

Freidora eléctrica 2.800 W. - 2,5 Lt.

Friteuse électrique 2.800 W. - 2,5 Lt.

Elektrische Fritteuse 2.800 W. - 2,5 Lt.

Electrical deep fryer 2.800 W. - 2,5 Lt.

Friggitrice elettrica 2.800 W. - 2,5 Lt.

Fritadeira elétrica 2.800 W. - 2,5 Lt.

Elektrische Friteuse 2.800 W. - 2,5 Lt.

The Lacor logo features a red curved line above the brand name "Lacor" in a bold, black, sans-serif font.

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

ÍNDICE	PÁG	INDICE	PAG
Importantes Medidas de Seguridad	3	Importanti misure di sicurezza	23
Principales especificaciones técnicas	4	Principali specificazioni tecniche	24
Información Relevante	4	Informazioni importanti	24
Función principal	5	Funzione principale	25
Instalación	5	Installazione	25
Descripción de las partes	6	Descrizione delle parti	26
Funcionamiento	6	Funcionamento	26
Limpieza	7	Pulizia	27
Mantenimiento	7	Manutenzione	27

INDEX	PAG	ÍNDICE	PÁG
Measures de Sécurité Importantes	8	Importantes medidas de segurança	28
Specifications techniques principales	9	Principais características técnicas	29
Information Utile	9	Informação relevante	29
Fonction principale	10	Dunão principal	30
Installation	10	Instalação	30
Descriptions des parties	11	Descrição dos componentes	31
Funcionement	11	Funcionamento	32
Nettoyage	12	Limpeza	32
Maintenance	12	Manutenção	32

INDEX	SEI	INHOUDSOPGAVE	PAG
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	13	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	33
Wichtigste technische daten	14	Voornaamste technische gegevens	34
Wichtige Information	14	Belangrijke informatie	34
Hauptfunktion	15	Hoofdfunctie	35
Aufbau	15	Installahe Uitpakken	35
Beschreibung der maschinenteile	16	Beschrijving van de onderdelen	36
Funktionsweise	16	Werking	36
Reinigung	17	Reiniging	37
Wartung	17	Onderhoud	37

INDEX	PAG
Important Safety measures	18
Specification	19
Worthy Information	19
Naun function	20
Installation	20
Parts List	21
Operation	21
Cleaning	22
Maintenance	22

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.- No vierta agua directamente a la cubeta si está llena de aceite caliente.
- 10.- No vierta alimentos húmedos o mojados de agua cuando el aceite este caliente, puede ser perjudicial para la integridad del usuario.
- 11.- No permitan que los niños utilicen este electrodoméstico. No pierda de vista ningún electrodoméstico cuando se utilicen cerca de ellos.
- 12.- Este aparato no está pensado para personas (incluyendo niños) inexpertas, sin conocimientos o con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, a no ser que lo utilicen bajo la vigilancia de un supervisor responsable de su seguridad o que éste les proporcione instrucciones sobre su uso. Se debe vigilar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- 13.- 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.
- 14.- **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 :	69199
VOLTAJE:	220-240V/50Hz
POTENCIA :	2.800 W.
RANGO TEMPERATURA:	130 ~ 190°C
CAPACIDAD:	2,50 Lt.
MEDIDAS CESTILLO:	18x17x10 cm.
MEDIDAS:	34x29x25 cm.
PESO:	3,90 Kgr.

INFORMACIÓN RELEVANTE

Información sobre la garantía

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

La freidora eléctrica 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.- Para evitar daños de la freidora o lesiones personales, ponga en funcionamiento la freidora siempre con aceite en el interior del recipiente.
- 5.- 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).
- 6.- No coloque la freidora en un área sin ventilación por la parte delantera de la unidad.
- 7.- Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado cuando toque estas zonas para evitar lesiones.

FUNCIÓN PRINCIPAL

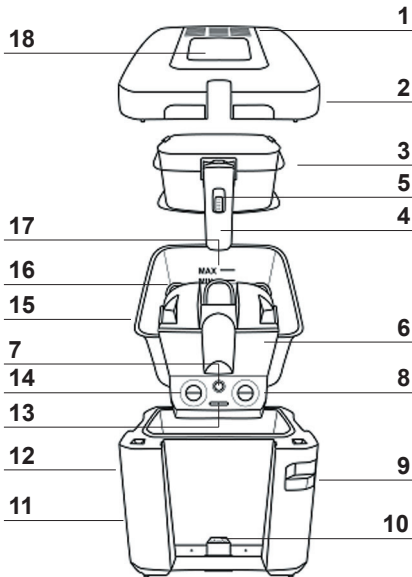
Freir en abundante aceite patatas, croquetas y otros alimentos.

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.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



- 1.- Filtro
- 2.- Tapa
- 3.- Cestillo
- 4.- Mango cestillo
- 5.- Botón bloqueo / desbloqueo cestillo
- 6.- Elemento calentador
- 7.- Interruptor ON/OFF
- 8.- Regulador de temperatura
- 9.- Botón apertura tapa
- 10.- Conector de potencia
- 11.- Asa lateral
- 12.- Cuerpo
- 13.- Indicadores ON/OFF y calentamiento
- 14.- Temporizador
- 15.- Recipiente de aceite
- 16.- Resistencia calentadora
- 17.- Marcas de llenado
- 18.- Ventana visualizadora

FUNCIONAMIENTO

- 1.- Abra la tapa pulsando el botón de apertura de tapa.
- 2.- Desbloquee el botón del asa y tirando de él hacia arriba, extraiga el cestillo del interior del recipiente de aceite.
- 3.- Asegúrese de que el elemento calentador está instalado correctamente en la unidad.
- 4.- Vierta aceite al interior del recipiente y asegúrese de que el nivel se sitúa entre los límites MIN y MAX.
- 5.- Cierre la tapa hasta escuchar un "click" indicativo de bloqueo.
- 6.- Conecte el cable de potencia a una toma de corriente de 220-240V/50Hz.
- 7.- Pulse el interruptor ON/OFF para encender la freidora y el indicador luminoso de color rojo se encenderá.
- 8.- Establezca la temperatura deseada, girando el regulador de temperatura en sentido horario. Para una correcta utilización, vélgase de las siguientes temperaturas de la tabla:

Temperatura	HASTA 130°C Gambas	HASTA 150°C Pollo	HASTA 170°C Patatas	HASTA 190°C Pescados

- 9.- Una vez se alcance la temperatura deseada, el indicador luminoso de color verde se encenderá.
NOTA: Antes de introducir los alimentos en la freidora, asegúrese de que no estén húmedos o mojados.
- 10.- Introduzca los alimentos en el cestillo y abra la tapa pulsando el botón de apertura de tapa.
- 11.- Deposite el cestillo en el borde del recipiente. Bloquee el cestillo moviendo el botón del asa hacia abajo y colocándolo en posición vertical. El cestillo bajara al interior del recipiente y los alimentos comenzarán a cocinarse.
- 12.- Cierre la tapa y vigile los alimentos por la ventana de visualización.
- 13.- Una vez se encuentren cocinados, mueva el asa del cestillo hacia arriba y bloquéelo en esa posición. El cestillo subirá hacia arriba para escurrir el aceite sobrante.
- 14.- Retire los alimentos del interior del cestillo.
- 15.- El temporizador puede programarse en un máximo de 30 minutos. Una alerta sonora, advertirá que el tiempo seleccionado se ha acabado.
NOTA: El elemento calentador no se apagará cuando el tiempo seleccionado se agote.
Acuérdese de girar el regulador de temperatura hasta MIN y pulsar el interruptor ON/OFF si desea apagar la freidora.

RESET

Este artículo ha sido diseñado con un dispositivo de protección contra posibles sobrecalentamientos. Emplear la freidora sin aceite, con poco aceite o con aceite solido puede originar que el sistema de seguridad inhabilite su uso. Para restablecer la máquina:

- 1.- Espere hasta que todos los elementos y accesorios se hayan enfriado y extráigalos del interior de la cubeta.
- 2.- Tire del elemento calentador hacia arriba para desconectarlo.
- 3.- Pulse el botón "RESET" situado en la parte posterior del elemento calentador, hasta que se escuche un "click".
- 4.- Monte de nuevo todo los accesorios para comenzar a utilizar la freidora.

LIMPIEZA

- 1.- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que el aparato se encuentra desenchufado y el aceite ha temperatura ambiente.
- 2.- Para la limpieza no emplee productos agresivos ó esponjas metálicas que puedan dañar las superficies inoxidables. Asegúrese de secar todos los elementos antes de volver a montarlos.
- 3.- Extraiga el cestillo para su limpieza.
- 4.- Para extraer el aceite del contenedor, primero asegúrese que este se encuentre frio, extraiga el contenedor de la base y vierta el aceite en un recipiente con capacidad mayor a 3 Litros.
- 5.- Extraiga el cabezal calefactor, recuerde que el cabezal calefactor no puede ser sumergido en agua, limpielo tan solo con un paño húmedo, asegurese de secarlo tras la limpieza. Evite daños en la resistencia y la sonda, pueden afectar al correcto funcionamiento del aparato, así como el riesgo de electrocución.
- 6.- Limpie periódicamente el filtro de aluminio situado en la tapa y móntelo de nuevo una vez se encuentre seco.
- 7.- Vuelva a montar los elementos, incorpore aceite limpio si lo desea.
- 8.- En caso de no usar el aparato en un largo período, guardelo en un sitio seco, bien ventilado y libre de humedad.

MANTENIMIENTO

La freidora eléctrica no precisa de un mantenimiento especial, pero deberá observar los siguientes cuidados;

- 1.- No deje el aparato en marcha sin supervisión, el aceite se consumirá y un calentamiento en vacío de la resistencia y de la sonda puede ser fatal para su futuro uso.
- 2.- El aceite puede inflamarse espontáneamente si la temperatura de calentamiento supera los 300°C, por lo que no deba nunca dejar que este se consuma a potencia máxima.
- 3.- Cuando emplee más de una freidora, asegurese que entre ellas se encuentra espacio suficiente para circular el aire caliente, pues de lo contrario las asas pueden deformarse debido al calor.
- 4.- Tan solo emplee cestillos originales, forzar la entrada del cestillo en la cuba de aceite puede ser un riesgo a la hora de extraerla tras la cocción.
- 5.- Si no utiliza el aparato en un largo período, le recomendamos aplique una fina capa de aceite a todas las superficies, incluidas las resistencia y sonda.
- 6.- No empleé margarina, mantequilla o manteca, no son apropiadas para freir, pues comienzan a expeler humo a baja temperatura.

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.
- 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.- Ne versez pas d'eau directement dans la cuve si celle-ci est pleine d'huile chaude.
- 10.- Ne versez pas d'aliments humides ou mouillés lorsque l'huile est chaude, cela pourrait blesser l'utilisateur.
- 11.- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil. Ne perdez pas de vue l'appareil lorsque vous l'utilisez à proximité d'enfants.
- 12.- Cet appareil n'est pas conçu pour des personnes (y compris les enfants) sans expérience ni connaissances ou avec un handicap physique, sensoriel ou mental, sauf s'ils l'utilisent sous la surveillance d'un superviseur responsable de leur sécurité ou si ce dernier leur fournit les instructions nécessaires pour l'utiliser. Surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 13.- 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.
- 14.- 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:	69199
TENSION:	220-240V/50Hz
PUISSANCE:	2.800 W.
GAMME DE TEMPÉRATURE:	130 ~ 190°C
CAPACITÉ:	2,50 Lt.
MESURES DE PANIER:	18x17x10 cm.
MESURES:	34x29x25 cm.
POIDS:	3,90 Kgr.

INFORMATION UTILE

Information de garantie

Ce manuel informe sur l'installation, la sécurité et les instructions du friteuse électrique. 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 électrique 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 électrique 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 électrique 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

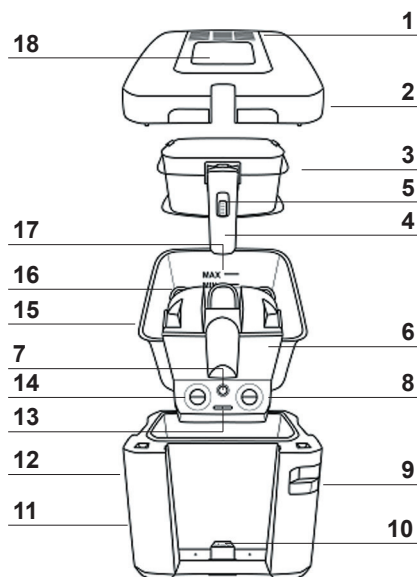
Faites frire dans de l'huile abondante, des pommes de terre, croquettes et autres aliments.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

- 1.- Ouvrez la grande caisse. Ôtez tous les matériaux d'emballage et les protecteurs couvrant l'appareil et les pièces.

DESCRIPTION DES PARTIES



- 1.- Filtre
- 2.- Couvercle
- 3.- Panier
- 4.- Manche panier
- 5.- Bouton blocage / déblocage panier
- 6.- Élément de chauffe
- 7.- Interrupteur ON/OFF
- 8.- Régulateur de température
- 9.- Bouton ouverture couvercle
- 10.- Connecteur de puissance
- 11.- Poignée latérale
- 12.- Corps
- 13.- Indicateurs ON/OFF et chauffe
- 14.- Minuterie
- 15.- Récipient d'huile
- 16.- Résistance de chauffe
- 17.- Marques de remplissage
- 18.- Fenêtre de visualisation

FUNCTIONEMENT

- 1.- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle.
- 2.- Débloquez le bouton de la poignée et, en tirant dessus vers le haut, retirez le panier de l'intérieur du récipient d'huile.
- 3.- Vérifiez que l'élément de chauffe est correctement installé dans l'unité.
- 4.- Versez l'huile à l'intérieur du récipient et vérifiez que le niveau se situe entre les limites MIN et MAX.
- 5.- Fermez le couvercle jusqu'à entendre un « clic » indicatif de blocage.
- 6.- Branchez le câble électrique à une prise de courant de 220-240V/50Hz.
- 7.- Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF pour allumer la friteuse, et l'indicateur lumineux de couleur rouge s'allumera.
- 8.- Sélectionnez la température souhaitée en tournant le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre.
Pour une bonne utilisation, suivez les indications de température du tableau suivantes:

Température	JUSQU'À 130°C Crevettes	JUSQU'À 150°C Poulet	JUSQU'À 170°C Pommes de terre	JUSQU'À 190°C Poissons
				

- 9.- Une fois la température souhaitée atteinte, l'indicateur lumineux de couleur verte s'allumera.
À NOTER : Avant d'introduire les aliments dans la friteuse, vérifiez qu'ils ne soient pas humides ou mouillés.
- 10.- Introduisez les aliments dans le panier et ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle.
- 11.- Déposez le panier sur le bord du récipient. Bloquez le panier en déplaçant le bouton de la poignée vers le bas et en le plaçant en position verticale. Le panier descendra à l'intérieur du récipient et les aliments commenceront à cuire.
- 12.- Fermez le couvercle et surveillez les aliments par la fenêtre de visualisation.
- 13.- Une fois les aliments cuits, déplacez la poignée du panier vers le haut et bloquez-le dans cette position. Le panier montera vers le haut pour égoutter l'excédent d'huile.
- 14.- Retirez les aliments de l'intérieur du panier.
- 15.- La minuterie peut être programmée pour une durée maximum de 30 minutes. Une alerte sonore préviendra que la durée sélectionnée s'est écoulée.
À NOTER : l'élément de chauffe ne s'éteindra pas lorsque la durée sélectionnée sera écoulée. Pensez à faire tourner le régulateur de température jusqu'à MIN et à appuyer sur l'interrupteur ON/OFF si vous souhaitez éteindre la friteuse.

RESET

Cet appareil a été spécialement conçu avec un dispositif de protection contre les éventuelles surchauffes. Utiliser la friteuse sans huile, avec un peu d'huile ou avec de l'huile solide peut amener le système de sécurité à bloquer son utilisation. Pour remettre l'appareil en marche:

- 1.- Attendez jusqu'à ce que tous les éléments et accessoires aient refroidi, et retirez-les de l'intérieur de la cuve.
- 2.- Tirez de l'élément de chauffe vers le haut pour le déconnecter.
- 3.- Appuyez sur le bouton « RESET » situé sur la partie postérieure de l'élément de chauffe, jusqu'à que vous entendiez un « clic ».
- 4.- Montez à nouveau tous les accessoires pour commencer à utiliser la friteuse.

NETTOYAGE

- 1.- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'appareil se trouve débranché et que l'huile est à température ambiante.
- 2.- Pour le nettoyage, n'employez pas de produits agressifs ou d'éponges métalliques qui pourraient endommager les surfaces inoxydables. Assurez-vous d'essuyer tous les éléments avant de les remonter.
- 3.- Retirez le panier pour son nettoyage.
- 4.- Pour enlever l'huile du bac, retirez d'abord le bac de la base et versez l'huile dans un récipient d'une capacité supérieure à 3 litres.
- 5.- Retirez l'ensemble chauffant, rappelez-vous que celui-ci ne peut pas être immergé dans l'eau, nettoyez-le rien qu'avec un chiffon humide, assurez-vous de bien l'essuyer ensuite. Évitez des dommages dans la résistance et la sonde, cela peut affecter le fonctionnement correct de l'appareil, et il y a risque d'électrocution.
- 6.- Nettoyez périodiquement le filtre en aluminium situé sur le couvercle et montez-le à nouveau lorsqu'il sera sec.
- 7.- Montez de nouveau les éléments, incorporez-y de l'huile neuve si vous le désirez.
- 8.- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, rangez-le dans un endroit sec, bien ventilé et sans humidité.

MAINTENANCE

La friteuse électrique ne nécessite pas d'entretien spécial, mais vous devrez observer les conseils suivants:

- 1.- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance, l'huile se consommera et une chauffe à vide de la résistance et de la sonde peut être fatale pour son utilisation future.
- 2.- L'huile peut s'enflammer spontanément si la température de chauffe dépasse les 300°C, c'est pourquoi vous ne devez jamais laisser l'huile se consommer à puissance maximum.
- 3.- Si vous employez plus d'une friteuse à la fois, assurez-vous qu'il y a entre elles un espace suffisant pour que l'air chaud circule, sinon les poignées peuvent se déformer, dû à la chaleur.
- 4.- N'employez que des paniers originaux, car si vous forcez l'entrée du panier dans la cuve à huile, cela peut comporter un risque au moment de la retirer après la cuisson.
- 5.- Si vous n'envisagez pas d'utiliser l'appareil pendant un certain temps, nous vous recommandons d'appliquer une fine couche d'huile sur toutes les surfaces, y compris la résistance et la sonde.
- 6.- N'employez pas de margarine, de beurre ou de saindoux, car ils ne sont pas appropriés pour la friture, car ils commencent à dégager de la fumée à basse température.

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.- Schütten Sie niemals Wasser direkt in den Behälter, wenn dieser heißes Fett enthält.
- 10.- Geben Sie keine feuchten oder nassen Lebensmittel hinein, wenn das Fett heiß ist. Das kann schädlich für die Gesundheit des Benutzers sein.
- 11.- Achten Sie darauf, dass das Elektrogerät nicht von Kindern benutzt wird. Lassen Sie Elektrogeräte bei einem Gebrauch in der Nähe von Kindern niemals aus den Augen.
- 12.- Dieses Gerät ist nicht geeignet für Menschen (inklusive Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Wissen, außer sie wurden vorab von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person genügend über die Verwendung des Gerätes instruiert und überwacht. Kinder müssen immer überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 13.- 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.
- 14.- **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:	69199
SPANNUNG:	220-240V/50Hz
LEISTUNG:	2.800 W.
TEMPERATURBEREICH:	130 ~ 190°C
KAPAZITÄT:	2,50 Lt.
MAßNAHMEN WARENKORB:	18x17x10 cm.
MAßE:	34x29x25 cm.
GEWICHT:	3,90 Kgr.

WICHTIGE INFORMATION

Garantie

In dieser Bedienungsanleitung werden Hinweise zu Aufbau, Sicherheit und Bedienung des Elektrische Friteuse gegeben. Wir empfehlen Ihnen, alle Aufbau-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung vor dem Aufbau oder der Benutzung sorgfältig durchzulesen.

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

HAUPTFUNKTION

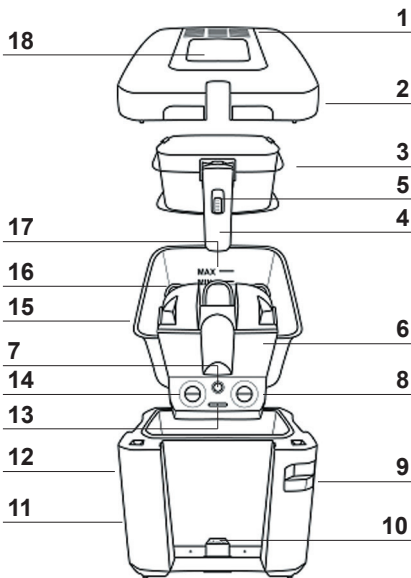
Frittieren von Kartoffeln, Kroketteen und anderen Speisen in reichlich Öl.

AUFBAU

AUSPACKEN

Öffnen Sie den Karton. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Schutzhüllen, die das Gerät und die Seitenteile bedecken. Werfen Sie die Verpackung nicht weg, bevor Sie sich nicht davon überzeugt haben, dass das Gerät korrekt funktioniert.





BESCHREIBUNG DER MASCHINENTEILE



- 1.- Filter
- 2.- Deckel
- 3.- Korb
- 4.- Griff des Korbes
- 5.- Knopf Blockierung/Entblockierung Korb
- 6.- Heizelement
- 7.- Schalter ON/OFF
- 8.- Regulieren der Temperatur
- 9.- Knopf zum Öffnen des Deckels
- 10.- Stromverbindung
- 11.- seitlicher Griff
- 12.- Körper
- 13.- Anzeigen ON/OFF und Heizen
- 14.- Zeitschaltuhr:
- 15.- Behälter für Öl/Frittierfett
- 16.- Heizschlange
- 17.- Füllstandsanzeige
- 18.- Sichtfenster

FUNKTIONSWEISE

- 1.- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Knopf zum Öffnen drücken.
- 2.- Entblockieren Sie den Griff und ziehen Sie ihn nach oben, entnehmen Sie den Korb aus dem Ölbehälter.
- 3.- Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement korrekt im Gerät eingesetzt ist.
- 4.- Schütten Sie Öl/Frittierfett in den Behälter und vergewissern Sie sich, dass die Füllhöhe zwischen den Markierungen MIN und MAX liegt.
- 5.- Schließen Sie den Deckel, bis Sie ein „Klick“ hören.
- 6.- Verbinden Sie das Stromkabel mit einer 220-240V/50Hz Steckdose.
- 7.- Drücken Sie den Schalter ON/OFF, um die Fritteuse anzuschalten und die rote Leuchtanzeige erscheint.
- 8.- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn drehen.
Für eine korrekte Benutzung halten Sie sich bitte an die Temperaturen in der Tabelle:

Temperatur	BIS 130°C Krabben	BIS 150°C Geflügel (Huhn)	BIS 170°C Kartoffeln	BIS 190°C Fisch
				

- 9.- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, beginnt die grüne Leuchtanzeige zu leuchten.
ANMERKUNG: Bevor Sie die Nahrungsmittel in die Fritteuse geben, vergewissern Sie sich, dass diese nicht feucht oder gar nass sind.
- 10.- Legen Sie die Nahrungsmittel in den Korb und öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Knopf drücken.
- 11.- Hängen Sie den Korb am Rand des Behälters ein. Blockieren Sie den Korb, indem Sie den Knopf auf dem Griff nach unten bewegen und richten Sie ihn horizontal aus. Der Korb sinkt in den Behälter und die Nahrungsmittel werden gegart.
- 12.- Schließen Sie den Deckel und überwachen Sie den Garvorgang durch das Sichtfenster.
- 13.- Sobald die Nahrungsmittel gegart sind, bewegen Sie den Griff des Korbes nach oben und blockieren Sie ihn in dieser Position. Der Korb steigt nach oben und das überschüssige Öl/Frittierfett kann ablaufen.
- 14.- Nehmen Sie die Nahrungsmittel aus dem Korb.
- 15.- Die Zeitschaltuhr kann bis zu höchstens 30 Minuten programmiert werden. Es ertönt ein Alarm, der darauf hinweist, dass die gewählte Zeit abgelaufen ist.
ANMERKUNG: Das Heizelement schaltet sich nicht ab, wenn die Zeit abgelaufen ist. Denken Sie daran, den Temperaturregler auf MIN zu drehen und den Schalter ON/OFF zu drücken, wenn Sie die Fritteuse ausschalten wollen.

RESET

Dieser Artikel wurde mit einer Schutzeinrichtung gegen mögliches Überhitzen ausgestattet. Eine Verwendung der Fritteuse ohne Öl/Fett, mit wenig Öl/Fett oder mit festem Frittierfett kann darauf hinauslaufen, dass das Sicherheitssystem die Benutzung verhindert. Um die Maschine zurückzusetzen:

- 1.- Warten Sie, bis alle Elemente und Zubehörteile abgekühlt sind und nehmen Sie sie aus dem Behälter heraus.
- 2.- Ziehen Sie das Heizelement nach oben, um es zu trennen.
- 3.- Drücken Sie den Knopf „RESET“ am hinteren Teil des Heizelements, bis Sie ein "Klick" hören.
- 4.- Bauen Sie die Teile wieder ein und beginnen Sie die Fritteuse zu benutzen.

REINIGUNG

- 1.- Bevor Sie mit dem Reinigen beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Gerätestecker gezogen ist und das Öl Raumtemperatur erreicht hat.
- 2.- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Mittel oder Metallschwämme, die die Edelstahlflächen beschädigen können. Alle Teile müssen vor dem Wiedereinsetzen sorgfältig getrocknet werden.
- 3.- Nehmen Sie den Frittierkorb zum Reinigen heraus.
- 4.- Um das Fett/öl aus dem Behälter zu entfernen nehmen Sie als erstes den Behälter aus dem Körper und schütten Sie das Fett/Öl in einen anderen Behälter mit mehr als 3 Liter Fassungsvermögen.
- 5.- Wenn Sie den Heizkopf herausziehen, denken Sie daran, dass dieser auf keinen Fall in Wasser getaucht werden darf. Reinigen Sie ihn nur mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
Achten Sie darauf, dass weder der Heizwiderstand noch der Fühler beschädigt werden. Sie können die korrekte Funktion des Geräts beeinträchtigen und sogar Tod durch elektrischen Stromschlag verursachen.
- 6.- Reinigen Sie regelmäßig den Aluminiumfilter unter dem Deckel und bauen Sie ihn wieder ein, sobald er trocken ist.
- 7.- Setzen Sie alle Teile wieder zusammen und füllen Sie auf Wunsch sauberes Öl ein.
- 8.- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, bewahren Sie es an einem trockenen und gut belüfteten Ort ohne Feuchtigkeit auf.

WARTUNG

Das elektrische Frittiergerät erfordert keine besondere Wartung. Dennoch sollte es wie folgt gepflegt werden:

- 1.- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Das Öl wird verbraucht und die Aufheizung des Widerstandes und des Fühlers im ungefüllten Gerät kann für den künftigen Gebrauch fatale Folgen haben.
- 2.- Das Öl kann sich spontan entzünden, wenn die Aufheiztemperatur 300°C überschreitet. Es darf daher keinesfalls bei Höchsttemperatur verbraucht werden.
- 3.- Wenn Sie mehr als ein Frittiergerät benutzen, sorgen Sie dafür, dass zwischen beiden genügend Raum für die Heißluftzirkulation vorhanden ist, da sonst die Griffe durch die Hitzeeinwirkung verformt werden können.
- 4.- Verwenden Sie ausschließlich Originalfrittierkörbe. Das gewaltsame Einsetzen von Körben in den Behälter kann beim Herausnehmen nach dem Frittieren zum Risiko werden.
- 5.- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, empfiehlt sich, eine dünne Ölschicht auf alle Flächen, einschließlich Widerstand und Fühler, aufzubringen.
- 6.- Verwenden Sie keine Margarine, Butter oder Schmalz. Sie sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur zu qualmen beginnen.

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.- 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.- 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.- Do not pour water directly into the deposit if it is full of hot oil.
- 10.- Do not place food humid or damp with water when the oil is hot, it could be harmful for the health of the user.
- 11.- Do not allow children to use electrical appliances. Do not leave appliances unattended when in use close to children.
- 12.- 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.
- 13.- 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.
- 14.- 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:	69199
VOLTAGE:	220-240V/50Hz
POWER:	2.800 W.
TEMPERATURE RANGE:	130 ~ 190°C
CAPACITY:	2,50 Lt.
BASKET SIZES:	18x17x10 cm.
SIZE:	34x29x25 cm.
NET WEIGHT:	3,90 Kgr.

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

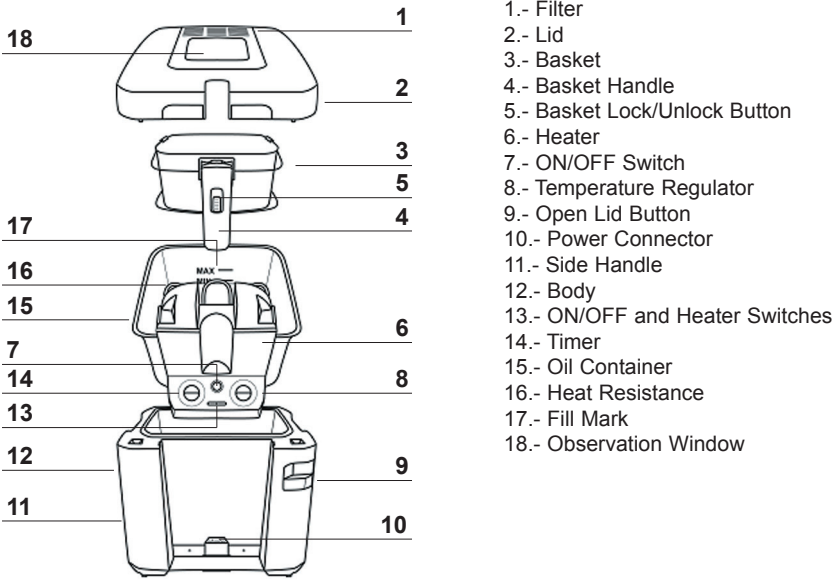
To deep fry potatoes, fritters and other foods.

INSTALLATION

UNPACKING

- 1.- Open the large box. Remove all packing materials and protective covering from the unit and parts.

PARTS LIST



OPERATION

- 1.- Open the Lid by pressing the Open Lid Button.
- 2.- Unlock the Button on the Handle and after shifting it upwards, remove the Basket from inside the Oil Container.
- 3.- Be sure that the Heater is correctly installed in the unit.
- 4.- Pour oil inside the Container and be sure that the level is between the MIN and MAX levels.
- 5.- Close the lid until you hear a "click," which indicates that it is locked.
- 6.- Connect the Power Cable to a 220-240V/50Hz outlet.
- 7.- Press the ON/OFF Button to switch on the Fryer and the red light will turn on.
- 8.- Set the temperature by turning the Temperature Regulator clockwise.
In order to use the Fryer correctly, take note to the temperatures in the following table:

Temperature	UP TO 130°C Shrimp	UP TO 150°C Chicken	UP TO 170°C Potatoes	UP TO 190°C Fish
				

- 9.- Once the Fryer has reached the desired temperature, the green light will turn on.
NOTE: Before inserting food into the Fryer, make sure it is not damp or moist.
- 10.- Place the food in the Basket and open the Lid by pressing the Open Lid Button.
- 11.- Place the Basket on the edge of the Container. Lock the Basket by moving the Button on the Handle down and placing it in a vertical position. The Basket will go down inside the Container and the food will start to cook.
- 12.- Close the Lid and watch the food through the Observation Window.
- 13.- Once the food is cooking, move the Basket Handle up and lock it in that position. The Basket will rise in order to drain the excess oil.
- 14.- Remove the food from inside the Basket.
- 15.- The Timer can be programmed for a maximum of 30 minutes. An alarm will sound, indicating that the selected amount of time has finished.
NOTE: The Heater will not turn off when the selected amount of time has finished. Remember to turn the Temperature Regulator to MIN and press the ON/OFF Button if you want to turn off the Fryer.

RESET

This product has been designed with a protection device against potentially overheating. Using the Fryer without oil, with very little oil or with solid oil may make the safety system shut down the Fryer. In order to reset the machine:

- 1.- Wait until all foods and accessories have cooled and remove them from inside the Basket.
- 2.- Push the Heater down to disconnect it.
- 3.- Press the “RESET” Button located on the backside of the Heater until you hear a “click”.
- 4.- Set up all of the accessories again in order to start using the Fryer.

CLEANING

- 1.- Before cleaning, make sure that the fryer is unplugged and the oil is at room temperature.
- 2.- Do not use aggressive cleaning products or metallic sponges that may scratch the stainless steel surfaces when cleaning. Make sure to dry all of the elements well before reassembling it.
- 3.- Remove the basket for cleaning.
- 4.- To remove oil from the container, first remove the container from the base and pour the oil into a recipient with capacity for more than 3 litres.
- 5.- Remove the heating unit; remember that the heating unit may not be submerged in water. Clean it with a moist rag, making sure to dry it after cleaning. Avoid damaging the resistor and sensor, which may affect the fryer's proper operation and create a risk of electrocution.
- 6.- Periodically clean the aluminum Filter located on the Lid and put it back into place once it has dried.
- 7.- Reassemble the elements, adding clean oil if you want.
- 8.- If the fryer will not be used for a long time, store it in a dry, well ventilated place away from humidity.

MAINTENANCE

The electric fryer does not require special maintenance, but the following precautions should be taken:

- 1.- Do not leave the appliance running unsupervised; the oil will decrease and heating the resistor and sensor without oil may render them inoperative for future uses.
- 2.- Oil may spontaneously catch fire if the temperature surpasses 300°C, so you should never leave it running at maximum temperature.
- 3.- When using more than one fryer, make sure that there is enough space between them to circulate hot air, since they may deform due to the heat.
- 4.- Only use the original baskets; forcing the basket into the oil container may create a risk upon removing it when finished.
- 5.- If you do not use the fryer for long periods of time, we recommend applying a thin layer of oil over the complete surface, even on the resistor and sensor.
- 6.- Do not use margarine, butter or lard. They are not suitable for frying since they emit smoke at low temperatures.

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.- Non versare acqua direttamente nella vaschetta se è piena di olio bollente.
- 10.- Non versare alimenti, umidi o bagnati, nell'olio bollente. Può risultare pericoloso per chi utilizza l'apparecchio.
- 11.- Non permettere che i bambini utilizzino questo elettrodomestico. Non perdere di vista alcun elettrodomestico quando si utilizza vicino a loro.
- 12.- Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con insufficiente esperienza e competenza, se non sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o dopo aver ricevuto le istruzioni necessarie all'utilizzo. I bambini dovrebbero essere sorvegliati al fine di evitare che giochino con l'apparecchio.
- 13.- 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.
- 14.- 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.

PRINCIPALI SPECIFICAZIONI TECNICHE

MODELLO:	69199
TENSIONE:	220-240V/50Hz
POTENZA:	2.800 W.
INTERVALLO DI TEMPERATURA:	130 ~ 190°C
CAPACITÀ:	2,50 Lt.
MISURE CESTINO:	18x17x10 cm.
MISUR:	34x29x25 cm.
PESO:	3,90 Kgr.

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 Elettrica; ciò può danneggiare il tritacarne 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 Elettrica o lesioni personali, mettere in funzione il friggitrice Elettrica 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

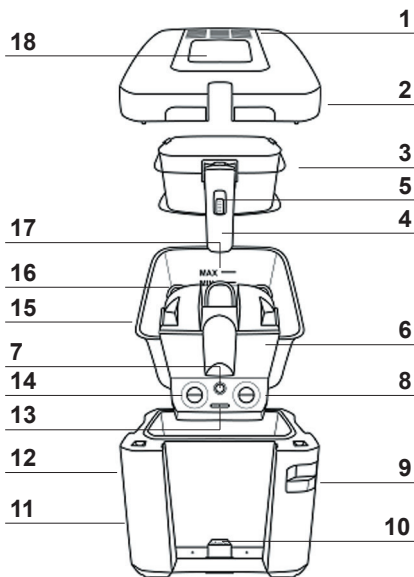
Friggere in olio abbondante patate, crocchette e altri elementi.

INSTALLAZIONE

DISIMBALLAGGIO

- 1.- Aprire la cassa grande. Ritirare tutto il materiale di imballaggio e il rivestimento di protezione dell'unità e i relativi pezzi.

DESCRIZIONE DELLE PARTI



- 1.- Filtro
- 2.- Coperchio
- 3.- Cestello
- 4.- Manico cestello
- 5.- Pulsante blocco / sblocco cestello
- 6.- Elemento riscaldante
- 7.- Interruttore ON/OFF
- 8.- Regolatore di temperatura
- 9.- Pulsante apertura coperchio
- 10.- Connettore di potenza
- 11.- Maniglia laterale
- 12.- Corpo
- 13.- Indicatori ON/OFF e riscaldamento
- 14.- Temporizzatore
- 15.- Recipiente dell'olio
- 16.- Resistenza riscaldante
- 17.- Tacca di riempimento
- 18.- Finestrella di visualizzazione

FUNZIONAMENTO

- 1.- Aprire il coperchio premendo l'apposito pulsante.
- 2.- Sbloccare il pulsante posto sulla maniglia e, tirando verso l'alto, estrarre il cestello dall'interno del recipiente dell'olio.
- 3.- Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia posizionato correttamente.
- 4.- Versare olio all'interno del recipiente, assicurandosi che il livello risulti compreso tra i limiti MIN e MAX.
- 5.- Chiudere il coperchio fino a sentire un "click" che ne indica il blocco.
- 6.- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente da 220-240V/50Hz.
- 7.- Premere il pulsante ON/OFF per accendere la friggitrice, si accenderà l'indicatore luminoso di colore rosso.
- 8.- Stabilire la temperatura desiderata, ruotando il regolatore di temperatura in senso orario.
Per un corretto utilizzo, basarsi sulle temperature riportate nella tabella:

Temperatura	FINO 130°C Gamberi	FINO 150°C Pollo	FINO 170°C Patate	FINO 190°C Pesce

- 9.- Una volta raggiunta la temperatura desiderata, si accenderà l'indicatore luminoso di colore verde.
NOTA: Prima di introdurre gli alimenti all'interno della friggitrice, assicurarsi che non siano umidi o bagnati.
- 10.- Introdurre gli alimenti all'interno del cestello e aprire il coperchio premendo l'apposito pulsante.
- 11.- Appoggiare il cestello al bordo del recipiente. Bloccare il cestello spostando il pulsante posto sul manico e posizionandolo verticalmente. Il cestello scenderà all'interno del recipiente e gli alimenti inizieranno a cuocere.
- 12.- Chiudere il coperchio e controllare gli alimenti attraverso la finestrella.
- 13.- Una volta cotti, spostare il manico del cestello verso l'alto e bloccandolo in quella posizione. Il cestello si sposterà verso l'altro per scolare l'olio rimanente.
- 14.- Rimuovere gli alimenti dall'interno del cestello.
- 15.- Il temporizzatore può essere programmato per un tempo massimo di 30 minuti. Un avvisatore acustico avvertirà del termine del tempo selezionato.
NOTA: L'elemento riscaldante non si spegnerà una volta terminato il tempo impostato. Ricordarsi di ruotare il regolatore di temperatura sulla posizione MIN e premere il pulsante ON/OFF se si desidera spegnere la friggitrice.

RESET

Questo apparecchio prevede un dispositivo di protezione contro eventuali surriscaldamenti. L'utilizzo della friggitrice senza olio, con poco olio e con grasso solido, può disabilitare il funzionamento del sistema di sicurezza. Per ripristinare l'apparecchio:

- 1.- Attendere il raffreddamento di tutti gli elementi e gli accessori ed estrarli dall'interno della vaschetta.
- 2.- Tirare verso l'alto l'elemento riscaldante per scollegarlo.
- 3.- Premere il pulsante "RESET" posto nella parte posteriore dell'elemento riscaldante fino a sentire un "click".
- 4.- Rimontare tutti gli accessori per iniziare a utilizzare la friggitrice.

PULIZIA

- 1.- Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che l'apparecchiatura sia scollegata e l'olio si trovi a temperatura ambiente.
- 2.- Per la pulizia non utilizzare prodotti aggressivi o spugne metalliche che possono danneggiare le superfici inossidabili. Assicurarsi di avere asciugato tutti gli elementi prima di montarli nuovamente.
- 3.- Estrarre il cestello per la pulizia.
- 4.- Per estrarre l'olio dal contenitore occorre, innanzitutto, estrarre il contenitore dalla base e versare l'olio in un recipiente con capacità superiore a 3 litri.
- 5.- Estrarre la testina di riscaldamento; tenendo presente che la testina di riscaldamento non può essere immersa in acqua, pulirla solo con un panno umido, e assicurarsi che sia stata asciugata dopo la pulizia. Evitare danni alla resistenza e alla sonda, poiché possono condizionare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, così come il rischio di elettroshock.
- 6.- Pulire periodicamente il filtro di alluminio posto sul coperchio e rimontarlo una volta asciutto.
- 7.- Rimontare gli elementi e introdurre olio pulito, se lo si desidera.
- 8.- In caso di mancato utilizzo dell'apparecchiatura per un lungo periodo, conservarla in un luogo asciutto, ben ventilato e libero da umidità.

MANUTENZIONE

La friggitrice elettrica non richiede una manutenzione speciale, ma sarà necessario prendere le seguenti precauzioni:

- 1.- Non lasciare l'apparecchiatura in funzione senza controllo: l'olio si consumerà, e un riscaldamento a vuoto della resistenza e della sonda può essere fatale per il futuro utilizzo.
- 2.- L'olio può infiammarsi spontaneamente se la temperatura di riscaldamento supera i 300°C, quindi non si deve mai lasciare che questo si consumi a potenza massima.
- 3.- Quando si utilizza più di una friggitrice, assicurarsi che tra esse sia presente spazio sufficiente per la circolazione dell'aria calda; in caso contrario, i manici possono deformarsi a causa del calore.
- 4.- Utilizzare solo cestelli originali; forzare l'entrata del cestello nella vaschetta dell'olio può essere un rischio nel momento dell'estrazione dopo la cottura.
- 5.- Se non si utilizza l'apparecchiatura per un lungo periodo, raccomandiamo di applicare un sottile strato di olio su tutte le superfici, comprese la resistenza e la sonda.
- 6.- Non utilizzare margarina, burro o strutto; non sono adatti per friggere, poiché iniziano a espellere fumo a bassa temperatura.

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 eléctrico 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 eléctrica.
- 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.- Não verta água diretamente no recipiente se este estiver cheio de óleo quente.
- 10.- Não verta alimentos húmidos ou molhados com água quando o óleo estiver quente, para evitar o risco de acidentes para o utilizador.
- 11.- Não permitam que as crianças utilizem este electrodoméstico. Não perca de vista nenhum electrodoméstico se o mesmo for utilizado na proximidade de crianças.
- 12.- Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos, salvo nos casos em que estejam sob supervisão ou tenham recebido formação específica sobre a utilização do mesmo por parte da pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem estar sempre sob supervisão, para impedir que possam brincar com este produto.
- 13.- 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.
- 14.- **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:	69199
VOLTAGEM:	220-240V/50Hz
POTÊNCIA:	2.800 W.
FAIXA DE TEMPERATURA:	130 ~ 190°C
CAPACIDADE:	2,50 Lt.
MEDIDAS CESTA:	18x17x10 cm.
MEDIDAS:	34x29x25 cm.
PESO:	3,90 Kgr.

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 acidental e que a superfície de apoio é suficientemente forte para suportar o peso da unidade.
- 2.- Não coloque nada em cima da fritadeira Eléctrica, para evitar danificar a fritadeira Eléctrica 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 Eléctrica ou danos pessoais, ponha em funcionamento a fritadeira Eléctrica 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 Eléctrica 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

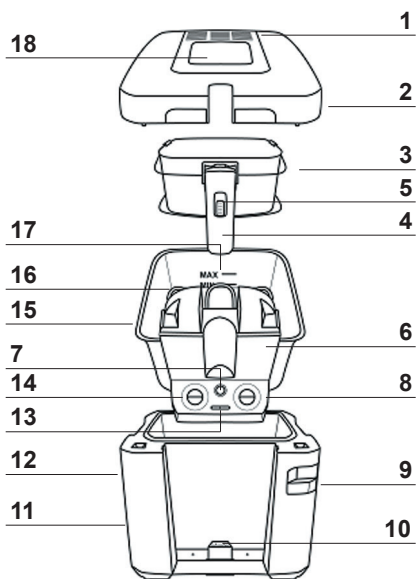
Fritar em óleo abundante batatas, croquetes e outros alimentos.

INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO E DESEMBALAGEM

- 1.- Abra a caixa grande. Retire todo o material da embalagem e a tampa protectora da unidade e todos os componentes.

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES



- 1.- Filtro
- 2.- Tampa
- 3.- Cesto
- 4.- Cabo do cesto
- 5.- Botão de bloqueio / desbloqueio do certo
- 6.- Elemento de aquecimento
- 7.- Interruptor ON/OFF
- 8.- Regulador de temperatura
- 9.- Botão de abertura da tampa
- 10.- Conector de potência
- 11.- Pega lateral
- 12.- Corpo
- 13.- Indicadores ON/OFF e aquecimento
- 14.- Temporizador
- 15.- Reservatório de óleo
- 16.- Resistência de aquecimento
- 17.- Marcas de enchimento
- 18.- Janela de visualização

FUNCIONAMENTO

- 1.- Abra a tampa premindo o botão de abertura da tampa.
- 2.- Desbloqueie o botão da pega e, puxando-o para cima, retire o cesto do interior do reservatório de óleo.
- 3.- Certifique-se de que o elemento de aquecimento está instalado corretamente no aparelho. MIN e MAX.
- 5.- Feche a tampa até ouvir um “clique” indicativo de bloqueio.
- 6.- Ligue o cabo de alimentação a uma tomada de corrente de 220-240 V / 50 Hz.
- 7.- Prima o interruptor ON/OFF para ligar a fritadeira e o indicador luminoso de cor vermelha acender-se-á.
- 8.- Estabeleça a temperatura pretendida, rodando o regulador de temperatura no sentido dos ponteiros do relógio. Para uma correta utilização, utilize as seguintes temperaturas da tabela:

Temperatura	ATÉ 130°C Camarões	ATÉ 150°C Frango	ATÉ 170°C Batatas	ATÉ 190°C Peixes

- 9.- Após atingida a temperatura pretendida, o indicador luminoso de cor verde acender-se-á.
NOTA: Antes de introduzir os alimentos na fritadeira, assegure-se que não estão húmidos ou molhados.
- 10.- Introduza os alimentos no cesto e abra a tampa premindo o botão de abertura da tampa.
- 11.- Deposite o cesto no bordo do reservatório. Bloqueie o cesto deslocando o botão da pega para baixo e colocando-o na posição vertical. O cesto baixará ao interior do reservatório e os alimentos começarão a cozinhar-se.
- 12.- Feche a tampa e vigie os alimentos através da janela de visualização.
- 13.- Quando os alimentos estejam cozinhados, desloque a pega a pega para cima e bloqueie-a nessa posição. O cesto subirá a fim de escorrer o óleo sobranete.
- 14.- Retire os alimentos do interior do cesto.
- 15.- O temporizador pode ser programado num máximo de 30 minutos. Um alarme sonoro advertirá de que o tempo selecionado acabou.
NOTA: O elemento de aquecimento não se desligará quando o tempo selecionado concluir. Lembre-se de rodar o regulador de temperatura até MIN e de premir o interruptor ON/OFF se desejar desligar a fritadeira.

RESET

Este aparelho foi fabricado com um dispositivo de proteção contra eventuais sobreaquecimentos. Utilizar a fritadeira sem óleo, com pouco óleo ou com óleo sólido, pode fazer com que o sistema de segurança inabilite o seu uso. Para restabelecer a máquina:

- 1.- Espere até que todos os elementos e acessórios tenham arrefecido e retire-os do interior da cuba.
- 2.- Puxe do elemento de aquecimento para cima para desconectá-lo.
- 3.- Prima o botão "RESET" localizado na parte posterior do elemento de aquecimento, até ouvir um "clique".
- 4.- Monte novamente todo os acessórios para começar a utilizar a fritadeira.

LIMPIEZA

- 1.- Antes de proceder à limpeza da fritadeira, verifique que a mesma se encontra desconectada da alimentação de corrente e que o óleo se encontra à temperatura ambiente.
- 2.- Para a limpeza, não utilize produtos agressivos ou esponjas de metal que possam danificar as superfícies inoxidáveis da fritadeira. Seque bem todos os elementos antes da sua montagem.
- 3.- Retire o cesto para o limpar.
- 4.- Para extrair o óleo do recipiente, retire primeiro o recipiente da base, e verta o óleo para um recipiente com uma capacidade superior a 3 litros.
- 5.- Retire o conjunto da resistência de aquecimento. Nunca mergulhe o conjunto da resistência de aquecimento em água; limpe-o apenas com um pano húmido, e seque-o bem depois de o limpar. Evite danificar a resistência e a sonda, para não afectar o correcto funcionamento da fritadeira, e para evitar o risco de choques eléctricos.
- 6.- Limpe periodicamente o filtro de alumínio localizado na tampa e monte-o novamente quando estiver seco.
- 7.- Monte novamente todos os componentes, e encha o recipiente com óleo limpo.
- 8.- Se não utilizar a fritadeira por um período de tempo prolongado, guarde-a num lugar seco, bem ventilado e isento de humidade.

MANUTENÇÃO

A fritadeira eléctrica não requer qualquer manutenção especial. No entanto, recomendamos observar os seguintes cuidados;

- 1.- Não deixe nunca a fritadeira a funcionar sem supervisão. O óleo consumir-se-á e o aquecimento da resistência e da sonda com o recipiente vazio poderiam danificar seriamente a fritadeira.
- 2.- O óleo pode inflamar-se espontaneamente se a temperatura de aquecimento superar os °C, pelo que deverá evitar sempre que o óleo se consumo à temperatura máxima.
- 3.- Se utilizar mais do que uma fritadeira, assegure-se de que existe espaço suficiente entre estas para a circulação do ar quente, para evitar que as asas se possam deformar devido ao calor.
- 4.- Utilize apenas cestos originais. Forçar a introdução do cesto no recipiente do óleo pode representar um risco ao retirá-lo depois de fritar.
- 5.- Se não utilizar a fritadeira durante um período de tempo prolongado, recomendamos aplicar uma fina camada de óleo em todas as superfícies da fritadeira, incluindo a resistência e a sonda.
- 6.- Não utilize margarina, manteiga ou unto para fritar, pois estes produtos não são adequados para fritar, e começariam a libertar fumo a baixa temperatura.

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 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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.- Giet nooit water in het reservoir als dit vol zit met hete olie.
- 10.- Giet nooit voedingsmiddelen die vochtig of nat zijn van water in de olie, dit kan ernstige verwondingen tot gevolg hebben voor de gebruiker.
- 11.- Vermijd het gebruik van het toestel door kinderen. Houd steeds toezicht op het huishoudelijke toestel wanneer het wordt gebruikt in de buurt van kinderen.
- 12.- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke zintuigelijke of mentale capaciteiten, die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, behalve indien die onder toezicht staan of een opleiding hebben gekregen door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten in het oog worden gehouden dat ze niet met het toestel spelen.
- 13.- 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.
- 14.- 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.

VOORNAAMSTE TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL:	69199
SPANNING:	220-240V/50Hz
VERMOGEN:	2.800 W.
TEMPERATUURBEREIK:	130 ~ 190°C
HOEDANIGHEID:	2,50 Lt.
BAKKORF AFMETINGEN:	18x17x10 cm.
AFMETINGEN:	34x29x325 cm.
GEWICHT:	3,90 Kgr.

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 Elektrische 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

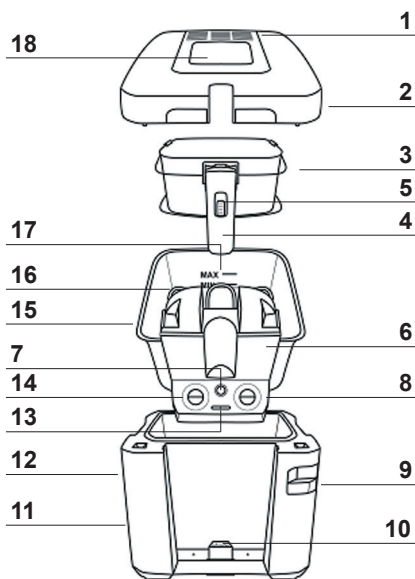
Het in overvloedig olie bakken van aardappelen, kroketten en andere elementen.

INSTALLATIE UITPAKKEN

INSTALLATIE UITPAKKEN

- 1.- Doe de grote doos open. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en het beschermend omhulsel van de eenheid en de onderdelen.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



- 1.- Filter
- 2.- Deksel
- 3.- Mandje
- 4.- Handvat mandje
- 5.- Knop blokkering / deblokkering mandje
- 6.- Verwarmingselement
- 7.- Schakelaar ON/OFF
- 8.- Temperatuursinstelling
- 9.- Knop openen deksel
- 10.- Elektriciteitsaansluiting
- 11.- Zijhandgreep
- 12.- Body
- 13.- Indicatielampjes ON/OFF en opwarmen
- 14.- Timer
- 15.- Oliereservoir
- 16.- Weerstand verwarmingselement
- 17.- Markeringen vulniveau
- 18.- Kijkvenster

WERKING

- 1.- Open het deksel door op de knop voor het openen van het deksel te drukken.
- 2.- Deblokkeer de knop op het handvat van het mandje en trek hem omhoog om hem uit het oliereservoir te halen.
- 3.- Kijk goed na of het verwarmingselement op de juiste manier in het apparaat is geïnstalleerd.
- 4.- Giet frituurolie/vet in het reservoir en let daarbij goed op dat u daarmee binnen de aangegeven MIN en MAX niveau blijft.
- 5.- Sluit het deksel totdat u een "klik" hoort die aangeeft dat de blokkering actief is.
- 6.- Steek de stekker in een stopcontact van 220-240V/50Hz.
- 7.- Druk op de knop ON/OFF om de friteuse aan te zetten en er zal een rood indicatielampje gaan branden.
- 8.- Stel de gewenste temperatuur in door de temperatuursregelaar met de klok mee naar de gewenste temperatuur te draaien.
Voor het juiste gebruik neemt u de temperaturen die op de volgende tabel staan:

Temperatuur	TOT 130°C Garnalen	TOT 150°C Kip	TOT 170°C Patat Friet	TOT 190°C Vis, schnitzels

- 9.- Als de olie de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het groene indicatielampje branden.
LET OP: Voordat u frituurwaren in de friteuse stopt moet u controleren of ze niet vochtig of nat zijn.
- 10.- Doe de frituurwaar in het mandje en open het deksel met een druk op de knop.
- 11.- Zet het mandje vast op het randje van het reservoir. Blokkeer het mandje door de knop op het handvat naar omlaag te zetten en zet hem in de verticale stand. Het mandje zakt in het reservoir en de etenswaren worden gefrituurd.
- 12.- Sluit het deksel en houd de frituurwaren in de gaten door het kijkvenster.
- 13.- Als de waren eenmaal gefrituurd zijn, til het handvat van het mandje naar boven en blokkeer hem in deze stand. Het mandje komt nu omhoog om de overtollige frituurolie te kunnen laten uitlekken.
- 14.- Gaal de gefrituurde etenswaren uit het mandje.
- 15.- De timer kan op maximaal 30 minuten worden ingesteld. Als de tijd is verlopen, hoort u een sterk geluidssignaal om u te waarschuwen dat het klaar is.
LET OP: Het verwarmingselement gaat niet uit als de ingestelde tijd verstreken.
Denk eraan dat u de temperatuursknop naar MIN moet draaien en druk daarna op de knop ON/OFF als u de friteuse uit wilt zetten.

RESET

Dit apparaat is ontworpen met een beveiligingssysteem tegen mogelijke oververhitting. Als u de friteuse gebruikt zonder olie, met te weinig olie of met vast frituurvet, zorgt het beveiligingssysteem ervoor dat het apparaat stoppen met werken. Om het apparaat te kunnen resetten:

- 1.- Wacht tot alle elementen en accessoires zijn afgekoeld en haal ze uit het reservoir.
- 2.- Trek het verwarmingselement naar boven om het los te koppelen.
- 3.- Druk op de knop "RESET" die zich aan de achterzijde van het verwarmingselement bevindt en druk net zo lang tot u een "klik" hoort".
- 4.- Plaats alle accessoires weer op zijn plek en u kunt de friteuse opnieuw gebruiken.

REINIGING

- 1.- Alvorens de reiniging uit te voeren moet men er zeker van zijn dat het apparaat is losgekoppeld en dat de olie zich op omgevingstemperatuur bevindt.
- 2.- Voor de reiniging mag men nooit agressieve producten of metalen sponjes gebruiken die de roestvrije 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 de olie uit het reservoir te verwijderen dient u eerst het reservoir los te halen uit de basis waarna de olie in een vat of container met een inhoud van tenminste 3 liter kan worden gegoten.
- 5.- Verwijder de verwarmingskop en houd er rekening mee dat die niet in water mag worden ondergedompeld. Reinig de verwarmingskop enkel met een vochtige doek en droog na de reiniging alles goed af. Vermijd dat de weerstand en de sonde schade oplopen die een invloed kan hebben op de juiste werking van het apparaat en een risico op elektrocutie kan veroorzaken.
- 6.- Maakt het aluminiumfilter periodiek schoon. U vindt het filter in het deksel - waar u het goed afgedroogd ook weer terugplaatst.
- 7.- Monteer opnieuw alle elementen en vul, indien men dat wenst, de bak met zuivere olie.
- 8.- Indien men het apparaat gedurende een lange tijd niet gaat gebruiken, dan moet men het op een droge, goed geventileerde en vochtvrije plaats bewaren.

ONDERHOUD

De elektrische frituurpan heeft geen speciaal onderhoud nodig, maar men moet de volgende aanwijzingen opvolgen:

- 1.- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken. De olie zal worden geconsumeerd en een opwarming van de weerstand en de sonde in lege toestand kan fataal zijn voor hun toekomstige gebruik.
- 2.- De olie kan spontaan ontvlammen wanneer de verwarmingstemperatuur de 300 °C overschrijdt. De olie mag daarom nooit op maximumvermogen worden geconsumeerd.
- 3.- Wanneer men meer dan één frituurpan gebruikt, dan moet men voldoende ruimte tussen de frituurpannen laten zodanig dat de warme lucht kan circuleren. Indien men dit niet doet, dan kunnen de handvatten door de warmte worden aangetast en smelten.
- 4.- Gebruik enkel originele bakkorven. Het forceren van de bakkorf in de oliebak kan leiden tot risico's wanneer men het baksel gaat eruit halen.
- 5.- Wanneer men het apparaat gedurende een lange periode niet gaat gebruiken, dan wordt aangeraden om op alle oppervlakken, met inbegrip van de weerstand en de sonde, een fijne oliefilm aan te brengen.
- 6.- Gebruik nooit margarine, boter of reuzel om te bakken, omdat die op lage temperatuur rook vrijgeven.

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 correspondante 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 noch 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 fabriekstiefout. 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 beveiligingssystemen 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
Bº 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

