

Freidora Multifunción DAIRE

Friteuse Multifonctions
Multifunktions-Fritteuse
Multifunctions fryer
Friggitrice multifunzione
Fritadeira Multifuncionais
Multifuncionele friteuse

Lacor



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
GEBRAUCHS UND INSTANDHALTUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE
ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZINGEN



Ducatillon
www.ducatillon.com

Chasse

Pêche

Loisir et nature

Jardin

Élevage

ÍNDICE	PÁG	INDICE	PAG
Importantes Medidas de Seguridad	3	Importanti misure di sicurezza	40
Principales especificaciones técnicas	6	Principali specificazioni tecniche	43
Información Relevante	6	Informazioni importanti	43
Función principal	8	Funzione principale	45
Instalación	8	Installazione	45
Descripción de las partes	8	Descrizione delle parti	45
Funcionamiento	9	Funzionamento	46
Limpieza/ Mantenimiento	10	Pulizia/ Manutenzione	47
Posibles problemas y soluciones	11	Possibili problemi e soluzioni	48

INDEX	PAG	ÍNDICE	PÁG
Measures de Sécurité Importantes	12	Importantes medidas de segurança	49
Specifications techniques principales	15	Principais características técnicas	52
Information Utile	15	Informação relevante	52
Fonction principale	17	Dunão principal	54
Installation	17	Instalação	54
Descriptions des parties	17	Descrição dos componentes	54
Fonctionnement	18	Funcionamento	55
Nettoyage/ Maintenance	19	Limpeza/ Manutenção	56
Possibles problèmes et solutions	20	Possíveis problemas e soluções	57

INDEX	SEI	INHOUDSOPGAVE	PAG
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	21	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	58
Wichtigste technische daten	24	Voornaamste technische gegevens	61
Wichtige Information	24	Belangrijke informatie	61
Hauptfunktion	26	Hoofd functie	63
Aufbau	26	Installatie Uitpakken	63
Beschreibung der maschinenteile	27	Beschrijving van de onderdelen	64
Funktionsweise	28	Werking	65
Reinigung/ Wartung	29	Reiniging/ Onderhoud	66
Problembehandlung	30	Mogelijke problemen en oplossingen	67

INDEX	PAG
Important Safety measures	31
Specification	34
Worthy Information	34
Naun function	36
Installation	36
Parts List	36
Operation	37
Cleaning/ Maintenance	38
Possible problems and solutions	39

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

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



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

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



PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO :	69308
VOLTAJE:	220-240V/50-60Hz
POTENCIA SUPERIOR:	1.000 W
POTENCIA INFERIOR:	800 W
POTENCIA MOTOR:	15 W
POTENCIA TOTAL:	1.815 W
TEMPORIZADOR:	0 ~ 30 min
RANGO TEMPERATURA:	150 ~ 200°C
CAPACIDAD:	3,00 L
MEDIDAS:	45x34x25 cm
PESO:	5,60 Kg



INFORMACIÓN RELEVANTE

Información sobre la garantía

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

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

Cada unidad se inspecciona detalladamente antes de su envío.

¡IMPORTANTE! Conserve estas instrucciones para su futura referencia. Si la unidad cambia de propietario, asegúrese de que este manual acompaña al equipo.

ADVERTENCIA

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

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

PRECAUCIONES

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



FUNCIÓN PRINCIPAL

Freír sin apenas aceite, por medio de circulación de aire caliente de alta velocidad

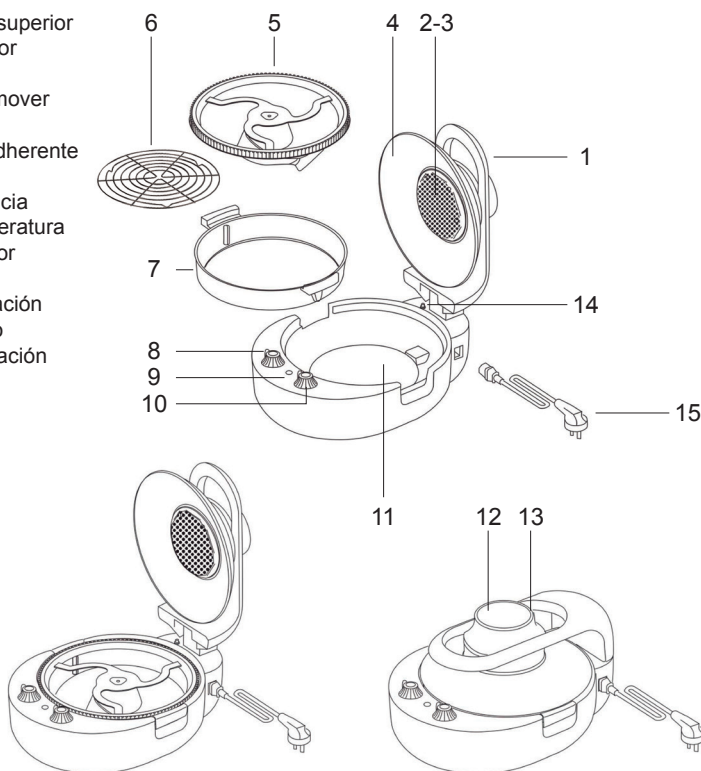
INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

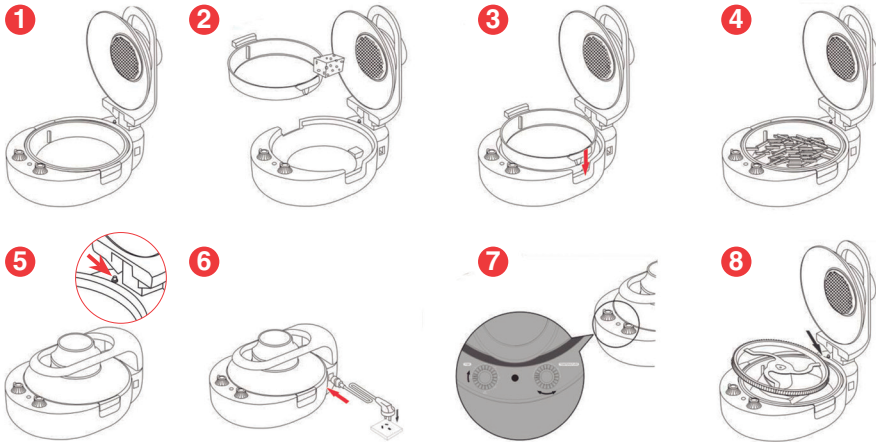
- 1.- Abra la caja grande. Retire todo el material de embalaje y la cubierta protectora de la unidad y sus piezas. No se deshaga del envoltorio hasta comprobar que el funcionamiento es correcto.
- 2.- Extraiga todos los accesorios y libro de instrucciones.
- 3.- Situe el aparato en una superficie dura,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

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- 1.- Asa tapa superior
- 2.- Rejilla resistencia superior
- 3.- Resistencia superior
- 4.- Tapa de cristal
- 5.- Accesorio para remover
- 6.- Rejilla
- 7.- Contenedor anti-adherente
- 8.- Temporizador
- 9.- Indicador de potencia
- 10.- Selector de temperatura
- 11.- Resistencia inferior
- 12.- Placa superior
- 13.- Ranura de ventilación
- 14.- Botón de bloqueo
- 15.- Cable de alimentación



FUNCIONAMIENTO



1.- Abra la tapa de cristal (fig.1)

La tapa dispone de un bloqueo para mantenerla en posición vertical

2.- Limpie todos los elementos que van a tener contacto con los alimentos con una esponja húmeda (fig.2)

3.- Coloque el contenedor antiadherente, donde van los alimentos, correctamente. (fig.3)

NOTA: NUNCA poner en funcionamiento la freidora multifunción sin colocar el contenedor en su posición

4.- Coloque los ingredientes en el contenedor (fig.4)

5.- Si fuera necesario o el cocinado lo requiere coloque la rejilla o el accesorio para remover. Asegúrese que los engranajes encajen correctamente (fig.8)

NOTA: No es posible utilizar simultáneamente la rejilla y el accesorio para remover

6.- Cierre la tapa de cristal. Para cerrar la tapa pulsar botón de bloqueo (fig.5)

7.- Conecte el cable a la toma de corriente (fig.6)

8.- Seleccione la temperatura adecuada (según el alimento a cocinar) mediante el regulador de temperatura (150°C - 200°C) (fig.7)

9.- Seleccione el tiempo deseado mediante el temporizador (máx. 30 minutos) (fig.7)

10.- Una vez finalizado el tiempo programado de cocción, sonará un pitido

11.- Compruebe si el alimento se ha cocinado correctamente o seleccione tiempo adicional de cocción si fuera necesario (fig.7)

NOTA: Durante la cocción es normal que la resistencia superior se encienda y apague automáticamente

12.- La grasa y restos sobrantes de los alimentos serán depositados en la cubeta. Para su limpieza extraiga la cubeta una vez que esté fría.

13.- Algunos alimentos, necesitarán ser volteados para un cocinado uniforme

TABLA DE COCCIÓN ORIENTATIVA

NOTA: Añádale 3 minutos más de preparación si la freidora se encuentra fría.
Recuerde que estos datos son información de carácter orientativo.
Los alimentos, tamaños, marcas, etc. pueden diferir y no podemos garantizar el ajuste adecuado para cada receta

Ingredientes	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Icono de selección de temp.	Información extra
Patatas congeladas	300 - 600 g	20 - 30 min	1	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Filete	300 - 600 g	15 - 20 min	1	
Alitas de pollo medianas	12 pcs	15 - 20 min	2	Haga 2-3 cortes en la parte superior e inferior del pollo
Alitas de pollo	6 pcs	15 - 20 min	1	Haga 2-3 cortes en la parte superior e inferior del pollo
Pastel	200 - 300 g	10 min	2	Recalentar 3 min
Pescado	1 pcs (500 -1.000 g)	15 - 25 min	1	Distribuya el pescado en el recipiente
Muslos	6 pcs	20 - 25 min	2	Haga 3-5 cortes en la parte superior e inferior del muslo
Pez sable	5 cubos (50x60 mm/cubo)	20 - 25 min	2	Rebócelo y añada ½ cucharada de aceite
Cacahuetes fritos	300 - 500 g	15 - 20 min	2	Use la pala para remover
Carne frita en dados	300 - 500 g	10 - 15 min	2	Use la pala para remover
Tarta	300 - 500 g	15 - 30 min	2	Utilice la masa pre-elaborada

LIMPIEZA/MANTENIMIENTO

- 1.- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que el aparato se encuentra desenchufado
- 2.- Para la limpieza no emplee productos agresivos ó esponjas metálicas que puedan dañar las superficies. Asegúrese de secar todos los elementos antes de volver a montarlos.
- 3.- Extraiga el contenedor para su limpieza.
- 4.- Para extraer las grasas sobrantes de la cubeta, primero asegúrese que esta se encuentre fría, extraiga la cubeta de la base y vierta las grasas en un recipiente.
- 5.- Durante la preparación de las recetas, la resistencia y el ventilador situados en el interior de la freidora, se ensuciará. Límpielos con frecuencia para no afectar a su vida útil.
- 6.- En caso de no usar el aparato en un largo período, guardelo en un sitio seco, bien ventilado y libre de humedad.

POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Solución
No funciona la freidora	La freidora no está enchufada o el conector del cable no está conectado al dispositivo No ha configurado el temporizador	Enchufe el dispositivo a la red eléctrica y el conector al dispositivo Gire el temporizador hasta el tiempo de preparación necesario para encender la freidora
La comida no está hecha	Demasiada cantidad El tiempo de preparación no es suficiente La temperatura es demasiado baja	Coloque cantidades menores de alimentos en el recipiente Aumente el tiempo de cocción. Configure la temperatura según la tabla 1
La comida no se fríe de forma regular	Los alimentos no están distribuidos de forma regular	Coloque los alimentos en el recipiente de forma regular
La comida está quemada	Los alimentos están situados demasiado arriba en el recipiente, demasiado cerca del calentador halógeno El tiempo de cocción es demasiado largo La temperatura configurada es demasiado alta	Reparta los ingredientes en el recipiente y manténgalos separados del calentador halógeno. Reduzca el tiempo de cocción Consulte la tabla 1 para configurar el icono de temperatura
El accesorio para remover no funciona	La pala no está colocada correctamente en el dispositivo y no encaja con el mecanismo de accionamiento La pala se bloquea porque hay demasiada cantidad de alimentos Demasiados alimentos	Coloque el accesorio para remover correctamente, de forma que encaje con el mecanismo Reduzca la cantidad de alimentos Coloque cantidades menores de alimentos en el recipiente
Se forma mucho vapor bajo la tapa de cristal y el recipiente tiene demasiada agua	Los ingredientes contienen mucha agua o están congelados	Extraiga el recipiente y escurra el agua



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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



Ducatillon
www.ducatillon.com

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



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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PRINCIPALES

MODELE :	69308
TENSION :	220-240V/50-60Hz
PUISSANCE PLUS :	1.000 W
FAIBLE PUISSANCE :	800 W
PUISSANCE MOTEUR :	15 W
PUISSANCE TOTALE :	1.815 W
MINUTERIE :	0 ~ 30 min
GAMME DE TEMP. :	150 ~ 200°C
CAPACITÉ :	3,00 L
MESURES :	45x34x25 cm
POIDS :	5,60 Kg



INFORMATION UTILE

Information de garantie

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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



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

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

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

FONCTION PRINCIPALE

Faites frire avec filet d'huile grâce à la circulation d'air chaud à haute vitesse

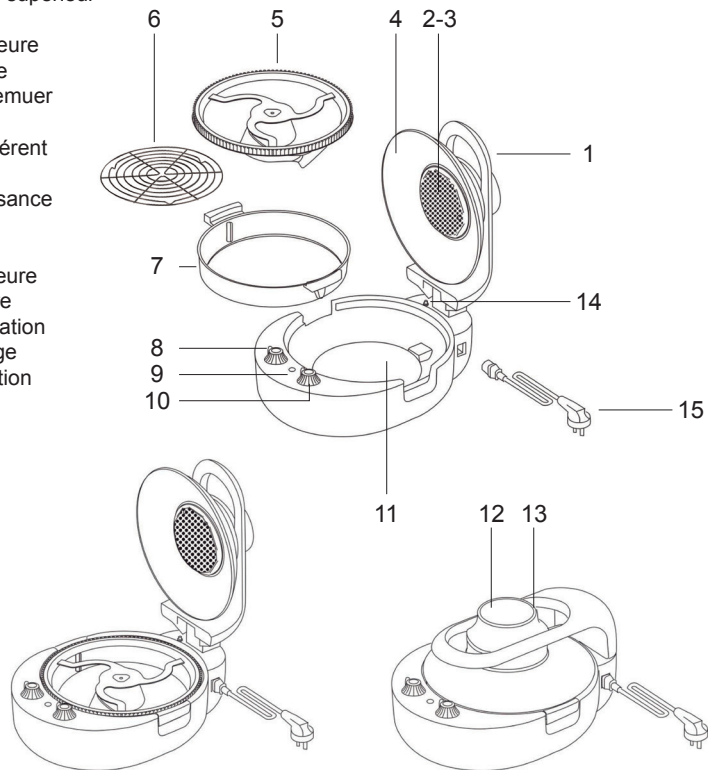
INSTALLATION

DÉBALLAGE

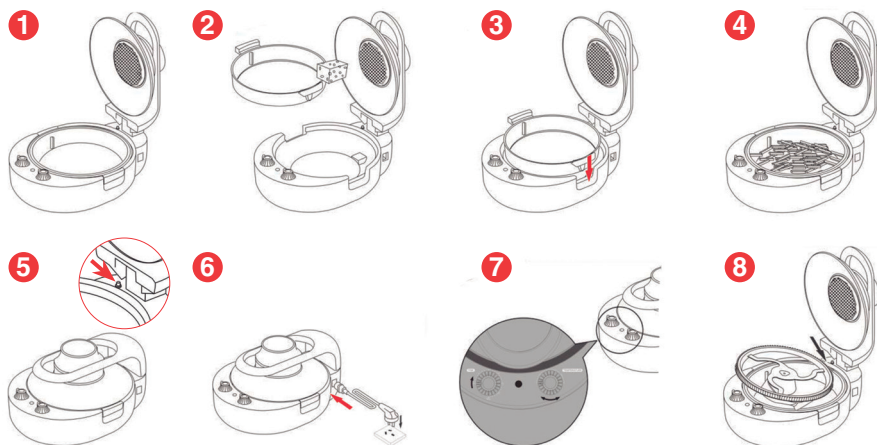
- 1.- Ouvrez la grande caisse. Ôtez tous les matériaux d'emballage et les protecteurs couvrant l'appareil et les pièces.
- 2.- Extraire tous les accessoires et le livre d'instructions.
- 3.- Posez l'appareil sur une surface plate et lisse.
- 4.- Veillez à laver soigneusement à l'eau savonneuse et à sécher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

DESCRIPTION DES PARTIES

- 1.- Anse du couvercle supérieur
- 2.- Grille supérieure
- 3.- Résistance supérieure
- 4.- Couvercle en verre
- 5.- Accessoire pour remuer
- 6.- Grille
- 7.- Récipient anti-adhérent
- 8.- Minuteur
- 9.- Indicateur de puissance
- 10.- Sélecteur de la température
- 11.- Résistance inférieure
- 12.- Plaque supérieure
- 13.- Rainure de ventilation
- 14.- Bouton de blocage
- 15.- Câble d'alimentation



FUNCTIONEMENT



- 1.- Ouvrez le couvercle en verre (fig. 1)
Le couvercle possède un système de blocage pour le maintenir en position verticale.
- 2.- Nettoyez tous les éléments qui vont être en contact avec les aliments avec une éponge humide (fig. 2)
- 3.- Positionnez correctement le récipient anti-adhérent où seront les aliments. (fig.3)
ATTENTION : NE JAMAIS mettre en marche la friteuse multifonction sans positionner le récipient à sa place.
- 4.- Coloque los ingredientes en el contenedor (fig.4)
- 5.- En cas de besoin ou si cela est nécessaire pour la cuisson, placez la grille ou l'accessoire pour remuer. Vérifiez que les engrenages s'enclenchent correctement (fig. 8)
ATTENTION : La grille et l'accessoire pour remuer ne peuvent pas être utilisés en même temps.
- 6.- Fermez le couvercle en verre. Pour fermer le couvercle, appuyez sur le bouton de blocage (fig. 5)
- 7.- Branchez le câble à la prise de courant (fig. 6)
- 8.- Sélectionnez la température appropriée selon l'ingrédient que vous souhaitez cuisiner en utilisant le régulateur de température (150°C - 200°C) (fig.7)
- 9.- Sélectionnez le temps souhaité grâce à la minuterie (max. 30 minutes) (fig.7)
- 10.- Une fois le temps de cuisson programmé écoulé, une alarme sonnera
- 11.- Vérifiez si l'aliment est cuit correctement ou faire cuire à nouveau si cela est nécessaire (fig. 7)
ATTENTION : La résistance supérieure s'allume et s'éteint automatiquement pendant la cuisson.
- 12.- La graisse et les restes des aliments seront déposés dans le bac de collecte.
Pour le nettoyer, retirez le bac une fois refroidi.
- 13.- Certains aliments auront besoin d'être retournés pour une cuisson uniforme

TABLEAU DE CUISSON INDICATIF

**À NOTER : Rajouter 3 minutes supplémentaires de préparation si la friteuse est froide.
Ces données sont des informations à caractère indicatif. Les aliments, tailles, marques, etc. peuvent changer et nous ne pouvons pas garantir l'ajustement adéquat pour chaque recette.**

Ingrédients	Quantité (g)	Temps (min)	icône de sélection de la temp.	Información extra
Frites surgelées	300 - 600 g	20 - 30 min	1	Ajouter 1/2 c. à café d'huile
Steak	300 - 600 g	15 - 20 min	1	
Ailes de poulet moyennes	12 pcs	15 - 20 min	2	Positionner 2-3 morceaux de poulet en haut et en bas
Ailes de poulet	6 pcs	15 - 20 min	1	Positionner 3-6 morceaux de poulet en haut et en bas
Tarte	200 - 300 g	10 min	2	Préchauffer 3 min
Poisson	1 pcs (500 - 1.000 g)	15 - 25 min	1	Introduire le poisson dans la friteuse uniformément
Baguette	6 pcs	20 - 25 min	2	Positionner 3-5 baguettes en haut et en bas
Sabres	5 cubos (50x60 mm/cubo)	20 - 25 min	2	Enrouler la pâte et ajouter 1/2 c. à café d'huile
Frire cacahuète	300 - 500 g	15 - 20 min	2	Utiliser le mélangeur et remuer
Frire des dés de viande	300 - 500 g	10 - 15 min	2	Utiliser le mélangeur et remuer
Cuire un gâteau	300 - 500 g	15 - 30 min	2	Utiliser une pâte préparée

NETTOYAGE / MAINTENANCE

- 1.- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'appareil se trouve débranché.
- 2.- Pour le nettoyage, n'employez pas de produits agressifs ou d'éponges métalliques qui pourraient endommager les surfaces. Assurez-vous d'essuyer tous les éléments avant de les remonter.
- 3.- Retirez le bac pour son nettoyage.
- 4.- Pour retirer les graisses excédentaires du bac, s'assurer d'abord que celui-ci est froid, retirer le bac de la base et verser les graisses dans un récipient.
- 5.- Pendant la préparation des recettes, la résistance et le ventilateur situés à l'intérieur de la friteuse se salissent. Les nettoyer fréquemment afin de ne pas affecter leur durée de vie.
- 6.- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, rangez-le dans un endroit sec, bien ventilé et sans humidité.



POSSIBLES PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problème	Raison possible	Solution
L'appareil ne marche pas	L'appareil n'est pas branché ou le câble de branchement n'est pas branché à l'appareil. Vous n'avez pas programmé la minuterie	Branchez le câble principal à la prise et connectez le câble à l'appareil. Sélectionnez la minuterie appropriée pour le temps de préparation requis afin d'allumer l'appareil
Les ingrédients ne sont pas cuits	Il y a trop d'ingrédients Le temps de préparation n'est pas suffisant La température sélectionnée est trop faible	Introduisez des quantités plus petites d'ingrédients dans la friteuse Augmentez le temps de cuisson. Sélectionnez l'icône de température d'après le tableau 1
Les ingrédients ne sont pas frits uniformément	Les ingrédients ne sont pas correctement placés dans la friteuse	Placez tous les ingrédients correctement dans la friteuse
Les ingrédients sont brûlés	Les ingrédients se situent trop haut dans la friteuse, ils sont trop près de la source halogène Le temps de cuisson est trop long La température sélectionnée est trop forte	Étaler les ingrédients dans la friteuse. Maintenez-les éloignés de la source halogène. Réduisez le temps de cuisson Consultez le tableau 1 pour sélectionner l'icône de température
L'appareil ne tourne pas	Le mélangeur n'est pas positionné correctement dans l'appareil et ne s'enclenche pas avec le mécanisme Le mélangeur est bloqué, car la quantité d'ingrédients est trop grande et trop élevée Il y a trop d'ingrédients	Placez le mélangeur correctement dans l'appareil pour enclencher le mécanisme Réduisez la quantité d'ingrédients Introduisez des quantités plus faibles d'ingrédients dans la friteuse
Le couvercle en verre est recouvert de buée et il y a trop d'eau dans la friteuse	Les ingrédients contiennent trop d'eau ou les ingrédients sont congelés	Videz l'eau

BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

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

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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

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



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

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



WICHGSTE TECHNISCHE DATEN

AUSFÜHRUNG:	69308
SPANNUNG:	220-240V/50-60Hz
HÖHERE LEISTUNG:	1.000 W
HÖHERE LEISTUNG :	800 W
NIEDRIGE LEISTUNG:	15 W
GESAMTLEISTUNG:	1.815 W
ZEITSCHALTUHR:	0 ~ 30 min
TEMPERATURBEREICH:	150 ~ 200°C
KAPAZITÄT:	3,00 L
MAßE :	45x34x25 cm
GEWICHT:	5,60 Kg



WICHTIGE INFORMATION

Garantie

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

WICHTIG! Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer auf.
Falls das Gerät den Besitzer wechselt, stellen Sie sicher, dass das Handbuch immer bei dem Gerät bleibt.

ACHTUNG

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

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

WARNHINWEISE

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

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

HAUPTFUNKTION

Arbeitet mit schneller Heißluft-Zirkulation und braucht nur ganz wenig Öl

AUFBAU

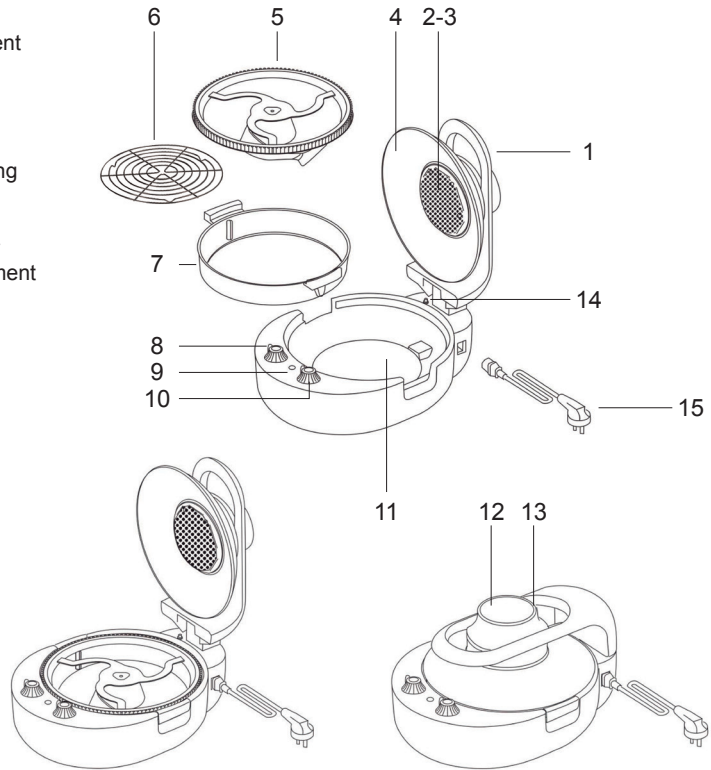
AUSPACKEN

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

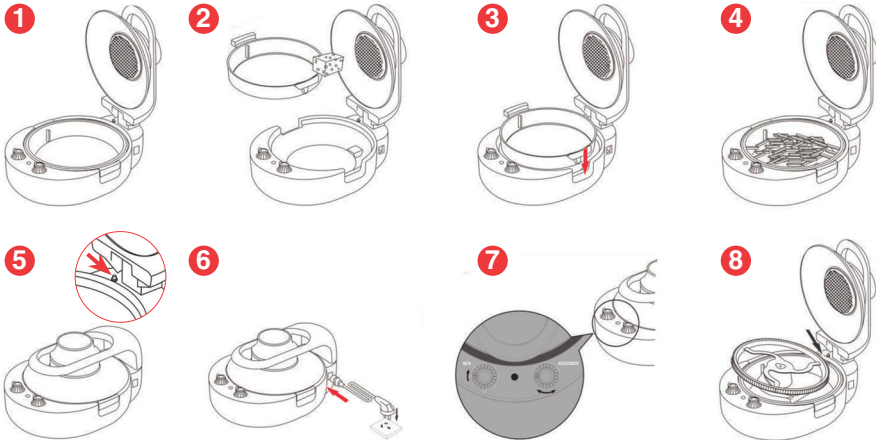


BESCHREIBUNG DER MASCHINENTEILE

- 1.- Deckelgriff
- 2.- Oberteil Grillrost
- 3.- Oberes Heizelement
- 4.- Glasdeckel
- 5.- Schieber
- 6.- Grillrost
- 7.- Garbehälter mit Antihafbeschichtung
- 8.- Timer
- 9.- Kontrollleuchte
- 10.- Temperaturregler
- 11.- Unteres Heizelement
- 12.- Deckplatte
- 13.- Belüftungsschlitze
- 14.- Sperre
- 15.- Netzkabel



FUNKTIONSWEISE



- 1.- Gasdeckel anheben (Abb.1)
Deckel anhand der Arretierung in aufrechter Position fixieren
- 2.- Alle Komponenten, die mit Frittiergut in Kontakt kommen, mit einem feuchten Schwamm reinigen (Abb. 2)
- 3.- Garbehälter richtig einsetzen (Abb.3)
HINWEIS: Die Fritteuse darf **AUF KEINEN FALL** ohne den korrekt eingesetzten Garbehälter betrieben werden
- 4.- Frittiergut in den Korb geben (Abb. 4)
- 5.- Je nach Bedarf Schieber oder Grillrost installieren
Korrekte Kopplung mit dem Getriebe kontrollieren (Abb.5)
HINWEIS: Grillrost und Schieber können nur getrennt verwendet werden
- 6.- Glasdeckel schließen. Sperre betätigen, um Deckel zu fixieren (Abb.5)
- 7.- Netzkabel an Stromquelle anschließen (Abb. 6)
- 8.- Gewünschte Temperatur (je nach Frittiergut) anhand des Temperaturreglers einstellen (150°C - 200°C) (Abb.7)
- 9.- Gewünschte Kochzeit am Timer einstellen (max. 30 Min.) (Abb. 7)
- 10.- Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein Signalton
- 11.- Überprüfen Sie, ob das Frittiergut gar ist und stellen Sie ggf. den Timer erneut ein (Abb.7)
HINWEIS: Währendem Betrieb der Fritteuse schaltet sich das obere Heizelement automatisch an und aus
- 12.- Öl- und Speisereste werden in separatem Behälter gesammelt
Zur Reinigung entnehmen Sie diesen, nachdem er abgekühlt ist
- 13.- Gewisses Frittiergut muss während der Zubereitung gewendet werden

KOCHANLEITUNG

BEMERKUNG: Zählen Sie drei Minuten Zeit hinzu, wenn die Fritteuse kalt ist. Denken Sie daran, dass diese Angaben rein informativ sind. Lebensmittel, deren Größe, Marken, usw. können sehr unterschiedlich sein und wir können nicht für eine geeignete Einstellung für jedes Rezept garantieren.

Gericht	Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur	Zusätzliche Angaben
Tiefkühl Pommes frites	300 - 600 g	20 - 30 min	Stufe 1	+ 1/2 Esslöffel Öl
Steak	300 - 600 g	15 - 20 min	Stufe 1	
Chickenwings mittlerer Größe	12 pcs	15 - 20 min	Stufe 2	Fleisch oben und unten 2- bis 3-mal einschneiden
Chickenwings	6 pcs	15 - 20 min	Stufe 1	Fleisch oben und unten 3- bis 6-mal einschneiden
Kuchen	200 - 300 g	10 min	Stufe 2	3 Min. vorheizen
Fisch	1 pcs (500 -1.000 g)	15 - 25 min	Stufe 1	Fisch mittig in den Garbehälter legen
Geflügelschlegel	6 pcs	20 - 25 min	Stufe 2	Geflügelschlegel oben und unten 3-bis 5-mal einschneiden
Haarschwanz	5 Würfe (50x60 mm/Würfe)	20 - 25 min	Stufe 2	Mit Teig umwickeln + 1/2 Esslöffel Öl
Erdnüsse rösten	300 - 500 g	15 - 20 min	Stufe 2	Schieber verwenden
Fleischwürfel frittieren	300 - 500 g	10 - 15 min	Stufe 2	Schieber verwenden
Torte	300 - 500 g	15 - 30 min	Stufe 2	Fertigteig verwenden

REINIGUNG / WARTUNG

- 1.- Bevor Sie mit dem Reinigen beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Gerätestecker gezogen ist.
- 2.- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Mittel oder Metallschwämme, die die Flächen beschädigen können. Alle Teile müssen vor dem Wiedereinsetzen sorgfältig getrocknet werden.
- 3.- Nehmen Sie den Frittierkorb zum Reinigen heraus.
- 4.- Um überschüssiges Fett aus dem Behälter zu entfernen, vergewissern Sie sich zuerst, dass der Behälter kalt ist, nehmen Sie den Behälter aus dem Gehäuse und schütten Sie das Fett in einen anderen Behälter.
- 5.- Während der Zubereitung der Rezepte verschmutzen der Widerstand und der Ventilator im Innern der Fritteuse. Reinigen Sie sie regelmäßig, damit der Schmutz sich nicht auf die Haltbarkeit des Geräts auswirkt.
- 6.- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, bewahren Sie es an einem trockenen und gut belüfteten Ort ohne Feuchtigkeit auf.

PROBLEMBEHANDLUNG

Problema	Posible causa	Solución
The appliance doesn't work	The appliance is not plugged in or the power cord connector is not connected to the appliance You have not set the timer	Plug the main plug in wall socket and connect the power cord connector to the appliance Turn the timer to the required preparation time to switch on the appliance
The ingredients are not done	Too much ingredient The preparation time is not enough The set temperature is too low	Put smaller batches of ingredient in the pan Increase baking time Set the temperature icon to requirement of table 1
The ingredients are fried unevenly	The ingredients are not placed evenly in the pan	Placed the ingredients evenly in the pan
The ingredients are burned	The ingredients are piled too high in the pan, too close to the halogen heater The baking time is too long The set temperature is too high	Spread the ingredients in the pan, keep them at a distance to the halogen heater Shorten the baking time Refer table 1 to set the temperature icon
The stir is not working	The stirring gear is not placed properly in the appliance and doesn't clutch with the driving gear The stir is blocked because the cube of ingredients is too big and too long Too much ingredient	Place the stirring gear properly in the appliance to clutch with the driving gear Reduce the cube of ingredients Put smaller batches of ingredient in the Pan
The steam cover the glass cover and too much water in the pan	The ingredients contain too much water or the ingredients are frozen	Take the pan out and drain the water

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

IMPORTANT SAFETY MEASURES

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

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



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

- 18.- The Manufacturer and the Seller are deemed responsible for safety, reliability and performance only if:
- A.- The machine is used in compliance to the use instructions
 - B.- The electrical system of the environment in which the machine is used is compliant to laws in force.
- 19.- **DISPOSAL OF ELECTRICAL APPLIANCES:** Do not dispose of this product as unclassified municipal rubbish. Due to the use of electrical and electronic parts, this product must be collected separately, as ordered in the Spanish Royal Decree 208/2005 on the separate collection of electrical products.



MAIN TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL:	69308
VOLTAGE:	220-240V/50-60Hz
HIGHER POWER:	1.000 W
LOWER POWER:	800 W
MOTOR POWER:	15 W
TOTAL POWER:	1.815 W
TIMER:	0 ~ 30 min
TEMPERATURE RANGE:	150 ~ 200°C
CAPACITY:	3,00 L
SIZE:	45x34x25 cm
WEIGHT:	5,60 Kg



WORTHY INFORMATION

Warranty Information

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

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

IMPORTANT! Keep these instructions for future reference.

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

WARNING

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

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

CAUTIONS

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



MAIN FUNCTION

Fry with almost no oil using hot air circulating at a high speed

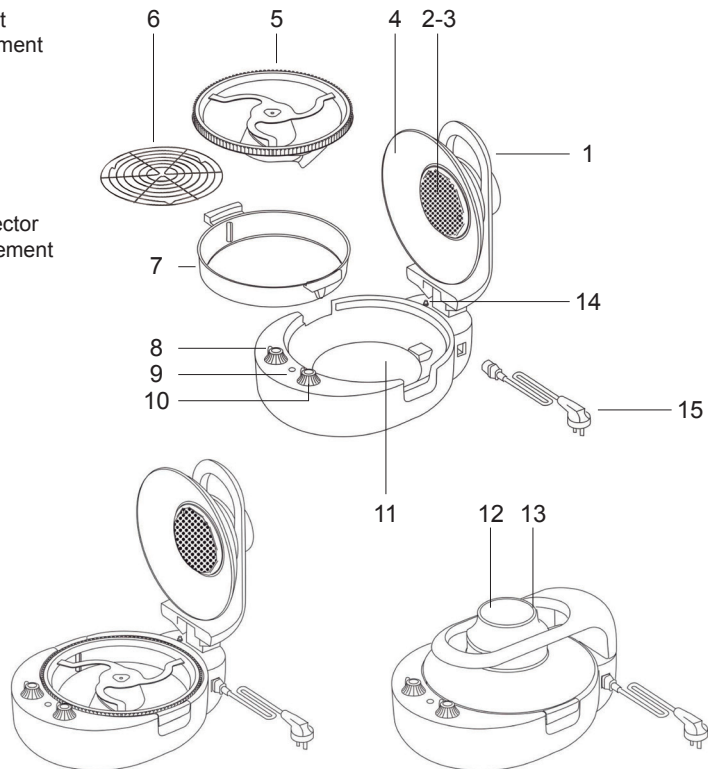
INSTALLATION

UNPACKING

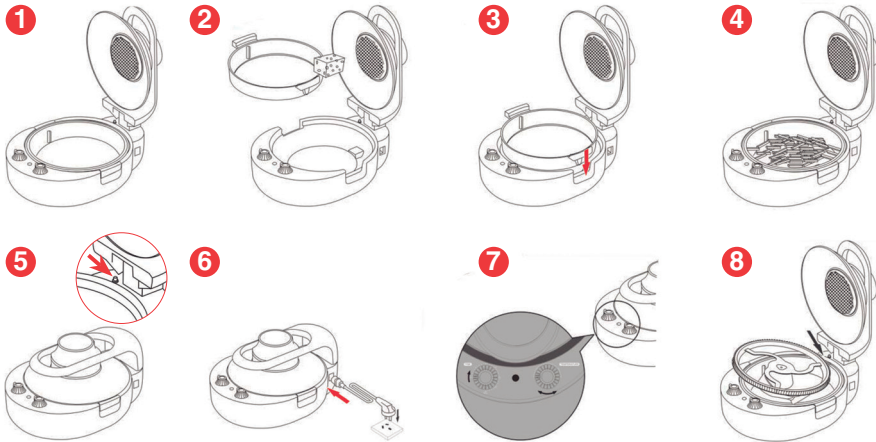
- 1.- Open the large box. Remove all packing materials and protective covering from the unit and parts.
- 2.- Remove all accessories and book instructions.
- 3.- Place the device on a hard surface, flat and level.
- 4.- Please make sure that you clean all parts that come into contact with food with soapy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

PARTS LIST

- 1 - Upper lid handle
- 2 - Upper grill element
- 3 - Upper heating element
- 4 - Glass lid
- 5 - Paddle
- 6 - Grill
- 7 - Non-stick pan
- 8 - Timer
- 9 - Power indicator
- 10 - Temperature selector
- 11 - Lower heating element
- 12 - Upper plate
- 13 - Ventilation slot
- 14 - Lock Button
- 15 - Power cord



OPERATION



- 1.- Open the glass lid (fig. 1)
The lid has a catch to keep it in an upright position
- 2.- Clean all the parts that will come into contact with food with a wet sponge (fig. 2)
- 3.- Put the non-stick pan, where the food will go, in the correct position. (fig. 3)
NOTE: NEVER turn on the multi-use fryer without the pan in place
- 4.- Put the ingredients in the pan (fig. 4)
- 5.- Put the grill or paddle in place if needed or called for in the recipe.
Make sure the gears engage properly (fig. 8)
- NOTE:** The grill and the paddle cannot be used at the same time
- 6.- Close the glass lid. Push the lock button (fig. 5) to close the lid
- 7.- Plug in the power cord (fig. 6)
- 8.- Set the right temperature for the food you want to cook using the temperature regulator (150° C - 200° C) (fig. 7)
- 9.- Set the cooking time using the timer (max. 30 minutes) (fig. 7)
- 10.- There will be a beep when the programmed cooking time has passed
- 11.- Check if the food is properly cooked and set more cooking time if needed (fig. 7)
NOTE: It's normal for the upper heating element to turn on and off automatically during cooking
- 12.- Fat and excess food particles fall into the tray
Remove the tray for cleaning after it's cooled down
- 13.- Some foods need to be turned over to cook evenly

COOKING GUIDELINES

NOTA: Add three minutes to the preparation time if the fryer is cold.
Keep in mind that this information is merely a guide. Food items, sizes, brands, etc., may differ, and we cannot guarantee the proper adjustment for each recipe.

Ingredients	Min-max amount (g)	Time (min)	Temp. Symbol	Extra information
Frozen fries	300 - 600 g	20 - 30 min	Icon 1	add 1/2 tbsp. oil
Steak	300 - 600 g	15 - 20 min	Icon 1	
Chicken wing middle	12 pcs	15 - 20 min	Icon 2	Make 2-3 cuts on top and bottom of Chicken
Chicken wing	6 pcs	15 - 20 min	Icon 1	Make 3-6 cuts on top and bottom of Chicken
Pie	200 - 300 g	10 min	Icon 2	Preheat 3 min
Fish	1 pcs (500 -1.000 g)	15 - 25 min	Icon 1	Put the fish in the pan evenly
Drumsticks	6 pcs	20 - 25 min	Icon 2	Make 3-5 cuts on top and bottom of drumsticks
Largehead hairtail	5 cubos (50x60 mm/cubo)	20 - 25 min	Icon 2	Wrap dough and add 1/2 tbsp oil
Fry peanut	300 - 500 g	15 - 20 min	Icon 2	Use stir gear and stir
Fry diced meat	300 - 500 g	10 - 15 min	Icon 2	Use stir gear and stir
Baking cake	300 - 500 g	15 - 30 min	Icon 2	Use stir gear and stir

CLEANING / MAINTENANCE

- 1.- Before cleaning, make sure that the fryer is unplugged.
- 2.- Do not use aggressive cleaning products or metallic sponges that may scratch the surfaces when cleaning. Make sure to dry all of the elements well before reassembling it.
3. - Remove the container for cleaning.
- 4.- To remove any remaining grease from the pan, make sure that it is cold, remove the pan from the base and pour the grease into a container.
- 5.- As recipes are prepared, the resistor and the fan located on the back of the fryer will become dirty. Clean them frequently to avoid affecting the device's useful life.
6. - If the fryer will not be used for a long time, store it in a dry, well ventilated place away from humidity.

POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

Problem	Possible cause	Solution
The appliance doesn't work	The appliance is not plugged in or the power cord connector is not connected to the appliance You have not set the timer	Plug the main plug in wall socket and connect the power cord connector to the appliance Turn the timer to the required preparation time to switch on the appliance
The ingredients are not done	Too much ingredient The preparation time is not enough The set temperature is too low	Put smaller batches of ingredient in the pan Increase baking time Set the temperature icon to requirement of table 1
The ingredients are fried unevenly	The ingredients are not placed evenly in the pan	Placed the ingredients evenly in the pan
The ingredients are burned	The ingredients are piled too high in the pan, too close to the halogen heater The baking time is too long The set temperature is too high	Spread the ingredients in the pan, keep them at a distance to the halogen heater Shorten the baking time Refer table 1 to set the temperature icon
The stir is not working	The stirring gear is not placed properly in the appliance and doesn't clutch with the driving gear The stir is blocked because the cube of ingredients is too big and too long Too much ingredient	Place the stirring gear properly in the appliance to clutch with the driving gear Reduce the cube of ingredients Put smaller batches of ingredient in the Pan
The steam cover the glass cover and too much water in the pan	The ingredients contain too much water or the ingredients are frozen	Take the pan out and drain the water



CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

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

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



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



della persona responsabile della loro sicurezza.

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

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

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

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

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



Chasse



Pêche



Loisir et nature



Jardin

Ducatillon

www.ducatillon.com



Élevage

PRINCIPALI SPECIFICAZIONI TECNICHE

MODELLO:	69308
TENSIONE:	220-240V/50-60Hz
POTENZA SUPERIORE:	1.000 W
POTENZA INFERIORE:	800 W
POTENZA DEL MOTORE:	15 W
POTENZA TOTALE:	1.815 W
TIMER:	0 ~ 30 min
INTERVALLO DI TEMP.:	150 ~ 200°C
CAPACITÀ:	3,00 L
MISURE:	45x34x25 cm
PESO:	5,60 Kg



INFORMAZIONI RILEVANTI

Informazioni relative alla garanzia

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

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

Ogni unità è ispezionata dettagliatamente prima del relativo invio.

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

AVVERTENZE

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



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

PRECAUZIONI

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

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

FUNZIONE PRINCIPALE

Frigge con pochissimo olio grazie alla circolazione di aria calda ad alta velocità

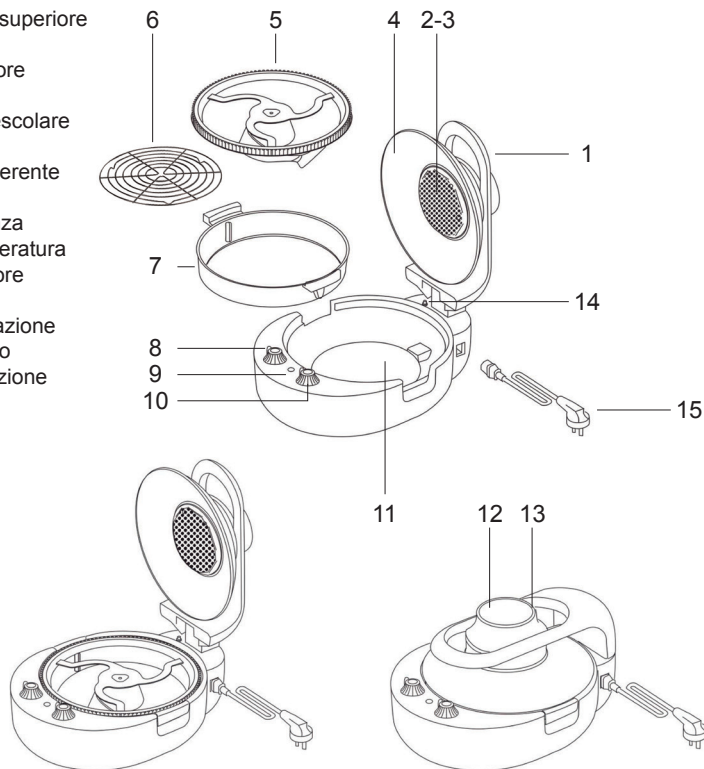
INSTALLAZIONE

DISIMBALLAGGIO

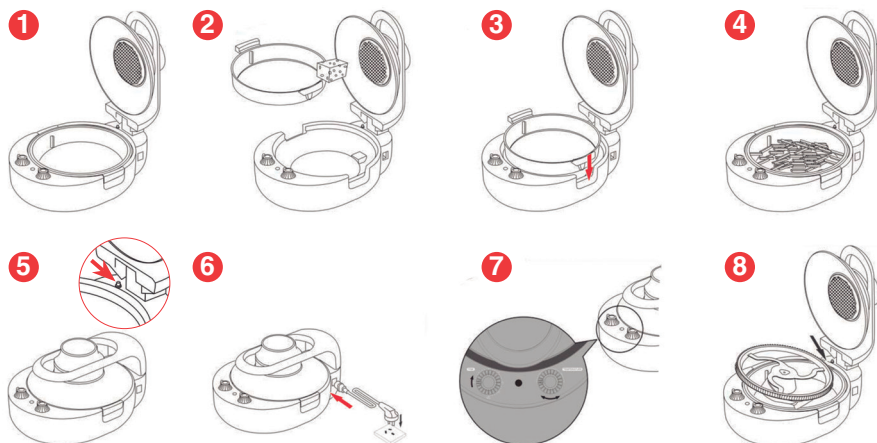
- 1.- Aprire la cassa grande. Ritirare tutto il materiale di imballaggio e il rivestimento protettivo dell'unità e i relativi pezzi.
- 2.- Estrarre tutti gli accessori e il libretto delle istruzioni.
- 3.- Collocare l'apparecchiatura su una superficie dura, piana e livellata.
- 4.- Verificare che siano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

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- 1.- Manico coperchio superiore
- 2.- Griglia superiore
- 3.- Resistenza superiore
- 4.- Coperchio in vetro
- 5.- Accessorio per mescolare
- 6.- Griglia
- 7.- Contenitore antiaderente
- 8.- Timer
- 9.- Indicatore di potenza
- 10.- Selettore di temperatura
- 11.- Resistenza inferiore
- 12.- Piastra superiore
- 13.- Fessura di ventilazione
- 14.- Pulsante di blocco
- 15.- Cavo di alimentazione



FUNZIONAMENTO



1.- Aprire il coperchio in vetro (fig.1)

Il coperchio è provvisto di un blocco per mantenerlo in posizione verticale

2.- Pulire tutti gli elementi che entrano in contatto con gli alimenti utilizzando una spugna umida (fig.2)

3.- Posizionare correttamente il contenitore antiaderente in cui vengono introdotti gli alimenti. (fig.3)

NOTA: Non porre MAI in funzione la friggitrice senza aver collocato il contenitore in posizione corretta.

4.- Introdurre gli ingredienti nel contenitore (fig.4)

5.- Se necessario, o se previsto dalla ricetta, posizionare la griglia o l'accessorio per mescolare. Assicurarsi che gli ingranaggi si incastrino correttamente (fig.8)

NOTA: Non è possibile utilizzare contemporaneamente la griglia e l'accessorio per mescolare

6.- Chiudere il coperchio in vetro. Per chiudere il coperchio premere il pulsante di blocco (fig.5)

7.- Collegare il cavo alla presa di corrente (fig.6)

8.- Selezionare la temperatura idonea (in base all'alimento da cucinare) utilizzando il regolatore di temperatura (150°C - 200°C) (fig.7)

9.- Selezionare il tempo desiderato utilizzando il timer (max. 30 minuti) (fig.7)

10.- Una volta terminato il tempo programmato di cottura, l'apparecchio emetterà un fischio

11.- Verificare il corretto grado di cottura dell'alimento o, qualora risultasse necessario, aggiungere altro tempo (fig.7)

NOTA: Durante la cottura è normale che la resistenza superiore si accenda e si spenga automaticamente.

12.- Il grasso e i residui prodotti dagli alimenti verranno depositati nella vaschetta. Per pulirla estrarla una volta raffreddata

13.- Alcuni alimenti devono essere girati per ottenere una cottura uniforme

TABELLA DI COTTURA ORIENTATIVA

NOTA: Se la friggitrice è fredda, prevedere ulteriori 3 minuti di preparazione.
Occorre tenere presente che i dati forniti hanno carattere puramente orientativo.
Gli alimenti, la dimensione, la marca, ecc. possono differire e non è possibile garantire delle tempistiche adeguate ad ogni ricetta.

Ingredienti	Quantità (g)	Tempo (min)	Simbolo temp.	Información extra
Patatine fritte surgelate	300 - 600 g	20 - 30 min	1	Aggiungere 1/2 cucchiaino da tavola di olio
Bistecca	300 - 600 g	15 - 20 min	1	
Alette di pollo metà	12 pcs	15 - 20 min	2	Praticare 2-3 tagli su entrambi i lati del pollo
Alette di pollo	6 pcs	15 - 20 min	1	Praticare 3-6 tagli su entrambi i lati del pollo
Torta	200 - 300 g	10 min	2	Preiscaldare per 3 minuti
Pesce	1 pcs (500 -1.000 g)	15 - 25 min	1	Distribuire il pesce nel cestello
Cosce	6 pcs	20 - 25 min	2	Praticare 3-5 tagli su entrambi i lati delle cosce
Pesce coltello	5 cubos (50x60 mm/cubo)	20 - 25 min	2	Avvolgere l'impasto e aggiungere 1/2 cucchiaino da tavola di olio
Arachidi fritte	300 - 500 g	15 - 20 min	2	Utilizzare l'accessorio per mescolare
Dadini di carne fritti	300 - 500 g	10 - 15 min	2	Utilizzare l'accessorio per mescolare
Torta	300 - 500 g	15 - 30 min	2	Utilizzare pasta preconfezionata

PULIZIA / MANUTENZIONE

- 1.- Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che l'apparecchiatura sia scollegata.
- 2.- Per la pulizia non utilizzare prodotti aggressivi o spugne metalliche che possono danneggiare le superfici. Assicurarsi di avere asciugato tutti gli elementi prima di montarli nuovamente.
- 3.- Estrarre il cubeta per la pulizia.
- 4.- Per estrarre i grassi in eccesso dalla vaschetta, assicurarsi innanzitutto che si sia raffreddata, quindi estrarla dalla base e versare l'olio all'interno di un recipiente.
- 6.- Durante la cottura degli alimenti, la resistenza e la ventola poste all'interno della friggitrice si sporcheranno. Pulirle frequentemente per non rovinare l'apparecchio.
- 7.- In caso di mancato utilizzo dell'apparecchiatura per un lungo periodo, conservarla in un luogo asciutto, ben ventilato e libero da umidità.

POSSIBILI PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona	La friggitrice non è collegata alla presa o il cavo di alimentazione non è collegato all'apparecchio. Il timer non è stato impostato	Collegare lo spinotto alla presa di corrente e il cavo all'apparecchio. Impostare il timer sul valore richiesto dalla ricetta per far accendere l'apparecchio
Il cibo non è cotto	Troppo cibo Il tempo di cottura impostato non è sufficiente La temperatura impostata è troppo bassa	Ridurre le dosi di cibo all'interno del cestello Aumentare il tempo di cottura Impostare l'icona relativa alla temperatura su quanto indicato nella tabella 1
Il cibo non risulta fritto in modo uniforme	Il cibo non è stato introdotto in modo uniforme nel contenitore	Posizionare il cibo in modo uniforme nel contenitore
Il cibo è bruciato	Il cibo è stato posizionato troppo alto nel cestello, troppo vicino al riscaldatore alogeno. Il tempo di cottura è troppo lungo La temperatura impostata è troppo alta	Distribuire il cibo nel cestello, tenerlo a distanza dal riscaldatore alogeno Ridurre il tempo di cottura Far riferimento alla tabella 1 per impostare l'icona della temperatura
L'accessorio per mescolare non funziona	L'accessorio non è stato posizionato correttamente e non aggancia l'elemento di rotazione L'accessorio per mescolare è bloccato in quanto i pezzi di cibo sono troppo grossi e troppo lunghi Troppo cibo all'interno	Posizionare correttamente l'accessorio per mescolare sull'apparecchio in modo che faccia presa sull'elemento di rotazione Ridurre la quantità di cibo all'interno del cestello
Il coperchio è ricoperto di vapore e c'è troppa acqua all'interno del cestello	Il cibo contiene troppa acqua o è congelato	Estrarre il cestello e lasciar scolare l'acqua

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

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

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA

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

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



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

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



PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO:	69308
VOLTAGEM:	220-240V/50-60Hz
POTENZA SUPERIOR:	1.000 W
POTÊNCIA INFERIOR:	800 W
POTÊNCIA DO MOTOR:	15 W
POTÊNCIA TOTAL:	1.815 W
TEMPORIZADOR:	0 ~ 30 min
FAIXA DE TEMP.:	150 ~ 200°C
CAPACIDADE:	3,00 L
MEDIDAS:	45x34x25 cm
PESO:	5,60 Kg



INFORMAÇÃO RELEVANTE

Informação sobre a garantia

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

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

ADVERTÊNCIA

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

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

PRECAUÇÕES

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



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

FUNÇÃO PRINCIPAL

Frita praticamente sem utilizar óleo, utilizando a circulação do ar quente a alta velocidade

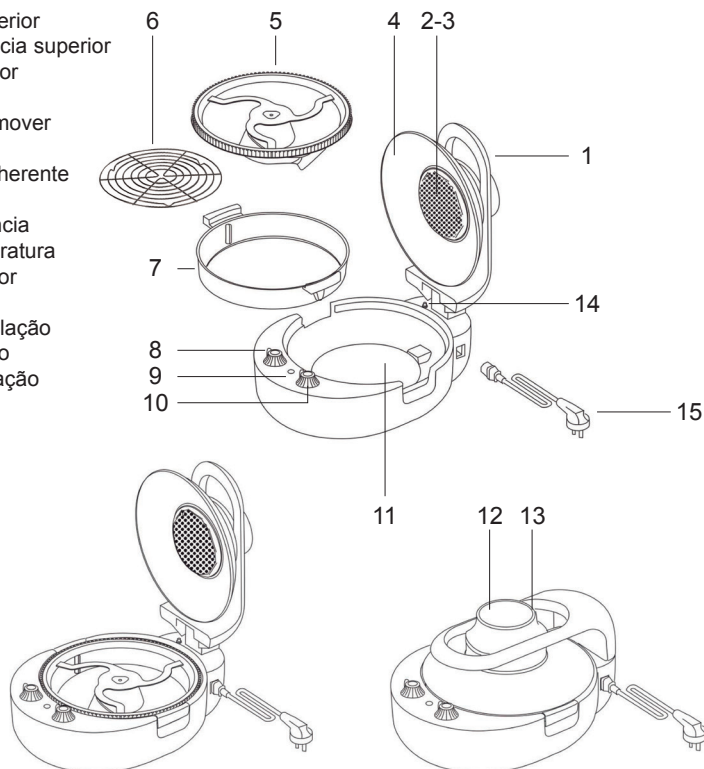
INSTALAÇÃO

DISIMBALLAGGIO

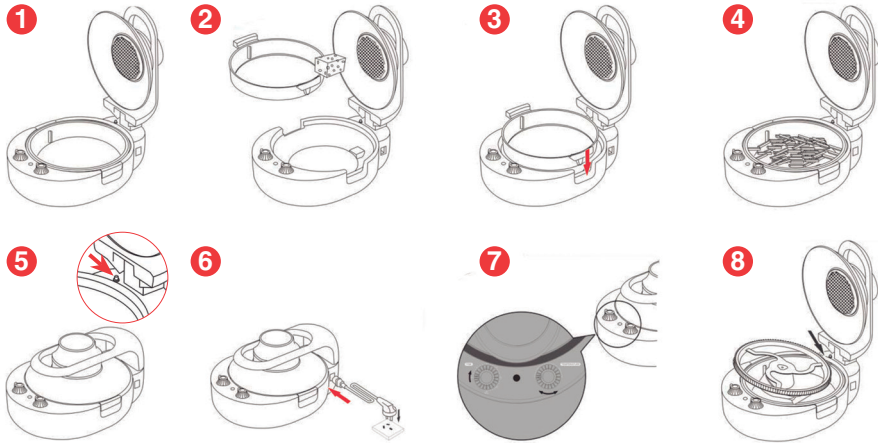
- 1.- Abra a caixa grande. Retire todo o material da embalagem e a cobertura protectora da unidade e dos seus componentes.
- 2.- Extraia todos os acessórios da máquina e o livro de instruções.
- 3.- Situe a unidade numa superfície dura, plana e bem nivelada.
- 4.- Limpe cuidadosamente com uma solução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

DESCRIZÃO DOS COMPONENTES

- 1.- Asa da tampa superior
- 2.- Grelha da resistência superior
- 3.- Resistência superior
- 4.- Tampa de vidro
- 5.- Acessório para remover
- 6.- Grelha
- 7.- Recipiente anti-adherente
- 8.- Temporizador
- 9.- Indicador de potência
- 10.- Seletor de temperatura
- 11.- Resistência inferior
- 12.- Placa superior
- 13.- Ranhura de ventilação
- 14.- Botão de bloqueio
- 15.- Cabo de alimentação



FUNCIONAMENTO



- 1.- Abra a tampa de vidro (fig.1)
A tampa dispõe de um sistema de bloqueio para a manter na posição vertical
- 2.- Com a ajuda de uma esponja húmida, limpe todos os elementos que vão ter contacto com os alimentos (fig.2).
- 3.- Coloque o recipiente antiaderente para os alimentos (fig.3)
NOTA: NUNCA ligue a fritadeira multifunções sem colocar previamente o recipiente na sua posição correta
- 4.- Introduza os ingredientes no recipiente (fig.4)
- 5.- Se for necessário, ou se a preparação do prato assim o requerir, coloque a grelha ou o acessório para remover. Assegure-se de que as engrenagens encaixam corretamente (fig.8)
NOTA: Não é possível utilizar simultaneamente a grelha e o acessório para remover
- 6.- Feche a tampa de vidro, premindo o botão de bloqueio (fig.5)
- 7.- Conecte o cabo de alimentação à tomada de corrente (fig.6)
- 8.- Selecione a temperatura desejada (segundo o alimento a cozinhar) com o regulador de temperatura (150 – 200 °C) (fig.7)
- 9.- Selecione o tempo desejado com o temporizador (máx. 30 minutos) (fig.7)
- 10.- Ao finalizar o intervalo de tempo programado para a cocção ouvir-se-á um aviso sonoro
- 11.- Comprove se o alimento se encontra corretamente cozinhado, ou selecione tempo adicional de cocção se for necessário (fig.7)
NOTA: Durante a cocção é normal que a resistência superior se ligue e desligue automaticamente
- 12.- A gordura e os restos dos alimentos serão depositados no recipiente
Para limpar o recipiente, extraia-o depois de frio
- 13.- Alguns alimentos necessitam de ser virados para uma cocção uniforme

TABELA DE COCÇÃO ORIENTATIVA

NOTA: Acrescente mais 3 minutos de preparação se a fritadeira estiver fria.
Lembre que estes dados são informações de caráter orientativo. Os alimentos, tamanhos, marcas, etc., podem divergir e não podemos garantir o ajuste adequado para cada receita.

Ingredientes	Quantidade (g)	Tempo (min)	Indicador de seleção da temp.	Informação adicional
Batatas fritas	300 - 600 g	20 - 30 min	1	Acrescentar 1/2 colher de óleo
Bife	300 - 600 g	15 - 20 min	1	
Asa e peito de frango	12 pcs	15 - 20 min	2	Faça 2-3 cortes em cada peça
Asas de frango	6 pcs	15 - 20 min	1	Faça 3-6 cortes em cada peça
Empadas	200 - 300 g	10 min	2	Pré-aquecer 3 minutos
Peixe	1 pcs (500 -1.000 g)	15 - 25 min	1	Estender o peixe no recipiente
Coxinhas de frango	6 pcs	20 - 25 min	2	Faça 3-5 cortes em cada peça
Peixe-espada	5 cubos (50x60 mm/cubo)	20 - 25 min	2	Envolver em polme e acrescentar 1/2 colher de óleo
Amendoins fritos	300 - 500 g	15 - 20 min	2	Utilizar o acessório para remover
Carne em cubos	300 - 500 g	10 - 15 min	2	Utilizar o acessório para remover
Bolos	300 - 500 g	15 - 30 min	2	Utilizar massa pré-preparada

LIMPIEZA / MANUTENÇÃO

- 1.- Antes de proceder à limpeza da fritadeira, verifique que a mesma se encontra desconectada da alimentação de corrente.
- 2.- Para a limpeza, não utilize produtos agressivos ou esponjas de metal que possam danificar as superfícies da fritadeira. Seque bem todos os elementos antes da sua montagem.
- 3.- Retire a caixa para o limpar.
- 4.- Para retirar do reservatório a gordura sobranete, primeiro certifique-se de que esta está fria, retire o reservatório da base e deite a gordura num recipiente.
- 5.- Durante a preparação das receitas, a resistência e a ventoinha localizados no interior da fritadeira irão sujar-se. Limpe-os com frequência para não afetar a sua vida útil.
- 6.- Se não utilizar a fritadeira por um período de tempo prolongado, guarde-a num lugar seco, bem ventilado e isento de humidade.

POSSÍVEIS PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira não funciona	A fritadeira não está conectada à corrente de alimentação, ou o cabo de alimentação não se encontra conectado à fritadeira O temporizador não está programado	Ligue a ficha à tomada de corrente, e conecte o cabo de alimentação à fritadeira Selecione o tempo de cocção desejado com o temporizador para ligar a fritadeira
Os ingredientes não estão bem cozinhados	Demasiados ingredientes. Tempo de cocção insuficiente Temperatura de cocção demasiado baixa	Introduza quantidades mais pequenas de ingredientes na fritadeira Aumente o tempo de cocção. Selecione a temperatura seguindo as indicações da tabela 1
A fritura não é uniforme	Os ingredientes não estão bem distribuídos pelo recipiente	Distribua uniformemente os ingredientes pelo recipiente
Ingredientes queimados	Os ingredientes estão amontoados no recipiente, demasiado próximos da resistência de halogéneo O tempo de cocção é excessivamente longo Temperatura de cocção selecionada demasiado elevada	Distribua os ingredientes pelo recipiente, mantendo-os afastados da resistência de halogéneo Reduza o tempo de cocção. Consulte a tabela 1 para selecionar a temperatura correta
O acessório de remover não funciona	O acessório de remover não está corretamente colocado e não está bem acoplado O tamanho dos ingredientes é excessivo e bloqueia o dispositivo Demasiados ingredientes para remover	Acople corretamente o dispositivo para remover Reduza o tamanho dos ingredientes Introduza quantidades mais pequenas de ingredientes no recipiente
Condensação na tampa de vidro, e demasiada água no recipiente da fritadeira	Os ingredientes contêm demasiada água, ou estavam congelados	Extraia o recipiente, e escorra a água do mesmo



BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

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

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

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



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



Chasse



Pêche

Loisir et nature



Jardin



Ducatillon

www.ducatillon.com



Élevage

VOORNAAMSTE TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL:	69308
SPANNING:	220-240V/50-60 Hz
HOGERE MACHT:	1.000 W
LAGER STROOMVERBRUIK:	800 W
MOTORVERMOGEN:	15 W
TOTAAL VERMOGEN:	1.815 W
TIMER:	0 ~ 30 min
FATEMPERATUURBEREIK:	150 ~ 200°C
HOEDANIGHEID:	3,00 L
AFMETINGEN:	45x34x25 cm
GEWICHT:	5,60 Kg



BELANGRIJKE INFORMATIE

Informatie over de garantie

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

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



WAARSCHUWING

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



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

VOORZORGSMAATREGELEN

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

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

HOOFDFUNCTIE

Vrijwel zonder vet frituren, door middel van heteluchtcirculatie op hoge snelheid

INSTALLATIE UITPAKKEN

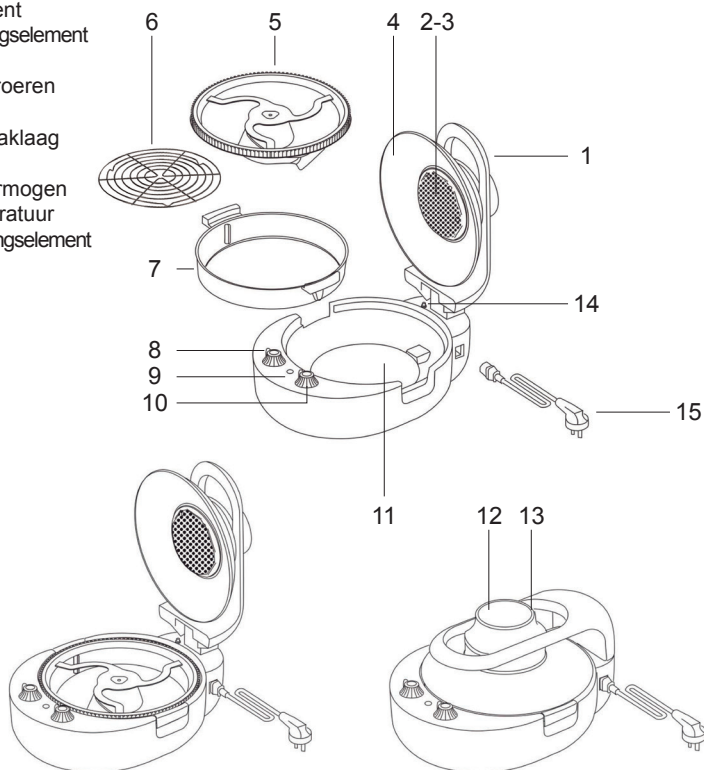
INSTALLATIE UITPAKKEN

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

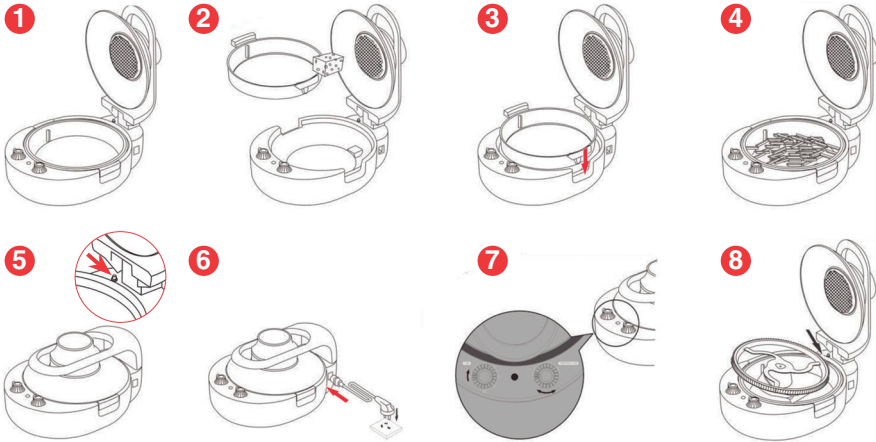


BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

- 1.- Handvat deksel bovenzijde
- 2.- Rooster bovenste verwarmingselement
- 3.- Bovenste verwarmingselement
- 4.- Glazen deksel
- 5.- Accessoire om te roeren
- 6.- Rooster
- 7.- pan met anti-aanbaklaag
- 8.- Timer
- 9.- Indicatielampje vermogen
- 10.- Instelknop temperatuur
- 11.- Onderste verwarmingselement
- 12.- Bovenste plaat
- 13.- Ventilatiesleuf
- 14.- Vergrendelknop
- 15.- Voedingskabel



WERKING



- 1.- Open het glazen deksel (fig.1)
Het deksel is voorzien van een vergrendeling om hem in verticale positie te houden
- 2.- Alle onderdelen die in contact zullen komen met voedingsmiddelen met een vochtige spons reinigen (fig.2)
- 3.- Coloque el contenedor antiadherente, donde van los alimentos, correctamente. (fig.3)
LET OP: De multifunctionele airfryer NOOIT in werking zetten als de pan niet is geplaatst
- 4.- Doe de ingrediënten in de pan (fig.4)
- 5.- Als het nodig is voor het bakproces of volgens het recept, kan het rooster of het roeraccessoire worden geplaatst. Zorg ervoor dat de aansluitingen juist in elkaar vallen (fig.8)
LET OP: Het is niet mogelijk om het grilrooster en het roeraccessoire tegelijk te gebruiken
- 6.- Sluit het glazen deksel. Druk op de vergrendelknop om het deksel af te sluiten (fig.5)
- 7.- Steek de voedingskabel in het stopcontact (fig.6)
- 8.- Kies de juiste temperatuur (afhankelijk van het te bereiden voedingsmiddel) d.m.v de temperatuursinstelling (150°C - 200°C) (fig.7)
- 9.- Stel de gewenste tijd in d.m.v. de timer (max. 30 minuten) (fig.7)
- 10.- Wanneer de ingeprogrammeerde baktijd voorbij is, klinkt er een piepsignaal
- 11.- Controleer of het eten correct wordt gebakken en stel meer of minder tijd indien dit nodig zou zijn (fig.7)
LET OP: Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement tijdens het bakken automatisch aan- en uitgaat
- 12.- Overgebleven vet en resten van voedingsmiddelen worden opgevangen in de bak
Om deze schoon te maken, de bak verwijderen nadat deze geheel is afgekoeld
- 13.- Sommige voedingsmiddelen, moeten worden omgedraaid om uniform gebakken te worden

RICHTLIJNEN VOOR BAKKEN EN BRADEN

LET OP: Indien de friteuse koud is, stel dan 3 minuten extra tijd in voor opwarmen.
Wees u bewust dat deze aangegeven tijdsduurs slechts ter oriëntatie zijn. Per product, voedingsmiddel, afmeting, merk etc., kan de bereidingstijd verschillen en wij kunnen de juiste instellingen niet voor elk recept of gerecht met zekerheid aangeven.

Ingredientes	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Kiezen Pictogram Temperatuur	Información extra
Bevroren frites	300 - 600 g	20 - 30 min	Pictogram 1	1/2 eetlepel olie toevoegen
Biefstuk	300 - 600 g	15 - 20 min	Pictogram 1	
Kipvleugels middle	12 stuks	15 - 20 min	Pictogram 2	Maak 2-3 snedes aan boven- en onderzijde van de kip
Kipvleugels	6 stuks	15 - 20 min	Pictogram 1	Maak 3-6 snedes aan boven- en onderzijde van de kip
Hartige taart	200 - 300 g	10 min	Pictogram 2	3 min voorverwarmen
Vis	1 pcs (500 -1.000 g)	15 - 25 min	Pictogram 1	Verspreid de vis gelijkmatig over de pan
Drumsticks	6 stuks	20 - 25 min	Pictogram 2	Maak 3-5 snedes aan boven- en onderzijde van de Drumsticks
Haarstaartvis	5 blokjes (50x60 mm/blokjes)	20 - 25 min	Pictogram 2	Deeg opvouwen en 1/2 eetlepel olie toevoegen
Pinda's roosteren	300 - 500 g	15 - 20 min	Pictogram 2	Roeraccessoire gebruiken om te roeren
Vleesblokjes bakken	300 - 500 g	10 - 15 min	Pictogram 2	Roeraccessoire gebruiken om te roeren
Cake bakken	300 - 500 g	15 - 30 min	Pictogram 2	Gebruik van te voren bereid deeg

REINIGING / ONDERHOUD

- 1.- Alvorens de reiniging uit te voeren moet men er zeker van zijn dat het apparaat is losgekoppeld.
- 2.- Voor de reiniging mag men nooit agressieve producten of metalen sponjes gebruiken die de oppervlakken zouden kunnen beschadigen. Droog alle elementen af voordat men die opnieuw gaat monteren.
- 3.- Haal de bakkorf eruit om die zuiver te maken.
- 4.- Om overtollig vet uit het reservoir te verwijderen: controleer eerst of deze is afgekoeld en haal vervolgens het reservoir los van de basis en giet olie/vet in een lege fles o.i.d. en lever oude olie in.
- 5.- Tijdens het bereiden van recepten zullen de weerstand en de ventilator, die zich aan de binnenkant van de friteuse bevinden, vuil worden. Maak ze regelmatig schoon zodat de levensduur niet bekort wordt
- 6.- Indien men het apparaat gedurende een lange tijd niet gaat gebruiken, dan moet men het op een droge, goed geventileerde en vochtvrije plaats bewaren.

MOGELIJKE PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Probleem	Possible cause	Solution
Het apparaat werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten op het stopcontact of de voedingskabel is niet goed aangesloten op het apparaat zelf Je hebt de timer niet ingesteld	Steek de stekker in de stopcontact en sluit de stekker van het netsnoer aan op het apparaat Stel de timer in op de vereiste bereidings-tijd om het apparaat in te schakelen
De ingrediënten zijn niet gaar	Te veel eten tegelijk in de pan De bereidingstijd is niet voldoende. De ingestelde temperatuur is te laag	Doe kleinere porties van het eten in de pan Verleng de baktijd Stel het temperatuurspictogram in op de volgens tabel 1 benodigde tijd
De ingrediënten zijn ongelijkmatig gebakken	De ingrediënten zijn niet gelijkmatig over de pan verdeeld	Verdeel de ingrediënten gelijkmatig over de pan
De ingrediënten zijn verbrand	De ingrediënten liggen te hoog (opgestapeld) in de pan, te dicht bij halogeen-verhitter. De baktijd is te lang De ingestelde temperatuur is te hoog	Verspreid de ingrediënten over de pan, houd ze op een afstand van het halogeen-verwarmingselement Verkort de baktijd Kijk op tabel 1 voor het instellen van het temperatuurspictogram
Het roeraccessoire werkt niet	Het roeraccessoire is niet juist in het apparaat geplaatst en niet gekoppeld aan de aandrijving Het roeren blokkeert omdat de afmeting van de ingrediënten te groot of te lang is Te veel ingrediënten	Plaats het roeraccessoire op de correcte wijze in het apparaat zodat het contact maakt met de aandrijving. Reduceer de maat van de ingrediënten Doe kleinere porties ingrediënten in de pan
Het glazen deksel is met stoom beslagen en er is teveel water in de pan	De ingrediënten bevatten teveel vocht of de ingrediënten zijn bevroren	Haal de pan eruit en verwijder het vocht



TÉRMINOS DE GARANTÍA

La Garantía tiene una duración de 24 meses, contra todo defecto de fabricación y ésta se inicia a partir de la fecha de compra del aparato avalada por la correspondiente factura de compra.

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

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

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

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

TERMES DE GARANTIE

La Garantie a une durée de 24 mois, contre tout défaut de fabrication, et celle-ci commence à partir de la date d'achat de l'appareil, la facture de l'achat correspondant faisant foi.

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

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

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

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

GARANTIEBEDINGUNGEN

Es gilt eine Garantie auf jegliche Fabrikationsmängel für die Dauer von 24 Monaten. Die Garantiezeit beginnt ab dem Kaufdatum, welches durch die entsprechende Rechnung nachzuweisen ist.

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

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

Lesen Sie vor Aufbau des Elektrogeräts aufmerksam die Betriebsanleitung durch. Bei Vorfällen jedweder Art bzw. Fehlfunktionen **demontieren sie das gerät nicht**, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler. **Bei technischen eingriffen seitens des kunden oder nicht autorisierten personals erlischt die garantie sofort.**

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

TERMS OF THE GUARANTEE

The Guarantee has a duration of 24 months, against all manufacturing defects and it begins starting from the date of purchase of the instrument, endorsed by the corresponding bill of sale.

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

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



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

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

TERMINI DI GARANZIA

La Garanzia ha una durata di 24 mesi, copre qualsiasi difetto di fabbricazione e decorre dalla data di acquisto dell'elettrodomestico, avallata dalla corrispondente fattura di acquisto.

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

a) Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia quella corretta per l'apparecchiatura da collegare, e che la tensione stessa sia protetta da sistemi di protezione quali fusibili o salvavita magnetotermici.

b) Evitare qualsiasi contatto di acqua e umidità con apparecchiature elettriche. **Rischio di cortocircuito e di elettroshock.**

c) Evitare che bambini o personale non autorizzato manipolino l'apparecchiatura.

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

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

TERMOS DA GARANTIA

A Garantia tem uma duração de 24 meses, contra qualquer defeito de fabrico, a contar da data de compra do aparelho, confirmada pela correspondente factura de compra.

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

a) Verifique que a tensão de alimentação se corresponde com a tensão indicada na placa de características do aparelho, e que a mesma se encontra protegida por sistemas de protecção como fusíveis ou disjuntores magnetotérmicos.

b) Evite qualquer contacto dos aparelhos eléctricos com a água e a humidade. **Risco de curto-circuito e de electrocussão.**

c) Evite que as crianças e ou pessoal não autorizado manipule o aparelho.

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

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

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat wordt gedurende een periode van 24 maanden vanaf de aankoopdatum gewaarborgd tegen elke fabriekstfout. Deze datum wordt gecontroleerd door het voorleggen van een geldig fiscaal document (factuur).

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

a) Wees er zeker van dat de voedingsspanning juist is voor het apparaat dat men wilt aansluiten en dat die wordt beschermd door beveiligingssytemen zoals zekeringen of magnetisch-thermische beveiligingen.

b) Indien men elektrische apparaten gebruikt moet men het contact met water en vocht vermijden. **Gevaar opkortsluiting en elektrocutie.**

c) Vermijd de manipulatie van het apparaat door kinderen en niet erkend personeel.

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

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





LACOR MENAJE PROFESIONAL S.L

B° San Juan, s/n - Apdo. 18

Telf.: 943 769030 - Fax: 943 765387

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

comercial@lacor.es - www.lacor.es

20570 BERGARA (Gipuzkoa) - SPAIN

GRUPO MARCOS LARRAÑAGA Y CIA



Ducatillon

www.ducatillon.com

Chasse

Pêche

Loisir et nature

Jardin

Élevage