

HÆGER



Deep Fryer – Fritadeira
Freidora – Friteuse



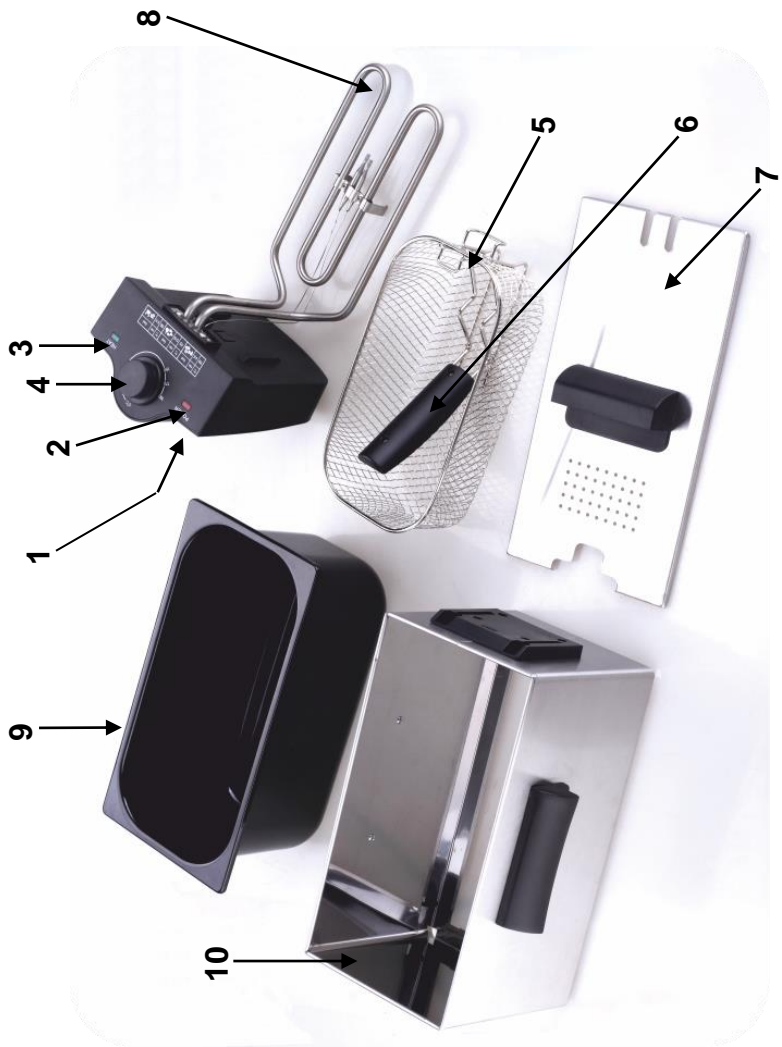
Pro Chips * Series

DF-3ES-013B (Enamel)

DF-3SS-012B (Stainless Steel)

Instructions manual
Manual de utilizador
Manual de usuario
Mode d'emploi

CE RoHS



Dear customer

Thank you for having chosen a HÆGER product.

The HÆGER products have been produced to think about the welfare of the consumer privileging the most raised standards of quality, functionality and assign. We are sure you will be happy with this appliance.

We assume that the user is familiar with the common procedures of handling household appliances.

Before using the appliance for the first time please read carefully and thoroughly through these operating instructions and the safety advice, completely familiarising yourself with the appliance. Retain these instructions for future reference and pass them on to whoever might acquire the appliance at a future date.

Intended use

This device is used for deep-frying food. It is intended exclusively for this purpose and may only be used as such. It may only be used in the manner described in these instructions for use. The device must not be used for commercial purposes. Any other use of this device is contrary to the intended use and may result in damage to materials or even personal injury.

The manufacturer/distributor does not accept any liability for damage caused because of the use of this device contrary to its intended use.

Important Safety Instructions

Please keep this instruction manual in a safe place, along with the warranty card, purchase receipt and carton for future reference. The safety precautions enclosed here in reduce the risk of fire, electric shock and injury when correctly adhered to.

- Before turning on, ensure the electrical voltage and frequency of the circuit corresponds to those indicated on the appliance.
- The fryer should be placed on a flat surface when operating to avoid overturning.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch heated surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Improper installation may result in the risk of fire, electric shock and or injury to persons.

English

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- The manufacturer/distributor is not responsible for any eventual damages caused by improper or faulty use.
- Do not operate the fryer outdoors.
- Power plug must be removed from power socket before cleaning, servicing, maintenance or moving the fryer. When it is not in use, switch it off and unplug it.
- To reduce the risk of electrocution, never operate this product with wet hands, submerge under water or spill liquids into the product.
- Do not insert any objects into the fryer nor kink or damage the power cord.
- The unit has no user-serviceable parts contained with in. Do not attempt to repair, disassemble or modify the fryer.
- Do not use chemical, steel wool or abrasive cleaners to clean the outside of the unit, as these will scratch the stainless steel and die-cast metal surface.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not attempt to move the fryer while the oil is hot.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or cooking unit in water or other liquid.

CAUTION: Never submerge heating unit in water or other liquid.

- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.

- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.



Surface are liable to get hot during use.

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to service centre for examination, repair, or adjustment. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a qualified technician to avoid a hazard.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer/distributor may cause fire, electrical shock or injury.
- Extreme caution must be used when moving a fryer containing hot oil or other hot liquids. Always use hot pads when moving your heated deep fryer.

Overview of the components

- | | |
|-------------------|----------------------|
| 1. Restart button | 6. Basket Handle |
| 2. Power Lamp | 7. Lid |
| 3. Heat Lamp | 8. Heating element |
| 4. Thermostat | 9. Oil/Fat container |
| 5. Frying basket | 10. Housing |

How to use your deep fryer

CAUTION: To prevent personal injury or property damage, inspect the cord set for damage, or wear before each use. Do not use your product if it, its cord or heat control has been damaged or it is not working properly.

Please remove protective film from the Deep fryer before attempting to use.

Filling the container with oil

- Never mix different oils and fats together.
- Do not mix old and new oil together as this will only spoil the new oil in a short time.
- The oil can be stored in the fryer with the lid closed, which keeps it fresh and clean, but the fryer must be unplugged from the socket.
- Check the oil before each use, and make sure maximum oil level is not more than maximum mark in the pot.

English

- Plug in the fryer. The power and temperature light will turn on. When the oil is at the correct temperature for frying, the temperature light will go off.

NOTE: When using this fryer during heating the oil, the temperature light may go on and off several times during frying. This is normal and indicates the temperature is being thermostatically maintained.

Filling the frying basket

- Place the food in the frying basket. Do not overfill.
- Damp food, such as chipped potatoes, must be dried thoroughly before frying.
- Before putting frozen foods into the fryer, shake over the sink to remove any loose ice. Frying the frozen food, the frying time will be a little longer.

Putting the basket in place

- When the temperature light goes off, hook up the basket and put the basket slowly down into the container.
- When placing the basket with food into the fryer, please take out the handle. After frying is finished, use the handles to remove the basket from fryer.

Warning: Do not plunge the basket quickly into the hot oil, otherwise it could overflow and or splatter. During frying, hot steam will escape through the lid. This is normal. Avoid this area when the fryer is in use.

At the end of the cooking time

- Wait for the steam to escape for a few moments before opening the lid.
- Do not carry or move the fryer while the oil is still hot.
- Hook up the basket with the basket handle. Hang the basket on the edge of the interior wall of the container.
- Leave the food to drain for a minute.
- Attach the handle to the basket and lift out.
- Unplug the fryer after every use.
- After removing the basket, skim the oil and remove any small pieces of food.
- To remove any fine food debris, such as breadcrumbs, follow the instructions to filter the oil. If solid vegetable oil is used, you need to do this before the oil hardens.
- Store the oil in the fryer with the lid closed, which keeps it fresh and clean. If the fryer is not to be used for long time, store the oil in a separate container, and clean the inside of the fryer as instructed.

Filtering the oil

- After each frying, always check to see if the oil needs filtering to remove any food debris.
- Remove the lid and pour the oil into a container that which will hold at least 1.8 litres. Hold the fryer using the carrying handles.
- Wipe inside with kitchen paper and clean as directed below.
- Line the basket with a filter paper.
- Attach the basket to the edge container.
- Pour the oil carefully through the filter paper back to the fryer.
- Throw away the filter paper and clean the basket in hot water and washing-up liquid.
- Discard the oil after 8-12 uses.

Warning: Each time food is fried the water content of the oil increases especially with frozen foods. Failure to change the oil could result in oil splattering because the water content is too high, causing it to boil.

Useful frying hints

- Do not fill the basket more than three-quarters full of frozen foods.
- Always dry food well, especially chipped potatoes. If left damp they will not turn out crisp.
- All foods, except those with high starch content like chips, should be coated before frying. Typical coatings are seasoned flour, breadcrumbs or batter. When frying, carefully time foods to avoid over-cooking. The cooking time may vary according to the quantity and thickness of the food being fried. Remember a difference of one or two minutes can result in over-cooked food.
- Use a maximum of 200 grams of chips per litre of oil.
- When using frozen products, use a maximum of 100 grams because the oil cools off rapidly. Shake frozen products above the sink to remove excess ice.
- When fresh chips are used, dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil. Fry the chips in two turns. First time (blanch) 5 to 10 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

English

Frying table

Type of Food	Temperature
Pre-fry chips	170 °C
Final fry chips	175 °C
Fondue parmesan	170 °C
Cheese croquettes	170 °C
Meat/fish/potato croquettes	190 °C
Fish	170 °C
Fish sticks	180 °C
Cheese fritters	180 °C
Doughnuts	190 °C
Frozen sausage	190 °C
Chicken	160 °C
Prawn fritter	180 °C

Care & Cleaning instructions

CAUTION: Always unplug unit before cleaning. Never submerge heating unit in water.

- Unplug the fryer and make sure it is cooled down to room temperature before cleaning.
- Clean the outside of the fryer with a damp cloth, and then dry.
- Clean the inside of the fryer and the basket when you filter or change the oil. Use a cloth, hot water and washing-up liquid. For stains use non-scratching cream cleaner.
- Rinse and thoroughly dry the container before refilling with oil.
- Clean the lid in hot water and kitchen detergent solution.
- Do not use abrasive powders, hard abrasive scourers, and wire wool or washing soda crystals.

Troubleshooting

Device is not working:

- Check the mains connection.
- Check the position of the thermostat.

Other possible causes:

The device is fitted with a safety switch. This prevents the heater being switched on accidentally.

- Check that the control element is correctly in place.

Overheating Protection

- If you should accidentally switch on your deep fat fryer when there is no oil or fat in it the overheating protection is automatically turned on. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer.
- Only after the device has been left to cool down completely should the RESTART button on the rear of the control element be operated to use the deep fat fryer again.

Restarting the over-temperature protection

If the overheating protection is automatically turned on, the appliance is no longer ready to be used. To restart:

1. Unplug the deep fryer from the power socket.
2. Press the RESTART button.
3. Plug the deep fryer back into the power socket.
4. Check if the power light is burning again.



Technical data:

Models:DF-3ES.013B/DF-3SS.012B

Power supply:220-240V~, 50/60Hz

Power consumption:2100W

Protection class:I

Maximum filling quantity:3 Litres

Conformity

This product has been tested and produced according to all relevant current CE guidelines, such as:

- CE** - electromagnetic compatibility Directive 2014/30/EU,
- Low voltage Directive (LVD) Directive 2014/35/EU,
- RoHS with its amendments Directive 2011/65/EU,

and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

The CE mark attests this product with all relevant directives.

Environment



Please consider our environment

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. **This product is subject to the European guideline 2012/19/EU.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

When you wish to dispose of the appliance, remove the cable and dispose it in an environmentally friendly way (e.g. recycling plant).

Guarantee

This unit is covered by a 24 months (*) warranty, from the purchase date, and covers the repair free of charges of the damaged due to the manufacturer fault or defected components. The distributor reserves the right to change the unit for an equivalent model.

The warranty does not cover any damaged caused by incorrect use, lightning, incorrect installation, external factors or any intentional damaged. The warranty does not cover damage thus attributable to falls, blows, spill, exposure to extreme environmental conditions or deterioration caused by normal use of plastic parts or keyboards, as well as using batteries other than those specified in this manual.

For the repairing, during the warranty period, the unit shall be sent to the distributor or reseller, or to the address indicated by them, and must be jointed the warranty certificated and the respective original invoice or selling ticket, where the buying date is expressed indicated.

The consumer is protected by the guarantee provided by Directive 1999/44/CE of European Parliament and Council of 25 May.

(*) Only for European Union countries

Estimado Cliente

Obrigado por ter escolhido um produto HÆGER.

Os produtos HÆGER foram concebidos a pensar no bem-estar do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e designe. Estamos certos da sua satisfação pela aquisição deste produto.

Partimos do princípio de que o utilizador possui conhecimentos gerais sobre o manuseamento com eletrodomésticos.

Antes da primeira utilização, leia cuidadosa e totalmente estas instruções de utilização e de segurança e familiarize-se com as funções do aparelho. Guarde estas instruções e, se necessário, entregue-as a terceiros.

Uso previsto

Este aparelho serve para fritar géneros alimentares. Apenas foi concebido para esta finalidade e só pode ser usado para tal. Só deve ser utilizado como descrito nestas Instruções de uso. Não pode utilizar este aparelho para fins industriais. Qualquer outra utilização é considerada como contrária à finalidade e pode levar a danos materiais ou mesmo pessoais.

O fabricante/distribuidor não se responsabiliza por danos causados pela utilização indevida do aparelho.

Conselhos e advertências de segurança

Por favor mantenha este manual de instruções em lugar seguro, tal como a garantia preenchida e talão de venda para efeitos de garantia. As mediadas de segurança incluídas aqui reduzem risco de fogo, choque elétrico e acidentes pessoais quando corretamente ligado.

- Antes de ligar a fritadeira, assegure-se de que a voltagem elétrica e a frequência são a correspondente à indicada no rótulo do aparelho.
- A fritadeira deve ser colocada numa superfície plana quando em utilização para que não vire.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado num canto ou mesa, ou em contacto com qualquer tipo de superfície quente.
- Não coloque junto de ponto de gás, bico elétrico ou forno quente.
- Uma instalação defeituosa da fritadeira pode ter como resultado o risco de incêndio, choque elétrico ou danos pessoais.

- O aparelho não está destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- O fabricante/distribuidor não se responsabiliza por qualquer eventual avaria causada por má utilização ou utilização indevida.
- Não utilize a fritadeira no exterior.
- A ficha elétrica deve ser retirada da tomada elétrica antes de ser efetuada a limpeza, manutenção ou na mudança de local da fritadeira. Quando a fritadeira não se encontra em uso, desligue o botão comutador e retire a ficha da tomada.
- Para reduzir o risco de eletrocussão, nunca utilize este aparelho com as mãos molhadas, mergulhe para dentro de água ou borrife líquidos.
- Não coloque dentro da fritadeira qualquer tipo de objeto nem dobre ou danifique o cabo elétrico.
- No interior da fritadeira não se encontra qualquer peça desmontável, como tal não tente modificá-la ou repará-la.
- Não utilize químicos, esfregões de aço ou produtos abrasivos para limpar o exterior da fritadeira, pois isso danifica o metal exterior e risca a superfície metálica.
- Não toque em superfícies quentes. Utilize pegas ou luvas.
- Não tente movimentar a fritadeira enquanto o óleo está quente.
- Para proteger de choques elétricos, não mergulhe em água ou outro líquido o cabo elétrico, ficha elétrica ou a cuba.

AVISO: Nunca mergulhe os elementos de aquecimento em óleo ou outros líquidos.

- Deve ter uma atenção redobrada quando utiliza a fritadeira junto de crianças ou por estas. Crianças de pequenas idades devem ser vigiadas para que não brinquem com os aparelhos elétricos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre os 0 e os 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.

- A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Os aparelhos de cozinha devem ser colocados numa situação estável com as pegas (se existirem) posicionadas para evitar derramamentos de líquidos quentes.



A superfície poderá aquecer durante a utilização.

- Não utilize a fritadeira com o cabo de alimentação ou ficha danificada, ou após mau funcionamento da fritadeira e ou que tenha sido danificado por qualquer razão. Leve-a a um centro de reparações para verificação, reparação ou ajustes.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante/distribuidor pode ter como causa, um incêndio, choque elétrico ou danos pessoais.
- Deve-se ter um cuidado extremo quando se movimenta a fritadeira com óleo quente ou outro líquido. Use sempre pegas quando movimenta o cesto dos fritos.

Descrição dos elementos

- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1. Botão RESTART | 6. Pega do cesto |
| 2. Luz piloto POWER | 7. Tampa |
| 3. Luz piloto HEATING | 8. Elemento de aquecimento |
| 4. Seletor de Temperatura | 9. Recipiente para óleo / gordura |
| 5. Cesto | 10. Cuba exterior |

Como utilizar a sua fritadeira

ATENÇÃO: Para prevenir acidentes pessoais ou avarias no aparelho, verifique o cabo de alimentação antes de começar a utilização da fritadeira. Não utilize a fritadeira se esta, tiver o cabo de alimentação ou o termóstato regulação de temperatura tenham sido danificados ou então não se encontre a funcionar normalmente.

Remova qualquer filme protetor da fritadeira antes da primeira utilização.

Encher a cuba com óleo:

- Nunca misture diferentes tipos de óleos e gorduras.
- Não misture óleo usado com óleo novo pois isso poderá deteriorar o óleo novo em pouco tempo.
- O óleo pode permanecer dentro da fritadeira com a tampa fechada, que o mantém fresco e limpo, mas a fritadeira deverá estar desligada da tomada elétrica.
- Verifique o óleo antes da sua utilização, e certifique-se que o nível máximo do óleo não ultrapassa a marcação máxima indicada na cuba.
- Ligue a fritadeira. A luz piloto de alimentação e da temperatura acender-se-ão. Quando o óleo atingir a temperatura correta para fritar, o indicador luminoso da temperatura apagar-se-á. A luz indicadora da temperatura poderá desligar e ligar várias vezes ao longo da utilização. Isto é normal e indica que a temperatura está a ser mantida corretamente pelo termóstato.

NOTA: Quando utiliza a fritadeira e durante o aquecimento do óleo, é normal a luz de temperatura se desligar e ligar ao longo do aquecimento, sendo isto normal indicando que a temperatura está a ser mantida corretamente pelo termóstato.

Introduzir os alimentos na cuba

- Coloque os alimentos no cesto de fritura. Não encha em demasia.
- Coloque os alimentos, como por exemplo batatas fritas (seque primeiro antes de fritar).
- Antes de colocar alimentos congelados, descongele-os primeiro e retire todos os pedaços de gelo. Ao fritar alimentos congelados, a duração da cozedura será um pouco mais longa.

NOTA: A introdução de alimentos congelados ou com grande quantidade de água pode provocar salpicos de óleo quente para fora da cuba em poucos segundos.

Colocar o cesto no lugar

- Quando a luz indicadora de temperatura se apagar, abra a tampa e coloque o cesto devagar dentro da cuba.
- Quando colocar o cesto com alimentos dentro da fritadeira, por favor retire a pega. Quando a fritura estiver concluída, utilize as pegas para retirar o cesto da fritadeira.

Atenção: Não coloque o cesto dentro de óleo quente muito rápido, pois pode fazer com que o óleo suba e transborde para o exterior. Durante a fritura, poderá ser libertado algum vapor através da tampa. Isto é normal. Evite esta área enquanto a fritadeira está ligada.

Depois de fritar

- Antes de abrir a tampa, aguarde alguns segundos até que todo o vapor se escape.
- Não transporte ou mova a fritadeira enquanto o óleo se encontra quente.
- Levante o cesto com a pega do cesto. Pendure o cesto no suporte interior da cuba.
- Deixe escorrer os alimentos durante um minuto.
- Encaixe a pega no cesto e remova-o da cuba.
- Retire a ficha elétrica da tomada sempre e após cada utilização.
- Depois de retirar o cesto, filtre o óleo e remova os pequenos pedaços de alimento.
- Para remover as pequenas partículas, tais como migalhas, siga as instruções de como filtrar o óleo. Se utilizou gordura vegetal, deverá imediatamente efetuar esta operação antes que o óleo endureça.
- Guarde o óleo dentro da fritadeira com a tampa fechada, para manter sempre fresco e limpo. Se a fritadeira não for para utilizar durante um longo período, guarde o óleo num recipiente próprio, e limpe o interior da fritadeira tal como explicado na secção limpeza.

Filtrar o óleo

- Após cada fritura, verifique se o óleo precisa de ser filtrado para remover pequenos pedaços de alimento.
- Retire a tampa e passe o óleo para um recipiente onde caiba pelo menos 1,8 litros. Pegue e segure a fritadeira utilizando as pegas para o efeito.
- Limpe o interior com papel de cozinha e limpe toda a cuba.
- Forre o fundo do cesto com um papel de filtro.
- Coloque o cesto preso na lateral da cuba.
- Passe o óleo com cuidado através do filtro de papel para a fritadeira.
- Retire o filtro de papel e lave o cesto em água quente utilizando detergente para a loiça.
- Recomendamos que mude o óleo após 8 a 12 utilizações.

Atenção: De cada vez que frita os alimentos, o nível da água no óleo aumenta, especialmente quando frita alimentos congelados. Se não substituir o óleo regularmente, o excesso de água contida no óleo pode provocar salpicos e provocar o transbordo do óleo.

Sugestões para fritar

- Não encha o cesto com mais de três quartos do seu volume total de alimentos.
- Seque sempre os alimentos, especialmente as batatas. Caso ainda estejam húmidas podem não ficar estaladiças.
- Todos os alimentos, exceto os que contêm alto conteúdo de amido como as batatas, antes de fritar devem ser passados por exemplo por farinha, pão torrado ou manteiga. Deve ter sempre atenção ao tempo de fritura para não os queimar. O tempo de fritura pode variar de acordo com a quantidade e espessura dos alimentos. Lembre-se sempre, uma diferença de um ou dois minutos pode ter como resultado alimentos queimados.
- Utilize 200 gramas de batatas no máximo por cada litro de óleo.
- Quando utilizar produtos congelados, utilize 100 gramas no máximo porque o óleo arrefece rapidamente. Agite os produtos congelados sobre a banca da cozinha para retirar o gelo em excesso.
- Quando são utilizadas batatas congeladas, seque-as após a lavagem para assegurar que a água não se infiltra no óleo. Frite as batatas em duas vezes. A primeira vez (fervura) de 5 a 10 minutos a 170 graus. A segunda vez (finalização) de 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe que o óleo escorra.

Tabela da temperatura dos alimentos a fritar

Fritar	Temperatura
Batatas pré-fritas	170 °C
Batatas pós-fritas	175 °C
Queijo parmesão fundido	170 °C
Bolinhos de queijo	170 °C
Almôndegas / peixe / batatas	190 °C
Peixe	170 °C
Filetes de peixe	180 °C
Panquecas de queijo	180 °C
Donuts	190 °C
Salsicha congelada	190 °C
Frango	160 °C
Panquecas de camarão	180 °C

Manutenção e Instruções de limpeza

ATENÇÃO: Desligue sempre a fritadeira antes de limpar. Nunca coloque dentro de água a fritadeira.

- Antes de efetuar a limpeza, desligue a fritadeira, retire a ficha da tomada elétrica e deixe arrefecer completamente.
- Limpe o exterior da fritadeira com um pano macio e seco.

- Limpe o interior da fritadeira e o cesto quando, filtrar ou mudar o óleo. Para isso, utilize um pano macio, água quente e detergente de loiça. Para retirar as manchas utilize escovas suaves ou cremes macios sem esfregar demasiado para não riscar o inox.
- Enxague e seque completamente a cuba antes de voltar a despejar o óleo.
- Limpe a tampa em água quente e com detergente de loiça.
- Não utilize, produtos abrasivos, esfregões de metal ou lave em soda cáustica.

Resolução de problemas

O aparelho não funciona

- Examine a ligação a corrente.
- Examine a posição do termóstato.

Outras causas possíveis:

O seu aparelho está equipado com um interruptor de segurança. Ele impede que o aquecimento se ligue involuntariamente.

- Examine se o elemento de comando está bem inserido.

Proteção contra sobreaquecimento

- Se por acaso ligar erradamente a fritadeira, sem que ela contenha óleo ou gordura, liga-se automaticamente a proteção de sobreaquecimento. Então o aparelho não poderá funcionar. Retire a ficha da tomada.
- Para usar de novo a fritadeira, acione o botão RESTART na parte de trás do elemento de comando, mas só depois de o aparelho ter arrefecido completamente.

Reiniciar a proteção contra sobreaquecimento

Se a proteção de sobreaquecimento se ativa automaticamente, o aparelho não está pronto para ser utilizado. Para reiniciar:

1. Desligue a fritadeira da tomada.
2. Empurre o botão de RESTART.
3. Ligue a fritadeira novamente à tomada.
4. Verifique se a luz de energia está novamente acesa.



Características técnicas

Modelos:DF-3ES.013B/DF-3SS.012B

Alimentação da corrente: 220-240V~, 50/60Hz

Consumo de energia:2100W

Categoria de proteção:.....I

Capacidade máxima:3 Litros

Conformidade CE

Este aparelho foi testado e produzido de acordo com todas as atuais diretivas relevantes da UE, tais como:



- Diretiva de Compatibilidade eletromagnética 2014/30/EU,
- Diretiva de Baixa tensão LVD 2014/35/EU,
- Diretiva RoHS 2011/65/CE

e foi fabricado de acordo com as mais recentes normas de segurança.

A marcação CE atesta este produto com todas as diretivas relevantes.

Meio Ambiente



Tenha sempre presente o nosso meio ambiente

Nunca deite o aparelho no lixo doméstico normal.

Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais.

Preste atenção às prescrições atuais válidas. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Elimine todos os materiais de embalagem de forma ecológica.

Quando for se desfazer do aparelho, remova o cabo e eliminá-lo de uma forma ambientalmente amigável (por exemplo, centro de reciclagem).

Garantia

O fabricante/importador garante este produto por um período de 24 meses (*) a partir da data de compra, e cobre a reparação sem encargos com mão-de-obra e materiais, avarias devidas a defeitos de fabricação ou componentes defeituosos, reservando-se o responsável pela garantia, segundo o seu próprio critério, o direito de substituição por aparelho igual ou equivalente.

A garantia não cobre as avarias provocadas por uso indevido, instalação incorreta, descargas elétricas, dano intencional do aparelho ou por causas estranhas ao mesmo. A garantia não cobre assim danos atribuíveis a quedas, pancadas, derrame de líquidos, exposição a condições extremas do meio ambiente ou deterioração provocada pelo uso normal das partes plásticas ou teclados, bem como pelo uso de baterias diferentes das especificadas neste manual.

Se o aparelho avariar durante o período da garantia, deverá entrar em contacto com o estabelecimento vendedor e remeter o aparelho para o local por este indicado, fazendo-o acompanhar do certificado de garantia e respetiva prova de compra.

O consumidor goza de todas as garantias previstas na Diretiva 1999/44/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de maio.

(*) Apenas para países da União Europeia.

Estimado cliente

Gracias por elegir un producto HÆGER.

Los productos HÆGER están diseñados para el bienestar de los consumidores, haciendo hincapié en los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Estamos seguros de su satisfacción con la compra de este producto.

Suponemos que el usuario tiene conocimientos generales sobre el manejo de los aparatos eléctricos.

Lea con atención y, en su totalidad, las instrucciones de uso y seguridad y familiarícese con las funciones del aparato antes de la primera puesta en marcha. Conserve las instrucciones y entréguelas con el aparato si lo transfiriera a terceros.

Uso adecuado

Este aparato sirve para freír alimentos. Solamente esta destinado para esta finalidad y tan solo se puede utilizar para esto. Se puede utilizar únicamente de la manera descrita en este manual de instrucciones. El aparato no se debe usar para fines comerciales. Todas las demás aplicaciones se consideran como no conformes al uso prescrito y pueden originar danos materiales o incluso danos personales.

El fabricante/distribuidor no se responsabiliza por los danos que se originen a causa de un empleo no conforme al uso prescrito.

Consejos y advertencias de seguridad

Guarde este manual en un lugar seguro, con la garantía y el recibo de venta. Las medidas de seguridad tienen lo objetivo de reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones personales cuando está correctamente conectado.

- Antes de conectar la freidora, asegúrese de que la tensión eléctrica y la frecuencia corresponde a la indicada en la etiqueta al dispositivo.
- La freidora debe ser colocada sobre una superficie plana.
- No deje el cable colgando de una esquina o una mesa, o en contacto con una superficie caliente.
- No ponga la freidora a lo largo de un punto de gas, horno eléctrico caliente.
- Una instalación defectuosa de la freidora puede resultar en el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales.

- El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- El fabricante/distribuidor no se hace responsable de posibles daños causados por mal uso o uso indebido.
- No utilice la freidora en el exterior.
- El cable de alimentación debe ser removido de la toma eléctrica antes de ser llevado a cabo la limpieza, mantenimiento o cambio de ubicación de la freidora. Cuando la freidora no está en uso, apague el botón y tire del enchufe.
- Para reducir el riesgo de electrocución, nunca utilice esta unidad con las manos húmedas, se sumergen en agua o líquidos.
- No coloque en la freidora cualquier tipo de objeto ni doblar o dañar el cable de alimentación.
- Dentro de la freidora no es ninguna pieza desmontable, así que no intente modificar o reparar.
- No utilice productos químicos, esponjas de acero, o productos abrasivos para limpiar el exterior de la freidora, ya que esto dañará el exterior de metal y rayar la superficie.
- No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o los guantes.
- No trate de mover la freidora cuando el aceite esté caliente.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes, o la unidad de la cocción en agua u otro líquido.

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja los elementos de calefacción en agua u otros líquidos.

- La supervisión cercana es necesaria cuando el aparato es utilizado por o cerca de niños.
- Los niños pequeños deben ser supervisados para que no jueguen con aparatos eléctricos.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños

no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Los aparatos de cocción deben colocarse en una posición estable con las asas (si las tiene) colocadas para evitar el derrame de líquidos calientes.



La superficie puede calentarse durante el uso.

- No utilice la freidora con el cable de alimentación o con el enchufe dañado, o después de un mal funcionamiento de la freidora. Devolver el aparato al centro de servicio para su revisión, reparación o ajuste. Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un técnico cualificado con el fin de evitar un peligro.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante/distributor pueden provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- Se debe extrema precaución al mover la freidora con aceite caliente. Siempre utilice las asas cuando se mueve la freidora.

Indicación de los elementos

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1. Botón RESTART | 6. Mango del cestillo |
| 2. Lámpara POWER | 7. Tapa |
| 3. Lámpara HEAT | 8. Resistencia |
| 4. Regulador para la temperatura | 9. Deposito del aceite/grasa |
| 5. Cestillo | 10. Cubierta externa |

Cómo usar su freidora

PRECAUCIÓN: Para evitar lesiones personales o daños a la unidad, compruebe el cable de alimentación antes de iniciar el uso de la freidora. No utilizar la freidora si tiene el cable de alimentación o si la regulación de la temperatura del termostato se ha dañado o no está funcionando normalmente.

Quite la película protectora de la freidora antes del primer uso.

Llenar el depósito con el aceite:

- Nunca mezcle diferentes tipos de aceites y grasas.
- No mezcle aceite usado con aceite nuevo ya que este aceite puede deteriorarse más pronto.
- El aceite puede permanecer en la sartén con la tapa cerrada, lo que lo mantiene fresco y limpio, pero la freidora debe estar desconectada de la toma eléctrica.
- El aceite puede permanecer en la freidora con la tapa cerrada, lo que lo mantiene fresco y limpio, pero la freidora debe estar desconectada de la toma eléctrica.
- Verifique el aceite antes de su uso y asegúrese de que el máximo de aceite no supere el máximo indicado en la cuba.
- Encienda la freidora. La luz de encendido y de la temperatura se iluminará. Cuando el aceite alcanza la temperatura correcta para freír, la luz del indicador de temperatura se apagará.

NOTA: La luz del indicador de temperatura se apagará y en varias ocasiones durante su uso. Esto es normal e indica que la temperatura se mantiene correctamente el termostato.

Introducir los alimentos en la cuba

- Coloque los alimentos en la cesta de freír. No llene en exceso.
- Coloque los alimentos como papas fritas (séquelos antes de freír).
- Antes de colocar los alimentos congelados, quite todos los trozos de hielo. Al freír alimentos congelados, el tiempo de cocción será un poco más.

NOTA: La introducción de los alimentos congelados o grandes cantidades de agua pueden provocar salpicaduras de aceite caliente del tanque en cuestión de segundos.

Coloque la cesta en su lugar

- Cuando la luz de advertencia de temperatura se apaga, abra la tapa y coloque la cesta con el mango lentamente en la cuba.
- Cuando la fritura esté completa, el mango para quitar la cesta de la freidora.

Advertencia: No coloque la cesta en el aceite caliente demasiado rápido, porque puede hacer que el aceite suba y desborde hacia el exterior. Durante la fritura, un poco de vapor puede ser liberado a través de la tapa. Esto es normal. Evitar esta zona, mientras que la freidora está encendida.

Después de freír

- Antes de abrir la tapa, espere unos segundos hasta que todo el vapor se escape.
- No transportar o mover la freidora cuando el aceite esté caliente.
- Levante la cesta con el mango de la cesta. Cuelga la cesta en el apoyo dentro del pozo.

- Drene la fritura durante un minuto.
- Quite la cesta de la cuba.
- Desconecte el enchufe de la toma después de cada uso.
- Después de retirar la cesta, debe filtrar el aceite y extraer los pequeños trozos de comida.
- Para eliminar las partículas pequeñas, como las migas, siga las instrucciones sobre la manera de filtrar el aceite. Se utiliza grasa vegetal, usted debe inmediatamente llevar a cabo esta operación antes de que se seque el aceite.
- Guarde el aceite en la freidora con la tapa cerrada, para mantener siempre fresca y limpia. Si la freidora no es para uso durante un largo período, almacenar el aceite en un recipiente adecuado y limpiar el interior de la freidora, como se explica en la limpieza de la sección.

Filtrar el aceite

- Después de cada fritura, cheque si el aceite necesita de ser filtrado para eliminar pequeños trozos de comida.
- Retire la tapa y ponga el aceite en un recipiente con a lo menos 1.8 litros. Tome la freidora utilizando las asas.
- Limpie el interior con papel de cocina, siguiendo las instrucciones que se indican a continuación.
- Cubra el fondo de la cesta con un papel de filtro.
- Coloque la cesta pagada en el lado de la cuba.
- Derrame el aceite con cuidado a través del papel filtro.
- Retire el papel de filtro y lave la cesta en agua caliente con detergente.
- Recomendamos que cambie el aceite después de 8 a 12 usos.

Nota: Cada vez que fría los alimentos, el nivel del agua en el aceite aumenta, especialmente cuando se fríen los alimentos congelados. Si no se cambia el aceite regularmente, el exceso de agua contenidos en el aceite puede causar salpicaduras y desbordamiento del aceite.

Consejos para freír

- No llenar la cesta con más de tres cuartas partes del volumen total de alimentos.
- Seque siempre la comida, especialmente las patatas. Si están mojadas, pueden no mantenerse crujientes.
- Todos los alimentos, excepto los que contienen alto contenido de almidón como las papas, antes de freír se debe pasar por ejemplo por la harina, pan tostado o mantequilla. El tiempo de fritura puede variar dependiendo de la cantidad y el grosor de los alimentos.

- Recuerde siempre, una diferencia de un o dos minutos puede dar lugar a comida quemada.
- Utilice un máximo de 200 gramos de patatas por litro de aceite.
- Al freír productos congelados, utilice un máximo de 100 gramos porque el aceite se enfría rápidamente. Sacuda los productos congelados sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.
- Cuando se utilicen patatas frescas, séquelas después de lavarlas para asegurarse de que no se introduce agua en el aceite. Fría las patatas en dos pasos. En el primero escáldelas de 5 a 10 minutos a 170 grados. En el segundo (acabado), de 2 a 4 minutos a 175 grados. Deje que se escurra el aceite.

Tabla de freír

Plato para freír	Temperatura
Etapla inicial para las patatas	170 °C
Etapla final para las patatas	175 °C
Fondues de parmesano	170 °C
Croquetas de queso	170 °C
Croquetas de carne/pescado/patata	190 °C
Pescado	170 °C
Palitos de pescado	180 °C
Queso frito	180 °C
Bolas de masa	190 °C
Salchicha congelada	190 °C
Pollo	160 °C
Gambas fritas	180 °C

Mantenimiento e Instrucciones de limpieza

PRECAUCIÓN: Siempre desconecte la freidora antes de su limpieza y Nunca coloque la freidora en agua.

- Antes de la limpieza apague, retire el enchufe de la toma de corriente y deje que la freidora enfríe por completo.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño suave y seco.
- Limpie el interior de la freidora y la cesta siempre cuando se cambie el aceite o se filtre lo mismo. Utilice un paño suave, agua tibia y detergente para vajilla. Para eliminar las manchas use cepillos suaves y cremas blandas sin fregar demasiado para no rayar el acero inoxidable.
- Enjuague y seque completamente antes de poner el recipiente para verter el aceite.

- Limpie la cubierta con agua caliente y detergente para vajilla.
- No usar productos abrasivos, trapeadores de metal y tampoco utilice sosa cáustica.

Solución de problemas

El aparato no tiene función

- Supervise la conexión a la red.
- Supervise la posición del termostato.

Otras posibles causas:

Su aparato esta equipado con un interruptor de seguridad. Este evita la conexión no intencional de la calefacción.

- Controle el ajuste correcto del elemento de control.

Protección de sobrecalentamiento

- En caso de que haya encendido por error su freidora, cuando no haya aceite o grasa en ella, se conectara automáticamente la protección de sobrecalentamiento. El aparato no estará ahora disponible para el servicio. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Cuando se haya enfriado por completo el aparato, accione primero el botón RESTART que se encuentra en la parte posterior del elemento de control, de modo que pueda utilizar nuevamente la freidora.

REINICIO DE PROTECCIÓN DE EXCESO DE TEMPERATURA

Si la protección contra sobrecalentamiento se activa automáticamente, el aparato ya no está listo para ser utilizado. Para reiniciar:

1. Desenchufe la freidora de la toma de corriente.
2. Empuje el botón RESTART.
3. Vuelva a enchufar la freidora en la toma de corriente.
4. Compruebe que el testigo de encendido vuelva a estar activo.



Datos técnicos:

Modelos: DF-3ES.013B/DF-3SS.012B

Suministro de tensión: 220-240V~, 50/60Hz

Consumo de energía: 2100W

Clase de protección: I

Capacidad máxima de llenado: 3 Litros

Conformidad CE

Este producto ha sido probado y producido de acuerdo con las normativas actuales y pertinentes, tales como:



- Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/EU,
- Directiva de baja tensión Directiva (LVD) 2014/35/EU,
- Directiva RoHS 2011/65/UE

y ha sido construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

La marca CE certifica este producto con todas las directivas relevantes relacionadas.

La eliminación de la unidad



Tenga en cuenta el medio ambiente

Nunca tirar el aparato a la basura normal.

Este producto cumple con la Directiva Europea 2012/19/EU.

Elimine el aparato a través de una empresa de evacuación de basuras autorizada o por medio del centro de evacuación de basuras municipal.

Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de duda póngase en contacto con el centro de evacuación de basuras.

El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Si desea desechar el aparato, corte el cable y entréguelo en el centro de evacuación de basuras municipal para su destrucción.

Garantía

Este producto está cubierto por una garantía de 24 meses (*) a partir de la fecha de compra, y abarca la reparación sin cargos de mano de obra y materiales, de los fracasos debido a defectos de fabricación o componentes defectuosos, reservándose el responsable de la garantía, de acuerdo con su propia discreción, el derecho a la sustitución por aparato igual o equivalente.

La garantía no cubre daños causados por mal uso, instalación inadecuada, descargas eléctricas, el daño intencional de los equipos o la misma causa extraña. La garantía no cubre los daños imputables a caídas, golpes, derrame de líquidos, exposición a condiciones extremas del medio ambiente o los daños causados por el uso normal de las piezas de plástico o teclados, así como por el uso de pilas o acumuladores distintas de las especificadas en el manual.

Si el mal funcionamiento del equipo durante el período de garantía deberá ponerse en contacto con el vendedor establecimiento y enviar la unidad al lugar fijado por él, que le siguen el certificado de garantía y su prueba de compra.

El consumidor disfruta de todas las garantías previstas en la Directiva 1999/44/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de mayo.

(*) Solo para países de la Unión Europea.

Cher Client

Merci d'avoir choisi un produit HÆGER.

Les produits HÆGER sont conçus pour le bien-être du consommateur, en insistant sur les plus hauts standards de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous sommes certains de leur satisfaction à l'achat de ce produit.

Nous supposons que l'utilisateur détient des connaissances générales sur l'emploi des appareils électroménagers.

Avant la première mise en service, lisez attentivement le présent mode d'emploi et les instructions de sécurité et familiarisez-vous avec les fonctions de l'appareil. Conservez le présent mode d'emploi et le cas échéant, transmettez-le à des tiers.

Usage conforme

Le présent appareil sert à frire des denrées alimentaires. Il est destiné uniquement à cet usage à l'exclusion de toute autre utilisation. Son utilisation est réservée au seul mode décrit dans la notice d'emploi. Vous ne devez pas exploiter l'appareil à des fins commerciales. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et risque de provoquer des dommages matériels voire même des blessures.

Le fabricant distributeur décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme.

Consignes de sécurité importantes

S'il vous plaît garder ce manuel d'instructions dans un endroit sûr, avec la carte de garantie, facture d'achat et de carton pour référence future. Les précautions de sécurité jointe ici en réduire le risque d'incendie, d'électrocution et de blessures lorsqu'il est correctement respecté.

- Avant d'allumer, d'assurer la tension électrique et la fréquence du circuit correspond à ceux indiqués sur l'appareil.
- La friteuse doit être placée sur une surface plane en fonctionnement pour éviter le renversement.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de table ou un comptoir, ni toucher des surfaces chauffées.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou électrique, ou dans un four chauffé.
- Une installation incorrecte peut entraîner le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures et aux personnes.

- L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'un programmateur externe ou une commande à distance séparée du système.
- Le distributeur/fabricant n'est pas responsable des dommages éventuels causés par un usage impropre ou défectueux.
- Ne pas faire fonctionner la friteuse à l'extérieur.
- Prise d'alimentation doivent être retirés de prise de courant avant le nettoyage, l'entretien, de maintenance ou de déplacer la friteuse. Lorsque la friteuse n'est pas utilisée, l'éteindre et le débrancher.
- Pour réduire le risque d'électrocution, ne jamais utiliser ce produit avec des mains humides, submerger sous l'eau ou des liquides se répandre dans le produit.
- Ne pas insérer d'objets dans la friteuse. Ne pas plier ou endommager le cordon d'alimentation.
- L'unité n'a pas de pièces réparables par l'utilisateur. N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier la friteuse.
- Ne pas utiliser chimiques, la paille de fer ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'extérieur de l'unité, car ceux-ci rayer la surface en acier inoxydable et en métal moulé.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Ne pas tenter de déplacer la friteuse alors que l'huile est chaude.
- Pour protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches, ou unité de cuisson dans l'eau ou autre liquide.

ATTENTION : Ne jamais immerger l'unité de chauffage dans l'eau ou autre liquide.

- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité

et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.

- Les appareils de cuisson devraient adopter un positionnement stable, les poignées (le cas échéant) étant disposées de sorte à éviter les risques de déversement de liquides chauds.



La surface peut devenir chaude à l'usage.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ou après un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au centre de service pour examen, réparation ou de réglage. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter un danger.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant/distributeur peut provoquer un incendie, d'électrocution ou de blessures.
- Attention extrême doit être utilisée lorsque le déplacement d'une friteuse contenant de l'huile chaude ou autre liquide chauds. Toujours utiliser des serviettes chaudes pour votre friteuse chauffée profonde.

Description des différentes parties de l'appareil

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1. Bouton RESTART | 6. Poignée du panier |
| 2. Voyant POWER | 7. Couvercle |
| 3. Voyant HEATING | 8. Élément chauffant |
| 4. Réglage de la Température | 9. Bac à huile |
| 5. Panier à friture | 10. Cuve extérieur |

Comment utiliser votre friteuse

ATTENTION : Pour éviter toute blessure ou de dommages à la propriété, inspecter le cordon pour les dommages ou l'usure avant chaque utilisation. Ne pas utiliser votre produit si elle, son cordon ou le contrôle de la chaleur a été endommagé ou qu'il ne fonctionne pas correctement.

S'il vous plaît enlever le film protecteur de la friteuse avant de tenter de l'utiliser.

Remplir le récipient avec de l'huile

- Ne jamais mélanger des huiles et des graisses différentes ensemble.
- Ne pas mélanger l'huile ancienne et nouvelle ainsi que cela ne fera que gâcher l'huile neuve dans un court laps de temps.
- L'huile peut être stockée dans la friteuse avec le couvercle fermé, ce qui la maintient fraîche et propre, mais la friteuse doit être débranchée de la prise.
- Vérifier l'huile avant chaque utilisation, et assurez le niveau d'huile n'est pas plus que la marque maximum dans le pot.
- Branchez la friteuse. Le voyant d'alimentation et de température s'allume. Lorsque l'huile est à la bonne température pour la friture, le voyant de température s'éteint.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez cette friteuse au cours de l'huile de chauffage, le voyant de température peut aller sur et en dehors plusieurs fois pendant la cuisson. Ceci est normal et indique la température est thermo statée.

Remplir le panier à friture

- Placez les aliments dans le panier à friture. Ne remplissez pas trop.
- Des aliments humide, tels que des frites, il faut sécher soigneusement avant de les frire.
- Avant de mettre les aliments congelés dans la friteuse, secouez dessus de l'évier pour enlever toute la glace lâche. Frire les aliments surgelés, le temps de friture sera un peu plus longtemps.

Mettre le panier en place

- Lorsque le voyant de température s'éteint, raccordez le panier et mettre le panier lentement dans le récipient.
- Lorsque vous placez le panier avec des aliments dans la friteuse, s'il vous plaît sortez la poignée. Après la friture est terminé, utilisez les poignées pour retirer le panier de la friteuse.

Attention : Ne pas plonger le panier rapidement dans l'huile chaude, sinon elle pourrait déborder et ou les éclaboussures. Pendant la friture, la vapeur chaude s'échappe à travers le couvercle. Ceci est normal. Évitez cette zone lorsque la friteuse est en usage.

A la fin de la cuisson

- Attendez que la vapeur de s'échappe pendant quelques instants avant d'ouvrir le couvercle.
- Ne pas porter ou déplacer la friteuse alors que l'huile est encore chaude.
- Branchez le panier avec la poignée du panier. Suspendez le panier sur le bord de la paroi intérieure du récipient.

- Laissez les aliments à égoutter pendant une minute.
- Fixez la poignée du panier et tirer.
- Débranchez la friteuse après chaque utilisation.
- Après avoir retire le panier, écrémé l'huile pour éliminer tout petites pièces d'aliments.
- Pour enlever les débris alimentaires fins, tels que la chapelure, suivez les instructions pour filtrer l'huile. Si l'huile végétale solide est utilisée, vous devez faire cela avant que l'huile durcisse.
- Conserver l'huile dans la friteuse avec le couvercle fermé, ce qui la maintient fraîche et propre. Si la friteuse ne doit pas être utilisée pendant longtemps, de stocker l'huile dans un récipient séparé, et nettoyer l'intérieur de la friteuse comme indiqué.

Filtrage de l'huile

- Après chaque friture, vérifiez toujours si l'huile doit être filtrée pour éliminer tout débris alimentaires.
- Enlever le couvercle et versez l'huile dans un récipient ce qui tiendra au moins 1,8litres. Attente la friteuse en utilisant les poignées de transport.
- Essuyez l'intérieur avec du papier absorbant et nettoyer comme indiqué ci-dessous.
- Tapissez le panier avec un papier filtre.
- Fixez le panier pour le récipient de pointe.
- Versez l'huile attentivement à travers le filtre de retour à la friteuse.
- Jeter le papier filtre et nettoyer le panier dans l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Jeter l'huile après 8-12 utilise.

Attention : Chaque fois que la nourriture est frite de la teneur en eau de l'huile augmente surtout avec les aliments congelés. Le défaut de changer l'huile peut entraîner des éclaboussures d'huile, car la teneur en eau est trop élevée, entraînant trop bouillir.

Conseils utiles à frire

- Ne pas remplir le panier de plus de trois-quarts avec les aliments congelés.
- Toujours bien sécher la nourriture, les pommes de terre en particulier ébréchée. Si l'humidité gauche, ils ne s'avèrent croustillantes.
- Tous les aliments, sauf ceux avec haute teneur en amidon comme les croustilles, doit être revêtue avant la friture. Revêtements typiques sont la farine assaisonnée, de la chapelure ou de pâte. Lorsque la friture, programme les temps de cuisson a fin d'éviter la sur cuisson. Le temps de cuisson peut varier selon la

quantité et épaisseur la nourriture à frire. Rappelez-vous une différence d'une ou deux minutes peut entraîner une trop cuit les aliments.

- Utilisez un maximum de 200 grammes de frites par litre d'huile.
- Avec des produits congelés, utilisez un maximum de 100 grammes car l'huile refroidira rapidement. Secouez les produits congelés au-dessus de l'évier pour faire tomber l'excès de glace.
- Quand vous utilisez des frites fraîches, séchez-les après lavage pour être sûr(e) que de l'eau ne s'ajoute pas à l'huile. Faites frire les frites en deux bains. Le premier bain (pour blanchir) entre 5 et 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième bain (finition) entre 2 et 4 minutes à 175 degrés. Laissez égoutter l'huile.

Tableau pour la friture

Friture de poisson	Température
Pré-frire les frites	170 °C
Finir la friture des frites	175 °C
Fondue au parmesan	170 °C
Croquettes de fromage	170 °C
Croquettes de viande/poisson/pommes de terre	190 °C
Poisson	170 °C
Bâtonnets de poisson	180 °C
Beignets au fromage	180 °C
Beignets en boule	190 °C
Saucisse congelée	190 °C
Poulet	160 °C
Beignets aux crevettes	180 °C

Entretien et des instructions de nettoyage

ATTENTION : Toujours débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne jamais immerger l'unité de chauffage dans l'eau.

- Débranchez la friteuse et assurez-vous qu'il est refroidi à température ambiante avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide, puis sécher.
- Nettoyez l'intérieur de la friteuse et le panier lorsque vous filtrez ou changer l'huile. Utilisez un chiffon, eau chaude et liquide vaisselle. Pour les taches utiliser de non-abrasif nettoyant crème.
- Rincer et sécher soigneusement le récipient avant de le remplir avec de l'huile.
- Nettoyez le couvercle dans l'eau chaude et de détergent cuisine.
- Ne pas utiliser de poudres abrasives, éponges abrasives dures, et la paille de fer ou de lavage des cristaux de soude.

Dépannage

L'appareil ne marche pas

- Vérifiez le branchement au secteur.
- Vérifiez la position du thermostat.

Autres causes possibles :

Votre appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité. Il évite la mise en marche intempestive du chauffage.

- Contrôlez le bon positionnement de l'élément de commande.

Protection contre le surchauffage

- Si vous mettez votre appareil par erreur en marche lorsqu'il ne contient pas d'huile ni matière grasse, la sécurité anti surchauffe est automatiquement activée. L'appareil n'est alors plus prêt au fonctionnement. Débranchez le câble d'alimentation.
- N'actionnez le bouton poussoir RESTART, sur la face arrière de l'appareil, qu'après refroidissement complet de l'appareil pour réutiliser la friteuse.

Relancer la protection d haute température

Si la sécurité anti surchauffe est automatiquement activée, l'appareil n'est alors plus prêt au fonctionnement. Pour relancer :

1. Débranchez la friteuse de la prise.
2. Enfoncez le bouton RESTART.
3. Branchez à nouveau la friteuse sur la prise.
4. Vérifiez que le témoin d'alimentation est à nouveau allumé.

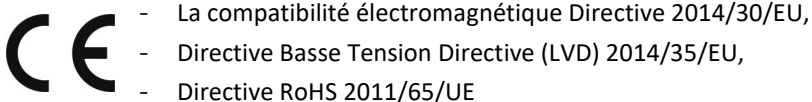


Données techniques

Modèles :..... DF-3ES.013B/DF-3SS.012B
 Alimentation :..... 220-240V~, 50/60Hz
 Consommation :..... 2100W
 Classe de protection :..... I
 Quantité max. de remplissage :..... 3 Litres

Conformité CE

Ce produit a été testé et produit selon toutes les directives européennes actuelles applicables, tels que :



et a été construit en conformité avec les dernières normes de sécurité.

Le marquage CE atteste ce produit à toutes les directives relevant.

Mise au rebut



Rappelons de notre environnement

L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.

Ce produit est soumis à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.

Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

Lorsque vous vous débarrassez de l'appareil, retirez le câble et l'éliminez dans un environnement (centre de recyclage, par exemple).

Garantie

Ce produit est couvert par une garantie de 24 mois (*) à compter de la date d'achat et couvre la réparation gratuitement avec le travail manuel et du matériel, des dommages dus à des défauts de fabrication ou de pièces défectueuses, en réservant les responsables sous garantie, selon sa propre discrétion, le droit de substitution, ou un appareil similaire.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, mauvaise installation, décharges électriques, dommage intentionnel de l'appareil ou les causes de l'étrange même. La garantie ne couvre pas les dommages attribuables à des chutes, ainsi, les bosses, les déversements, l'exposition à des conditions extrêmes de l'environnement ou les dommages causés par une utilisation normale des pièces en plastique ou des claviers, ainsi que par l'utilisation d'autres batteries que celles spécifiées dans le manuel.

Si l'appareil tombe en panne pendant la période de garantie, vous devez contacter l'établissement de vente et remettre l'appareil à l'endroit désigné par lui, lui causant d'accompagner le certificat de garantie et une preuve d'achat.

Le consommateur bénéficie de toutes les garanties prévues par la directive 1999/44/CE du Parlement européen et du Conseil du 25 Mai.

(*) Seulement pour les pays de l'Union Européenne.

HÆGER

Meet the family



HÆGERTEC, s.a.

Edifício HÆGER – Pct. Cidade de Londres, 1
Parque Industrial do Arneiro
2660-456 S. Julião do Tojal
PORTUGAL
<http://www.haeger.pt>

Tel.: +351 21 949 83 00 (Geral)
Tel.: +351 21 949 83 02 (pós-venda)
Fax: +351 21 949 83 25
e-mail: assistencia@haeger.pt
e-mail: comercial@haeger.pt

