

FR **CONDITION DE GARANTIE**
 Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.
 *sur présentation du ticket de caisse.

EN **WARRANTY CONDITIONS**
 This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.
 *proof of purchase required.

NL **GARANTIEVOORWAARDEN**
 Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.
 *op vertoon van kassabon.

ES **CONDICIONES DE GARANTÍA**
 El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.
 *previa presentación del comprobante de compra.

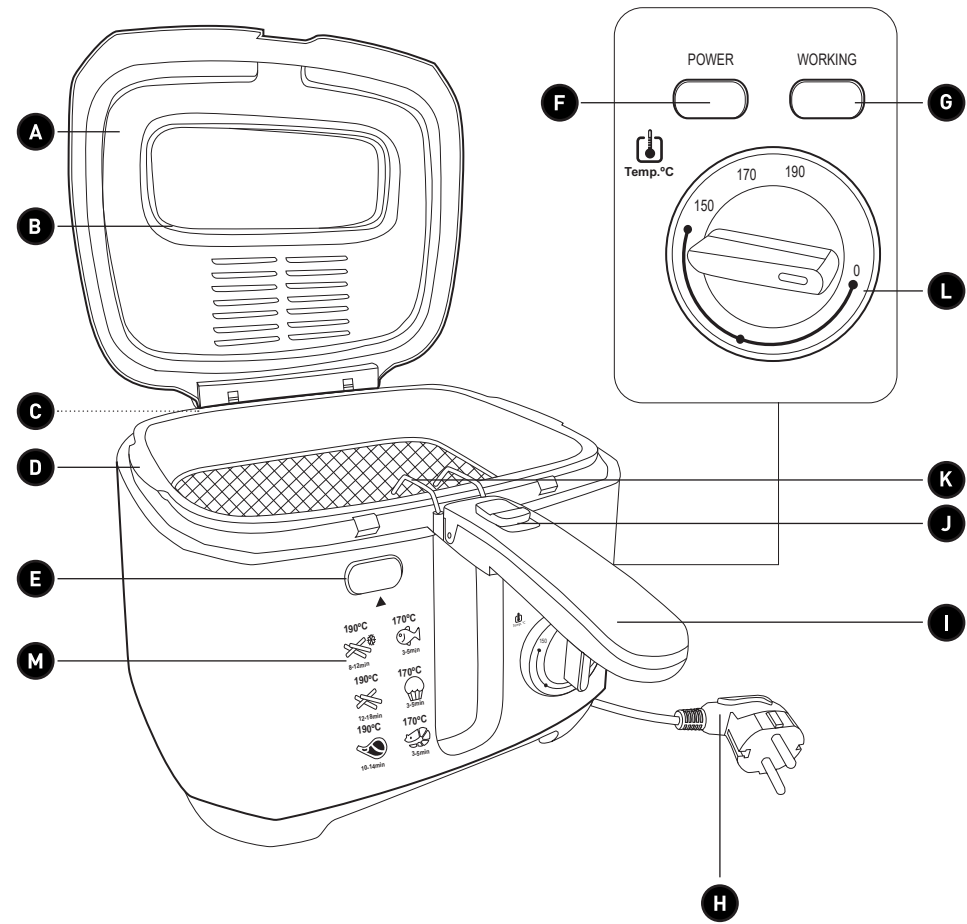
Friteuse
 Deep Fryer
 Frituur
 Freidora

971202

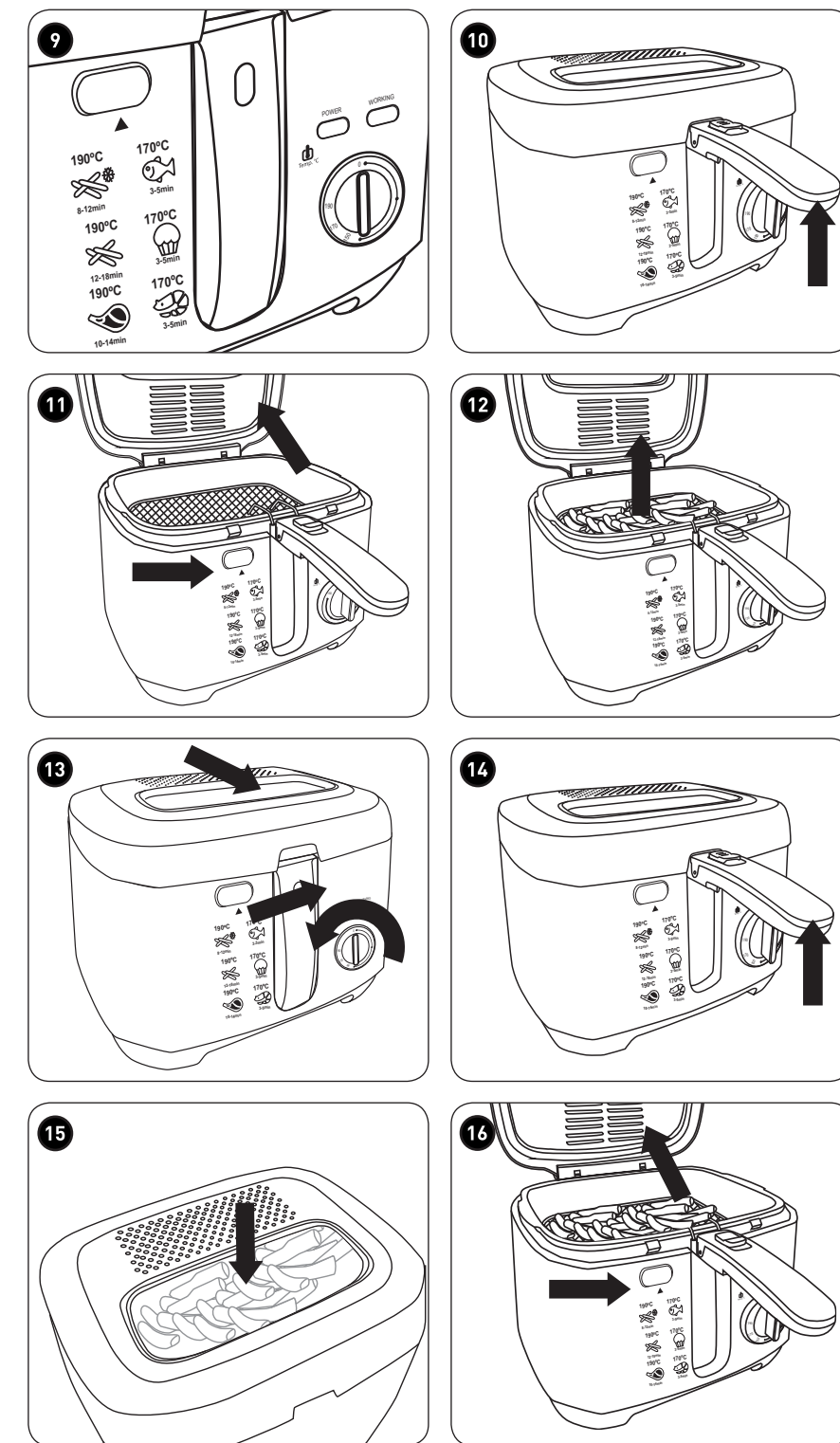
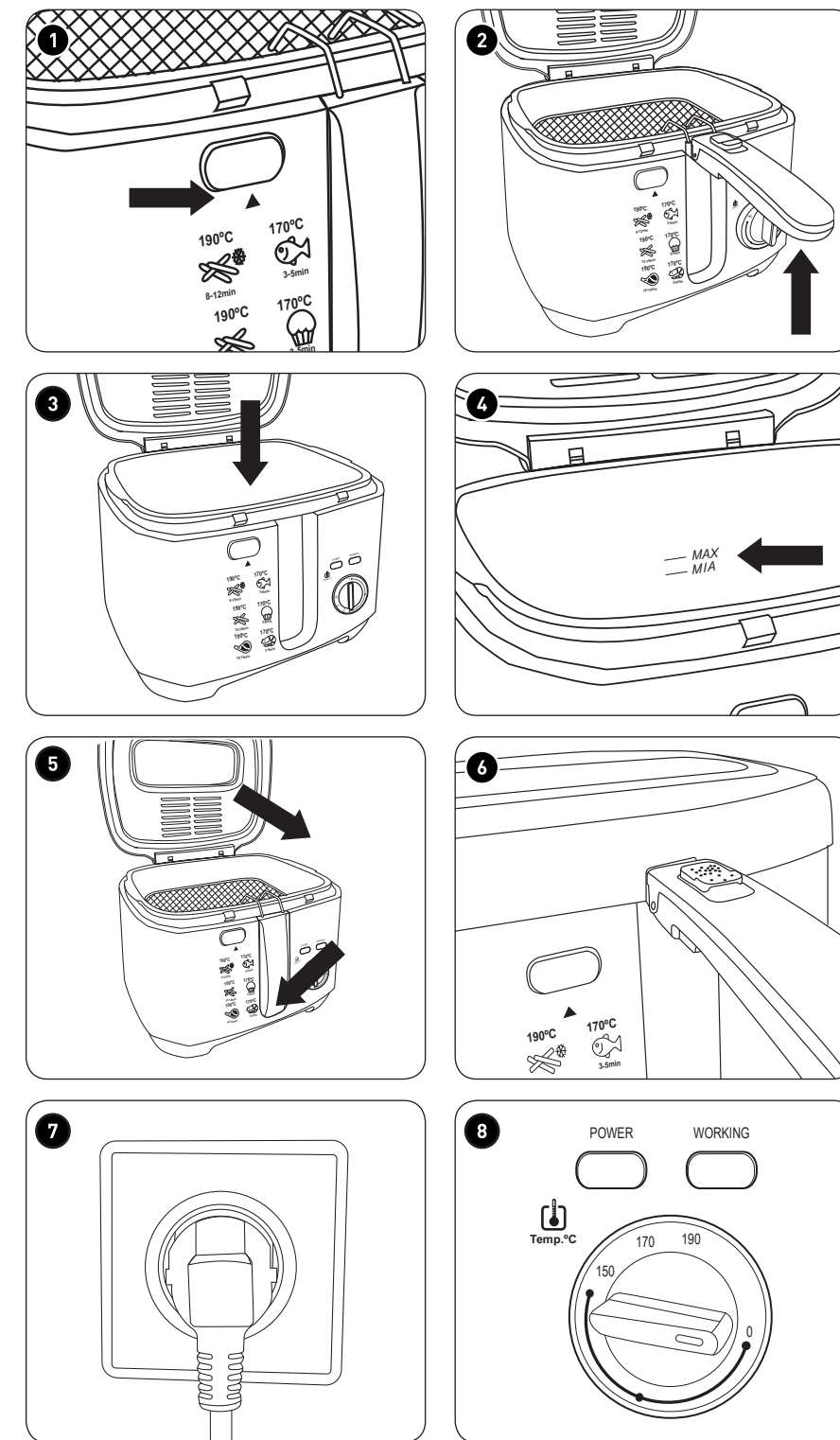
CONSIGNES D'UTILISATION02
 INSTRUCTIONS FOR USE14
 GEBRUIKSAANWIJZINGEN26
 INSTRUCCIONES DE USO38

ELECTRO DEPOT
 1 route de Vendeville
 59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE





	190 °C	8 - 12
	190 °C	12 - 18
	190 °C	10 - 14
	170 °C	3 - 5
	170 °C	3 - 5
	170 °C	3 - 5



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit HIGHONE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque HIGHONE vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

2

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Composants
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Utilisation
Après l'usage

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Composants

- | | |
|---|--|
| A Couvercle de l'appareil (détachable) | H Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation |
| B Hublot de contrôle | I Poignée du panier |
| C Filtre | J Bouton de blocage et déblocage (poignée du panier de friture) |
| D Cuve de friture | K Panier de friture |
| E Bouton de dégagement du couvercle | L Réglage de la température à l'aide du bouton coulissant |
| F Témoin POWER | M Tableau des temps de cuisson |
| G Témoin WORKING | |

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil. Retirez toutes les étiquettes du produit. Veuillez vérifier son exhaustivité et s'il est en bonne condition. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

Cet appareil est uniquement conçu pour la friture des aliments. Il est conçu pour une utilisation domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.

A

Aperçu de l'appareil

Caractéristiques

Modèle :	971202
Tension d'alimentation :	220-240 V~ 50/60 Hz
Consommation électrique :	1800 W

Utilisation

Remplissez la cuve de la friteuse

- 1 Appuyez sur le bouton de dégagement du couvercle pour ouvrir le couvercle.
- 2 Retirez le panier de friture en le tirant vers le haut.
- 3 Remplissez la cuve de friture avec une huile de bonne qualité.
- 4 Le niveau d'huile doit être compris entre les repères **MIN** et **MAX** (indiqués à l'intérieur de la cuve).



ATTENTION

N'allumez pas la friteuse à vide ou si la quantité d'huile est trop faible.

Huile et matière grasse destinées à la friture

- Utilisez exclusivement de l'huile (végétale) ou de la matière grasse (végétale) de friture, résistantes aux températures élevées, de saveur neutre qui peuvent être chauffées jusqu'à environ 220 °C. L'huile de palme, les huiles et les matières grasses végétales hydrogénées, les huiles raffinées (huile de maïs, de soja et de tournesol) par exemple conviennent bien. Les matières grasses ou les huiles non raffinées et pressées à froid comme l'huile d'olive vierge, le beurre ou la margarine ne sont pas adaptés.



ATTENTION

Ne mélangez jamais des matières grasses ou des huiles de types différents, ne mélangez pas non plus de l'huile ou de la matière grasse neuve avec de l'huile ou de la matière grasse déjà utilisée.

- Si vous utilisez de la matière grasse de friture, coupez-la en morceaux et faites fondre dans une casserole à feu doux. Ensuite remplissez la cuve de la friteuse avec la matière grasse fondue. La cuve de friture doit être sèche quand vous la remplissez avec de la matière grasse fondue.
- Vous pouvez conserver la matière grasse solide à température ambiante dans la friteuse fermée. Quand vous réchauffez la matière grasse dans la friteuse, piquez en premier des trous dans la matière grasse pour éviter les éclaboussures. Prenez soin de ne pas endommager la cuve de la friteuse. Fermez le couvercle et réchauffez ensuite la matière grasse à feu doux.

- **Risque d'incendie !** La matière grasse et l'huile de cuisson peuvent prendre feu à des températures très élevées.
- Si de l'huile ou de la matière grasse prend feu, retirez immédiatement la fiche d'alimentation. Ne versez jamais de l'eau dans de l'huile ou de la matière grasse chaude ou qui s'enflamme. Fermez le couvercle de la friteuse s'il est possible de le faire en toute sécurité. Vous pouvez essayer d'étouffer les flammes avec une couverture ou de la mousse extinctrice.

Préchauffage de l'huile

- 5 Insérez le panier de friture et fermez le couvercle.
- 6 Déverrouillez la poignée en faisant glisser le bouton et repliez avec soin la poignée contre la friteuse.



Remarque : appliquez un peu de matière grasse à l'intérieur du hublot de contrôle afin d'éviter la formation de la vapeur.

- 7 Branchez la fiche d'alimentation à une prise de courant adaptée.
- 8 Positionnez le commutateur sur la température choisie.
- 9 Sélectionnez la température souhaitée en utilisant le bouton coulissant de réglage de la température et patientez pendant le préchauffage de la friteuse. Le témoin **WORKING** s'allume.



Remarque : la durée de friture et la température nécessaire dépendent du type et des caractéristiques des aliments à frire (par exemple, en fonction de la taille et du poids). Veuillez lire également les instructions imprimées sur l'emballage des aliments surgelés.

Friture des aliments

- 10 Tirez la poignée du panier de friture vers le haut jusqu'à ce qu'elle se bloque en position horizontale.
- 11 Appuyez sur le bouton de dégagement du couvercle pour ouvrir le couvercle.
- 12 Placez les aliments préparés à l'avance à frire dans le panier de friture.

**Remarques :**

- Les aliments à frire doivent être complètement immergés dans l'huile ou la matière grasse pour obtenir une friture uniforme.
- Assurez-vous que les aliments à frire sont secs afin d'éviter les éclaboussures ou que l'huile mousse. Tamponnez les aliments humides, séchez avec une serviette en papier et retirez la glace des aliments surgelés.

**ATTENTION**

- Le couvercle devient chaud. La friteuse est très chaude.
- De la vapeur chaude s'élève et s'échappe à travers les orifices du couvercle pendant la friture et des éclaboussures d'huile sont possibles.

Protection contre la surchauffe

En cas de surchauffe de l'appareil (par exemple parce qu'il n'y a pas assez d'huile dans la cuve de friture), l'appareil s'éteint automatiquement. Dans ce cas, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir complètement.

Friture des aliments

- 13 Fermez le couvercle et bloquez à nouveau la poignée. Vérifiez le réglage de la température.
- 14 Pour vérifier le degré de friture des aliments, soulevez d'abord le panier une fois le temps de friture écoulé.
- 15 Vérifiez à travers le hublot de contrôle.
- 16 Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Appuyez sur le bouton de dégagement du couvercle pour ouvrir le couvercle.
- 17 Retirez avec soin le panier de friture hors de la friteuse. Couvrez de serviettes en papier un bol ou une passoire et déposez les aliments frits.



Remarque : l'excès d'huile ou de matière grasse doit être absorbé par des serviettes en papier.

Filtrage

- Laissez l'appareil refroidir après utilisation (au moins quelques heures).
- Il est recommandé que vous filtriez l'huile ou la matière grasse après chaque friture afin de retirer complètement les résidus d'aliments, car ceux-ci accélèrent la détérioration des graisses.
- Versez l'huile ou la matière grasse refroidie (elle doit toujours être de forme liquide) dans un bol métallique muni de poignées.

- Retirez les résidus d'aliments de la cuve de friture avec une éponge ou quelques serviettes en papier.
- Remettez en place le panier de friture et relevez-le à la position haute. Versez lentement l'huile ou la matière grasse de cuisson dans la friteuse à travers un filtre. Vous pouvez utiliser une serviette en papier ou un tissu de matière coton comme filtre.
- Si vous faites souvent frire des aliments, l'huile ou la matière grasse peut se conserver dans la friteuse. Fermez le couvercle et conservez l'appareil dans un endroit frais et sec.
- Changez l'huile ou la matière grasse après 3 ou 5 fritures. Assurez-vous de remplacer l'huile ou la matière grasse si elle mousse, fume ou si elle dégage une mauvaise odeur ou encore si elle devient noire et visqueuse.

Conservation

- Si vous utilisez uniquement cet appareil de manière occasionnelle, videz l'appareil de l'huile ou de la matière grasse et conservez-la dans un récipient hermétique dans le réfrigérateur.
- Conservez l'huile ou la matière grasse utilisée pour la friture de poissons séparément de l'huile ou de la matière grasse utilisée pour la friture d'autres aliments.
- N'assaisonnez pas les aliments avant ou pendant la friture. L'huile ne sera plus utilisable de cette façon.

Élimination

- Versez l'huile dans un récipient hermétique et jetez celui-ci au rebut ensuite.
- Versez la matière grasse encore légèrement chaude dans une casserole recouverte d'une feuille de journal et attendez qu'elle se solidifie. Enroulez ensuite entièrement la matière grasse dans le papier et jetez celui-ci au rebut.
- Ne videz pas de l'huile ou de la matière grasse usée dans l'évier mais toujours avec les déchets domestiques.
Adressez-vous à votre administration municipale pour connaître les centres de collecte.



ATTENTION

De l'huile ou de la matière grasse usée ou périmée peut s'enflammer quand elle est surchauffée. En cas d'incendie, retirez immédiatement la fiche d'alimentation, puis fermez le couvercle. Ne versez jamais de l'eau dans de l'huile ou de la matière grasse chaude ou qui s'enflamme.

Retrait du couvercle de l'appareil

- 18 Appuyez sur le bouton de dégagement du couvercle pour ouvrir le couvercle.
- 19 Tirez le couvercle hors de l'appareil vers le haut.

Aliments surgelés :

L'immersion de glace ou d'eau dans un bain de friture à haute température provoque des éclaboussures brûlantes ainsi qu'un bouillonnement important qui engendre une augmentation sensible du volume du bain.

Pour ces raisons, nous vous demandons de :

- Réduire la quantité de produits surgelés dans le panier.
- Retirer les cristaux de glace qui enrobent les aliments.
- Plonger les aliments surgelés lentement dans l'huile de friture.
- Ne jamais laisser le panier rempli de produits surgelés en suspension au-dessus de l'huile insuffisamment chauffée. Cela provoque des éclaboussures.

Recommandations :

- Nous vous recommandons d'utiliser de l'huile plutôt que de la graisse solide.
- Ne pas mélanger d'huiles de typologies et qualités différentes.
- Ne pas ajouter d'huile fraîche dans un bain usagé.
- Renouvelez le bain dès l'apparition de signes d'altération (couleurs plus foncée, odeur de brûlé, goût rance).
- Épongez les aliments avec du papier absorbant AVANT de les plonger dans le bain de friture pour éliminer les jus et les liquides, et APRÈS la cuisson pour éliminer le surplus de matière grasse.
- Ne pas assaisonner (sels, épices, autres) les aliments avant la cuisson ni même au-dessus du bain de friture.

Si toutefois vous utilisez de la graisse solide (Gras de boeuf, graisse végétale en bloc, etc.) :

ATTENTION ! Ne jamais déposer le bloc de graisse directement sur la résistance ou dans le panier.

Faire fondre préalablement les blocs de graisse à feu doux dans une casserole. Une fois la graisse fondue, versez-la avec précaution dans la friteuse avant de la mettre en marche, de façon à atteindre le repère MIN (minimum) et à ne pas dépasser le repère MAX (maximal).

Après l'utilisation, vous pouvez laisser la graisse se solidifier dans la friteuse.

Pour les utilisations suivantes : Avant d'allumer l'appareil et afin d'éviter les éclaboussures, percez délicatement des trous jusqu'au fond dans la graisse à l'aide d'une fourchette ou d'un manche à cuillère en bois en prenant garde à ne pas endommager l'élément chauffant. Puis faites fondre à basse température jusqu'à ce que l'élément chauffant soit complètement visible. Vous pourrez par la suite mettre la friteuse à température souhaitée.

Après l'usage

- Débranchez l'appareil en positionnant le bouton thermostat sur le niveau minimum.
- Enlevez la fiche de la prise de courant.
- Remplacez le panier dans la friteuse.
- Fermez le couvercle.
- Laissez refroidir l'appareil complètement avant de le ranger.

Nettoyage et entretien**ATTENTION**

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. Ne jamais plonger dans l'eau, les parties électriques de l'appareil pendant le nettoyage ou le fonctionnement. Ne jamais exposer l'appareil à l'eau courante.
- Lors du nettoyage, ne jamais utiliser de solvants ou des matériaux abrasifs, des brosses dures, des objets métalliques ou pointus. Les solvants sont dangereux pour la santé humaine et peuvent ronger les éléments en plastique, alors que des mécanismes et des outils de nettoyage agressifs peuvent rayer les surfaces.

- Videz la cuve de friture de l'huile ou de la matière végétale.
- Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide et puis essuyez-les soigneusement.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil (par exemple, par le bouton).
- Ouvrez le couvercle de l'appareil et détachez-le pour le nettoyage.
- Tirez le couvercle hors de l'appareil vers le haut.
- Nettoyez le couvercle de l'appareil et le couvercle du filtre avec une éponge humide et un détergent à vaisselle. Puis-le laissez sécher.
- Assurez-vous que le couvercle du filtre et de l'appareil sont entièrement secs. Remontez le couvercle de l'appareil sur le corps de la friteuse.
- Nettoyez le panier et la cuve de friture à l'eau chaude et mélangée à un détergent. Le panier est également nettoyables en lave-vaisselle. Séchez soigneusement et entièrement les éléments.

- Essuyez l'intérieur et l'extérieur le corps de la friteuse avec un chiffon humide.
 - Une fois tous les éléments nettoyés, remontez correctement l'appareil.
- 20** Suivez la marque gauche/droite lors de l'insertion du panier de friteuse.

**ATTENTION**

La friteuse électrique doit être complètement sèche avant chaque utilisation.

Rangement**AVERTISSEMENT**

Avant de ranger votre appareil, assurez-vous de le mettre hors tension, puis débranchez-le de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement.

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et propre, hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une plus longue période.



Thank you!

Thank you for choosing this HIGHONE product. HIGHONE products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage

Use
After use

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

Parts

A Unit lid (detachable)

B Inspection window

C Filter

D Frying tank

E Lid release button

F **POWER** indicator

G **WORKING** indicator

H Power cable with plug

I Basket handle

J Lock/release button
(frying basket handle)

K Frying basket

L Temperature knob

M Cooking time guide

Product overview

- Unpack the product. Remove all the labels from the product. Check that it is complete and in a good condition. If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accidents if children play with packaging materials.

Intended use

This unit has been designed exclusively for frying food. It is only intended for household use. Do not use it for any other purpose.

Specifications

Model:	971202
Operating voltage:	220-240 V ~, 50/60 Hz
Power consumption:	1800 W

Use

Filling the frying tank

- 1 Press the lid release button to open the lid.
- 2 Remove the frying basket by pulling it upwards.
- 3 Fill the frying tank with a good amount of oil.
- 4 The oil level must sit between the **MIN** and **MAX** marks (indicated on the inside of the tank).



WARNING

Do not turn the fryer on when there is no oil or very little oil in the tank.

Frying-suitable oil and fat

- Only use high temperature-resistant, neutral-flavoured frying oil or fat (vegetable in both cases), which can be heated up to approx. 220 °C. Palm oil, hydrogenated vegetable oils/fats, refined oils (corn, soybean and sunflower oil), etc. are suitable. However, unrefined, cold-pressed fats or oils, such as extra-virgin olive oil, butter and margarine are unsuitable.



WARNING

Never mix different types of fat and oil, or add new oil/fat to used oil/fat.

- Should you decide to use frying fat, cut it into small pieces and melt it in a saucepan over a low heat. Once melted, fill the deep fryer with the fat. The frying tank must be dry when filling it with melted fat.
- The solid fat can be stored at room temperature inside the closed fryer. Before reheating the fat in the deep fryer, poke holes in it to prevent the fat from splashing. Take care not to damage the frying tank. Close the lid and then heat the fat over a low heat.
- **Risk of fire!** Cooking fat and oil can catch fire at very high temperatures.
- Should the oil or fat catch fire, immediately disconnect the power plug. Never pour water onto oil/fat that is hot or has caught fire. Close the fryer lid if it is safe to do so. You can try to smother the flames with a fire blanket or firefighting foam.

Heating up the oil

- 5 Insert the frying basket and close the lid.
- 6 Slide the button to unlock the handle and carefully move it into a horizontal position.



Note: Lightly grease the inside of the inspection window to prevent it from steaming up.

- 7 Connect the power plug to a suitable mains socket.
- 8 Move the knob to the desired temperature.
- 9 Select the desired temperature via the temperature knob and wait for the fryer to heat up. The **WORKING** indicator will light up.



Please note: The required frying time and temperature depend on the type and characteristics of the food to be fried (e.g. size and weight). Please also read the instructions printed on the packaging of frozen foods.

Frying food

- 10 Pull the frying basket upwards until it locks in a horizontal position.
- 11 Press the lid release button to open the lid.
- 12 Place the pre-prepared food in the frying basket.



Please note:

- The food to be fried must be completely submerged in oil or fat, in order to be cooked evenly.
- Make sure that the food to be fried is dry, as this will prevent the oil/fat from splashing or foaming. Dab and pat dry any wet food with some kitchen roll, and remove ice from frozen food.

**WARNING**

- The lid will become hot. The fryer will become very hot.
- Hot steam rises and escapes through the lid vents during the frying process, and oil can potentially also splash.

Overheating protection

Should the unit overheat (e.g. because there is not enough oil in the frying tank), the unit will automatically switch off. In this case, unplug the unit from the mains and let it cool completely.

Frying food

- 13 Close the lid and lock the handle again. Check the temperature setting.
- 14 To check the frying progress, lift the basket for the first time when the frying time has elapsed.
- 15 Check through the inspection window.
- 16 Unplug the power cable from the mains socket. Press the lid release button to open the lid.
- 17 Carefully extract the frying basket from the fryer. Cover a bowl or colander with kitchen roll and pour the fried food onto this.



Note: Any excess oil or fat should be absorbed with kitchen roll.

Filtering the oil/fat

- Allow the unit to cool down completely after use (at least a few hours).
- We recommend filtering the oil/fat after each frying session, in order to completely remove any food residue, as these can accelerate the fat breakdown process.
- Pour the cooled oil or fat (it should always be in a liquid form) into a metal bowl with handles.
- Remove any food residue from the frying tank with a sponge or a few pieces of kitchen roll.
- Reposition the frying basket at its top position in the fryer. Slowly pour the cooking oil or fat into the fryer through a filter. Kitchen roll or a cotton cloth can be used as a filter.
- If you fry food on a regular basis, the oil/fat can be stored in the fryer. Close the lid and store the unit in a cool, dry place.
- Change the oil or fat after every 3-5 frying sessions. Always replace the oil or fat if it foams, smokes, smells bad or turns black and slimy.

Storing

- If the unit is only used occasionally, remove all the fat/oil inside the unit and store this in an airtight container in the fridge.

- Store oil/fat used to fry fish separately from oil/fat used to fry other foods.
- Do not season foods before or during frying. Doing so, will make the oil no longer usable.

Disposal

- Pour the oil into an airtight container and dispose of it in an appropriate manner.
- Pour the still slightly warm fat into a newspaper-lined saucepan and wait for it to solidify. Completely wrap the fat in the newspaper and dispose of it in an appropriate manner.
- Do not pour oil or fat down the sink; dispose of it according to your local waste regulations. Contact your local council to find your nearest recycling centres.

**WARNING**

Used or expired oil/fat can catch fire when overheated. In the event of a fire, immediately unplug the power plug, then close the lid. Never pour water onto oil/fat that is hot or has caught fire.

Removing the unit's lid

- 18 Press the lid release button to open the lid.
- 19 Pull the lid upwards, away from the unit.

Frozen food:

Should ice or water be immersed in the hot oil, this will lead to splashing and significant bubbling, which will substantially increase the volume of the oil.

For these reasons, we kindly ask you to:

- Reduce the quantity of frozen products in the basket.
- Remove any ice crystals coating the food.
- Slowly immerse frozen food in the frying oil.
- Never leave a frozen food-filled basket hovering above insufficiently heated oil. This leads to splashing.

Recommendations:

- We recommend using oil instead of solid fat.
- Do not mix different types or grades of oil.
- Do not add new oil to pre-used oil.
- Replace the oil as soon as it starts to deteriorate (darker colour, burnt smell or rancid taste).
- Use kitchen roll to pat the food dry BEFORE immersing it in the oil, in order to remove any juices and liquids, and AFTER cooking to remove excess grease.
- Do not season food (with salt and pepper, spices, etc.) before cooking or above the frying oil.

However, should you decide to use solid fat (beef fat, a block of vegetable fat, etc.):



CAUTION! Never place the block of fat directly on the heating element or in the basket.

Firstly, melt the blocks of fat in a saucepan over a low heat. Once the fat has melted, carefully pour it into the fryer before turning it on, in order to ensure that it settles between the MIN (minimum) and MAX (maximum) marks.

When you've finished cooking, the fat can be left to solidify in the fryer.

For the following uses: Before switching on the unit and to prevent the fat from splashing, gently poke holes all the way through the fat with a fork or a wooden spoon handle, whilst taking care not to damage the heating element. Next, melt the fat at a low temperature until the heating element is completely visible. You can then set the fryer to the desired temperature.

After use

- Turn off the unit by moving the thermostat knob to the minimum setting.
- Unplug the plug from the mains socket.
- Return the basket to the fryer.
- Close the lid.
- Allow the unit to cool completely before putting it away.

Cleaning and maintenance



WARNING

- Unplug the unit and let it cool completely before cleaning it. Never immerse the unit's electrical parts in water during cleaning or whenever the unit is in use. Never expose the unit to running water.
 - Never use solvents, abrasive materials, hard brushes or metal/sharp objects to clean the unit. Solvents can pose a risk to our health and can eat away at the plastic components, whilst aggressive cleaning mechanisms and tools can scratch the surfaces.
-
- Remove all the oil or vegetable fat from the frying tank.
 - Clean the unit's exterior surfaces with a damp cloth, and dry them thoroughly.
 - Make sure that no liquid enters the inside of the unit (e.g. via the button).
 - Open the unit's lid and detach it for cleaning purposes.
 - Pull the lid upwards, away from the unit.
 - Clean both the unit and filter lids with a damp sponge and washing-up liquid. Then let it dry.
 - Make sure that both the unit and filter lids are completely dry. Replace the unit's lid on the body of the fryer.
 - Clean the frying basket and tank with hot water and washing-up liquid. The basket is also dishwasher-safe. Thoroughly and completely dry the parts.
 - Clean the fryer's interior and exterior with a damp cloth.
 - When all the parts have been cleaned, correctly reassemble the unit.

- 20 Follow the left/right mark when inserting the frying basket.

**WARNING**

The electric fryer must be completely dry before each use.

Storage**WARNING!**

Before putting your unit away, ensure that it has been switched off, unplugged from the mains socket and left to completely cool.

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.



Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van HIGHONE. De selectie en de testen van de toestellen van HIGHONE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van HIGHONE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de HIGHONE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het apparaat
Doelmatig gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Bediening
Na het gebruik

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

Onderdelen

A Deksel (afneembaar)

B Kijkglas

C Filter

D Frituurcompartiment

E Dekselontgrendeling

F **POWER**-controlelampje

G **WORKING**-controlelampje

H Netsnoer met stekker

I Handvat van het mandje

J Sluit- en ontgrendelknop handvat frituurmandje

K Frituurmandje

L Temperatuurregeling met schuifknop

M Tabel met baktijden

Overzicht van het apparaat

- Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle labels van het product. Controleer of alle onderdelen geleverd zijn en zich in een goede staat bevinden. Als het apparaat beschadigd is of een storing treedt op, gebruik het apparaat niet en breng het terug naar uw handelaar of een servicecentrum.
- Houd de verpakking buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.

Doelmatig gebruik

Dit apparaat is alleen bestemd voor het frituren van levensmiddelen in een huishoudelijke omgeving. Gebruik het niet voor andere doeleinden.

Specificaties

Modell:	971202
Voedingsspanning:	220-240 V~ 50/60 Hz
Stroomverbruik:	1800 W

Bediening

Vullen van het frituurcompartiment

- 1 Druk op de ontgrendelknop van het deksel om deze te openen.
- 2 Verwijder het frituurmandje door dit omhoog te tillen.
- 3 Vul het compartiment met olie van goede kwaliteit.
- 4 Het niveau van de olie dient zich tussen de **MIN** en **MAX** markering (in het frituurcompartiment) te bevinden.



WAARSCHUWING

Zet de frituurpan nooit aan als er te weinig of geen olie in het frituurcompartiment zit.

Frituurolie en -vet

- Gebruik alleen olie die bestand is tegen hoge temperaturen en neutraal van smaak is (plantaardige olie) of frituurvet (plantaardig vet) dat tot ongeveer 220 °C verhit kan worden. Palmolie, gehydrogeneerde plantaardige oliën en vetten, geraffineerde oliën (maïsolie, sojaolie en zonnebloemolie) zijn bijvoorbeeld allemaal geschikt. Koudgeperste en ongeraffineerde oliën en vetten zoals, olijfolie van de eerste persing, boter en margarine zijn ongeschikt.



WAARSCHUWING

Meng nooit verschillende soorten olie en vet met elkaar en meng nooit schone olie of vet met olie of vet wat al eerder gebruikt is.

- Wanneer u frituurvet gebruikt, snijd dit dan in stukken en smelt deze in een pan op lage temperatuur. Giet dan het gesmolten vet voorzichtig in het frituurcompartiment. Het frituurcompartiment dient droog te zijn wanneer dit gevuld wordt met het gesmolten vet.
- Het gestolde vet kan bij kamertemperatuur in de gesloten frituurpan bewaard worden. Wanneer het vet in de frituurpan opgewarmd wordt, prik dan vooraf gaten in het vet met een vork om te voorkomen dat het vet gaat spetteren. Zorg ervoor dat het frituurcompartiment niet beschadigd raakt. Sluit het deksel en warm het vet op bij lage temperatuur.
- Brandgevaar! Eetbare olie en vet kunnen ontbranden bij te hoge temperaturen.

- Wanneer de olie of het vet ontbrandt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Giet nooit water op heet of brandend vet/olie. Sluit het deksel van de frituurpan als het mogelijk is dit op een veilige manier te doen. Het vuur kan ook gesmoord worden met een deken of blusschuim.

Olie voorverwarmen

- 5 Plaats het frituurmandje in het frituurcompartiment en sluit het deksel.
- 6 Schuif de knop op het handvat weg en klap het handvat voorzichtig tegen de frituurpan.



Opmerking: Breng wat vet van het frituurcompartiment aan op het kijkglas om te voorkomen dat het kijkglas beslaat.

- 7 Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
- 8 Stel de Aan/uit-schakelaar in op stand I. Het **POWER**-controlelampje gaat aan.
- 9 Kies de gewenste temperatuur met behulp van de temperatuurregelaar en wacht tot de frituurpan is voorverwarmd. Het **WORKING**-controlelampje gaat aan.



Opmerking: De frituurtijd en de vereiste temperatuur hangen af van het soort en de eigenschappen van het te frituren voedsel (bijv. afmeting en gewicht). Lees hiervoor ook de informatie op de verpakking van het bevroren voedsel.

Frituren van voedsel

- 10 Til het frituurmandje omhoog tot het in een horizontale positie vast klikt.
- 11 Druk op de ontgrendelknop van het deksel om deze te openen.
- 12 Plaats het voedsel dat gefrituurd dient te worden in het frituurmandje.



Opmerking:

- Het te frituren voedsel dient volledig ondergedompeld te worden in de olie / het vet om een gelijkmatige bruining te verkrijgen.
- Zorg ervoor dat het voedsel dat gefrituurd moet worden droog is om spetteren of schuimen van de olie te voorkomen. Dep het vochtige voedsel droog met een papieren doekje en verwijder ijs van bevroren voedsel.

**WAARSCHUWING**

- Het deksel kan heet zijn. De frituurpan is erg heet.
- Hete stoom stijgt op en ontsnapt via de stoomuitlaat in het deksel tijdens het frituren en de olie kan spetteren.

Oververhittingsbescherming

Wanneer de frituurpan oververhit raakt (bijvoorbeeld doordat er niet genoeg olie in het frituurcompartiment zit), zal de frituurpan automatisch uitschakelen. In dat geval haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de frituurpan volledig afkoelen.

Frituren van voedsel

- 13 Sluit het deksel en het handvat weer. Controleer de temperatuurregeling.
- 14 Om de bruiningsgraad van het voedsel te controleren, tilt u, nadat de frituurtijd om is, eerst het frituurmandje omhoog.
- 15 Controleer via het kijkglas.
- 16 Verwijder de stekker uit het stopcontact. Druk op de ontgrendelknop van het deksel om deze te openen.
- 17 Verwijder het frituurmandje voorzichtig uit de frituurpan. Bekleed een schaal of zeef met papieren doekjes en vul deze met het gefrituurde voedsel.



Opmerking: Overtollige olie/vet wordt door de papieren doekjes opgenomen.

Zeven

- Laat de frituurpan afkoelen na gebruik (minstens een paar uur).
- Het wordt aangeraden om de olie/het vet na elke keer frituren te zeven om stukjes zoals restjes voedsel te verwijderen, omdat deze de vervuiling van de olie/het vet versnellen.
- Schenk afgekoelde olie/vet (dit dient nog vloeibaar te zijn) in een metalen pan met handvaten.
- Verwijder het bezinsel uit het frituurcompartiment met een spons of wat papieren doekjes.
- Plaats het frituurmandje terug en til deze omhoog tot hij niet verder kan. Giet langzaam de olie/het vet door de zeef terug in de frituurpan. U kunt een papieren doekje of katoenen lap als zeef gebruiken.
- Als u vaak frituurt kan de olie/het vet in de frituurpan bewaard blijven. Sluit het deksel en bewaar de frituurpan op een koele, droge plaats.
- Ververs de olie/het vet na 3 tot 5 keer frituren. Zorg ervoor u dat de olie/het vet verversst wanneer dit schuimt, rookt of onaangenaam ruikt wanneer het verwarmd wordt of wanneer het donker en stroperig is geworden.

Bewaren

- Wanneer u zelden frituurt verwijdert u de olie/vet uit de frituurpan en bewaart u dit in een afgesloten pot in de koelkast.
- Bewaar olie/vet waar u vis in hebt gefrituurd apart van de olie/het vet waar ander voedsel in gefrituurd wordt.
- Kruid het voedsel niet voor of tijdens het frituren. De olie kan op die manier langer gebruikt worden.

Afvoeren

- Giet de olie in een afsluitbare pot en voer deze dan af.
- Giet het nog warme vet in een met een krant beklede pan en wacht tot het gestold is. Wikkel het vet dan volledig in de krant en voer het af.
- Giet de olie/het vet nooit in de gootsteen, maar doe het altijd bij het huishoudelijke afval of informeer bij het stadsbestuur naar een inzamelpunt.

**WAARSCHUWING**

Oude of vieze olie/vet kunnen spontaan ontbranden als deze oververhit raken. In het geval van brand trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en sluit u het deksel. Giet nooit water op heet of brandend vet/olie.

Het filter vervangen

- 18 Druk op de ontgrendelknop van het deksel om deze te openen.
- 19 Trek het deksel omhoog en verwijder het.

Diepvriesproducten:

Het onderdompelen van ijs of water in een frituurpan op hoge temperatuur leidt tot heet gespetter en geborrel die een aanzienlijke verhoging van de inhoud in de pan veroorzaakt. We vragen om die reden om:

- De hoeveelheid diepvriesproducten in de pan te beperken.
- De ijskristallen rond de levensmiddelen te verwijderen.
- De diepvriesproducten langzaam in de frituurolie te dompelen.
- Geen mand die met diepvriesproducten is gevuld boven onvoldoende verhitte olie te laten hangen. Dit leidt tot gespetter.

Aanbevelingen:

- We raden u aan om olie in plaats van vast vet te gebruiken.
- Meng geen oliën van een verschillend type en kwaliteit.
- Voeg geen verse olie aan gebruikte olie in een pan toe.
- Ververs de olie in de pan zodra tekenen van verandering worden waargenomen (donkerder, brandgeur, ranzige smaak).

- Veeg het voedsel met keukenpapier droog VOORDAT het in de frituurpan worden gedompeld om sappen en vloeistoffen te elimineren, en tevens NA het bakproces om het teveel aan vet te elimineren.
- Kruid (zout, specerijen, andere) het voedsel niet voor het bakproces en niet boven de frituurpan.

In geval u toch vast vet (rundervet, plantaardig vet in blokvorm, etc.) gebruikt:



OPGELET! Leg het blok vet nooit direct op het verwarmingselement of in de mand.

Laat blokken vet eerst op een zacht vuur in een kookpan smelten. Wanneer het vet is gesmolten, giet het voorzichtig in de friteuse voordat deze wordt ingeschakeld, dit boven het MIN (minimum) teken en onder het MAX (maximum) teken.

Na gebruik kunt het vet in de friteuse hard laten worden.

Voor de volgende frituurbeurten: Voordat het apparaat wordt ingeschakeld en om gespetter te vermijden, maak voorzichtig enkele gaten tot aan de bodem van het vet met behulp van een vork of de steel van een houten lepel. Zorg dat het verwarmingselement niet wordt beschadigd. Laat het vet vervolgens op een lage temperatuur smelten totdat het verwarmingselement helemaal zichtbaar is. U kunt de friteuse vervolgens op de gewenste temperatuur instellen.

Na het gebruik

- Draai de temperatuurregelaar naar de minimum stand.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Plaats het mandje terug in de frituurpan.
- Sluit het deksel.
- Wacht tot de frituurpan volledig is afgekoeld alvorens ze op te bergen.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING

- Koppel het apparaat los van het stopcontact en laat het volledig afkoelen alvorens het te reinigen. Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat nooit onder in water tijdens het reinigen of de werking. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
 - Gebruik tijdens het reinigen nooit oplosmiddelen, schurende materialen, harde borstels, metalen voorwerpen of scherpe voorwerpen. Oplosmiddelen zijn schadelijk voor de gezondheid en kunnen de kunststof onderdelen van het apparaat aantasten, terwijl schurende reinigingsmiddelen krassen kunnen veroorzaken op het oppervlakte/de oppervlaktes.
- Verwijder de olie/het vet uit het frituurcompartiment.
 - Reinig de buitenvlakken van het apparaat met een vochtige doek en droog ze vervolgens volledig af.
 - Zorg ervoor dat er geen water het apparaat (bijvoorbeeld via de schakelaar) binnendringt.
 - Het geopende deksel kan verwijderd worden om te reinigen.
 - Trek het deksel omhoog en verwijder het.
 - Reinig het deksel en het filterdeksel met een vochtige spons en afwasmiddel. Laat het drogen.
 - Zorg ervoor dat het deksel en het filterdeksel volledig droog zijn.
 - Reinig het frituurmandje en het frituurcompartiment met heet water en wat afwasmiddel. Het frituurmandje mag in de vaatwasser afgewassen worden. Droog alle onderdelen zorgvuldig.

- Veeg de behuizing van de frituurpan aan binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek.
 - Wanneer alle onderdelen schoon zijn, zet u de frituurpan weer op de juiste manier in elkaar.
- 20** Houd tijdens het inbrengen van de frituurkuip rekening met de links / rechts-markering.

**WAARSCHUWING**

De frituurpan moet volledig droog zijn voordat u hem gebruikt.

Opslag**WAARSCHUWING**

Voordat u uw apparaat opbergt, schakel het uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en schone ruimte, uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking om uw apparaat in op te bergen als u het langere tijd niet denkt te gebruiken.



¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto HIGHONE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca HIGHONE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

38

ES

A

Descripción del aparato

Componentes
Descripción del aparato
Uso previsto
Características

B

Utilización del aparato

Uso
Después del uso

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Almacenamiento

Componentes

- | | |
|---|--|
| A Tapa del aparato (extraíble) | H Cable de alimentación con enchufe |
| B Mirilla | I Asa de la cesta |
| C Filtro | J Botón de bloqueo y desbloqueo (asa de la cesta) |
| D Cubeta de la freidora | K Cesta para freír |
| E Botón de liberación de la tapa | L Ajuste de la temperatura con botón deslizante |
| F Piloto POWER | M Tabla de tiempos de cocción |
| G Piloto WORKING | |

Descripción del aparato

- Desembale el aparato. Retire todos los adhesivos del aparato. Compruebe que está completo y en buen estado. Si el aparato está dañado o presenta averías, no lo utilice y entréguelo a su distribuidor o servicio al cliente.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe riesgo de accidente si los niños juegan con el embalaje.

Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para la fritura de alimentos. Solo es para uso doméstico. No lo utilice para otros fines.

A

Descripción del aparato

Características

Modelo:	971202
Tensión de red:	220-240 V~ 50/60 Hz
Consumo eléctrico:	1800 W

Uso

Llenado de la cubeta de la freidora

- 1 Pulse el botón de desbloqueo de la tapa para abrirla.
- 2 Extraiga la cesta de la fritura tirando hacia arriba.
- 3 Llene la cubeta de la fritura con aceite de buena calidad.
- 4 El nivel de aceite debe estar entre las marcas **MIN** y **MAX** (indicadas en el interior de la cubeta).



ATENCIÓN

No encienda la freidora si está vacía o tiene poco aceite.

Aceite y materia grasa adecuados para la fritura

- Utilice solo aceite vegetal o grasa vegetal para freír, resistentes a temperaturas elevadas y de sabor neutro, que puedan calentarse hasta los 220 °C. El aceite de palma, los aceites y las materias grasas vegetales hidrogenadas, los aceites refinados (aceite de maíz, de soja y de girasol), por ejemplo, son adecuados. Las materias grasas o los aceites no refinados y prensados en frío, como el aceite de oliva virgen, la mantequilla o la margarina, no son adecuados.



ATENCIÓN

- No mezcle jamás materias grasas o aceites de tipos diferentes, ni aceite o materia grasa nueva con aceite o materia grasa ya utilizada.
- Si utiliza materia grasa para freír, córtela en trozos y derrítala en una cacerola a fuego lento. A continuación, llene la cubeta de la freidora con la materia grasa fundida. La cubeta de la freidora debe estar seca cuando la llene con la materia grasa derretida.
- Puede conservar la materia grasa sólida a temperatura ambiente dentro de la freidora cerrada. Cuando vuelva a calentar la materia grasa dentro de la freidora, primero perfórela para evitar salpicaduras. Procure no dañar la cubeta de la freidora. Cierre la tapa y caliente la materia grasa a fuego lento.
- **¡Riesgo de incendio!** La materia grasa y el aceite de cocción pueden inflamarse a temperaturas muy elevadas.

- Si el aceite o la materia grasa se inflaman, desenchufe el aparato inmediatamente. Nunca vierta agua en aceite o materia grasa caliente o en llamas. Cierre la tapa de la freidora si puede hacerlo con total seguridad. Puede intentar sofocar las llamas con una manta o con espuma extintora.

Pre calentamiento del aceite

- 5 Inserte la cesta de la freidora y cierre la tapa.
- 6 Desbloquee el asa deslizando el botón y plegándola con cuidado hacia la freidora.



Observaciones: aplique un poco de materia grasa en el interior de la mirilla para controlar la formación de vapor.

- 7 Enchufe el cable a una toma de corriente adecuada.
- 8 Ajuste el interruptor de encendido/apagado a la posición I. El piloto **POWER** se ilumina.
- 9 Seleccione la temperatura deseada utilizando el botón termostato y espere mientras la freidora se calienta. El piloto **WORKING** se ilumina



Observaciones: la duración de la fritura y la temperatura necesaria depende del tipo y de las características de los alimentos para freír (por ejemplo, según el tamaño y el peso). Lea las instrucciones impresas en el envase de los productos congelados.

Fritura de los alimentos

- 10 Tire el asa de la cesta de la freidora hacia arriba hasta que se bloquee en la posición horizontal.
- 11 Pulse el botón de desbloqueo de la tapa para abrirla.
- 12 Coloque los alimentos preparados previamente en la cesta de la freidora.

**Observaciones:**

- Los alimentos para freír deben sumergirse completamente en el aceite o materia grasa para conseguir una fritura uniforme.
- Asegúrese de que los alimentos para freír están secos con el fin de evitar salpicaduras o espuma en el aceite. Pase un trapo a los alimentos húmedos, séquelos con una servilleta de papel y retire la escarcha de los alimentos congelados.

**ATENCIÓN**

- La tapa se calienta. La fritura está muy caliente.
- Durante el proceso de fritura se desprende vapor caliente a través de los orificios de la tapa y pueden escaparse salpicaduras de aceite.

Protección contra sobrecalentamiento

En caso de sobrecalentamiento del aparato (debido a poca cantidad de aceite en la cubeta, por ejemplo), el aparato se apaga automáticamente. En tal caso, desenchufe el aparato de la toma de corriente y déjelo enfriar completamente.

Fritura de los alimentos

- 13 Cierre la tapa y vuelva a bloquear el asa. Compruebe el ajuste de la temperatura.
- 14 Para comprobar el grado de fritura de los alimentos, levante la cesta cuando haya transcurrido el tiempo de fritura.
- 15 Compruébelo a través de la mirilla.
- 16 Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Pulse el botón de desbloqueo de la tapa para abrirla.
- 17 Extraiga con cuidado la cesta de la freidora. Cubra un bol con servilletas de papel o un colador y deposite los alimentos fritos.



Observaciones: el exceso de aceite o materia grasa debe absorberse con servilletas de papel.

Filtrado

- Deje enfriar el aparato después de su uso (un par de horas como mínimo).
- Se recomienda el filtrado del aceite o de la materia grasa después de cada fritura para retirar todos los residuos de los alimentos, ya que aceleran el deterioro de las grasas.
- Vacíe el aceite o la materia grasa fría (siempre debe estar en forma líquida) en un bol metálico con asas.

- Retire los restos de alimentos de la cubeta con una esponja o servilletas de papel.
- Vuelva a colocar la cesta en la posición superior. Vacíe lentamente el aceite o la materia grasa en la freidora a través de un filtro. Puede utilizar una servilleta de papel o un trozo de tela de algodón como filtro.
- Si utiliza la freidora con frecuencia, el aceite o la materia grasa se pueden guardar en la freidora. Cierre la tapa y guarde el aparato en un lugar fresco y seco.
- Cambie el aceite o la materia grasa al cabo de 3 o 5 frituras. Asegúrese de sustituir el aceite o la materia grasa si hace espuma, desprende humo o mal olor, o si está negro y viscoso.

Conservación

- Si solo utiliza este aparato ocasionalmente, vacíe el aceite o la materia grasa y guárdelo en un recipiente hermético en el frigorífico.
- Guarde el aceite o la materia grasa utilizados para freír pescado en un recipiente separado del aceite o materia grasa para otros alimentos.
- No sazone los alimentos antes o durante la fritura ya que no podrá volver a utilizar más el aceite.

Eliminación

- Vacíe el aceite en un recipiente hermético y deséchelo.
- Vacíe la materia grasa ligeramente caliente en una cacerola recubierta con una hoja de periódico y espere hasta que se haya solidificado. Envuelva toda la materia grasa en el papel y deséchela.
- No vacíe el aceite o la materia grasa utilizados en el fregadero, pero siempre con los residuos domésticos. Consulte con su administración municipal para averiguar los centros de recogida.



ATENCIÓN

El aceite o materia grasa usado o caducado puede inflamarse si se calienta en exceso. En caso de incendio, desenchufe inmediatamente el aparato y cierre la tapa. Nunca vierta agua en aceite o materia grasa caliente o en llamas.

Extracción de la tapa del aparato

- 18 Pulse el botón de desbloqueo de la tapa para abrirla.
- 19 Levante la tapa.

Alimentos congelados:

Si cae hielo o agua en el aceite de la freidora a alta temperatura, se producirán salpicaduras abrasadoras y un importante burbujeo que provocará un gran aumento del volumen del aceite. Por estas razones, le rogamos que:

- Reduzca la cantidad de los alimentos congelados en la cesta.

- Retire la escarcha que recubre los alimentos.
- Sumerja los alimentos congelados lentamente en el aceite para freír.
- Nunca deje la cesta llena de alimentos congelados suspendida sobre el aceite insuficientemente calentado. Esto provoca salpicaduras.

Recomendaciones:

- Le recomendamos que utilice aceite en lugar de grasa sólida.
- No mezcle aceites de diferentes tipos y calidades.
- No añada aceite nuevo a un aceite usado.
- Renueve el aceite en cuanto aparezcan signos de alteración (colores más oscuros, olor a quemado o sabor rancio).
- Seque los alimentos con un papel absorbente ANTES de sumergirlos en el aceite para freír con el fin de eliminar los jugos y líquidos, y DESPUÉS de cocinarlos para eliminar el exceso de grasa.
- No condimente (con sales, especias, etc.) los alimentos antes de la cocción, ni siquiera cuando estén sobre el aceite para freír.

No obstante, si utiliza grasa sólida (grasa de ternera, grasa vegetal en bloque, etc.):

¡ATENCIÓN! Nunca coloque el bloque de grasa directamente sobre la resistencia ni en la cesta.

Primero, derrita los bloques de grasa a fuego lento en una cacerola. Una vez derretida la grasa, échela con cuidado en la freidora antes de encenderla, de manera que llegue a la marca MIN (mínimo) y no supere la marca MAX (máximo).

Después de su uso, puede dejar que la grasa se solidifique en la freidora.

Para los siguientes usos: Antes de encender el aparato y para evitar salpicaduras, haga agujeros cuidadosamente en la grasa hasta el fondo con un tenedor o con el mango de una cuchara de madera, teniendo cuidado de no dañar el elemento calefactor. Después, derrítala a baja temperatura hasta que el elemento calefactor sea completamente visible. A continuación, podrá ajustar la temperatura que desee en la freidora.

Después del uso

- Apague el aparato ajustando el termostato al nivel mínimo.
- Desenchufe el cable de la toma de corriente.
- Coloque la cesta para freír.
- Cierre la tapa.
- Deje enfriar el aparato completamente antes de guardarlo.

Limpieza y mantenimiento**ATENCIÓN**

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente antes de proceder a su limpieza. Nunca sumerja las partes eléctricas del aparato en agua durante la limpieza o funcionamiento. Nunca pase el aparato por debajo del agua.
- Durante la limpieza, no utilice disolventes u otros materiales abrasivos, cepillos duros, objetos metálicos o afilados. Los disolventes son peligrosos para la salud y pueden corromper las piezas de plástico, mientras que los mecanismos y utensilios de limpieza agresivos pueden rayar las superficies.

- Vacíe el aceite o la materia vegetal de la cubeta.
- Limpie las superficies exteriores del aparato con un trapo húmedo y séquelas con cuidado.
- Compruebe que no penetra ningún líquido en el interior del aparato (por ejemplo, por el botón).
- Abra la tapa del aparato y sepárela para limpiarla.
- Levante la tapa.
- Limpie la tapa del aparato y la tapa del filtro con una esponja húmeda y un poco de lavavajillas. Y déjela secar.
- Asegúrese de que la tapa del filtro y del aparato están completamente secas. Coloque la tapa del aparato en el cuerpo de la freidora.
- Limpie la cesta y la cubeta de la freidora con agua caliente y un poco de detergente. La cesta es apta para el lavavajillas. Seque completamente y con cuidado los elementos.

- Limpie el interior y el exterior del cuerpo de la freidora con un trapo húmedo.
 - Cuando haya limpiado todos los elementos, vuelva a montar correctamente el aparato.
- 20** Siga la marca izquierda/derecha al insertar la cesta de la freidora.

**ATENCIÓN**

La freidora eléctrica debe estar completamente seca antes de cada uso.

Almacenamiento**ADVERTENCIA**

Antes de guardar el aparato, asegúrese de que está apagado; a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente y déjelo enfriar totalmente.

- Antes de almacenar el dispositivo, desconéctelo del suministro eléctrico.
- Almacene el aparato en un lugar fresco, seco y limpio. Conserve el aparato fuera del alcance de los niños y las mascotas.
- Guarde el embalaje para almacenar su aparato cuando no lo vaya a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado.

