

INSTRUCTION MANUAL



DEEP FRYER



MODEL 300004IZD

PLEASE READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING
YOUR PRODUCT AND RETAIN IT FOR FUTURE USE

CONTENTS

GB	01-09
ES	10-18
PL	19-27
IT	28-36
DE	37-45
NL	46-54
FR	55-63
PT	64-72

SAFETY INSTRUCTIONS

INTENDED USE.

- Only operate the appliance for its intended purpose and within the parameters specified in this manual. This Deep Fat Fryer is intended for indoor, domestic use only. Do not use outdoors, on wet surfaces, or for commercial purposes.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or given appropriate instruction concerning the product's use by a person responsible for their safety.
- This appliance is not intended for use by children.

GENERAL PRECAUTIONS

When using an electrical appliance, basic precautions should always be followed, including the following:

- Do not use it as a toy. Children should be supervised to ensure they do not play with the Deep Fat Fryer.
- If the Deep Fat Fryer is not functioning properly, dropped, damaged, left outdoors, or immersed in liquid, please do not use it.
- Do not use the Deep Fat Fryer if any parts

are faulty, missing, or damaged. Ensure all parts are securely attached before use.

CABLES AND PLUGS

- Check to ensure your electricity supply matches that shown on the rating plate. This product should only be used as rated. Preferably, the socket outlet should be protected by a Residual Current Device (RCD).
- Do not use this product with a damaged cable or plug. If the supply cable is damaged, it must be replaced by a qualified engineer or authorized service agent in order to avoid a hazard.
- The use of an extension cable is not recommended.
- Do not handle the plug or appliance with wet hands.
- Keep the cable away from heated surfaces.
- Do not let the cable hang over the edge of the table or countertop in case it is pulled on inadvertently by children or pets.
- Do not pull the cable around sharp edges or corners.
- Do not leave the device unattended when plugged in. Unplug it from the outlet when it is not in use.
- Turn off all controls before unplugging.

- Do not unplug the device by pulling on the cable, but grasp the plug to pull out.
- Always unplug before performing user maintenance, connecting or disconnecting attachments, or changing accessories.
- Ensure the cable is stored safely to prevent hazards.

RISK OF PERSONAL INJURY

- Always locate your appliance on a firm, flat, heat-resistant surface with sufficient space around all sides, and keep it away from the edge of the worktop.
- The Deep Fat Fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Ensure the Basket Handle is firmly locked into the Frying Basket before use.
- Do not switch on the Deep Fat Fryer before putting oil in the Oil Pot. The Oil Pot must be filled past the minimum mark but the oil level must not exceed the maximum mark (1.5L), as indicated on the inside of the Oil Pot.
- Never add water to the oil.
- When using it for the first time, your Deep Fat Fryer may give off a 'new' smell or vapor. This will dissipate after it has been

used a few times.

- Do not place utensils or oversized ingredients into the Deep Fat Fryer.
- Do not insert any objects into openings or cover the appliance.
- Surfaces of the Deep Fat Fryer will become hot during use. Do not touch the surface during operation.
- Do not lift the Lid whilst the appliance is in use; use the Viewing Window to check on the progress of your food.
- Do not lift or move the Deep Fat Fryer whilst in it is use.
- Oil and fats will burn if the appliance is overheated.
- Do not operate the appliance continuously for periods longer than those marked on the product or indicated in the instructions.
- The use of oven gloves is recommended when removing the Frying Basket from the Deep Fat Fryer.
- Always clean the appliance and the oil after both have completely cooled down.
- Do not lubricate any parts or carry out any maintenance or repair work other than that for which instructions are given in this manual, or

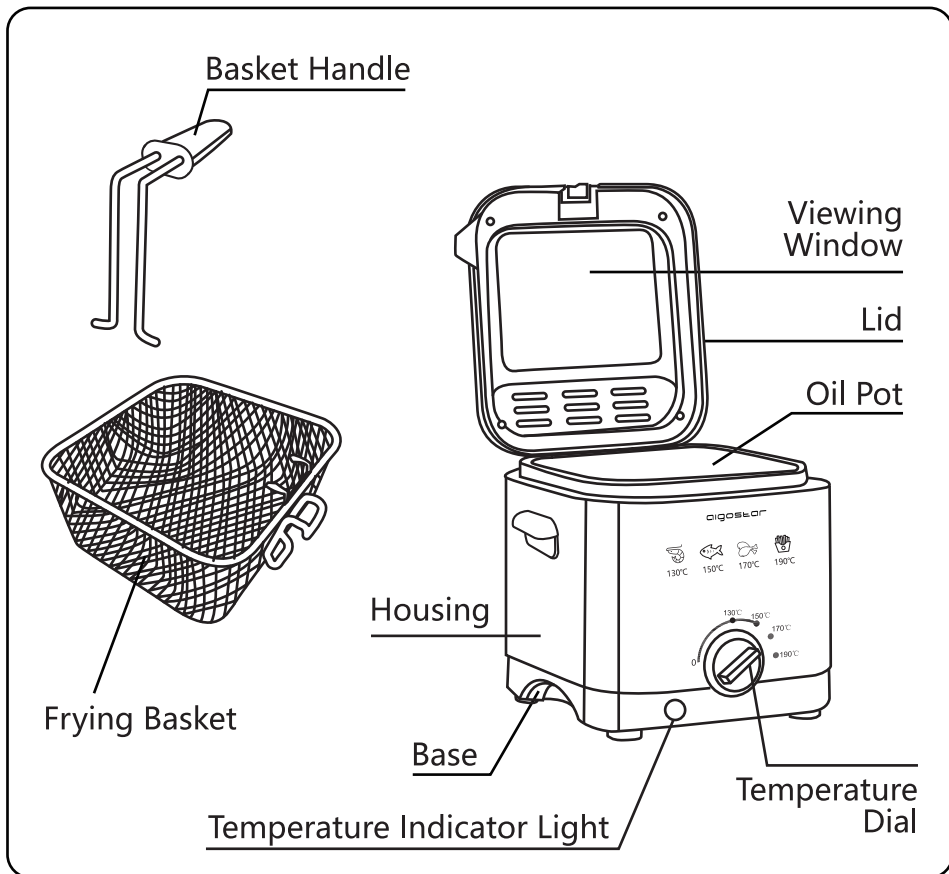
as recommended by a professional technician.

- Only use attachments as described in this manual or which are AIGOSTAR Brand recommended.



CAUTION! HOT SURFACE

PRODUCT SPECIFICATION



Model	300004IZD
Voltage	220-240V ~
Rated Power	1000W
Rated Frequency	50-60Hz
Volume	1.5L

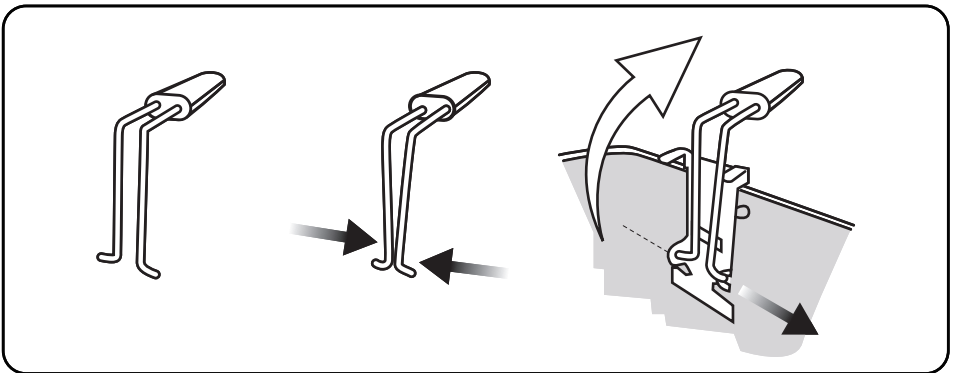
BEFORE FIRST USE

Before using this appliance for the first time, please ensure the following steps are taken:

- Carefully unpack the 1.5L Deep Fat Fryer and all parts. Remove all packaging materials, including any stickers or labels.
- Clean the **HOUSING** and **OIL POT** with a damp cloth or sponge. Wipe dry with a soft dry cloth.

⚠ WARNING! Do not immerse the Deep Fat Fryer or the cord in water or any other liquid.

- Clean the **LID** with a damp cloth or sponge.
- Wash the **FRYING BASKET** in warm, soapy water, or place on the top shelf of a dishwasher.
- Position the Deep Fat Fryer on a dry, level, and heat-resistant surface.
- Pinch the ends of the **BASKET HANDLE** together, position at the bottom of the handle bracket, and release through the small holes. Pull back to click into place.



OPERATION

CAUTION: Make sure that the appliance is switched off and unplugged from the mains.

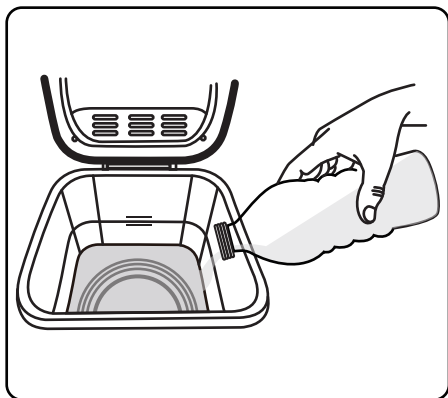
- Open the LID.

- Remove the FRYING BASKET from the OIL POT and fill the OIL POT with fresh cooking oil.

CAUTION: Ensure you fill the OIL POT past the minimum mark but do not exceed the maximum mark (1.5L) as indicated on the inside.

IMPORTANT: Butter, margarine, olive oil, or animal fat should not be used due to their lower smoking temperature.

- Plug the Deep Fat Fryer into a suitable socket and use the TEMPERATURE DIAL to set the desired temperature. The TEMPERATURE INDICATOR LIGHT will turn red to indicate that the Deep Fat Fryer is heating up.
- Once it reaches the set temperature, the TEMPERATURE INDICATOR LIGHT will turn off. At this point, slowly lower the FRYING BASKET containing your food into the OIL POT.



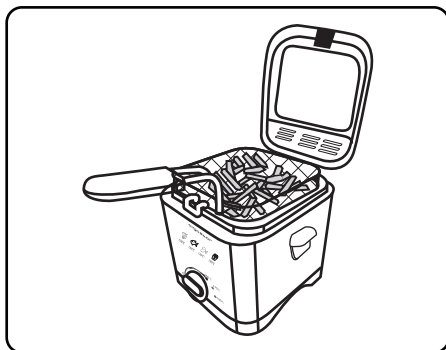
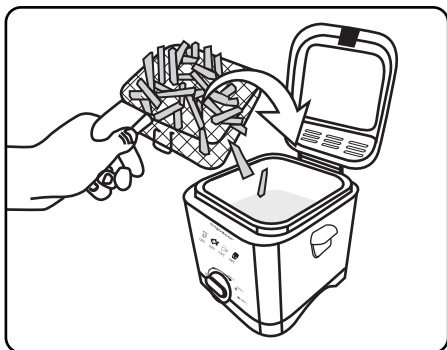
CAUTION: In order to avoid the risk of scalding caused by splashing oil, we recommend wearing oven gloves to slowly lower the FRYING BASKET.

NOTE: The TEMPERATURE INDICATOR LIGHT will switch on and off during operation. This is completely normal and indicates that the set temperature is being maintained by the thermostat.

- Once the food has finished cooking, carefully lift the LID.

CAUTION: Take extra care when opening the LID as some steam may escape from inside.

- Use the HANDLE to lift the FRYING BASKET out of the oil to drain. Gently shake to remove excess oil.
- Leave the FRYING BASKET to rest on the small bracket on the FRYING BASKET. This allows for any excess oil to drip from the fried food.
- Gently shake the FRYING BASKET again, and then place the food on a paper towel.
- Turn the TEMPERATURE DIAL to the off position and unplug the appliance. Leave the appliance and the oil to cool down completely.



COOKING GUIDELINES

NOTE: Frozen foods will lower the temperature of the oil. Avoid adding too much frozen food to the FRYING BASKET at once. Frozen foods will also take slightly longer to cook.

NOTE: It is advised to coat low-starch foods before frying, as this will ensure they are tasty and prevent them from drying out during cooking.

FOOD	TEMPERATURE	WEIGHT	TIME
Fresh chips	190 °C	350g	10-15 mins
Fish fillet	150 °C	250g	8-12 mins
Fresh cod or haddock in batter	190 °C	250g	10-15 mins
Frozen cod or haddock in batter	170 °C	250g	12-18 mins
Frozen plaice	190 °C	250g	12-18 mins
Meat	150 °C	300g	8-10 mins
Frozen hamburgers	150 °C	300g	8-15 mins
Chicken portions in crumbs (small/medium)	170 °C	300g	12-15 mins
Chicken portions in crumbs (large)	170 °C	300g	12-18 mins
Fresh chicken drumsticks	170 °C	300g	12-15 mins
Frozen chips	190 °C	350g	10-15 mins

NOTE: The above table is for guide purposes only. Always ensure food is cooked; however, personal preferences will vary.

⚠ WARNING! Ensure food is dry as dripping water into hot oil may cause oil splashes and subsequent scalding.

CLEANING & MAINTENANCE

CAUTION: Before carrying out cleaning or maintenance, unplug the appliance from the mains.

- Allow the appliance and any remaining oil to cool down completely.

CAUTION: Do not attempt to move or carry the Deep Fat Fryer whilst it is still hot.

- The HOUSING of the appliance should be cleaned with a slightly damp cloth.
- Wash the FRYING BASKET and the LID in warm soapy water. Alternatively, you can place the FRYING BASKET on the top shelf of a dishwasher.


CAUTION: Do not use bleach or other abrasive substances or solvents. Do not use scourers.

- Dry thoroughly before reassembling the appliance.
- The oil should be changed every 20 uses. Before changing the oil, first, wipe out the OIL POT with absorbent papers; second, use a damp cloth with a little detergent to wash it; and finally, clean it with a dry cloth.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Unpleasant odor	<ul style="list-style-type: none"> • Change the oil every 20 uses and clean as instructed in the "Cleaning & Maintenance" section. • Always use good quality cooking oil.
Condensation under the viewing window	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure the LID is closed securely.
Oil is overflowing	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce the amount of oil. • Observe the quantities outline in the "Cooking Guidelines" section. • Dry food before cooking.
Food is not crispy	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the temperature accordingly. • Observe the quantities outlined in the "Cooking Guidelines" section.
Chips are sticky	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure the potato slices are washed before frying.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

	<p>The mark indicates that this product should not be disposed in the same way as other household waste in Europe. To prevent possible harm to the environment and human health, we suggest that non-working appliances be handed in to an appropriate waste disposal center. Disposal should be performed in an environmentally friendly manner, and disposed-of appliances should be made available for the recyclable material collection service.</p>
---	---

WARRANTY: 2 YEARS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

USO ADECUADO

- Este aparato está exclusivamente diseñado para el uso especificado en este manual. Este aparato está diseñado exclusivamente para un uso doméstico y en interiores. No lo utilice al aire libre, sobre superficies húmedas, ni con fines comerciales.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento sobre el manejo de estos dispositivos, a menos que estén bajo supervisión de una persona responsable y sean conscientes de los posibles riesgos.
- No deje que los niños utilicen este aparato.

PRECAUCIONES GENERALES

Las siguientes precauciones de seguridad deben seguirse durante el uso de aparatos eléctricos:

- Este aparato no debe utilizarse como un juguete. Los niños deben estar bajo supervisión en todo momento para asegurarse de que no juegan con la freidora.
- Si el aparato no funciona correctamente, se ha caído o dañado de algún modo, si se ha

dejado al aire libre o se ha sumergido en algún líquido, no lo utilice.

- Deje de utilizar la freidora si alguna pieza está defectuosa o dañada. Asegúrese de que todas las piezas estén bien instaladas antes de comenzar a utilizar la freidora.

CABLES Y ENCHUFES

- Asegúrese de que el voltaje de la placa de características y la tensión de su instalación eléctrica coinciden. Preferiblemente, el enchufe debe protegerse con un interruptor diferencial.
- No utilice el aparato si presenta algún daño en el enchufe o en el cable. Si presentaran algún daño sólo lo puede reemplazar el fabricante, el servicio técnico o un técnico autorizado, para evitar riesgos.
- No se recomienda el uso de un cable alargador.
- No toque el enchufe ni el aparato con las manos húmedas.
- Evite el contacto del cable con superficies calientes.
- No deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa ya que podrían tirar de él los niños o las mascotas.
- No coloque el cable alrededor de bordes afilados o esquinas
- Supervise el aparato en todo momento mientras

esté enchufado. Desenchúfelo de la corriente eléctrica cuando no vaya a utilizarlo.

- Apague el aparato antes de desenchufarlo.
- No tire del cable para desenchufar el aparato, agarre el enchufe.
- Desenchufe el aparato antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento o antes de montar o desmontar piezas, o de cambiar accesorios.
- Asegúrese de almacenar el cable correctamente para evitar riesgos.

RIESGOS DE LESIONES

- Coloque la freidora sobre una superficie estable, horizontal y resistente al calor, con espacio suficiente y alejada del borde.
- No accione el aparato con un temporizador o un sistema de control remoto.
- Asegúrese de que el mango de la cesta de la freidora esté acoplado correctamente.
- Ponga aceite en el depósito de aceite antes de encender la freidora. Llene el depósito con aceite por encima de la marca de llenado mínimo pero sin exceder la marca de llenado máximo (1,5L).
- Nunca añada agua al aceite.
- Durante el primer uso, la freidora podría

desprender un olor “a nuevo” o humo. Esto dejará de suceder tras los primeros usos.

- No introduzca utensilios ni alimentos demasiado grandes en la freidora
- No introduzca ningún objeto en las ranuras ni en la cubierta del aparato.
- Las superficies de la freidora están muy calientes durante el uso. No toque las superficies de la freidora mientras esté en funcionamiento.
- No levante la tapa mientras la freidora esté en uso. Sírvese de la ventana de visualización para comprobar el estado de los alimentos.
- No levante ni desplace la freidora mientras esté en uso.
- El aceite se quemará si lo sobrecalienta.
- No utilice la freidora en tandas de más tiempo del que se indica en el aparato o en las instrucciones.
- Se recomienda el uso de manoplas de cocina para retirar la cesta de la freidora.
- Limpie el aparato y el aceite una vez que se hayan enfriado.
- No engrase ninguna pieza ni lleve a cabo ninguna tarea de mantenimiento ni reparación

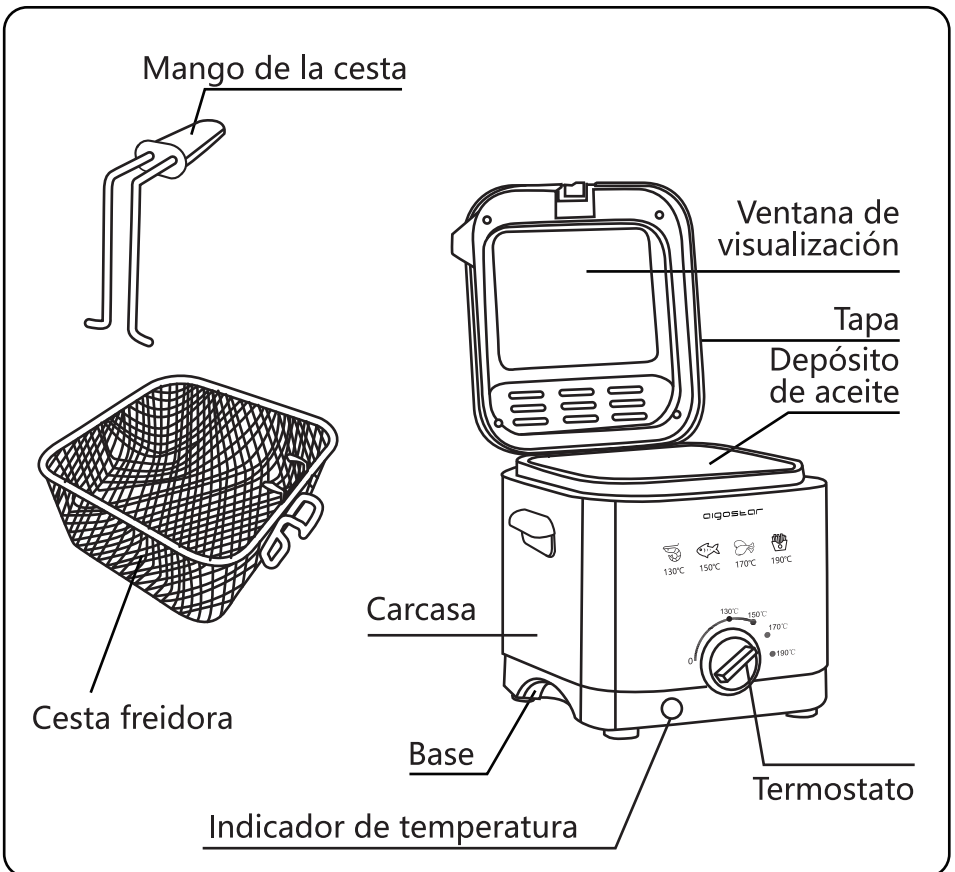
que no esté especificado en este manual de instrucciones.

- Use exclusivamente los accesorios descritos en este manual o recomendados por AIGOSTAR.



¡ATENCIÓN! SUPERFICIES CALIENTES

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



Modelo	300004IZD
Tensión	220-240V~
Potencia	1000W
Frecuencia nominal	50-60Hz
Volumen	1.5L

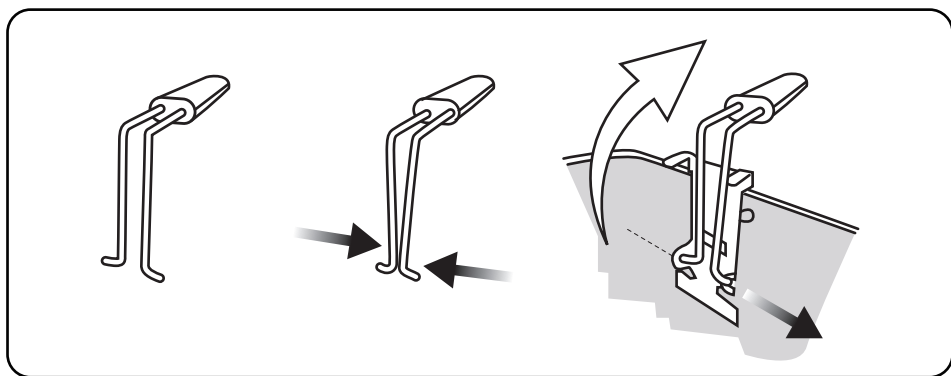
ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, debe llevar a cabo los siguientes pasos:

- Saque la freidora de 1,5L y todas sus piezas del embalaje. Retire todo el embalaje, los adhesivos y las etiquetas.
- Lave la **CESTA** y el **RECIPIENTE DE ACEITE** con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Séquelos con un trapo suave y seco.

⚠ ¡ATENCIÓN! No sumerja la freidora ni el cable eléctrico en agua u otros líquidos.

- Lave la **TAPA** con un trapo húmedo o con una esponja.
- Lave la **CESTA** con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Estos accesorios se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas.
- Coloque la freidora sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor.
- Junte las varillas del **MANGO DE LA CESTA**, y colóquelos por la ranura del mango ajustándolos en los agujeros situados en los laterales. Muévelo un poco hasta oír un click.



FUNCIONAMIENTO

ATENCIÓN: Asegúrese de que el aparato esté apagado y desenchufado de la corriente eléctrica.

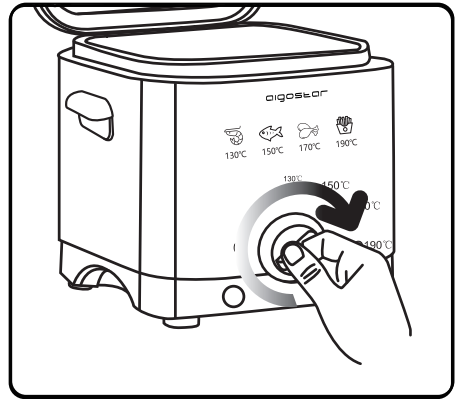
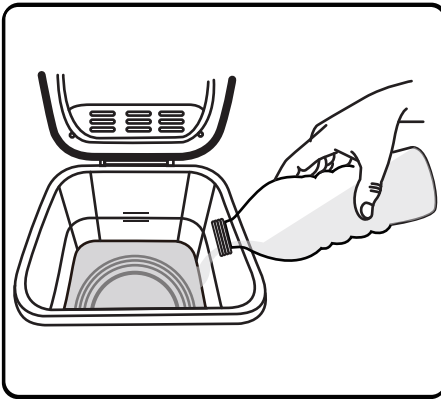
- Abra la **TAPA**.

- Retire la CESTA del DEPÓSITO DE ACEITE y llénelo con aceite de cocina limpio.

ATENCIÓN: Llene de aceite por encima de la marca de cantidad mínima pero sin exceder la marca de cantidad máxima (1,5 l) como se indica en el interior del DEPÓSITO DE ACEITE.

IMPORTANTE: No utilice margarina, aceite de oliva ni grasa animal para freír ya que comienzan a desprender humo a bajas temperaturas.

- Enchufe la freidora en una toma de corriente apropiada y seleccione la temperatura adecuada en el TEMPORIZADOR. El INDICADOR DE TEMPERATURA se encenderá en color rojo para indicar que la freidora está calentándose.
- Una vez que se alcance la temperatura seleccionada, el INDICADOR DE TEMPERATURA se apagará. En este momento, introduzca cuidadosamente la CESTA FREIDORA con los alimentos en el DEPÓSITO DE ACEITE.



ATENCIÓN: Se recomienda el uso de manoplas de cocina para evitar quemaduras producidas por salpicaduras de aceite al introducir la CESTA con los alimentos.

NOTA: El INDICADOR DE TEMPERATURA se encenderá y se apagará durante el funcionamiento. Esto es totalmente normal y le indica que el termostato mantiene la temperatura seleccionada.

- Cuando los alimentos estén listos, levante la TAPA cuidadosamente.

ATENCIÓN: Extreme la precaución al abrir la TAPA ya que podría salir vapor del interior de la freidora.

- Sírvasse del MANGO para levantar la CESTA y dejar que gotee el aceite. Agite suavemente la cesta para retirar el exceso de aceite.
- Coloque la CESTA en la pequeña ranura para dejar que gotee el exceso de aceite de los alimentos.
- Agite suavemente la CESTA de nuevo y después coloque los alimentos en papel de cocina.
- Coloque el TERMOSTATO en posición de apagado y desenchufe el aparato. Deje que la freidora y el aceite se enfríen por completo.

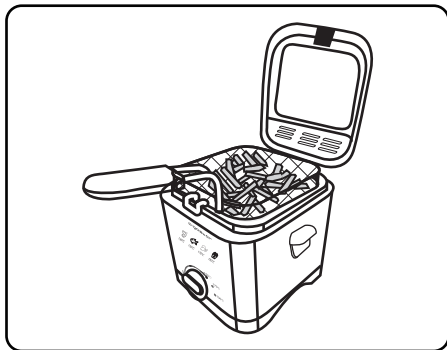
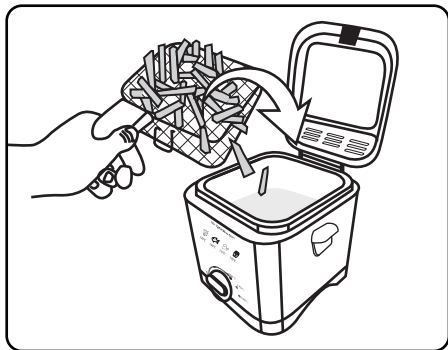


TABLA DE REFERENCIA

NOTA: Los alimentos congelados bajan la temperatura del aceite. Evite añadir muchos alimentos en la CESTA FREÍDORA al mismo tiempo. Los alimentos congelados tardan un poco más tiempo en freírse.

NOTA: Se recomienda rebozar los alimentos antes de freírlos, así se consigue un resultado más sabroso y se evita que los alimentos se sequen durante el proceso.

ALIMENTO	TEMPERATURA	CANTIDAD	TIEMPO
Patatas fritas	190 °C	350g	10-15 mins
Filete de pescado	150 °C	250g	8-12 mins
Pescado fresco rebozado	190 °C	250g	10-15 mins
Pescado congelado rebozado	170 °C	250g	12-18 mins
Pescado congelado	190 °C	250g	12-18 mins
Carne	150 °C	300g	8-10 mins
Hamburguesas congeladas	150 °C	300g	8-15 mins
Trozos de pollo empanado (pequeño/mediano)	170 °C	300g	12-15 mins
Trozos de pollo empanado (grande)	170 °C	300g	12-18 mins
Muslos de pollo	170 °C	300g	12-15 mins
Patatas congeladas	190 °C	350g	10-15 mins

NOTA: El tiempo de cocinado que se proporciona en esta tabla debe utilizarse únicamente como referencia. Asegúrese siempre de que la comida esté frita a su gusto.

⚠ ¡ATENCIÓN! Asegúrese de que los alimentos estén secos dado que si gotean en el aceite caliente, esto podría causar salpicaduras de aceite y producir quemaduras.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: Antes de llevar a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento, desenchufe la freidora de la corriente eléctrica.

- Deje que el aparato y el aceite restante se enfríen por completo.

ATENCIÓN: No intente mover o desplazar la freidora mientras siga caliente.

- Limpie la CARCASA después del uso con un paño ligeramente humedecida.
- Limpie el recipiente, la TAPA y la CESTA FREIDORA en agua caliente con detergente. Puede lavar la CESTA FREIDORA en la bandeja superior del lavavajillas.


ATENCIÓN: No utilice lejías, otras sustancias abrasivas ni disolventes. No utilice rascadores

- Seque el aparato minuciosamente antes de volver a montarlo.
- Cambie el aceite cada 20 usos. Antes de echar el aceite limpio, limpie el RECIPIENTE DE ACEITE con papel de cocina, después, pase un trapo húmedo con detergente para lavarlo y séquelo después con un trapo seco.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Olor desagradable	<ul style="list-style-type: none"> • Cambie el aceite tras 20 usos y limpie la freidora siguiendo las instrucciones descritas en la sección de "Limpieza y Mantenimiento" . • Utilice siempre aceite de cocina de buena calidad.
Se forma condensación bajo a ventana de visualización	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la tapa esté correctamente cerrada.
El aceite rebosa	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la cantidad de aceite. • Consulte la sección de "Tabla de Referencia" para conocer las cantidades necesarias. • Seque los alimentos antes de freirlos.
Los alimentos no salen crujientes.	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste la temperatura apropiadamente. • Consulte la sección de "Tabla de Referencia" para conocer las cantidades necesarias.
Las patatas fritas están pegajosas	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de haber lavado las patatas antes de freírlas.

CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO

	<p>Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar los posibles daños al medio ambiente y a la salud humana que representa la eliminación no controlada de residuos, recicle correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida, o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden recoger el aparato para reciclarlo y colaborar a la protección del medio ambiente.</p>
---	--

GARANTÍA: 2 AÑOS

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

STOSOWANIE

- Należy używać urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i według parametrów określonych w instrukcji. Frytkownica przeznaczona jest jedynie do stosowania w domu. Nie należy stosować jej na zewnątrz, na mokrych powierzchniach ani do celów komercyjnych.
- Niniejsze urządzenie nie nadaje się do używania przez osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są nadzorowane lub dostały instrukcje dotyczące stosowania od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Niniejsze urządzenie nie nadaje się do stosowania przez dzieci.

OGÓLNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Stosując urządzenie elektryczne należy powziąć odpowiednie środki ostrożności, w tym:

- Nie używać go jako zabawki. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się Frytkownicą.
- Jeśli Frytkownica nie działa odpowiednio, została upuszczona, uszkodzona, pozostawiona na zewnątrz lub zanurzona w płynie, nie należy jej używać.

- Nie używaj Frytkownicy jeśli którekolwiek części są wadliwe, brakuje ich lub są uszkodzone. Przed zastosowaniem upewnij się, że wszystkie części są dokładnie przyłączone.

KABLE I WTYCZKI

- Upewnij się, że napięcie odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej. Produkt powinien być używany według parametrów. Zaleca się, aby gniazdko było chronione Wyłącznikiem Różnicowo-Prądowym (RCD).
- Nie używać, gdy kabel lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u wykwalifikowanego specjalisty lub autoryzowanego pośrednika, aby uniknąć zagrożenia.
- Nie zaleca się stosowania przedłużacza.
- Nie dotykać wtyczki lub urządzenia mokrymi rękami.
- Kabel nie powinien dotykać gorących powierzchni.
- Nie pozwól, aby kabel zwisał znad krawędzi stołu lub blatu, ponieważ mógłby zostać pociągnięty przez dzieci lub zwierzęta.
- Nie przeciągaj kabla przez ostre krawędzie lub narożniki.
- Nie pozostawiaj podłączonego urządzenia

bez nadzoru. Gdy nie jest używane, należy odłączyć urządzenie.

- Przed odłączeniem wyłącz wszystkie kontrolki.
- Nie odłączaj poprzez pociąganie za kabel, ale chwycenie wtyczki.
- Zawsze odłączaj przed pracami konserwacyjnymi, podłączeniem lub odłączeniem dodatków lub wymianą akcesoriów.
- Upewnij się, że kabel jest przechowywany w sposób bezpieczny, aby uniknąć zagrożenia.

RYZYKO POWSTANIA OBRAŻEŃ

- Zawsze pozostawiaj urządzenie na twardej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni z odpowiednią ilością miejsca ze wszystkich stron, a także zachowaj odległość od krawędzi blatu.
- Frytkownica nie jest przeznaczona do kontrolowania przez zewnętrzny timer lub osobny system kontrolny.
- Przed użyciem upewnij się, że Uchwyt Kosza jest mocno zaciśnięty na Koszu do Smażenia.
- Nie włączaj Frytkownicy przed dodaniem oleju do Pojemnika na Olej. Olej musi być uzupełniony powyżej oznaczenia minimum, ale nie może przekroczyć oznaczenia maksimum (1.5L), jak wskazano wewnątrz Pojemnika na Olej.

- Nigdy nie dodawaj wody do oleju.
- Podczas stosowania po raz pierwszy, Frytkownica może emitować zapach „nowości” . Po kilku użyciach zaniknie.
- Nie wkładaj do Frytkownicy przyrządów kuchennych i ponadwymiarowych składników.
- Nie wkładaj żadnych obiektów do otworów i nie przykrywaj urządzenia.
- Powierzchnie Frytkownicy rozgrzewają się podczas używania. Nie dotykaj powierzchni podczas pracy urządzenia.
- Nie podnoś Pokrywy podczas używania; postęp przygotowania potrawy sprawdzaj przez Okienko Kontrolne.
- Nie podnoś i nie przenoś Frytkownicy podczas używania.
- Po nadmiernym rozgrzaniu olej i tłuszcze mogą się spalić.
- Nie stosuj bez przerwy przez okres dłuższy niż wskazano na produkcie lub w instrukcji.
- Podczas wyjmowania Kosza do Smażenia z Frytkownicy zaleca się użycie rękawic kuchennych.
- Zawsze czyść urządzenie i wylewaj olej po całkowitym wystygnięciu.
- Nie smaruj żadnych części i nie przeprowadzaj prac konserwacyjnych lub

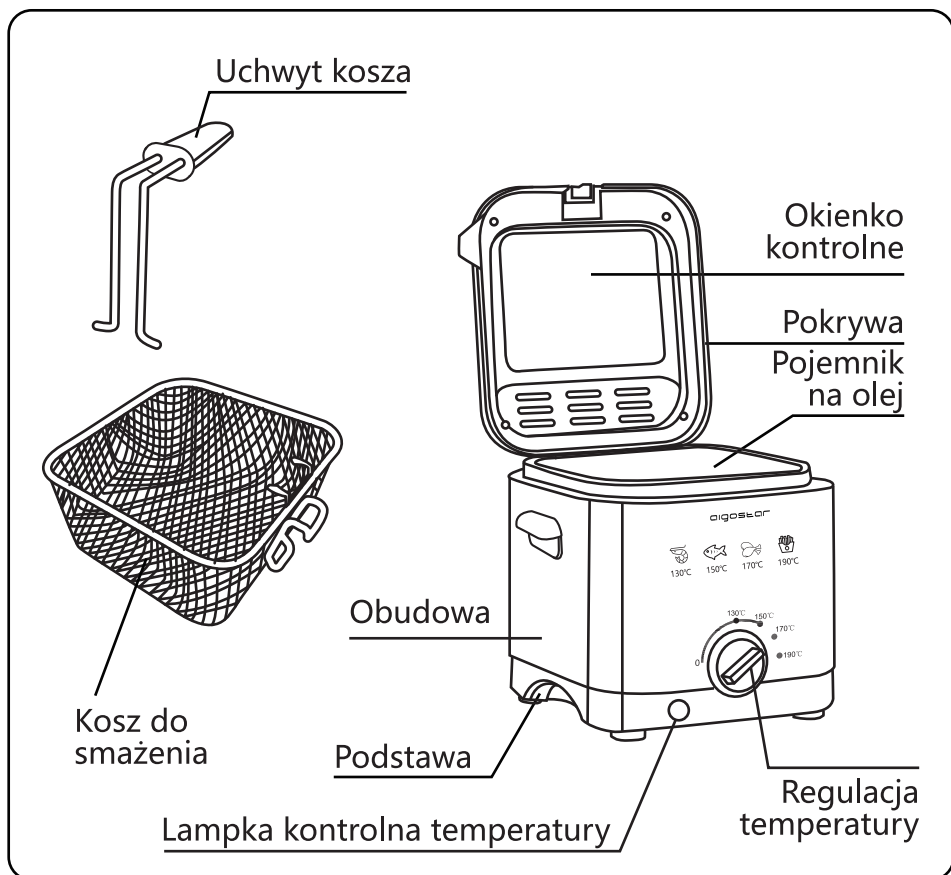
naprawczych innych niż wskazano w niniejszej instrukcji lub zalecono przez wykwalifikowanego technika.

- Stosuj jedynie dodatki opisane w instrukcji lub zalecone przez Markę **ALGOSTAR**.



UWAGA! GORĄCA POWIERZCHNIA

OPIS PRODUKTU



Model	300004IZD
Napięcie	220-240V ~
Moc znamionowa	1000W
Częstotliwość znamionowa	50-60Hz
Objętość	1.5L

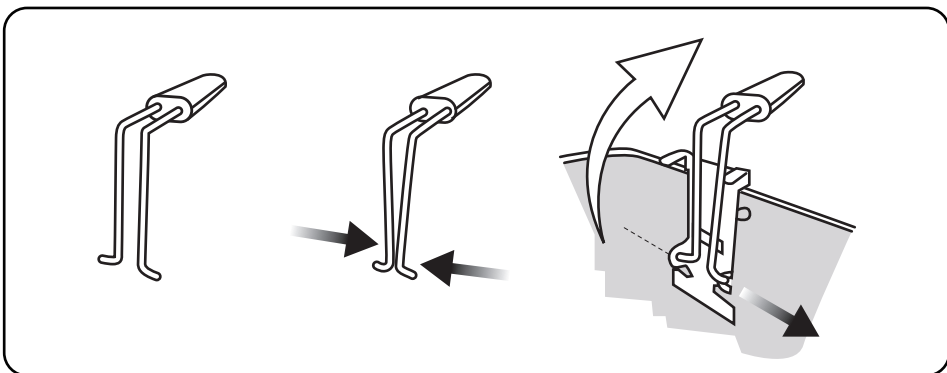
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy należy postępować według poniższych instrukcji:

- Ostrożnie rozpakuj Frytkownicę 1.5L oraz wszystkie części.
Usuń materiały opakowaniowe, w tym wszystkie naklejki i etykiety.
- Wyczyść OBUDOWĘ i POJEMNIK NA OLEJ wilgotną szmatką lub gąbką. Wysusz miękką, suchą szmatką.

⚠ OSTRZEŻENIE! Nie zanurzaj Frytkownicy lub przewodów w wodzie, ani żadnym innym płynie.

- Wyczyść POKRYWĘ wilgotną szmatką lub gąbką.
- Umyj KOSZ DO SMAŻENIA stosując ciepłą, namydloną wodą lub umieść na górnej półce zmywarki.
- Umieść Frytkownicę na suchej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Zaciśnij końcówki UCHWYTU KOSZA, ustaw na dzień mocowania i przepuść przez małe otwory. Pociągnij z powrotem, aż zatrzaśnie się we właściwym miejscu.



DZIAŁANIE

UWAGA: Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania.

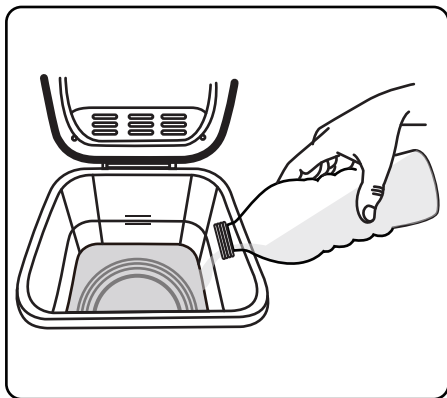
- Otwórz POKRYWĘ.

- Usuń KOSZ DO SMAŻENIA z POJEMNIKA DO SMAŻENIA i napełnij POJEMNIK DO SMAŻENIA świeżym olejem spożywczym.

UWAGA: Olej musi być uzupełniony powyżej oznakowania minimum, ale nie może przekroczyć oznakowania maksimum (1.5L), jak wskazano wewnątrz POJEMNIKA NA OLEJ.

WAŻNE: Nie powinno stosować się masła, margaryny, oliwy z oliwek oraz tłuszczu zwierzęcych z powodu ich niższej temperatury dym

- Podłącz Frytkownicę do odpowiedniego gniazdka i ustaw REGULACJĘ TEMPERATURY na pożądaną temperaturę. LAMPKA KONTROLNA TEMPERATURY zmieni się na czerwony, co wskazuje na odpowiednie nagrzanie urządzenia.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury LAMPKA KONTROLNA TEMPERATURY wyłączy się. Wtedy należy powoli włożyć KOSZ DO SMAŻENIA zawierający żywność do POJEMNIKA NA OLEJ.



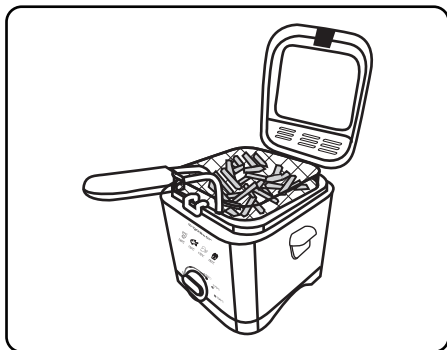
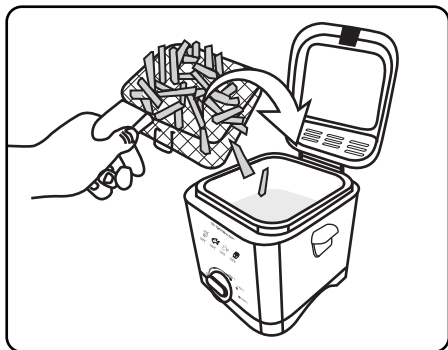
UWAGA: Aby uniknąć ryzyka oparzenia spowodowanego pryskającym olejem, zalecamy założenie rękawic kuchennych do powolnego wkładania KOSZA DO SMAŻENIA.

WAŻNE: LAMPKA KONTROLNA TEMPERATURY włączy się i wyłączy podczas pracy. Jest to całkowicie normalne i wskazuje, że ustawiona temperatura jest utrzymywana przez termostat.

- Po usmażeniu jedzenia należy ostrożnie podnieść POKRYWĘ.

UWAGA: Otwierając POKRYWĘ należy być ostrożnym, ponieważ z wewnątrz może wydobywać się para.

- Użyj UCHWYTU aby podnieść KOSZ DO SMAŻENIA z oleju do ocieknięcia. Ostrożnie potrząśnij, aby usunąć nadmiar oleju.
- Pozostaw KOSZ DO SMAŻENIA na małym wsporniku KOSZA DO SMAŻENIA. Pozwoli to na wycieknięcie oleju z usmażonej żywności.
- Ostrożnie ponownie potrząśnij KOSZEM DO SMAŻENIA i umieść żywność na ręczniku papierowym.
- Przełącz REGULACJĘ TEMPERATURY na pozycję wyłączenia i odłącz urządzenie. Pozostaw, aby urządzenie i olej schłodziły się.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

WAŻNE: Mrożona żywność zmniejsza temperaturę oleju. Unikaj dodawania zbyt dużych ilości mrożonej żywności do KOSZA DO SMAŻENIA na raz. Mrożona żywność wymaga również dłuższego smażenia.

WAŻNE: Zaleca się aby panierować żywność przed smażeniem co zapewni, że będzie smaczna i nie wyschnie podczas obróbki.

PRODUKT	TEMPERATURA	WAGA	CZAS
Świeże frytki	190 °C	350g	10-15 mins
Filet rybny	150 °C	250g	8-12 mins
Świeży dorsz lub łupacz w cieście	190 °C	250g	10-15 mins
Mrożony dorsz lub łupacz w cieście	170 °C	250g	12-18 mins
Mrożona flądra	190 °C	250g	12-18 mins
Mięso	150 °C	300g	8-10 mins
Mrożone hamburgery	150 °C	300g	8-15 mins
Kawałki kurczaka w panierce (małe/średnie)	170 °C	300g	12-15 mins
Kawałki kurczaka w panierce (duże)	170 °C	300g	12-18 mins
Świeże udka kurczaka	170 °C	300g	12-15 mins
Mrożone frytki	190 °C	350g	10-15 mins

WAŻNE: Powyższa tabela służy jedynie jako porada. Zawsze należy upewnić się, że żywność jest usmażona; również osobiste preferencje mogą się różnić.

⚠ OSTRZEŻENIE! Upewnij się, że żywność jest sucha, ponieważ skapnięcie wody do gorącego oleju może powodować jego pryskanie, co może prowadzić do powstania oparzeń.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA: Przed czyszczeniem i pracami konserwacyjnymi należy odłączyć urządzenie z gniazdka.

- Pozwól urządzeniu i olejowi schłodzić się.

UWAGA: Nie przenoś Frytkownicy, gdy wciąż jest gorąca.

- OBUDOWA urządzenia powinna być czyszczona lekko wilgotną ściereczką.
- Umyj KOSZ DO SMAŻENIA i POKRYWĘ w ciepłej, nasyconej wodzie. Można też umieścić KOSZ DO SMAŻENIA na górnej półce zmywarki.


UWAGA: Nie używaj wybielacza, ani innych substancji ściernych oraz rozpuszczalników. Nie używaj zmywaków.

- Dokładnie wysusz przed ponownym złożeniem urządzenia.
- Olej powinien być wymieniany po 20 użyciach. Przed wymianą oleju wytrzyj POJEMNIK NA OLEJ chłonnym ręcznikiem papierowym; następnie umyj przy pomocy suchej szmatki z niewielką ilością detergentu oraz wyczyść suchą szmatką.

AWARIE

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Nieprzyjemny zapach	<ul style="list-style-type: none"> • Wymieniaj olej po 20 użyciach i wyczyść według instrukcji z sekcji "Czyszczenie i Konserwacja" • Stosuj dobrej jakości olej spożywczy.
Kropki pojawiają się pod okienkiem kontrolnym	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że POKRYWA jest ściśle domknięta.
Olej przelewa się	<ul style="list-style-type: none"> • Zmniejsz ilość oleju. • Stosuj się do wymogów ilościowych zawartych w sekcji "Wskazówki dotyczące smażenia" • Wysusz żywność przed smażeniem.
Żywność nie jest chrupiąca	<ul style="list-style-type: none"> • Odpowiednio dostosuj temperaturę. • Stosuj się do wymogów ilościowych zawartych w sekcji "Wskazówki dotyczące smażenia"
Frytki się lepia.	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że kawałki ziemniaka zostały przed smażeniem umyte.

POPRAWNE USUNIĘCIE PRODUKTU

	<p>Oznaczenie wskazuje, że ten produkt nie powinien być usuwany wraz z innymi odpadami z gospodarstw domowych na terenie Europy. Aby chronić środowisko i zdrowie ludzi zalecamy przekazanie frytkownicy do odpowiedniego centrum zarządzania odpadami. Usunięcie powinno odbyć się w sposób nie zagrażający środowisku oraz oddając produkt do zakładu przetwarzającego odpady.</p>
---	--

GWARANCJA: 2 LATA

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

UTILIZZO

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto e nei parametri specificati nel presente manuale. Questa friggitrice è concepita esclusivamente per uso interno e domestico. Non usare all'aperto, su superfici bagnate o per scopi commerciali.
- Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionati o abbiano ricevuto istruzioni appropriate sull'uso del prodotto da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini.

PRECAUZIONI GENERALI

Quando si utilizza un elettrodomestico, è necessario seguire sempre le precauzioni di base, incluse le seguenti:

- Non usarlo come un giocattolo. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con la friggitrice.
- Se la friggitrice non funziona correttamente

o se è danneggiata, non utilizzarla

- Non utilizzare la friggitrice se alcune parti sono difettose, mancanti o danneggiate. Assicurarci che tutte le parti siano saldamente fissate prima dell'uso.

CAVI O SPINE

- Prima dell' uso, verificare che la fornitura di energia elettrica corrisponda a quella indicata sulla targhetta dei dati. Preferibilmente, la presa deve essere protetta da un dispositivo a corrente residua (RCD).
- Non usarlo con un cavo o una spina danneggiati. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico qualificato o da un centro di assistenza autorizzato per evitare rischi.
- L'uso di un cavo di prolunga non è raccomandato.
- Non maneggiare la spina o l'apparecchio con le mani bagnate.
- Tenere il cavo lontano da fonti di calore.
- Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo del tavolo o del piano di lavoro nel caso in cui possa essere tirato inavvertitamente da bambini o animali domestici.
- Non tirare il cavo attorno a spigoli o angoli

- Non lasciarlo incustodito quando è collegato. Scollegalo dalla presa quando non è in uso.
- Disattiva tutti i comandi prima di scollegarlo.
- Non scollegare la spina tirando il cavo, ma afferrare la spina per estrarla.
- Scollegare sempre la spina prima di eseguire la manutenzione dell'utente (collegare e scollegare gli accessori o cambiare gli accessori)
- Assicurarsi che il cavo sia conservato in modo sicuro per evitare pericoli.

RISCHI DI LESIONI

- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie solida, piana e resistente al calore con spazio sufficiente attorno a tutti i lati e tenerlo lontano dal bordo del piano di lavoro.
- La friggitrice non deve essere utilizzata per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- Assicurarsi che l'impugnatura del cestello sia ben bloccata prima dell'uso.
- Non accendere la friggitrice prima di versare l'olio nel recipiente. L'olio deve essere riempito oltre il segnalino minimo ma non deve superare il segnalino massimo (1.5L) come indicato all'interno del recipiente dell'olio.

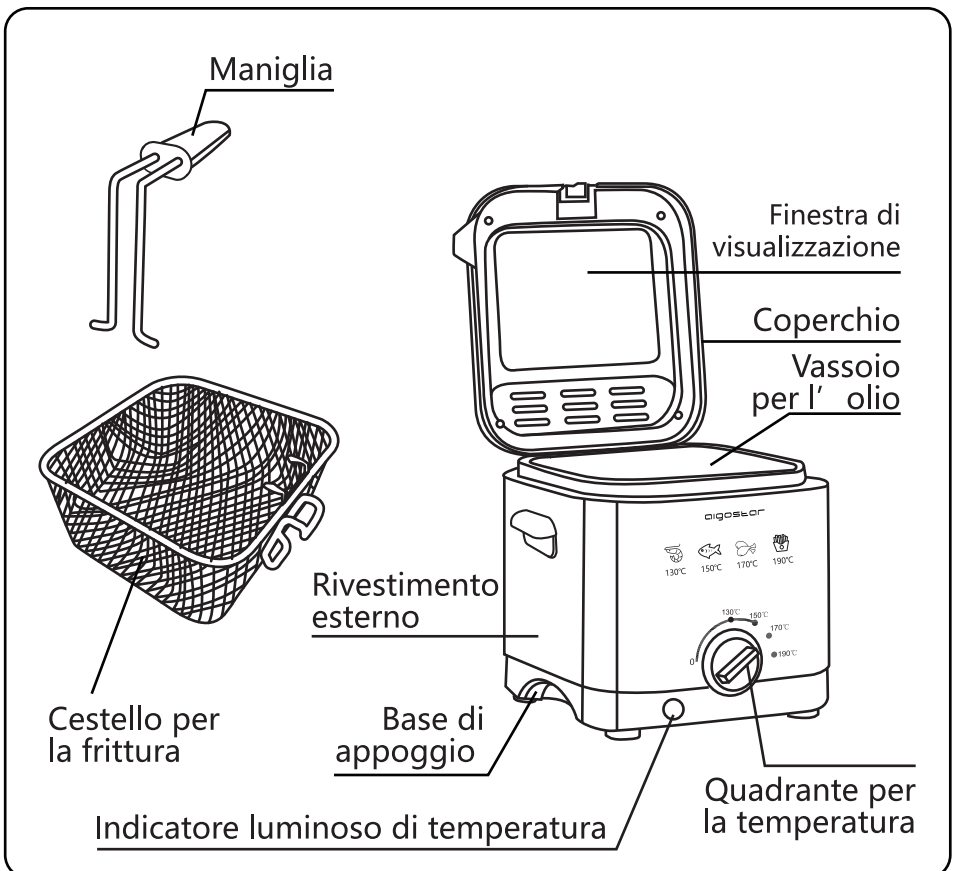
- Non aggiungere mai acqua all'olio.
- Quando lo usi per la prima volta, la tua friggitrice può emettere un odore di plastica bruciata. Questo si dissiperà dopo alcune volte usi.
- Non mettere utensili o ingredienti di grandi dimensioni nella friggitrice.
- Non inserire oggetti nelle aperture o/e coprire l'apparecchio.
- Le superfici della friggitrice si scaldano durante l'uso. Non toccare la superficie durante il funzionamento.
- Non sollevare il Coperchio mentre è in uso; utilizzare la finestra di visualizzazione per controllare i progressi di cottura del cibo.
- Non sollevare o spostare la friggitrice mentre è in uso.
- Olio e grassi bruciano se è surriscaldato.
- Non operare continuamente per periodi più lunghi di quelli indicati sul prodotto o indicati nelle istruzioni.
- Si consiglia l'uso di guanti da forno quando si rimuove il cestello dalla friggitrice.
- Pulire sempre l'apparecchio e l'olio dopo che entrambi si sono completamente raffreddati.

- Non eseguire interventi tecnici di manutenzione da soli, si rischia di perdere la garanzia
- Utilizzare solo accessori come descritto in questo manuale o con marchio AIGOSTAR raccomandato.



ATTENZIONE! SUPERFICE CALDA

SPECIFICHE DEL PRODOTTO



Modello	300004IZD
Voltaggio	220-240V~
Potenza	1000W
Frequenza	50-60Hz
Capacità	1.5L

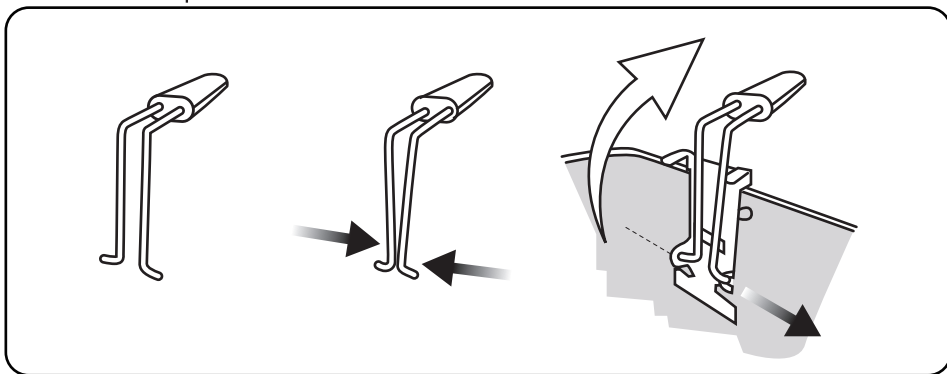
ISTRUZIONE PER IL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare questo elettrodomestico per la prima volta, assicurati di completare i seguenti passaggi:

- Aprire con cura la scatola della friggitrice da 1,5 litri e tutte le sue parti. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, inclusi eventuali adesivi o etichette
- Pulire con un panno umido o una spugna tutte le parti che andranno a contatto con l' alimento. Asciugare successivamente con un panno morbido e asciutto.

! ATTENZIONE! Non immergere la friggitrice o il cavo in acqua o altri liquidi.

- Pulire il coperchio con un panno umido o una spugna.
- Lavare il cestello per frittura utilizzando acqua calda saponata o collocare sul ripiano superiore della lavastoviglie.
- Posizionare la friggitrice su una superficie asciutta, piana e resistente al calore.
- Unire insieme le estremità della maniglia del cestello, posizionarle nella parte inferiore della staffa e rilasciare attraverso i piccoli fori, quindi tirare all' indietro per fare clic.



FUNZIONAMENTO

ATTENZIONE: assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa del corrente

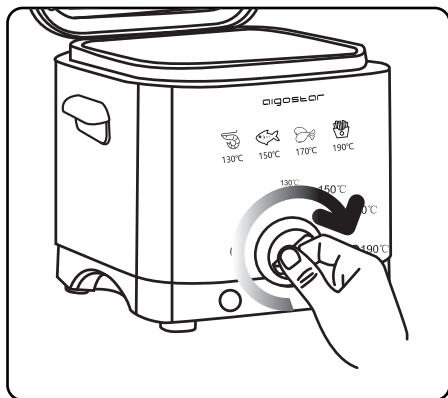
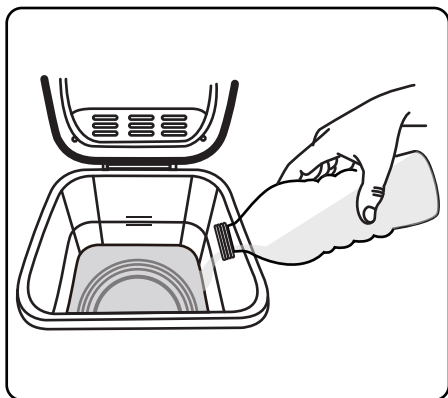
- Aprire il coperchio.

- Togliere il CESTELLO FRITTURA e riempire il VASSOIO con olio da cucina.

ATTENZIONE: assicurarsi di riempire oltre il livello minimo ma non superare il livello massimo (1,5 L) come indicato all'interno del VASSOIO.

IMPORTANTE: il burro, la margarina, l'olio d'oliva o il grasso animale non dovrebbero essere usati a causa della sua bassa temperatura di frittura.

- Collegare la friggitrice ad alta pressione in una presa adatta e utilizzare il SELETORE DI TEMPERATURA per impostare la temperatura desiderata. La spia dell'indicatore di temperatura diventa rosso per indicare che la friggitrice si sta riscaldando.
- Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia dell'indicatore di temperatura si spegnerà. A questo punto, abbassare lentamente il cestello contenente il cibo nel vassoio dell' olio.



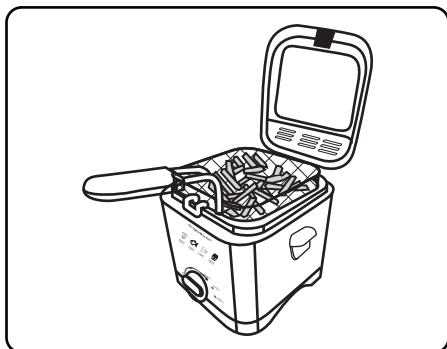
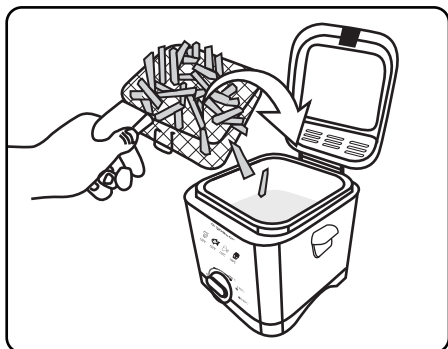
ATTENZIONE: per evitare il rischio di scottature, causate da spruzzi di olio, si consiglia di indossare guanti da forno per abbassare lentamente il CESTELLO DI FRITTURA.

NOTA: la spia dell'indicatore di temperatura si accende e si spegne durante il funzionamento. Questo è completamente normale e indica che la temperatura impostata viene mantenuta dal termostato.

- Una volta raggiunta la cottura desiderata, sollevare delicatamente il coperchio.

ATTENZIONE: prestare particolare attenzione quando si apre il coperchio, poiché potrebbe fuoriuscire del vapore dall'interno.

- Utilizzare la MANIGLIA per sollevare il CESTELLO FRITTURA dall'olio per drenare. Agitare delicatamente per rimuovere l'olio in eccesso.
- Lasciare il cestello appoggiato sul piccolo supporto. Questo permette all'olio in eccesso di gocciolare dal cibo fritto.
- Scuotere delicatamente di nuovo il CESTELLO, quindi posiziona il cibo su un tovagliolo di carta o su un piatto
- Ruotare il SELETORE DELLA TEMPERATURA sulla posizione spento e scollegare l'apparecchio. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e l'olio.



GUIDA SUI TEMPI

NOTA: I cibi surgelati abbassano la temperatura dell' olio. Evitare di aggiungere troppo cibo surgelato nel vassoio

NOTE: Si consiglia di ricoprire gli alimenti con farina a basso contenuto di amido prima di friggere, in modo da garantire cibi gustosi e impedire che il cibo si secchi durante la cottura.

CIBO	TEMPERATURA	PESO	TEMPO
Patatine fresche	190 °C	350g	10-15 mins
Patatine fresche	150 °C	250g	8-12 mins
Merluzzo fresco o eglefino in pastella	190 °C	250g	10-15 mins
Merluzzo congelato o eglefino in pastella	170 °C	250g	12-18 mins
Passera di mare congelata	190 °C	250g	12-18 mins
Carne	150 °C	300g	8-10 mins
Hamburger surgelati	150 °C	300g	8-15 mins
Porzioni di pollo in briciole (piccole / medie)	170 °C	300g	12-15 mins
Porzioni di pollo in briciole (grandi)	170 °C	300g	12-18 mins
Cosce di pollo fresche	170 °C	300g	12-15 mins
Patatine surgelate	190 °C	350g	10-15 mins

NOTA: la tabella sopra indicata è solo a scopo di guida. Assicurati sempre che il cibo sia cotto; tuttavia, le preferenze personali sono sempre diverse.

⚠ ATTENZIONE! Accertarsi che il cibo sia asciutto, poiché l' acqua che gocciola nell' olio bollente potrebbe causare spruzzi di olio e quindi provocare ustioni.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: prima di eseguire la pulizia o la manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e l'olio residuo.

ATTENZIONE: non tentare di spostare o trasportare la friggitrice mentre è ancora calda.

- La CUSTODIA dell'apparecchio deve essere pulita con un panno leggermente inumidito.
- Lavare il cestello per frittura e il coperchio in acqua calda e sapone. In alternativa, è possibile posizionare il CESTELLO FRITTURA sul ripiano superiore di una lavastoviglie.


ATTENZIONE: non utilizzare candeggina o altre sostanze abrasive o solventi. Non usare pagliette.

- Asciugare accuratamente prima di rimontare l'apparecchio.
- L'olio dovrebbe essere cambiato ogni 20 utilizzi. Prima di riempire il vassoio con il nuovo olio, innanzitutto dobbiamo eliminare i residui del vecchio olio con una carta assorbente, in secondo luogo, utilizzare un panno umido con un po' di detersivo per lavare e infine pulire con un panno asciutto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	SOLUZIONE
Odore sgradevole	<ul style="list-style-type: none"> • Cambiare l'olio ogni 20 utilizzi e pulire come indicato nella sezione "Pulizia e manutenzione". • Utilizzare sempre olio da cucina di buona qualità.
Condensa sotto la finestra di visualizzazione	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che il coperchio sia chiuso in modo sicuro.
L'olio trabocca	<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre la quantità di olio • Rileggere "Linee guida per la cottura" • Asciugare il cibo prima della cottura.
Il cibo non è croccante	<ul style="list-style-type: none"> • Regolare la temperatura • Osservare le quantità indicate nella sezione "Linee guida per la cottura".
Le patatine sono appiccicose	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che le fette di patate siano state lavate prima di friggere.

SMALTIMENTO CORRETTO DI QUESTO PRODOTTO

	<p>Il marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito come altri rifiuti domestici in Europa. Per evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana, suggeriamo di passare a un centro appropriato per lo smaltimento dei rifiuti. Lo smaltimento dovrebbe avvenire in modo ecologico e renderlo disponibile per il servizio di raccolta dei materiali riciclabili.</p>
---	--

GARANZIA: 2 ANNI

SICHERHEIT SANWEISUNGEN

VERWENDUNGSZWECK

- Betreiben Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß und innerhalb der in dieser Anleitung angegebenen Parameter. Diese Deep Fat Fritteuse ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht im Freien, auf nassen Oberflächen oder für gewerbliche Zwecke verwenden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder entsprechend unterwiesen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder bestimmt.

ALLGEMEINE Vorsichtsmaßnahmen

Wenn Sie ein elektrisches Gerät verwenden, sollten Sie immer die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen beachten:

- Verwenden Sie es nicht als Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Fritteuse spielen.
- Wenn die Fritteuse nicht richtig funktioniert, heruntergefallen, beschädigt, im Freien gelassen oder in Flüssigkeit eingetaucht worden ist, verwenden Sie sie bitte nicht.

- Verwenden Sie die Fritteuse nicht, wenn Teile defekt, fehlen oder beschädigt sind. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sicher befestigt sind, bevor Sie sie verwenden.

KABEL UND STECKER

- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Stromversorgung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt. Dieses Produkt sollte nur verwendet werden, für das es gemacht wurde. Die Steckdose sollte vorzugsweise mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) geschützt werden.
- Verwenden Sie es nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker. Wenn die Zuleitung beschädigt ist, muss sie durch einen qualifizierten Techniker oder eine autorisierte Servicestelle ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels wird nicht empfohlen.
- Fassen Sie den Stecker oder das Gerät nicht mit nassen Händen an.
- Halten Sie das Kabel von erwärmten Oberflächen fern.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen, falls es versehentlich von Kindern oder Haustieren herausgezogen wird.
- Ziehen Sie das Kabel nicht um scharfe

Kanten oder Ecken.

- Lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingesteckt ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn er nicht verwendet wird.
- Schalten Sie alle Bedienelemente aus, bevor Sie den Stecker ziehen.
- Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel, sondern greifen Sie den Stecker, um ihn herauszuziehen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen, Anbaugeräte anschließen oder trennen oder Zubehörteile austauschen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kabel sicher aufbewahrt wird, um Gefahren zu vermeiden.

VERLETZUNGSRISIKO

- Stellen Sie Ihr Gerät immer auf eine feste, ebene, hitzebeständige Oberfläche mit ausreichend Platz an allen Seiten und halten Sie es vom Rand der Arbeitsplatte fern.
- Die Fritteuse ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Korbgriff vor dem Gebrauch fest im Frittier Korb eingerastet ist.
- Schalten Sie die Fritteuse nicht ein, bevor Sie Öl in den Öl Topf geben. Das Öl muss über die Minimalmarkierung hinaus befüllt

werden, darf aber die Maximalmarkierung (1,5 l), wie auf der Innenseite des Öl Topfes angegeben, nicht überschreiten.

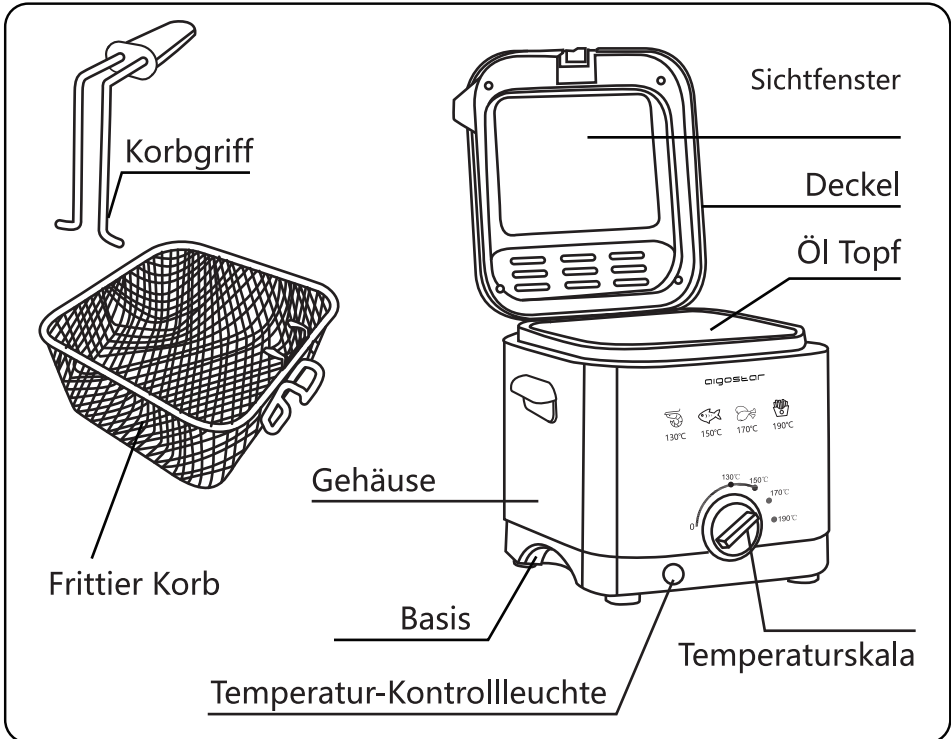
- Niemals Wasser in das Öl geben.
- Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, kann es sein, dass sie einen "neuen" Geruch oder Dampf abgibt. Diese werden sich nach einigen Anwendungen auflösen.
- Legen Sie keine Utensilien oder übergroße Zutaten in die Fritteuse.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen und decken Sie das Gerät nicht ab.
- Die Oberflächen der Fritteuse werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie während des Betriebs nicht die Oberfläche.
- Heben Sie den Deckel nicht an, während er in Gebrauch ist; verwenden Sie das Sichtfenster, um den Garfortschritt Ihrer Speisen zu überprüfen.
- Heben oder bewegen Sie die Fritteuse nicht, während sie in Gebrauch ist.
- Öle und Fette verbrennen, wenn sie überhitzt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über einen längeren Zeitraum als auf dem Produkt oder in der Gebrauchsanweisung angegeben.
- Beim Herausnehmen des Frittier Korbes aus der Fritteuse wird die Verwendung von Ofenhandschuhen empfohlen.

- Reinigen Sie immer das Gerät und das Öl, nachdem beide vollständig abgekühlt sind.
- Schmieren Sie keine Teile des Gerätes ein und führen Sie keine Wartungs- oder Reparaturarbeiten durch, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind oder von einem Fachmann empfohlen werden.
- Verwenden Sie nur Anbaugeräte wie in diesem Handbuch beschrieben oder mit AIGOSTAR Brand empfohlen.



VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE

PRODUKTBE SCHREIBUNG



Modell	300004IZD
Spannung	220-240V ~
Nennwert Leistung"	1000W
Nennfrequenz	50-60Hz
Volumen	1.5L

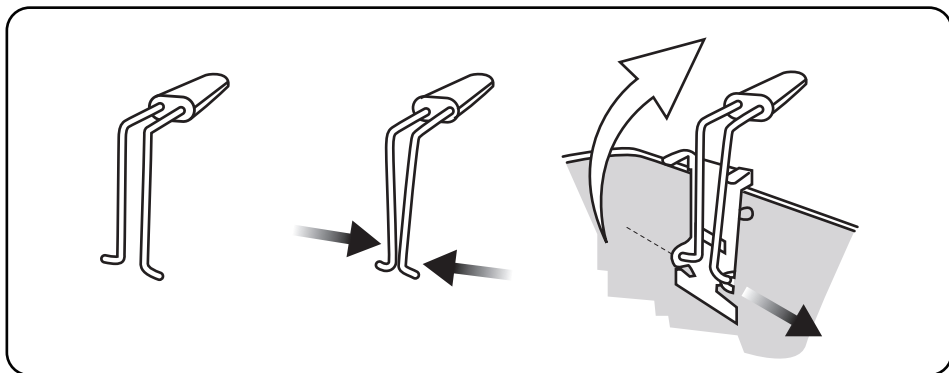
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal benutzen, vergewissern Sie sich bitte, dass Sie die folgenden Schritte ausgeführt haben:

- Packen Sie die 1,5 l Fritteuse und alle Teile vorsichtig aus. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, einschließlich aller Aufkleber und Etiketten.
- Reinigen Sie das Gehäuse und den Öl Topf mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Mit einem weichen, trockenen Tuch trocken wischen.

! WARNUNG! Tauchen Sie die Fritteuse oder das Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Reinigen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Waschen Sie den Frittier Korb mit warmem Seifenwasser oder stellen Sie ihn auf das oberste Regal einer Geschirrspülmaschine.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
- Die Enden des BASKET HANDLE zusammendrücken, an der Unterseite der Griffhalterung positionieren und durch die kleinen Löcher lösen. Zum Einrasten zurückziehen.



BETRIEB

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist.

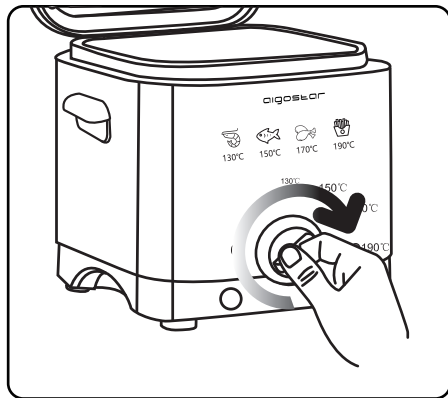
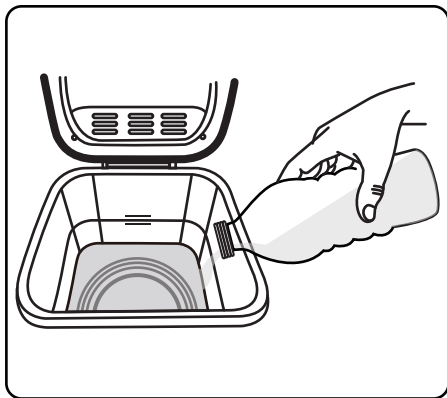
- LID öffnen.

- Den FRITTIER KORB aus dem ÖL TOPF nehmen und den ÖL TOPF mit frischem Speiseöl füllen.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass Sie über die minimale Markierung hinaus füllen, aber die maximale Markierung (1,5 l) nicht überschreiten, wie auf der Innenseite des Öl Topfes angegeben.

WICHTIG: Butter, Margarine, Olivenöl oder tierisches Fett sollten wegen der niedrigeren Räuchertemperatur nicht verwendet werden.

- Stecken Sie die Fritteuse in eine geeignete Steckdose und stellen Sie mit dem TEMPERATUR-DIAL die gewünschte Temperatur ein. Die TEMPERATURANZEIGE leuchtet rot, um anzuzeigen, dass sich die Fritteuse aufheizt.
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich das TEMPERATURANZEIGE-LICHT aus. Senken Sie nun langsam den FRITTIER KORB mit Ihren Lebensmitteln in dem Öl Topf.



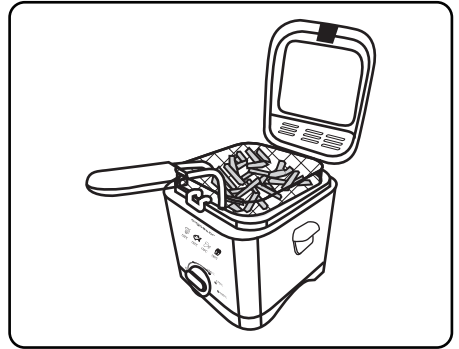
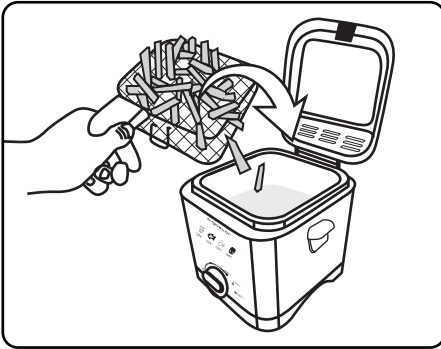
ACHTUNG: Um die Gefahr von Verbrühungen durch Ölspritzer zu vermeiden, empfehlen wir das Tragen von Ofenhandschuhen, um den FRITTIER KORB langsam abzusenken.

HINWEIS: Die LICHT TEMPERATURANZEIGE schaltet sich während des Betriebs ein und aus. Dies ist völlig normal und zeigt an, dass die eingestellte Temperatur vom Thermostat gehalten wird.

- Wenn das Essen fertig ist, heben Sie den Deckel vorsichtig an.

ACHTUNG: Seien Sie beim Öffnen des Deckels besonders vorsichtig, da von innen Dampf austreten kann.

- Heben Sie den FRITTIER KORB mit dem Griff aus dem Öl, um es abzulassen. Vorsichtig schütteln, um überschüssiges Öl zu entfernen.
- Lassen Sie den FRITTIER KORB auf dem kleinen Bügel am FRITTIER KORB ruhen. Dadurch kann überschüssiges Öl aus dem Frittier Gut abtropfen.
- Schütteln Sie den FRITTIER KORB wieder vorsichtig und legen Sie das Essen auf ein Papiertuch.
- Drehen Sie die TEMPERATURANZEIGE in die Off-Position und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät und das Öl vollständig abkühlen.



KOCHRICHTLINIEN

HINWEIS: Tiefkühlkost senkt die Temperatur des Öls. Vermeiden Sie es, zu viel Tiefkühlkost in den FRITTIER KORB zu geben. Tiefkühlkost braucht auch etwas länger zum Kochen.

HINWEIS: Es wird empfohlen, Speisen vor dem Braten mit wenig Stärke zu bestreuen, da dies den Geschmack der Speisen gewährleistet und das Austrocknen der Speisen während des Kochens verhindert.

LEBENSMITTEL	TEMPERATUR	GEWICHT	ZEIT
Frische Fritten	190 °C	350g	10-15 mins
Fischfilet	150 °C	250g	8-12 mins
Frischer Kabeljau oder Schellfisch im Teig	190 °C	250g	10-15 mins
Gefrorener Kabeljau oder Schellfisch im Teig	170 °C	250g	12-18 mins
Gefrorene Scholle	190 °C	250g	12-18 mins
Fleisch	150 °C	300g	8-10 mins
Gefrorene Hamburger	150 °C	300g	8-15 mins
Hühnerportionen geschnitten (klein/mittel)	170 °C	300g	12-15 mins
Hühnerportionen geschnitten (groß)	170 °C	300g	12-18 mins
Frische Hühnerkeulen	170 °C	300g	12-15 mins
Gefrorene Fritten	190 °C	350g	10-15 mins

HINWEIS: Die obige Tabelle dient nur zur Orientierung. Achten Sie immer darauf, dass das Essen gekocht ist, die persönlichen Vorlieben sind dabei unterschiedlich.

! WARNUNG! Stellen Sie sicher, dass das Essen trocken ist, da Tropfwasser in heißes Öl Ölspritzer und Verbrühungen verursachen kann.

REINIGUNG & WARTUNG

ACHTUNG: Vor der Reinigung oder Wartung das Gerät vom Netz trennen.

- Lassen Sie das Gerät und das restliche Öl vollständig abkühlen.

ACHTUNG: Versuchen Sie nicht, die Fritteuse zu bewegen oder zu tragen, solange sie noch heiß ist.

- Das Gehäuse des Gerätes sollte mit einem leicht feuchten Tuch gereinigt werden.
- Waschen Sie den FRITTIER KORB und den Deckel in warmer Seifenlauge. Alternativ können Sie den FRITTIER KORB auf das oberste Regal einer Geschirrspülmaschine stellen.


ACHTUNG: Verwenden Sie keine Bleichmittel oder andere aggressive Stoffe oder Lösungsmittel. Verwenden Sie keine Topfreiniger.

- Vor dem Zusammenbau des Gerätes gründlich trocknen.
- Das Öl sollte alle 20 Anwendungen gewechselt werden. Vor dem Ölwechsel den Öl Top mit saugfähigen Papieren abwischen, mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel waschen und anschließend mit einem trockenen Tuch reinigen.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
Unangenehmer Geruch	<ul style="list-style-type: none"> • "Wechseln Sie das Öl alle 20 Anwendungen und reinigen Sie es wie im Abschnitt "Reinigung und Wartung" beschrieben. • Immer gutes Speiseöl verwenden."
Kondensation unter dem Sichtfenster	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass das LID geschlossen ist.
Öl fließt über	<ul style="list-style-type: none"> • "Reduzieren Sie die Ölmenge." • Beachten Sie die Mengenangaben im Abschnitt "Kochrichtlinien". • Trocknen Sie das Essen vor dem Kochen."
Essen ist nicht knusprig	<ul style="list-style-type: none"> • "Passen Sie die Temperatur entsprechend an. • Beachten Sie die im Abschnitt "Kochrichtlinien" aufgeführten Mengen.
Die Pommes sind klebrig	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass die Kartoffelscheiben vor dem Braten gewaschen wurden.

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS

	<p>Das Zeichen weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht wie anderer Hausmüll in Europa entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, empfehlen wir, dass nicht funktionierende Deep fryer einer geeigneten Entsorgungsstelle zu übergeben. Die Entsorgung sollte umweltgerecht erfolgen und dem Wertstoffsammelservice zur Verfügung stehen.</p>
---	---

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

GEBRUIKSDOEL

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel en binnen de parameters die in deze handleiding worden vermeld. Deze frituurpan is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis en voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet buitenshuis, op een nat oppervlak of voor commerciële doeleinden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dezen onder toezicht staan of de juiste instructie krijgen over het gebruik van het product door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen.

ALGEMENE VOORZORGSMATREGELEN

Wanneer u een elektrisch apparaat gebruikt, moeten altijd de basisvoorzorgsmaatregelen worden gevolgd, inclusief de volgende:

- Gebruik het niet als speelgoed. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met de frituurpan spelen.
- Als de frituurpan niet correct functioneert, valt, beschadigd raakt, buitenshuis bewaard wordt of wordt ondergedompeld in

vloeistof, gebruik hem dan niet.et.

- Gebruik de frituurpan niet als er onderdelen defect zijn, ontbreken of beschadigd zijn. Controleer voor gebruik of alle onderdelen goed vastzitten.

KABELS EN STEKKERS

- Controleer of uw stroomvoorziening overeenkomt met die op het typeplaatje. Dit product mag alleen als nominaal worden gebruikt. Bij voorkeur moet de wandcontactdoos worden beschermd door een aardlekschakelaar (ALS).
- Gebruik het niet met een beschadigde kabel of stekker. Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een gekwalificeerde technicus of een geautoriseerde onderhoudsmonteur om gevaar te voorkomen.
- Het gebruik van een verlengkabel wordt afgeraden.
- Raak de stekker of het apparaat niet met natte handen aan.
- Houd de kabel uit de buurt van hete oppervlakken.
- Laat de kabel niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen, anders kan er per ongeluk door kinderen of huisdieren aan getrokken worden.
- Trek de kabel niet over scherpe randen of hoeken.

- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het is aangesloten. Koppel het los van het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.
- Schakel alle bedieningselementen uit voordat u deze loskoppelt.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken, maar pak de stekker vast om deze eruit te trekken.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u gebruikersonderhoud uitvoert, toebehoren aansluit of loskoppelt of accessoires verwisselt.
- Controleer of de kabel veilig is opgeborgen om gevaren te voorkomen.

RISICO VAN PERSOONLIJK LETSEL

- Plaats uw apparaat altijd op een stevig, vlak, hittebestendig oppervlak met voldoende ruimte rondom en houd het uit de buurt van de rand van het werkblad.
- De frituurpan is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Zorg ervoor dat de hendel voor het gebruik stevig in de frituurmand is vergrendeld.
- Schakel de frituurpan niet in voordat u olie in het oliedepot plaatst. De olie moet voorbij de minimummarkering worden gevuld, maar mag de maximummarkering (1,5 l)

zoals aangegeven aan de binnenkant van het oliedepot niet overschrijden.en.

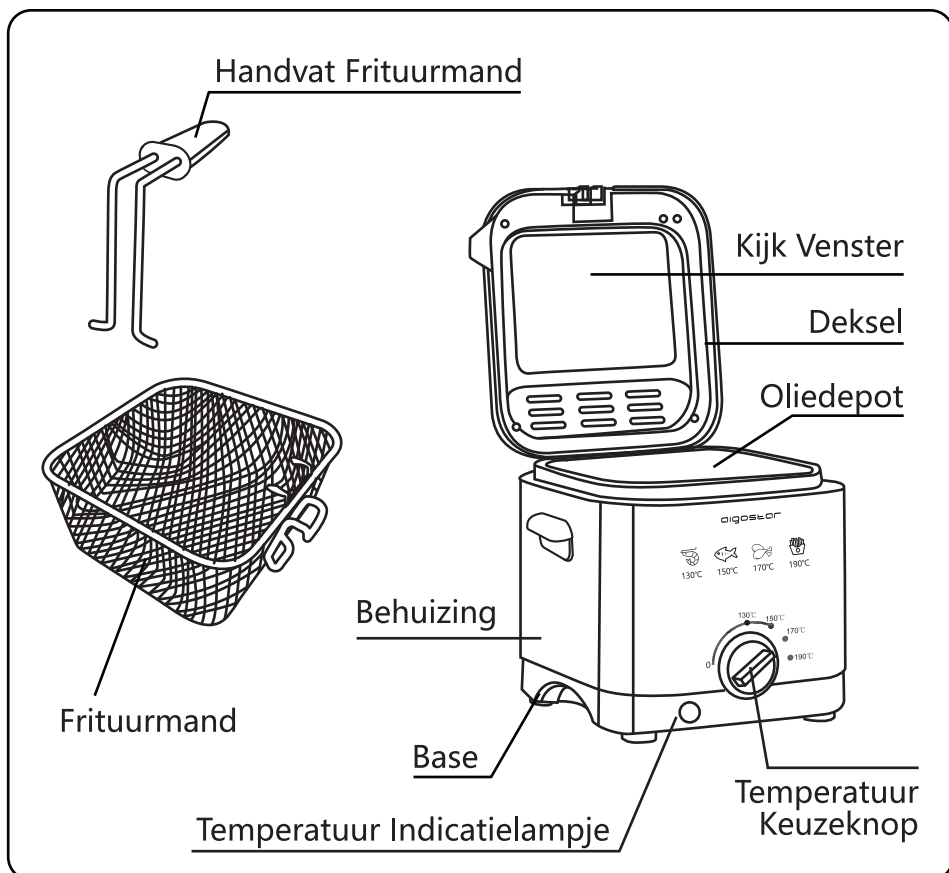
- Voeg nooit water aan de olie toe.
- Wanneer u het voor de eerste keer gebruikt, kan uw frituurpan een 'nieuwe' geur of damp afgeven. Dit verdwijnt na enkele keren gebruik.
- Plaats geen keukengerei of extra grote ingrediënten in de frituurpan.
- Steek geen voorwerpen in openingen en bedek het apparaat niet.
- De oppervlakken van de frituurpan worden tijdens het gebruik heet.
- Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik.
- Til het deksel niet op tijdens het gebruik; gebruik het kijkvenster om het kookproces van uw eten te controleren.
- Til de frituurpan niet op en verplaats hem niet zolang hij in gebruik is. Olie en vetten zullen verbranden als hij oververhit is.
- Gebruik niet ononderbroken gedurende langere tijd dan aangegeven op het product of in de instructies.
- Het gebruik van ovenwanten wordt aanbevolen wanneer de frituurmand uit de frituurpan wordt verwijderd.
- Reinig het apparaat en de olie altijd nadat ze allebei volledig zijn afgekoeld.

- Smeer geen onderdelen of voer geen onderhoud- of reparatiewerkzaamheden uit anders dan vermeld in deze handleiding of zoals aanbevolen door een professionele technicus.
- Gebruik alleen hulpstukken zoals beschreven in deze handleiding of aanbevolen door het merk AIGOSTAR.



VOORZICHTIG! HEET OPPERVLAK

PRODUCT SPECIFICATIE



Model	300004IZD
Voltage	220-240V~
Nominaal Vermogen	1000W
Nominale Frequentie	50-60Hz
Inhoud	1.5L

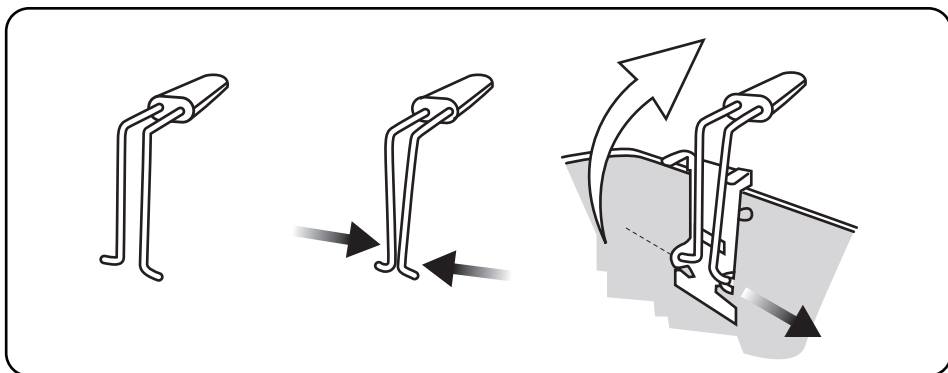
VÓÓR HET EERSTE GBRUIK

Voordat u dit apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u zorgen dat u de volgende stappen uitvoert:

- Pak de 1.5L frituurpan en alle onderdelen voorzichtig uit. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, inclusief stickers of etiketten.
- Maak de **BEHUIZING** en het **OLIEDEPOT** schoon met een vochtige doek of spons (zachte kant). Droog af met een droge zachte doek.

⚠ WAARSCHUWING! Dompel de frituurpan of het snoer niet onder in water of een andere vloeistof.

- Maak het **DEKSEL** schoon met een vochtige doek of spons (zachte kant).
- Was de **FRITUURMAND** met behulp van warm water en zeep, of plaats het boven in een vaatwasser.
- Plaats de frituurpan op een droog, vlak en hittebestendig oppervlak.
- Knijp de uiteinden van de **MANDGREEP** samen, plaats het aan de onderkant van de handvat beugel en laat deze door de kleine openingen los. Laat los om het op zijn plaats te klikken.



WERKING

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld van het lichtnet.

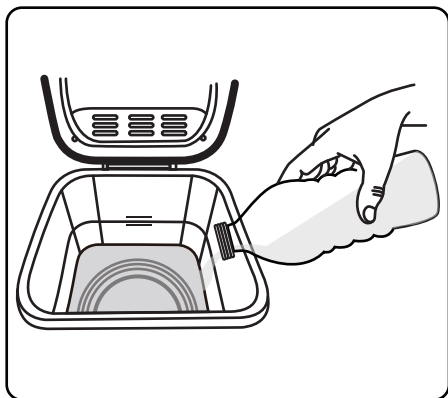
- Open het **DEKSEL**.

- Haal de FRITUURMAND uit het OLIEDEPOT en vul het OLIEDEPOT met verse frituurolie.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat u voorbij het minimumteken komt maar niet de maximale markering (1,5L) overschrijdt zoals aangegeven aan de binnenkant van het OLIEDEPOT

BELANGRIJK: Boter, margarine, olijfolie of dierlijke vetten mogen niet worden gebruikt vanwege de lagere rooktemperatuur.

- Sluit de frituurpan aan op een geschikt stopcontact en gebruik de TEMPERATUUR KNOP om de gewenste temperatuur in te stellen. Het TEMPERATUUR INDICATIE LAMPJE wordt rood om aan te geven dat de frituurpan aan het opwarmen is.
- Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, wordt het TEMPERATUUR INDICATIE LAMPJE uitgeschakeld. Laat de FRITUUR MAND met het voedsel langzaam in de OLIE zakken.



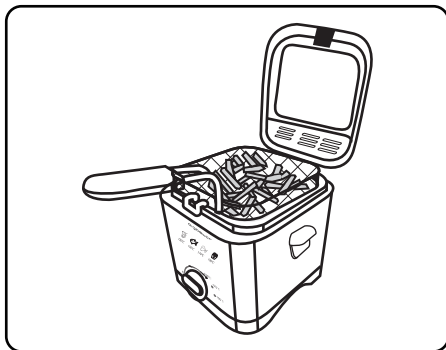
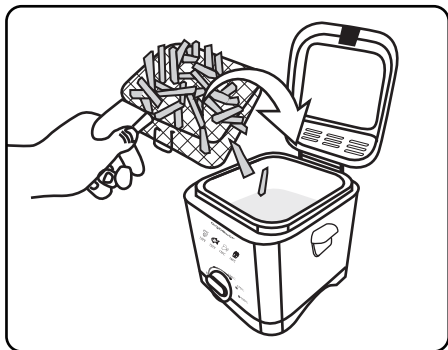
Voorzichtig: Om het risico van brandwonden veroorzaakt door spattende olie te voorkomen, raden we aan om ovenwanten te dragen gedurende het langzaam laten zakken van de FRITUUR MAND.

NOTA: Het TEMPERATUUR INDICATIE LAMPJE gaat gedurende het proces aan en uit. Dit is volkomen normaal en geeft aan dat de ingestelde temperatuur wordt gehandhaafd door de thermostaat.

- Zodra het eten gefrituurd is, tilt u het DEKSEL voorzichtig op.

VOORZICHTIG: Wees extra voorzichtig bij het openen van het DEKSEL omdat er wat stoom van binnen kan ontsnappen.

- Gebruik de HANDGREEP om de FRITUURMAND uit de olie te tillen om uit te lekken. Schud voorzichtig om overtollige olie te verwijderen.
- Laat de FRITUURMAND op de kleine beugel van de FRITUURMAND rusten. Hierdoor kan overtollige olie uit het gefrituurde voedsel lekken.
- Schud de FRITEERMAND voorzichtig opnieuw en plaats het voedsel op een stuk keukenpapier.
- Zet de TEMPERATUUR KNOP in de uit-stand en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat en de olie volledig afkoelen.



RICHTLIJNEN VOOR HET BAKKEN

NOTA: Bevroren voedsel verlaagt de temperatuur van de olie. Vermijd het tegelijkertijd toevoegen van te veel bevroren voedsel aan de FRITUURMAND. Diepgevroren voedsel zal ook iets langer tijd nodig hebben om te bakken.

NOTA: Het wordt geadviseerd om zetmeelarm voedsel te paneren voordat het wordt gebakken, want dit zorgt voor smakelijk voedsel en voorkomt dat het voedsel tijdens het bakken uitdroogt.

VOEDSEL	TEMPERATUUR	GEWCHT	TIJD
Verse patat friet	190 °C	350g	10-15 mins
Vis filets	150 °C	250g	8-12 mins
Verse kabeljauw of schelvis in beslag	190 °C	250g	10-15 mins
Bevroren schol	170 °C	250g	12-18 mins
Vlees	190 °C	250g	12-18 mins
Bevroren hamburgers	150 °C	300g	8-10 mins
Hamburguesas congeladas	150 °C	300g	8-15 mins
TKip stukjes (klein / medium)	170 °C	300g	12-15 mins
Kip stukjes (groot)	170 °C	300g	12-18 mins
Verse kip drumsticks	170 °C	300g	12-15 mins
Bevroren patat friet	190 °C	350g	10-15 mins

NOTA: De bovenstaande tabel is alleen bedoeld als referentie. Zorg er altijd voor dat het voedsel gaar is; persoonlijke voorkeuren kunnen verschillen.

⚠ WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat het voedsel goed droog is, omdat druipend water in hete olie kan leiden tot spatten van olie en dat kan brandwonden veroorzaken.

REINIGING & ONDERHOUD

VOORZICHTIG: Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken of onderhoud.

- Laat het apparaat en eventuele resterende olie volledig afkoelen.

VOORZICHTIG: Probeer de frituurpan niet te verplaatsen of te dragen terwijl deze nog heet is.

- De BEHUIZING van het apparaat moet worden schoongemaakt met een licht vochtige doek.
- Was de FRITUURMAND en het DEKSEL in warm zeepwater. Als alternatief kunt u de FRITUURMAND bovenin een vaatwasser plaatsen.

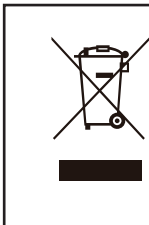
VOORZICHTIG: Gebruik geen bleekmiddel of andere schurende substanties of oplosmiddelen. Gebruik geen schuursponsjes.

- Droog het apparaat grondig voordat u het weer in elkaar zet.
- De olie moet na 20 keer worden vervangen (afhankelijk van hoe intensief het is gebruikt). Voordat u de olie ververst, moet u eerst het OLIE DEPOT schoonvegen met absorberend papier; ten tweede, gebruik een vochtige doek met een beetje afwasmiddel om het te reinigen en maak het tenslotte schoon met een droge doek.

PROBLEEM OPLOSSING

PROBLEEM	OPLOSSING
Onaangename geur	<ul style="list-style-type: none"> • Ververs de olie na 20 maal gebruik en reinig deze volgens de instructies in het gedeelte "Reiniging en onderhoud". • Gebruik altijd bakolie van goede kwaliteit.
Condensatie onderin het kijkvenster	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat de DEKSEL nauwkeurig gesloten is
Olie loopt over	<ul style="list-style-type: none"> • Verminder de hoeveelheid olie. • Neem de hoeveelheden in acht in de paragraaf "Kookrichtlijnen". • Droog het voedsel voor het koken.
Voedsel is niet knapperig	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de temperatuur dienovereenkomstig aan. • Neem de hoeveelheden in acht die zijn beschreven in het gedeelte 'Kookrichtlijnen'.
Aardappelschijfjes plakken aan elkaar	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat de aardappelschijfjes zijn gewassen voordat u gaat frituren.

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT



Het merk geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval in Europa mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, raden wij aan het niet-werkende apparaat in te leveren bij een geschikt afvalverwerkingscentrum. Verwijdering moet op een milieuvriendelijke wijze gebeuren en beschikbaar worden gemaakt voor de inzamelservice voor recycleerbaar materiaal.

GARANTIE: 2 JAAR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

UTILISATION PRÉVUE

- N' utilisez l'appareil que dans le but pour lequel il a été conçu et selon les paramètres spécifiés dans ce guide. Cette friteuse est conçue pour un usage domestique et intérieur uniquement. Ne pas l' utiliser en extérieur, sur des surfaces humides ou à des fins commerciales.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou reçoivent des instructions appropriées concernant son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.

PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité basiques doivent toujours être suivies, y compris les suivantes:

- Ne l'utilisez pas comme jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la friteuse.
- Si la friteuse ne fonctionne pas correctement, est

tombée, est endommagée, laissée à l'extérieur ou immergée dans un liquide, veuillez ne pas l'utiliser.

- N'utilisez pas la friteuse si des pièces sont **d é f e c t u e u s e s , m a n q u a n t e s** ou endommagées. Assurez-vous que toutes les pièces sont solidement fixées avant utilisation.

CÂBLE ET PRISE

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l' appareil. Cet appareil ne doit être utilisé que comme indiqué. De préférence, la prise de courant doit être protégée par un dispositif à courant résiduel (RCD).
- N'utilisez pas cet appareil si le câble ou la prise sont endommagés. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée ou un agent de service autorisé afin d'éviter tout danger.
- L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée.
- Ne manipulez pas la prise ou l'appareil avec les mains humides
- Éloignez le câble de toutes surfaces chauffées.
- Ne laissez pas le câble pendre du bord de la table ou du plan de travail au cas où il serait tiré par inadvertance par des enfants ou des

animaux domestiques.

- Ne placez pas le câble sur des bords ou des coins tranchants.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Éteignez toutes les commandes avant de le débrancher.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble, mais saisissez la prise.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de maintenance par l'utilisateur, de connecter ou de déconnecter des accessoires ou de changer des accessoires.
- Assurez-vous que le câble est stocké en toute sécurité pour éviter les dangers.

RISQUE DE BLESSURE

- Placez toujours votre appareil sur une surface ferme, plane et résistante à la chaleur. Maintenez un espace libre suffisant tout autour de l'appareil et éloignez-le du bord du plan de travail.
- La friteuse n'est pas conçue pour être utilisée au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Assurez-vous que la poignée du panier est fermement verrouillée sur le panier avant utilisation.

- N'allumez pas la friteuse avant de mettre de l'huile dans le récipient. Le récipient d'huile doit être rempli au-delà du repère minimum mais ne doit pas dépasser le repère maximum (1,5 L), comme indiqué à l'intérieur de celui-ci.
- N'ajoutez jamais d'eau à l'huile.
- Lorsque vous l'utilisez pour la première fois, votre friteuse peut dégager une «nouvelle» odeur ou vapeur. Cela se dissipera après avoir été utilisé plusieurs fois.
- Ne placez pas d'ustensiles ou d'ingrédients surdimensionnés dans la friteuse.
- N'insérez aucun objet dans les ouvertures et ne couvrez pas l'appareil.
- Les surfaces de la friteuse deviennent chaudes pendant son utilisation. Par conséquent, ne touchez pas la surface pendant le fonctionnement.
- Ne soulevez pas le couvercle lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Utilisez la fenêtre de visualisation pour vérifier la progression.
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas la friteuse lorsqu'elle est en cours d'utilisation.
- L'huile et les graisses brûleront si l'appareil surchauffe.
- N'utilisez pas l'appareil en continu pendant des périodes plus longues que celles marquées sur

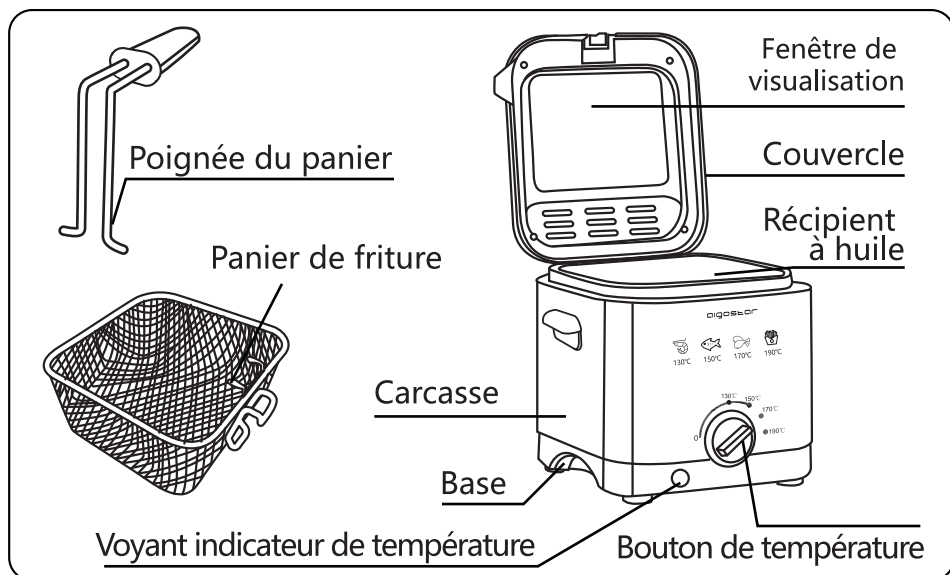
le produit ou indiquées dans les instructions.

- Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine pour retirer le panier de friture de la friteuse.
- Nettoyez toujours l'appareil et l'huile une fois les deux complètement refroidis.
- Ne lubrifiez aucune pièce et n'effectuez aucun travail d'entretien ou de réparation autre que ceux indiqués dans ce guide, ou tel que recommandé par un technicien professionnel.
- N'utilisez que les accessoires décrits dans ce guide ou recommandés par la marque AIGOSTAR.



ATTENTION ! SURFACE CHAUDE !

SCHÉMA DE L' APPAREIL



Modèle	300004IZD
Alimentation	220-240V ~
Puissance	1000W
Fréquence	50-60Hz
Capacité	1.5L

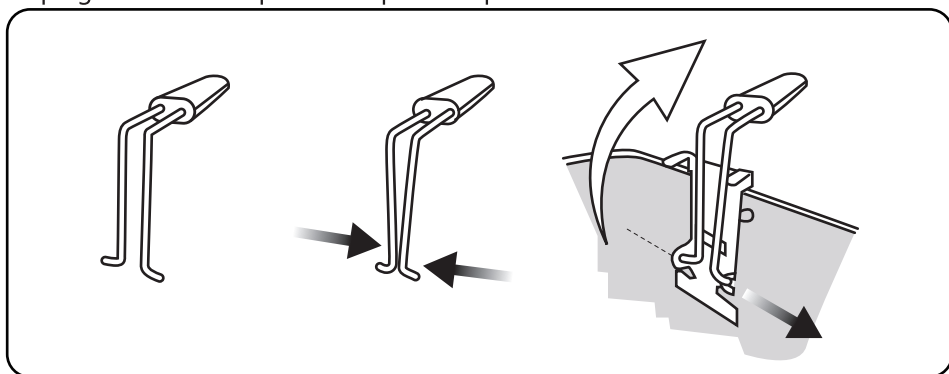
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, suivez les étapes suivantes :

- Déballez soigneusement la friteuse et toutes ses pièces. Retirez tous les matériaux d'emballage, y compris les autocollants ou les étiquettes.
- Nettoyez la **CARCASSE** et le **RÉCIPENT À HUILE** avec un chiffon humide ou une éponge. Essuyez ensuite avec un chiffon doux et sec.

⚠ ATTENTION ! Ne plongez pas la friteuse ou le câble dans l'eau ou tout autre liquide.

- Nettoyez le **COUVERCLE** avec un chiffon humide ou une éponge.
- Lavez le **PANIER DE FRITURE** à l'eau tiède savonneuse ou placez-le sur l'étagage supérieur du lave-vaisselle.
- Placez la friteuse sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
- Pincez les extrémités de la **POIGNÉE DU PANIER** ensemble, placez-les au bas du support de la poignée et relâchez-les dans les petits trous. Tirez ensuite la poignée en arrière pour la cliquer à sa place.



FONCTIONNEMENT

PRÉCAUTION: Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché du secteur.

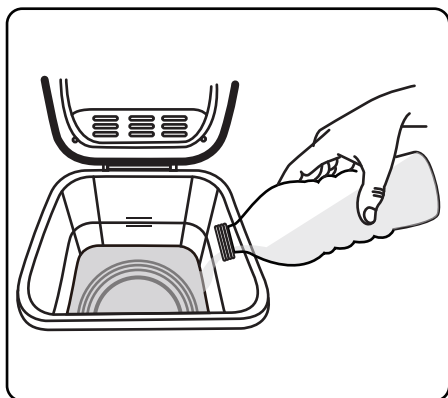
- Ouvrez le **COUVERCLE**.

- Retirez le PANIER À FRITURE du RÉCIPIENT et remplissez le RÉCIPIENT avec de l'huile de cuisson fraîche.

ATTENTION: Assurez-vous que vous remplissez le RÉCIPIENT D'HUILE au-delà de la marque minimale mais sans dépasser la marque maximale (1,5 L) comme indiqué à l'intérieur.

IMPORTANT: Retirez le PANIER À FRITURE du RÉCIPIENT et remplissez le RÉCIPIENT avec de l'huile de cuisson fraîche.

- Branchez la friteuse dans une prise appropriée et utilisez le BOUTON DE TEMPÉRATURE pour définir la température désirée. Le VOYANT INDICATEUR DE TEMPÉRATURE devient rouge pour indiquer que la friteuse est en train de chauffer.
- Une fois qu'il atteint la température prédéfinie, le VOYANT DE TEMPÉRATURE s'éteint. À ce stade, abaissez lentement le PANIER À FRITURE contenant vos aliments dans le RÉCIPIENT À HUILE.



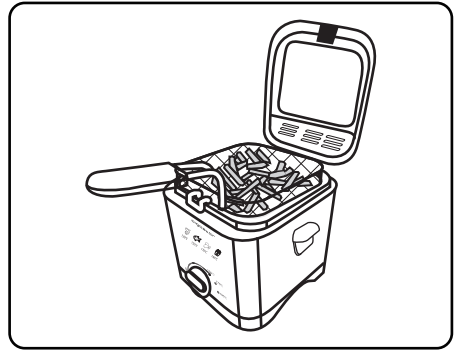
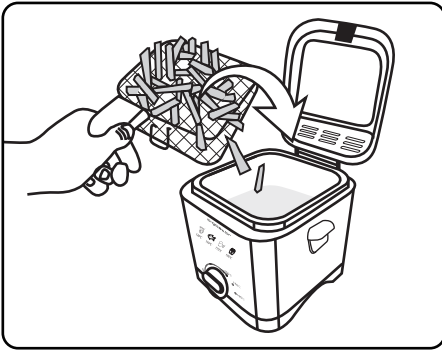
ATTENTION: Afin d'éviter le risque de brûlure causé par les éclaboussures d'huile, nous vous recommandons de porter des gants de cuisine pour abaisser lentement le PANIER À FRITURE.

REMARQUE: Le VOYANT DE TEMPÉRATURE s'allumera et s'éteindra pendant le fonctionnement. Ceci est tout à fait normal et indique que la température prédéfinie est maintenue par le thermostat.

- Une fois la cuisson des aliments terminée, soulevez délicatement le COUVERCLE.

ATTENTION: Faites très attention lorsque vous ouvrez le couvercle car de la vapeur peut s'échapper de l'intérieur.

- Utilisez la POIGNÉE pour soulever le PANIER À FRITURE hors de l'huile. Secouez doucement pour éliminer l'excès d'huile.
- Laissez le PANIER À FRITURE reposer sur le petit support du PANIER À FRITURE. Cela permet à tout excès d'huile de s'écouler des aliments frits.
- Agitez à nouveau doucement le PANIER À FRITURE, puis placez les aliments sur une serviette en papier.
- Tournez le BOUTON DE TEMPÉRATURE sur la position d'arrêt et débranchez l'appareil. Laissez refroidir complètement l'appareil et l'huile.



CONSEILS DE CUISSON

REMARQUE: Les aliments surgelés abaissent la température de l'huile. Évitez d'ajouter trop d'aliments surgelés dans le PANIER À FRITURE à la fois. Les aliments surgelés prendront également un peu plus de temps à cuire.

NOTE: Il est conseillé d'enrober les aliments à faible teneur en amidon avant de les frire, car cela garantira qu'ils sont savoureux et les évitera de se dessécher pendant la cuisson.

ALIMENTS	TEMPÉRATURE	POIDS	TEMPS
Frites fraîches	190 °C	350g	10-15 mins
Filets de poisson	150 °C	250g	8-12 mins
Morue ou beignets de haddock frais	190 °C	250g	10-15 mins
Morue ou beignets de haddock surgelés	170 °C	250g	12-18 mins
Plie surgelée	190 °C	250g	12-18 mins
Viande	150 °C	300g	8-10 mins
Hamburgers surgelés	150 °C	300g	8-15 mins
Filets de poulet (petits/moyens)	170 °C	300g	12-15 mins
Filets de poulet (grands)	170 °C	300g	12-18 mins
Pilons de poulet frais	170 °C	300g	12-15 mins
Frites surgelées	190 °C	350g	10-15 mins

REMARQUE: Le tableau ci-dessus est à titre indicatif uniquement, les préférences personnelles varieront. Assurez-vous toujours que les aliments sont cuits.

⚠ ATTENTION ! Assurez-vous que les aliments sont secs car l'eau qui goutte dans l'huile chaude peut provoquer des éclaboussures et des brûlures subséquentes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

PRUDENCE: Laisser refroidir complètement l'appareil et toute huile restante.

ATTENTION: N'essayez pas de déplacer ou de transporter la friteuse lorsqu'elle est encore chaude.

- LA CARCASSE de l'appareil doit être nettoyée avec un chiffon légèrement humide.
- Lavez le PANIER À FRITURE et le COUVERCLE dans de l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez également placer le PANIER À FRITURE sur l'étage supérieur du lave-vaisselle.


PRUDENCE: N'utilisez pas d'eau de javel, solvants ou d'autres substances abrasives. N'utilisez pas de tampons à recurer.

- Séchez soigneusement l'appareil avant de le remonter.
- L'huile doit être changée toutes les 20 utilisations. Avant de remettre de l'huile, essuyez d'abord le RÉCIPIENT avec du papier absorbant. Ensuite, utilisez un chiffon humide avec un peu de détergent pour le nettoyer puis essuyez-le avec un chiffon sec.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Odeur désagréable	<ul style="list-style-type: none"> • Changez l'huile toutes les 20 utilisations et nettoyez comme indiqué dans la section «Nettoyage et entretien». • Utilisez toujours une huile de cuisson de bonne qualité.
Condensation sous la fenêtre de visualisation	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le couvercle est bien fermé.
Débordement d'huile	<ul style="list-style-type: none"> • Réduisez la quantité d'huile. • Respectez les quantités indiquées dans la section «Conseils de cuisson». • Aliments secs avant la cuisson.
La nourriture n'est pas croustillante.	<ul style="list-style-type: none"> • Ajustez la température en conséquence. • Respectez les quantités indiquées dans la section «Conseils de cuisson».
Les frites sont collantes.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que les frites sont lavées avant de les faire frire.

ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT

	<p>Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé de la même manière que les autres déchets ménagers en Europe. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement et à la santé humaine, nous suggérons que les appareils non fonctionnels soient remis à un centre d'élimination des déchets approprié. L'élimination doit être effectuée de manière écologique et les appareils mis au rebut doivent être mis à disposition des services de collecte des matières recyclables.</p>
---	---

GARANTIE: 2 ANS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

USO PRETENDIDO

- Utilize o aparelho apenas para o fim a que se destina e dentro dos parâmetros especificados neste manual. Esta fritadeira de gordura profunda é destinada apenas para uso interno e doméstico. Não use ao ar livre, em superfícies molhadas ou para fins comerciais.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionados ou recebam instruções adequadas sobre a utilização do produto por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.

PRECAUÇÕES GERAIS

Ao usar um aparelho elétrico, as precauções básicas devem sempre ser seguidas, incluindo o seguinte:

- Não o use como brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com a fritadeira.
- Se a fritadeira não estiver a funcionar corretamente, cair, estiver danificada, for deixada

ao ar livre ou imersa em líquido, não e. use.

- Não use a frigideira se alguma das peças estiver defeituosa, em falta ou danificada. Certifique-se de que todas as peças estão bem colocadas antes de usar.

CABOS E PLUGUES

- Verifique se o seu fornecimento de eletricidade corresponde ao mostrado na placa de classificação. Este produto só deve ser usado como avaliado. De preferência, a tomada deve ser protegida por um dispositivo de corrente residual (RCD).
- Não o use com um cabo ou plugue danificado. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um agente qualificado ou um agente de serviço autorizado para evitar riscos.
- Não é recomendado o uso de um cabo de extensão.
- Não manuseie o plugue ou o aparelho com as mãos molhadas.
- Mantenha o cabo afastado de superfícies aquecidas.
- Não deixe o cabo suspenso sobre a borda da mesa ou do balcão, para o caso de poder ser puxado inadvertidamente por crianças ou animais de estimação.
- Não puxe o cabo em torno de bordas

afiadas ou cantos..

- Não o deixe desacompanhado quando estiver conectado. Desconecte-o da tomada quando não estiver em uso.
- Desligue todos os controlos antes de desconectá-lo.
- Não o desconecte puxando pelo cabo, mas segurando o plugue para retirá-lo.
- Desconecte sempre antes de executar a manutenção do usuário, conectando ou desconectando acessórios ou trocando acessórios.
- Assegure-se de que o cabo seja armazenado com segurança para evitar riscos.

RISCO DE FERIMENTOS PESSOAIS

- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície firme, plana e resistente ao calor, com espaço suficiente em todos os lados, e mantenha-o afastado da borda da bancada.
- A fritadeira não deve ser operada por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Certifique-se de que a alça da cesta está firmemente travada na cesta de fritura antes de usá-la.
- Não ligue a fritadeira antes de colocar óleo na panela de óleo. Deve encher com óleo acima do marcador mínimo, mas não deve exceder

o marcador máximo (1,5 L), conforme indicado no interior do pote de óleo. de óleo.

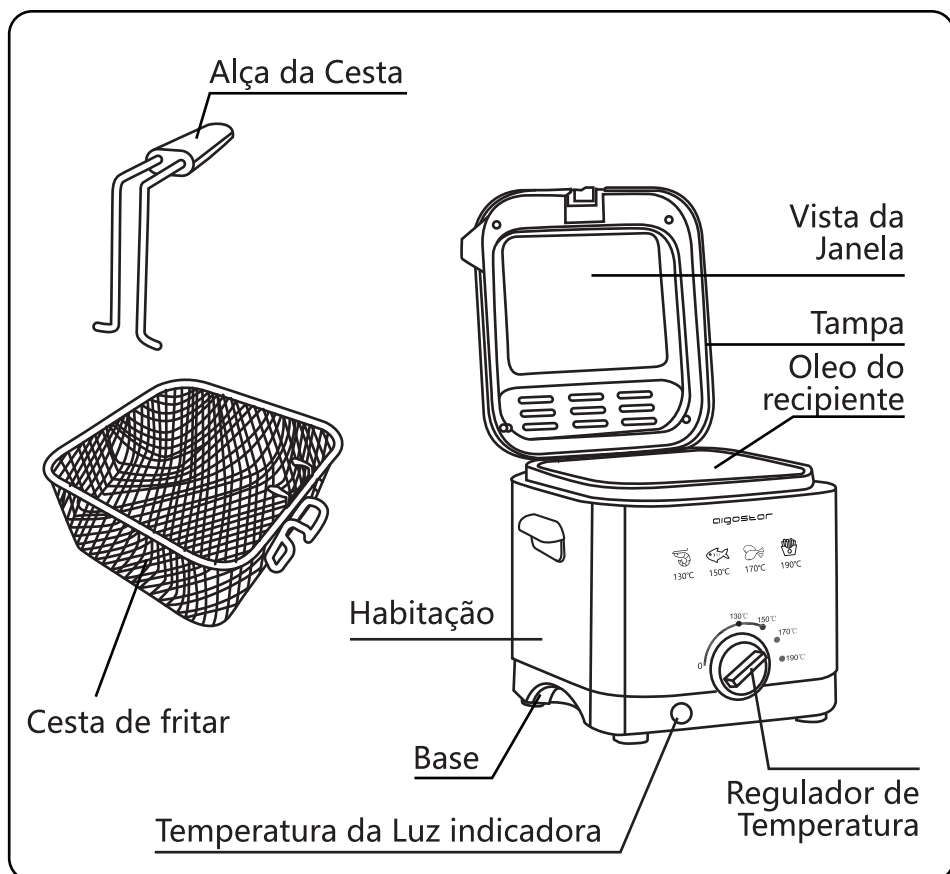
- Nunca adicione água ao óleo.
- Ao usá-lo pela primeira vez, a sua fritadeira pode emitir um "novo" cheiro ou vapor. Tal irá dissipar-se depois de alguns usos.
- Não coloque utensílios ou ingredientes sobredimensionados na fritadeira.
- Não insira objectos nas aberturas nem cubra o aparelho.
- As superfícies da fritadeira de gordura profunda ficarão quentes durante o uso. Não toque na superfície durante a utilização.
- Não levante a tampa enquanto estiver a usar; use a Janela de Visualização para verificar o progresso da cozedura da sua comida.
- Não levante ou mova a fritadeira enquanto estiver a usar.
- O óleo e as gorduras queimarão se estiver superaquecido.
- Não utilize continuamente por períodos mais longos do que aqueles marcados no produto ou indicados nas instruções.
- Recomenda-se o uso de luvas para forno ao remover a cesta de fritura da fritadeira.
- Limpe sempre o aparelho e o óleo depois de ambos arrefecerem completamente.

- Não lubrifique as peças nem realize qualquer trabalho de manutenção ou reparo que não seja o indicado neste manual, ou conforme recomendado por um técnico profissional.
- Use apenas anexos, conforme descrito neste manual ou com a marca AIGOSTAR recomendada.



CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO



Modelo	300004IZD
Voltagem	220-240V~
Potência Nominal	1000W
Frequência nominal	50-60Hz
Volume	1.5L

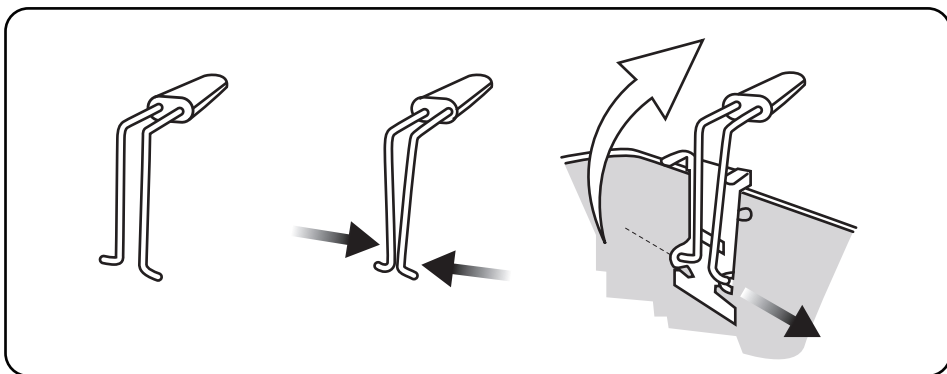
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de usar este aparelho pela primeira vez, certifique-se de concluir as seguintes etapas:

- Retire cuidadosamente a fritadeira de 1,5 l de gordura e todas as partes. Remova todos os materiais de embalagem, incluindo adesivos ou rótulos.
- Limpe a **HABITAÇÃO** e a **POTÊNCIA DE PETRÓLEO** com um pano ou esponja húmida. Seque com um pano seco e macio.

⚠ATENÇÃO! Não mergulhe a fritadeira ou o fio na água ou em qualquer outro líquido.

- Limpe a **TAMPA** com um pano húmido ou esponja.
- Lave a Cesta de Fritura com água morna e sabão, ou coloque na prateleira de cima de uma máquina de lavar louça.
- Posicione a Fritadeira de Gordura Profunda numa superfície seca, nivelada e resistente ao calor.
- Aperte as extremidades da **PEGA DA CESTA** juntas, posicione-a na parte inferior do suporte da manopla e solte os pequenos orifícios. Puxe para trás para clicar no lugar.



UTILIZAÇÃO

CUIDADO: Certifique-se de que o aparelho está desligado e desconectado da tomada.

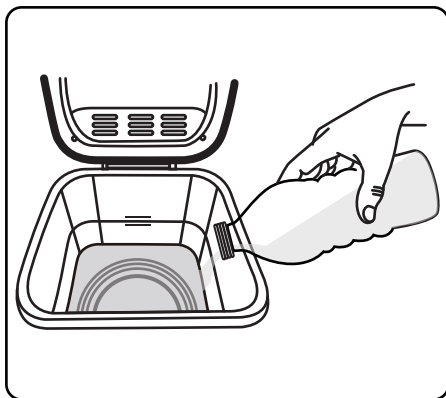
- Abra a TAMPA.

- Retire a FRITADEIRA do recipiente de óleo e encha o recipiente com óleo de cozinha fresco.

CUIDADO: Certifique-se de encher pela marca mínima, mas não exceder a marca máxima (1,5 L), conforme indicado no interior do recipiente de óleo.

IMPORTANTE: Manteiga, margarina, azeite ou gordura animal não devem ser utilizados devido à sua menor temperatura de fumo.

- Conecte a Fritadeira Profunda a uma tomada adequada e use o REGULADOR DE TEMPERATURA para ajustar a temperatura desejada. A LUZ INDICADORA DE TEMPERATURA ficará vermelho para indicar que a fritadeira está se aquecendo.
- Quando atingir a temperatura definida, a LUZ INDICADORA DE TEMPERATURA será desligada. Neste ponto, abaixe lentamente o CESTA DE FRITAR coma a sua comida no RECIPIENTE DE ÓLEO.



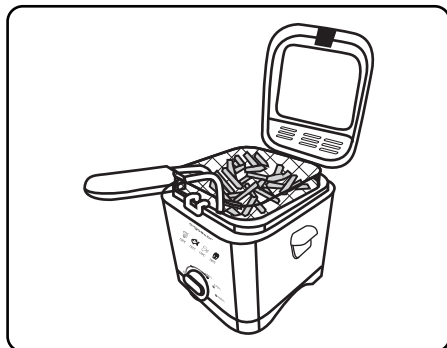
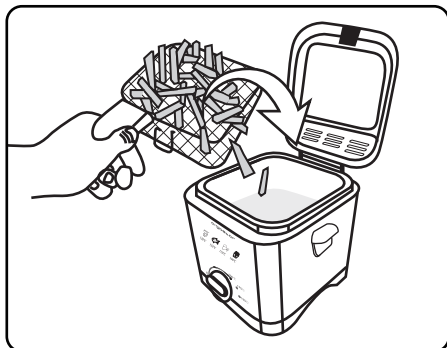
CUIDADO: Para evitar o risco de queimaduras causadas pelo salpico de óleo, recomendamos usar luvas de forno para abaixar lentamente a CESTA DE FRITAR.

NOTA: A LUZ INDICADORA DE TEMPERATURA ligará e desligará durante a utilização. Tal é totalmente normal e indica que a temperatura definida está a ser mantida pelo termostato.

- Assim que a comida terminar de cozinhar, levante cuidadosamente a TAMPA.

CUIDADO: Tome cuidado extra ao abrir a TAMPA, pois pode sair algum vapor do interior.

- Use o manípulo para levantar a CESTA DE FRITAR do óleo para drenar. Agite suavemente para remover o excesso de óleo.
- Deixe o RECIPIENTE sobre o pequeno suporte do CESTO DE FRITAR. Tal permite que qualquer excesso de óleo goteje do alimento frito.
- Agite suavemente o CESTO DE FRITO novamente e coloque a comida numa toalha de papel.
- Gire o REGULADOR DE TEMPERATURA para a posição desligada e desconecte o aparelho. Deixe o aparelho e o óleo arrefecer completamente.



DIRETRIZES DE COZEDURA

NOTA: Alimentos congelados diminuirão a temperatura do óleo. Evite adicionar muita comida congelada ao CESTO DE FRITAR de uma só vez. Os alimentos congelados também demoram um pouco mais para cozinhar.

NOTA: É aconselhável revestir os alimentos com baixo teor de amido antes da fritura, pois tal garantirá alimentos saborosos e evitará que os alimentos sequem durante a cozedura.

COMIDA	TEMPERATURA	PESO	TEMPO
Batatas fritas frescas	190 °C	350g	10-15 mins
Filé de peixe	150 °C	250g	8-12 mins
Bacalhau fresco ou arinca em massa	190 °C	250g	10-15 mins
Bacalhau congelado ou haddock em massa	170 °C	250g	12-18 mins
Solha Congelada	190 °C	250g	12-18 mins
Carne	150 °C	300g	8-10 mins
Hambúrgueses congelados	150 °C	300g	8-15 mins
Porções de frango em migalhas (pequenas / médias)	170 °C	300g	12-15 mins
Porções de frango em migalhas (grandes)	170 °C	300g	12-18 mins
Coxinhas de frango fresco	170 °C	300g	12-15 mins
Batatas congeladas	190 °C	350g	10-15 mins

NOTA: A tabela acima é apenas para fins de orientação. Garanta sempre que a comida está cozida; no entanto, as preferências pessoais serão diferentes.

⚠ ATENÇÃO! Assegure-se de que o alimento esteja seco, pois o gotejamento de água no óleo quente pode causar respingos de óleo e, em seguida, causar queimaduras.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

CUIDADO: Antes de realizar a limpeza ou manutenção, desconecte o aparelho da rede elétrica.

- Deixe o aparelho e qualquer óleo restante arrefecer completamente.

CUIDADO: Não tente mover ou transportar a fritadeira enquanto ainda estiver quente.

- A HABITAÇÃO do aparelho deve ser limpa com um pano ligeiramente húmido.
- Lave o CESTO DE FRITAR e a TAMPA em água morna e sabão. Alternativamente, pode colocar o CESTO DE FRITAR na prateleira superior de uma máquina de lavar louça.


CUIDADO: Não use alvejante ou outra substância abrasiva ou solventes. Não use esfregões.

- Seque bem antes de remontar o aparelho.
- O óleo deve ser troçado a cada 20 usos. Antes de trocar o novo óleo, limpe primeiro o POTENCIÓMETRO de ÓLEO com papéis absorventes; segundo, use um pano húmido com um pouco de detergente para lavá-lo e, finalmente, limpe-o com um pano seco.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUÇÃO
Odor desagradável	<ul style="list-style-type: none"> ● Troque o óleo a cada 20 usos e limpe conforme as instruções da seção "Limpeza e manutenção". ● Use sempre óleo de cozinha de boa qualidade.
Condensação sob a janela de visualização	<ul style="list-style-type: none"> ● Assegure-se de que a TAMPA esteja fechado com segurança.
O óleo está a transbordar	<ul style="list-style-type: none"> ● Reduza a quantidade de óleo ● Observe as quantidades descritas na seção "Diretrizes de culinária". ● Secar os alimentos antes de cozinhar
A comida não é crocante	<ul style="list-style-type: none"> ● Ajuste a temperatura de acordo. ● Observe as quantidades descritas na seção "Diretrizes de culinária".
Batata está pegajosa	<ul style="list-style-type: none"> ● Assegure-se de que as fatias de batata foram lavadas antes de fritar.

RECICLAGEM CORRETA DESTE PRODUTO

	<p>A marca indica que este produto não deve ser descartado como outros resíduos domésticos na Europa. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente e à saúde humana, sugerimos que entregue o aparelho que não funciona num centro apropriado de reciclagem de resíduos. A reciclagem deve ser feita de maneira ambientalmente correta e disponibilizá-lo para o serviço de coleta de material reciclável.</p>
---	--

GARANTIA: 2 ANOS



SAMSPARTY SL
CL CABAÑA 78, 45210 YUNCOS ,TOLEDO,ESPAÑA
B45824786

[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)

MADE IN P.R.C