

HÆGER



Deep Fryer / Fritadeira / Freidora / Friteuse
Φριτέζα / Fritteuse / Frituregryde

Deep & Go * DF-3SS.020A



Download
Multi-language file

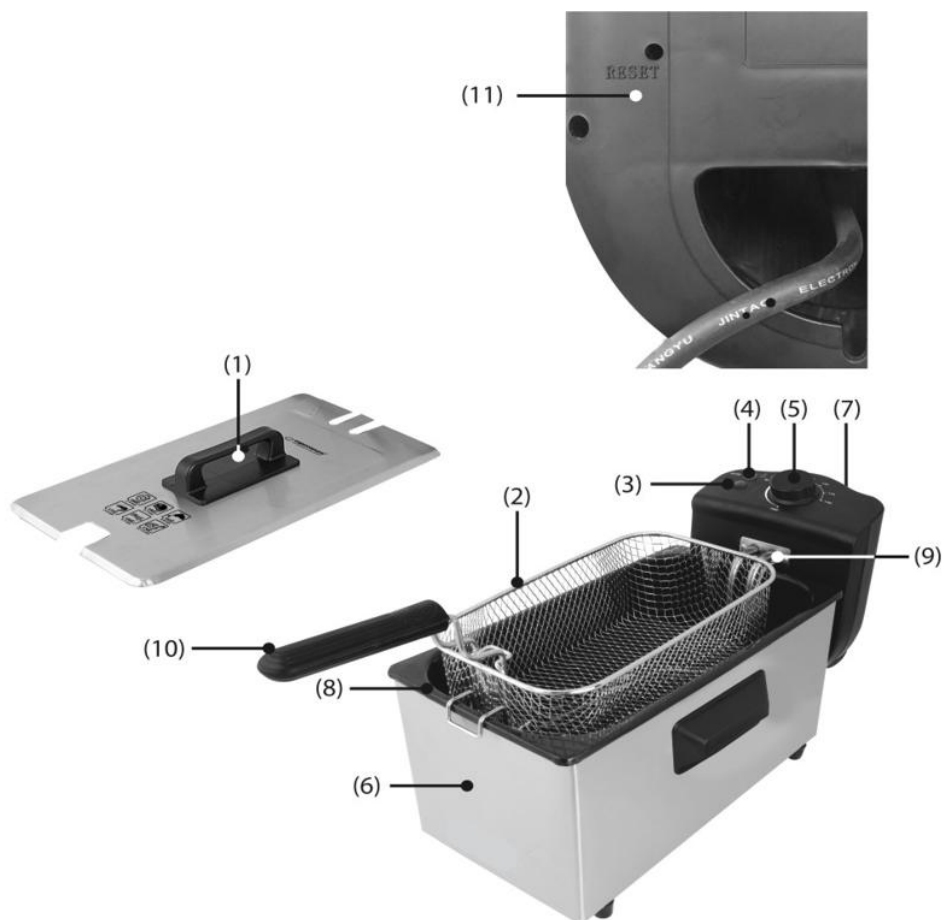
User instructions

Instruções de uso / Instrucciones de uso

Mode d'emploi / Οδηγίες χρήστη

Gebrauchsanweisung / Brugervejledning

CE RoHS



English

Dear costumer

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.

- 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 within. 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.



Touch only the black plastic handles; avoid touching the other surfaces, as the surfaces 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. Lid | 7. Cable storage (hole on the back) |
| 2. Frying basket | 8. Oil/Fat container* |
| 3. Power Lamp | 9. Main unit with heating element |
| 4. Heat Lamp | 10. Basket handle |
| 5. Thermostat | 11. Restart button |
| 6. Housing | <i>*Can be stainless steel or enamel</i> |

How to use your deep fryer

Positioning the appliance

- Place the appliance on a flat, level and stable surface.
- Always place the appliance at the back of a kitchen counter and at a safe distance from flammable objects such as curtains, cloths or similar.
- Do not cover the appliance.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table/counter and keep it away from the hot surfaces of the fryer and other hot objects and naked flames.

CAUTION: Check regularly that the cord and plug are not damaged and do not use the appliance if this is the case, or if the appliance has been dropped or damaged in any other way. If the appliance, cord or plug is damaged, the appliance must be inspected and, if necessary, repaired by an authorized repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock.

Important!

If a fire starts in the appliance, you must never try to put it out with water! Instead, close the lid and try to smother the flames with a damp cloth or wet towel.

Prior to first use

- Read the safety instructions through carefully.
- Remove all packaging from the appliance and place it on a flat, stable surface, e.g., a kitchen counter, and at a safe distance from flammable objects.
- Clean the lid, bowl, basket and Housing using warm water and a little washing-up liquid and dry the parts carefully. The parts can also be washed in a dishwasher.
- Fit the heating element and the control panel in the bowl by inserting the pins on the inside of the plastic unit down into the grooves on the rear of the bowl.
- NOTE: Heating element must be pushed all the way down, to activate safety switch. Otherwise, unit may not be able to heat.
- Fit the handle onto the basket by clipping together the handle's two metal braces, inserting them into the brackets on the inside of the basket and tilting them in against the metal plate. Then loosen the knob on the metal braces, so they are firmly fixed in the bracket, and the black plastic knob on the handle is at right angles to the basket. Check that the handle is fitted correctly before you use the basket.



Filling the container with oil

- Check that the deep fat fryer is switched off.
- Pour the required amount of oil into the bowl. Fill the oil to somewhere between the minimum and maximum level marks on the inside of the bowl. We recommend using liquid oil, which is recommended for deep fat frying.
- Never mix different oils and fats together.
- Do not mix old and new oil together as this will only spoil the 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, or less than the minimum.
- Plug the fryer in, and the red power indicator lights up. Set it to the desired temperature by turning the temperature control. The green heat indicator lights up and remains on while the deep fat fryer is heating up. Once the deep fat fryer has reached the selected temperature, the heat indicator goes out.

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

- Do not add the food until the required temperature is reached.
- Remove the lid from the deep fat fryer.
- Place the food in the basket and lower it carefully into the bowl. Make sure the oil level does not rise to the edge of the bowl.
- 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.

NOTE: The introduction of frozen food or large amounts of water can cause hot oil to splash out of the bowl in a few seconds.

Putting the basket in place

- When the temperature light goes off, hook up the basket and put the basket slowly down into the container.
- Always hold the basket handle firmly when fitting or removing the lid.
- NOTE: Heating element must be pushed all the way down to activate safety switch. Otherwise, unit may not be able to heat.
- 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.

Important! Be careful, as the oil may spit. Take care when removing the lid, as hot steam may be released.

Important! The handle may be very hot after any prolonged period of 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 can hold all the oil quantity. 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 (depending on the 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.

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

There is a non-auto resetting thermostat built in the product. If the deep fryer has been in use for a prolonged time, the built-in non-auto resetting thermostat will activate and cut off the current to protect the appliance from overheating.

To restart:

1. Unplug the deep fryer from the power socket.
2. Press the RESTART button on the back of control panel.
3. Plug the deep fryer back into the power socket.
4. Check if the power light lights up again.

Technical data:

Model:DF-3SS.020A
Power supply:220-240V~, 50/60Hz
Rated Power:2000W
Protection class:I
Maximum filling quantity:3 Litres

Conformity CE

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



- Electromagnetic compatibility Directive 2014/30/EU,
- Low voltage Directive (LVD) Directive 2014/35/EU,
- RoHS with its amendments Directive EU 2015/863,

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

The CE mark attests this product with all relevant directives.

Disposal – Environment policy

Packing



The packaging material is entirely recyclable and marked with the recycling symbol. Follow local regulations for scrapping. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, as they are potentially dangerous.

Disposal

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



This symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead, it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Warranty

Warranty Terms and Conditions

1. The product is guaranteed for the period stipulated by the legislation where it is placed on the market, starting from the date of purchase, against manufacturing defects and/or workmanship. The lack of conformity manifested in this period is presumed to exist at the date of purchase. After this period, it is for the customer to prove that the lack of conformity already existed at the time of delivery.
2. If, during the warranty period, the product is defective in normal use, the buyer should contact the selling establishment and send the appliance to the place indicated by the seller.
3. The warranty is only valid upon presentation of the invoice proving the purchase and the completed warranty certificate (indicating the date of purchase, the name of the dealer, the reference of the model, and it is also recommended to indicate the serial number and lot number).
4. The importer/seller reserves the right to refuse warranty assistance in the event that such information has been deleted or altered after the original purchase of the product.
5. The responsibility of the importer/seller includes in particular the costs of repairing and/or replacing the unit covered by the warranty with the reservation of the right to replace it with an equivalent product, in cases where it is not possible to repair it.
6. The warranty does not apply to problems that are not directly related to defects in material, design or workmanship.
7. This product is an appliance and is intended for home use only. The warranty will be void if the product is used for professional purposes.
8. The warranty does not cover damage caused by misuse, improper installation, spillage, external factors, or intentional damage.
9. The warranty does not cover damage resulting from falls, use of excessive force, blows, exposure to extreme environmental conditions or deterioration caused by the normal use of plastic parts or keyboards, as well as the use of batteries other than those specified in this manual.

10. The warranty does not cover installation and programming by the dealer. In particular, no claim for installation and free programming by the reseller may be accepted.
11. The warranty does not cover deficiencies that insignificantly impair the operation of the appliance. Other costs, such as installation, transportation and travel of the technician are expressly excluded from the warranty.
12. The applicability of the warranty presupposes that the appliance is sent to the seller or place indicated by him, complete and in well-protected packaging (if possible, in its original packaging) and accompanied by its sheet or warranty card duly filled out and proof of purchase.
13. If after verification, it is found that there are no reasons for the claim, or that the product is not defective, the inherent costs will be imputed to the customer, and the dealer is authorized to charge those costs to the customer.
14. The warranty will be void when it shows signs that an unauthorized person has attempted to carry out repairs, modifications or replacement of parts on the appliance.
15. Repairs carried out after the end of the warranty period are subject to costs.
16. This warranty does not affect your legal rights that you may have as a consumer under applicable national law governing the purchase of products where the product is sold.

17. Warranty Period:

European Union countries - European Directives (EU) 2019/771 and (EU) 2019/770 apply on certain aspects of contracts for the purchase and sale of movable property and transposed into the national laws of their countries.

Other countries - national legislation on consumer rights in their country applies. In the case of no official legislation, the guarantee shall be applied at the discretion of the importer placing the product on the market or the seller establishment.

Português

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.

Instruções de Segurança Importantes

Guarde este manual de instruções num local seguro, juntamente com o cartão de garantia, recibo de compra e caixa para referência futura. As precauções de segurança aqui contidas reduzem o risco de incêndio, choque elétrico e ferimentos, quando corretamente respeitadas.

- Antes de ligar, verifique se a tensão elétrica e a frequência do circuito correspondem às indicadas no aparelho.
- A fritadeira deve ser colocada sobre uma superfície plana durante o funcionamento para evitar o capotamento.
- Não deixe o cabo pendurado sobre a borda da mesa ou do balcão ou toque em superfícies aquecidas.
- Não colocar sobre ou perto de um queimador a gás quente ou elétrico, ou em um forno aquecido.
- A instalação incorreta pode resultar no risco de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos em pessoas.
- O aparelho não se destina a ser acionado por meio de um temporizador externo ou de um sistema separado de controlo remoto.

- O fabricante/distribuidor não se responsabiliza por eventuais danos causados por uma utilização indevida ou defeituosa.
- Não utilize a fritadeira no exterior.
- A ficha de alimentação deve ser removida da tomada antes da limpeza, manutenção, manutenção ou movimentação da fritadeira. Quando não estiver a ser utilizado, desligue-o e desligue-o da tomada.
- Para reduzir o risco de eletrocussão, nunca utilize este produto com as mãos molhadas, submerja debaixo de água ou derrame líquidos no produto.
- Não insira quaisquer objetos na fritadeira, nem torça ou danifique o cabo de alimentação.
- A unidade não tem peças passíveis de manutenção pelo usuário. Não tente reparar, desmontar ou modificar a fritadeira.
- Não utilize produtos químicos, lã de aço ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o exterior da unidade, uma vez que estes irão riscar a superfície de aço inoxidável e metal fundido.
- Não toque em superfícies quentes. Use alças ou botões.
- Não tente mover a fritadeira enquanto o óleo estiver quente.
- Para proteger contra choques elétricos, não mergulhe cabos, fichas ou unidades de cozinha em água ou outro líquido.

CUIDADO: Nunca submerja a unidade de aquecimento em água ou outro líquido.

- É necessária uma supervisão apertada quando qualquer aparelho é utilizado por ou perto de crianças. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças dos 0 aos 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas.

- Os aparelhos de cozinha devem ser posicionados numa situação estável, com as pegas (caso existam) posicionadas para evitar o derrame dos líquidos quentes.



Toque apenas nas alças de plástico preto; Evite tocar nas outras superfícies, uma vez que estas podem aquecer durante a utilização.

- Não utilize qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados, ou depois de o aparelho funcionar mal ou ter sido danificado de qualquer forma. Devolva o aparelho ao centro de assistência para exame, reparação ou ajuste. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um técnico qualificado para evitar qualquer perigo.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante/distribuidor pode causar incêndio, choque elétrico ou lesões.
- Deve-se ter extrema cautela ao mover uma fritadeira contendo óleo quente ou outros líquidos quentes. Use sempre almofadas quentes ao mover a fritadeira aquecida.

Visão geral dos componentes

- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Tampa | 7. Armazenamento de cabo |
| 2. Cesta de fritura | 8. Recipiente de óleo/gordura* |
| 3. Lâmpada de alimentação | 9. Unidade principal com elemento de aquecimento |
| 4. Lâmpada de aquecimento | 10. Pega do cesto |
| 5. Termóstato | 11. Botão Reiniciar (RESTART) |
| 6. Carcaça | <i>*Pode ser de aço inoxidável ou esmalte</i> |

Como usar a fritadeira

Posicionamento do aparelho

- Coloque o aparelho numa superfície plana, nivelada e estável.
- Coloque sempre o aparelho na parte de trás de um balcão de cozinha e a uma distância segura de objetos inflamáveis, como cortinas, panos ou similares.
- Não tape o aparelho.
- Não permita que o cabo fique pendurado sobre a borda de uma mesa/balcão e mantenha-o longe das superfícies quentes da fritadeira e de outros objetos quentes e chamas nuas.

ATENÇÃO: Verifique regularmente se o cabo e a ficha não estão danificados e não utilize o aparelho se for esse o caso, ou se o aparelho tiver caído ou danificado de qualquer outra forma. Se o aparelho, o cabo ou a ficha estiverem danificados, o aparelho deve ser inspecionado e, se necessário, reparado por um técnico de reparação autorizado, caso contrário existe o risco de choque elétrico.

Importante!

Se um incêndio começar no aparelho, você nunca deve tentar apagá-lo com água! Em vez disso, feche a tampa e tente abafar as chamas com um pano húmido ou toalha molhada.

Antes da primeira utilização

- Leia atentamente as instruções de segurança.
- Retire todas as embalagens do aparelho e coloque-as numa superfície plana e estável, por exemplo, num balcão de cozinha, e a uma distância segura de objetos inflamáveis.
- Limpe a tampa, tigela, cesto e carcaça usando água morna e um pouco de líquido de lavagem e seque as peças cuidadosamente. As peças também podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça.
- Encaixe o elemento de aquecimento e o painel de controle na tigela inserindo os pinos no interior da unidade de plástico nas ranhuras na parte traseira do arcol.
- NOTA: O elemento de aquecimento deve ser empurrado até ao fim, para ativar o interruptor de segurança. Caso contrário, a unidade pode não ser capaz de aquecer.
- Encaixe a pega no cesto apertando os dois suportes metálicos da pega, inserindo-os nos suportes no interior do cesto e inclinando-os contra a placa de metal. Em seguida, solte, para que eles fiquem fixados no suporte, e a pega de plástico preto na alça fique perpendicular ao cesto. Verifique se a pega está corretamente ajustada antes de utilizar o cesto.



Encher o recipiente com óleo

- Verifique se a fritadeira está desligada.
- Despeje a quantidade necessária de óleo no recipiente. Encha o óleo entre as marcas de nível mínimo e máximo no interior do recipiente. Recomendamos o uso de óleo líquido, que é recomendado para fritar.
- Nunca misture óleos e/ou gorduras diferentes.
- Não misture óleo velho e novo, pois isso só irá estragar o óleo em um curto espaço de tempo.

- O óleo pode ser armazenado na fritadeira com a tampa fechada, o que a mantém fresca e limpa, mas a fritadeira deve ser desconectada da tomada.
- Verifique o óleo antes de cada utilização e certifique-se de que o nível máximo de óleo não é superior à marca máxima nem inferior ao mínimo.
- Ligue a fritadeira e o indicador de energia vermelho acende-se. Regule o termóstato para a temperatura desejada rodando o controle de temperatura. O indicador de aquecimento verde acende-se e permanece ligado enquanto a fritadeira está a aquecer. Uma vez que a fritadeira atinja a temperatura selecionada, o indicador de aquecimento desliga-se.

NOTA: Ao usar esta fritadeira durante o aquecimento do óleo, a luz de temperatura pode acender e apagar várias vezes durante a fritura. Isso é normal e indica que a temperatura está sendo mantida através do termóstato.

Encher o cesto de fritura

- Não adicione os alimentos até atingir a temperatura necessária.
- Retire a tampa da fritadeira.
- Coloque os alimentos no cesto e baixe-os cuidadosamente para o recipiente. Certifique-se de que o nível de óleo não sobe para a borda.
- Os alimentos húmidos, como batatas, devem ser bem secos antes de fritar.
- Antes de colocar alimentos congelados na fritadeira, agite sobre o lava-louça para remover qualquer gelo solto. O tempo de fritura será um pouco maior para alimentos congelados.

NOTA: A introdução de alimentos congelados ou grandes quantidades de água pode fazer com que o óleo quente espirre para fora durante alguns segundos.

Colocar o cesto no lugar

- Quando a luz de temperatura se apagar, encaixe o cesto e coloque-o lentamente no recipiente.
- Segure sempre a pega do cesto com firmeza quando encaixar ou retirar a tampa.
- NOTA: O elemento de aquecimento deve ser empurrado até ao fim para ativar o interruptor de segurança. Caso contrário, a unidade pode não ser capaz de aquecer.
- Depois de terminar a fritura, use a pega para retirar o cesto da fritadeira.

Aviso: Não mergulhe o cesto rapidamente no óleo quente, caso contrário poderá transbordar e/ou salpicar. Durante a fritura, o vapor quente sairá através da tampa. Isto é normal. Evite esta área quando a fritadeira estiver a ser utilizada.

Importante! Tenha cuidado, pois o óleo pode salpicar. Tenha cuidado ao remover a tampa, pois pode ser libertado vapor quente.

Importante! A pega pode estar muito quente após qualquer período prolongado de utilização.

No final do tempo de cozedura

- Espere o vapor sair por alguns momentos antes de abrir a tampa.
- Não carregue nem mova a fritadeira enquanto o óleo ainda estiver quente.
- Encaixe o cesto com a pega do cesto. Pendure o cesto na extremidade da parede interior do recipiente.
- Deixe a comida escorrer durante um minuto.
- Fixe a pega ao cesto e levante.
- Desligue a fritadeira após cada utilização.
- Depois de retirar o cesto, passe o óleo por uma escumadeira e retire os pequenos pedaços de alimentos.
- Para remover quaisquer resíduos alimentares finos, como pão ralado, siga as instruções para filtrar o óleo. Se for utilizado óleo vegetal sólido, é necessário efetuar esta operação antes de o óleo endurecer.
- Guarde o óleo na fritadeira com a tampa fechada, o que o mantém fresco e limpo. Se a fritadeira não for usada por muito tempo, armazene o óleo em um recipiente separado e limpe o interior da fritadeira de acordo com as instruções.

Filtrar o óleo

- Após cada fritura, verifique sempre se o óleo precisa de filtragem para remover quaisquer restos de alimentos.
- Retire a tampa e despeje o óleo em um recipiente que possa conter toda a quantidade de óleo. Segure a fritadeira usando as alças de transporte.
- Limpe o interior com papel de cozinha e limpe conforme indicado abaixo.
- Forre o cesto com um papel de filtro.
- Fixe o cesto à extremidade do recipiente.
- Deite cuidadosamente o óleo através do papel de filtro de volta à fritadeira.
- Deite fora o papel de filtro e limpe o cesto em água quente e detergente.
- Descarte o óleo após 8-12 utilizações (dependendo dos usos).

Aviso: Sempre que se fritam alimentos, o teor de água do óleo aumenta, especialmente no caso de alimentos congelados. Se o óleo não for mudado, podem ocorrer salpicos de óleo porque o teor de água é demasiado elevado, provocando a sua ebulição.

Dicas úteis de fritura

- Não encha o cesto mais de três quartos cheio de alimentos congelados.
- Secar sempre bem os alimentos, especialmente as batatas cortadas em pedaços. Se ficarem húmidas, não ficarão estaladiças.
- Todos os alimentos, exceto os que têm um elevado teor de amido, como as batatas fritas, devem ser revestidos antes de serem fritos. Os revestimentos

típicos são a farinha temperada, o pão ralado ou a massa. Quando fritar, cronometre cuidadosamente os alimentos para evitar que fiquem demasiado cozinhados. O tempo de cozedura pode variar de acordo com a quantidade e a espessura do alimento a fritar. Lembre-se que uma diferença de um ou dois minutos pode resultar em alimentos demasiado cozinhados

- Utilizar um máximo de 200 gramas de batatas fritas por litro de óleo.
- Quando utilizar produtos congelados, utilize um máximo de 100 gramas porque o óleo arrefece rapidamente.
- Quando se utilizam batatas fritas frescas, seque as batatas depois de as lavar para garantir que não entra água no óleo. Fritar as batatas fritas em duas voltas. A primeira vez (branquear) 5 a 10 minutos a 170 graus. Segunda vez (acabamento) 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixar escorrer o óleo.

Tabela de fritar (indicativo)

Tipo de Alimento	Temperatura
Batatas fritas pré-fritas	170 °C
Batatas fritas finais	175 °C
Fondue de parmesão	170 °C
Croquetes de queijo	170 °C
Croquetes de carne/peixe/batata	190 °C
Peixe	170 °C
Palitos de peixe	180 °C
Bolinhos de queijo	180 °C
Donuts	190 °C
Salsicha congelada	190 °C
Frango	160 °C
Bolinho de camarão	180 °C

Cuidados e instruções de limpeza

CUIDADO: Desligue sempre a máquina antes de limpar. Nunca submerja a unidade de aquecimento em água.

- Desligue a fritadeira da tomada e certifique-se de que arrefece até à temperatura ambiente antes de limpar.
- Limpe o exterior da fritadeira com um pano húmido e seque.
- Limpe o interior da fritadeira e o cesto quando filtrar ou trocar o óleo. Use um pano, água quente e líquido de lavagem. Para manchas, use um creme de limpeza sem riscos.
- Enxaguar e secar bem o recipiente antes de voltar a encher com óleo.
- Limpe a tampa com água quente e solução de detergente de cozinha.
- Não use pós abrasivos, esfregões abrasivos duros e lâ de arame ou cristais de soda de lavagem.

Solução de problemas

O dispositivo não funciona:

- Verifique a ligação à rede eléctrica.
- Verifique a posição do termostato.

Outras causas possíveis:

O dispositivo está equipado com um interruptor de segurança. Isto evita que a resistência seja ligada acidentalmente.

- Verifique se o elemento de aquecimento está correctamente colocado no sítio.

Proteção contra sobreaquecimento

- Se ligar acidentalmente a fritadeira quando não houver óleo ou gordura, a proteção contra sobreaquecimento é automaticamente ativada. O aparelho já não está pronto para ser utilizado. Desligue a fritadeira.
- Só depois de o dispositivo ter sido deixado a arrefecer completamente é que o botão RESTART na parte traseira do elemento de controlo deve ser acionado para voltar a utilizar a fritadeira de gordura profunda.

Reiniciar a proteção contra sobreaquecimento

Existe um termóstato de reinicialização não automática incorporado no produto. Se a fritadeira estiver a ser utilizada durante um período de tempo prolongado, o termóstato incorporado de reinicialização não automática será ativado e cortará a corrente para proteger o aparelho de sobreaquecimento.

Para reiniciar:

1. Desligue a fritadeira da tomada.
2. Pressione o botão RESTART na parte de trás do painel de controlo.
3. Ligue novamente a fritadeira à tomada eléctrica.
4. Verifique se a luz de alimentação acende novamente.

Dados técnicos:

Modelo: DF-3SS.020A
Fonte de alimentação:..... 220-240V~, 50/60Hz
Potência nominal: 2000W
Classe de proteção: I
Quantidade máxima de enchimento:..... 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 e respetiva emenda EU 2015/863

e foi fabricado de acordo com as mais recentes normas de segurança.
A marcação CE atesta este produto com todas as diretivas relevantes.

Eliminação – Política ambiental

Embalagem



A embalagem é constituída por material inteiramente reciclável e está marcada com o símbolo de reciclagem. Para a eliminação, respeite as normas locais. Os materiais de embalagem (sacos de plástico, pedaços de poliestireno, etc.) devem ser mantidos fora do alcance das crianças dado que constituem potenciais fontes de perigo.

Eliminação

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU sobre Resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (CEE).

Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.



Este símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode ser tratado como lixo doméstico. Pelo contrário, deve ser entregue no ponto de recolha para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico.

A eliminação deve ser efetuada de acordo com as normas ambientais locais para a deposição de resíduos. Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e reciclagem deste produto, entre em contacto com o departamento local, o serviço de recolha de lixo ou a loja onde adquiriu o produto.

Garantia

Termos e Condições de garantia

1. O produto é garantido pelo período estipulado pela legislação onde é colocado no mercado, iniciando-se a partir da data de compra, contra defeitos de fabrico e/ou mão-de-obra. A falta de conformidade que se manifeste nesse prazo, presume-se existente à data da compra. Decorrido este prazo cabe ao cliente provar que a falta de conformidade já existia à data da entrega.
2. Se, durante o período de garantia, o produto apresentar qualquer defeito, em situação de utilização normal, o comprador deverá entrar em contacto com o estabelecimento vendedor e remeter o aparelho para o local por este indicado.

3. A garantia só é válida mediante a apresentação da fatura comprovativa da compra e do certificado de garantia preenchido (indicando a data de aquisição, o nome do revendedor, a referência do modelo, sendo ainda recomendada a indicação do número de série e número do lote).
4. O importador/vendedor reserva-se o direito de recusar assistência em garantia no caso de as referidas informações terem sido apagadas ou alteradas após a compra original do produto.
5. A responsabilidade do importador/vendedor inclui nomeadamente os custos da reparação e/ou substituição da unidade coberta pela garantia com a reserva do direito de substituir por um produto equivalente, nos casos em que não seja possível a sua reparação.
6. A garantia não é aplicável a problemas que não estejam diretamente relacionados com defeitos de material, conceção ou mão-de-obra.
7. Este produto é um eletrodoméstico e destina-se apenas a uso doméstico. A garantia perderá validade se o produto for usado para fins profissionais.
8. A garantia não cobre danos causados por uso incorreto, instalação incorreta, derramamento, fatores externos ou danos intencionais.
9. A garantia não cobre danos resultantes de quedas, uso de força excessiva, golpes, exposição a condições ambientais extremas ou deterioração causada pelo uso normal de peças plásticas ou teclados, bem como pelo uso de baterias diferentes das especificadas neste manual.
10. A garantia não cobre a instalação e programação por parte do revendedor. Em particular, não poderão ser aceites reclamação para instalação e programação gratuita por parte do revendedor.
11. A garantia não cobre deficiências que prejudicam de forma insignificante o funcionamento do aparelho. Outros custos, tais como a instalação, transporte e/ou deslocação de técnicos estão expressamente excluídos da garantia.
12. A aplicabilidade da garantia pressupõe que o aparelho seja enviado ao estabelecimento vendedor ou para o local por este indicado, completo e em embalagem bem protegida (se possível na sua embalagem original) e acompanhado da respetiva folha ou cartão de garantia, devidamente preenchida e da prova de compra.
13. Se após a verificação, se concluir que não existem motivos para a reclamação, ou que o produto não apresenta defeitos, os custos inerentes serão imputados ao cliente, estando o revendedor autorizado a cobrar esses custos ao cliente.
14. A garantia perderá validade, quando apresente sinais de que alguma pessoa não autorizada tenha tentado efetuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
15. As reparações realizadas após o final do período de garantia estão sujeitas a custos
16. Esta garantia não afeta os seus direitos legais que possa ter como consumidor ao abrigo da legislação nacional aplicável que rege a compra de produtos onde o produto é vendido.

17. Período de Garantia:

Países da União Europeia - aplicam-se as Diretivas Europeias (EU) 2019/771 e (EU) 2019/770 relativa a certos aspetos dos contratos de compra e venda de bens móveis e transpostas para as legislações nacionais dos respetivos países.

Outros países - aplica-se a legislação nacional sobre os direitos do consumidor do respetivo país. Não existindo legislação oficial, a garantia será aplicada segundo o critério do importador que coloca o produto no mercado ou do estabelecimento vendedor.

Español

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.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atenta y completamente este manual de instrucciones y los consejos de seguridad, familiarizándose completamente con el aparato. Conserve estas instrucciones para futuras consultas y entrégueselas a quien pueda adquirir el aparato en una fecha futura.

Uso adecuado

Este aparato sirve para procesar alimentos mediante calor. No lo utilice para ningún otro propósito que no sea para el que fue diseñado. Solo se puede utilizar de la manera descrita en estas instrucciones de uso. El dispositivo no debe utilizarse con fines comerciales. Cualquier otro uso de este dispositivo es contrario al uso previsto y puede provocar daños en los materiales o incluso lesiones personales.

El aparato está diseñado para el uso doméstico. No está previsto para su uso en lugares como:

- cocinas de personal en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo; explotaciones agrícolas; habitaciones de hotel o motel, u otras salas de estar; establecimientos de alojamiento y desayuno.

El fabricante/distribuidor no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por el uso de este dispositivo en contra de su uso previsto.

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 encenderlo, asegúrese de que el voltaje eléctrico y la frecuencia del circuito correspondan a los indicados en el aparato.
- La freidora debe colocarse sobre una superficie plana cuando esté en funcionamiento para evitar que se vuelque.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni toque superficies calientes.

- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- La instalación incorrecta puede resultar en riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- El fabricante/distribuidor no se hace responsable de los eventuales daños causados por un uso inadecuado o defectuoso.
- No opere la freidora al aire libre.
- El enchufe de alimentación debe retirarse de la toma de corriente antes de limpiar, reparar, mantener o mover la freidora. Cuando no esté en uso, apáguelo y desconéctelo.
- Para reducir el riesgo de electrocución, nunca opere este producto con las manos mojadas, sumérjalo bajo el agua o derrame líquidos en el producto.
- No inserte ningún objeto en la freidora ni retuerza ni dañe el cable de alimentación.
- La unidad no tiene partes reparables por el usuario contenidas en. No intente reparar, desmontar o modificar la freidora.
- No utilice limpiadores químicos, de lana de acero o abrasivos para limpiar el exterior de la unidad, ya que rayarán la superficie de acero inoxidable y metal fundido a presión.
- No toque las superficies calientes. Usar manijas o perillas.
- No intente mover la freidora mientras el aceite esté caliente.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la unidad de cocción en agua u otro líquido.

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la unidad de calefacción en agua u otro líquido.

- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños menores de 8 años y supervisados.
- Los aparatos de cocina deben colocarse en una situación estable con las manijas (si las hay) colocadas para evitar el derrame de los líquidos calientes.



Toque solo las manijas de plástico negro; Evite tocar las otras superficies, ya que las superficies pueden calentarse durante el uso.

- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después de que el electrodoméstico funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio para que lo examinen, reparen o ajusten. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un técnico calificado para evitar un peligro.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante/distribuidor puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Se debe tener mucho cuidado al mover una freidora que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Utilice siempre almohadillas calientes cuando mueva su freidora caliente.

Descripción general de los componentes

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Tapa | 7. Almacenamiento de cable |
| 2. Cesta para freír | 8. Contenedor de aceite/grasa* |
| 3. Lámpara de potencia | 9. Unidad principal con elemento calefactor |
| 4. Lámpara de calefacción | 10. Asa de cesta |
| 5. Termostato | 11. Botón de reinicio |
| 6. Carcasa | <i>*Puede ser de acero inoxidable o esmalte</i> |

Cómo usar tu freidora

Colocación del aparato

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, nivelada y estable.
- Coloque siempre el aparato en la parte posterior de una encimera de cocina y a una distancia segura de objetos inflamables como cortinas, paños o similares.
- No cubra el aparato.
- No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa/mostrador y manténgalo alejado de las superficies calientes de la freidora y otros objetos calientes y llamas desnudas.

PRECAUCIÓN: Compruebe regularmente que el cable y el enchufe no estén dañados y no utilice el aparato si este es el caso, o si el aparato se ha caído o dañado de cualquier otra manera. Si el aparato, el cable o el enchufe están dañados, el aparato debe ser inspeccionado y, si es necesario, reparado por un ingeniero de reparación autorizado, de lo contrario existe el riesgo de descarga eléctrica.

Importante!

Si se inicia un incendio en el aparato, ¡nunca debe intentar apagarlo con agua! En su lugar, cierre la tapa e intente sofocar las llamas con un paño húmedo o una toalla mojada.

Antes del primer uso

- Lea atentamente las instrucciones de seguridad.
- Retire todo el embalaje del aparato y colóquelo sobre una superficie plana y estable, por ejemplo, una encimera de cocina, y a una distancia segura de objetos inflamables.
- Limpie la tapa, el recipiente, la cesta y la carcasa con agua tibia y un poco de detergente líquido y seque las piezas con cuidado. Las piezas también se pueden lavar en un lavavajillas.
- Coloque el elemento calefactor y el panel de control en el recipiente insertando los pasadores en el interior de la unidad de plástico en las ranuras de la parte posterior del recipiente.
- NOTA: El elemento calefactor debe empujarse completamente hacia abajo para activar el interruptor de seguridad. De lo contrario, es posible que la unidad no pueda calentar.
- Coloque el asa en la cesta sujetando los dos tirantes metálicos del asa, insertándolos en los soportes del interior de la cesta e inclinándolos contra la placa metálica. Luego, afloje la perilla de los tirantes metálicos, de modo que queden firmemente fijados en el soporte, y la perilla de plástico negro en el mango esté en ángulo recto con la canasta. Compruebe que el asa esté correctamente colocada antes de utilizar la cesta.



Llenar el recipiente con aceite

- Compruebe que la freidora esté apagada.
- Vierta la cantidad requerida de aceite en el tazón. Llene el aceite hasta algún lugar entre las marcas de nivel mínimo y máximo en el interior del tazón. Recomendamos usar aceite líquido, que se recomienda para freír con grasa profunda.
- Nunca mezcle diferentes aceites y grasas juntos.

- No mezcle aceite viejo y nuevo, ya que esto solo estropeará el aceite en poco tiempo.
- El aceite se puede almacenar en la freidora con la tapa cerrada, lo que lo mantiene fresco y limpio, pero la freidora debe estar desenchufada del enchufe.
- Revise el aceite antes de cada uso y asegúrese de que el nivel máximo de aceite no sea más que la marca máxima en la olla o menos que el mínimo.
- Enchufe la freidora y se encenderá el indicador rojo de encendido. Ajústelo a la temperatura deseada girando el control de temperatura. El indicador de calor verde se enciende y permanece encendido mientras la freidora se calienta. Una vez que la freidora ha alcanzado la temperatura seleccionada, el indicador de calor se apaga.

NOTA: Al usar esta freidora durante el calentamiento del aceite, la luz de temperatura puede encenderse y apagarse varias veces durante la fritura. Esto es normal e indica que la temperatura se mantiene termostáticamente.

Llenado de la cesta de freír

- No agregue el alimento hasta que se alcance la temperatura requerida.
- Retire la tapa de la freidora.
- Coloque la comida en la canasta y bájela con cuidado en el tazón. Asegúrese de que el nivel del aceite no suba hasta el borde del recipiente.
- Los alimentos húmedos, como las patatas fritas, deben secarse completamente antes de freírlos.
- Antes de poner los alimentos congelados en la freidora, agite sobre el fregadero para eliminar el hielo suelto. Freír los alimentos congelados, el tiempo de fritura será un poco más largo.

NOTA: La introducción de alimentos congelados o grandes cantidades de agua puede hacer que el aceite caliente salpique del recipiente en unos segundos.

Colocar la canasta en su lugar

- Cuando se apague la luz de temperatura, enganche la canasta y colóquela lentamente en el recipiente.
- Sujete siempre firmemente el asa de la cesta cuando coloque o retire la tapa.
- NOTA: El elemento calefactor debe empujarse completamente hacia abajo para activar el interruptor de seguridad. De lo contrario, es posible que la unidad no pueda calentar.
- Una vez finalizado el horneado, use el asa para quitar la canasta de la freidora.

Advertencia: No sumerja la cesta rápidamente en el aceite caliente, de lo contrario podría desbordarse o salpicar. Durante la fritura, el vapor caliente se escapará a través de la tapa. Esto es normal. Evite esta área cuando la freidora esté en uso.

¡Importante! Tenga cuidado, ya que el aceite puede escupir. Tenga cuidado al quitar la tapa, ya que puede desprenderse vapor caliente.

¡Importante! El mango puede estar muy caliente después de un período prolongado de uso.

Al final del tiempo de cocción

- Espere a que salga el vapor durante unos momentos antes de abrir la tapa.
- No transporte ni mueva la freidora mientras el aceite aún esté caliente.
- Enganche la canasta con el asa de la canasta. Cuelgue la cesta en el borde de la pared interior del contenedor.
- Deje escurrir la comida durante un minuto.
- Coloque el asa en la cesta y levántela.
- Desenchufe la freidora después de cada uso.
- Después de quitar la canasta, desnata el aceite y retira los trozos pequeños de comida.
- Para eliminar cualquier residuo fino de comida, como migas de pan, siga las instrucciones para filtrar el aceite. Si se usa aceite vegetal sólido, debe hacerlo antes de que el aceite se endurezca.
- Guarde el aceite en la freidora con la tapa cerrada, lo que lo mantiene fresco y limpio. Si la freidora no se va a utilizar durante mucho tiempo, guarde el aceite en un recipiente separado y limpie el interior de la freidora según las instrucciones.

Filtrado del aceite

- Después de cada fritura, compruebe siempre si el aceite necesita filtrarse para eliminar los restos de comida.
- Retire la tapa y vierta el aceite en un recipiente que pueda contener toda la cantidad de aceite. Sujete la freidora con las asas de transporte.
- Limpie el interior con papel de cocina y limpie como se indica a continuación.
- Forrar la cesta con un papel de filtro.
- Fije la cesta al contenedor de borde.
- Vierta el aceite con cuidado a través del papel de filtro de regreso a la freidora.
- Deseche el papel de filtro y limpie la cesta con agua caliente y detergente líquido.
- Deseche el aceite después de 8-12 usos (dependiendo de los usos).

Advertencia: Cada vez que se frien los alimentos, el contenido de agua del aceite aumenta, especialmente con los alimentos congelados. Si no se cambia el aceite, podría producirse salpicaduras de aceite porque el contenido de agua es demasiado alto, lo que hace que hierva.

Consejos útiles para freír

- No llene la canasta más de tres cuartas partes de alimentos congelados.

- Seque siempre bien los alimentos, especialmente las patatas picadas. Si se dejan húmedas, no quedarán crujientes.
- Todos los alimentos, excepto aquellos con alto contenido de almidón como las papas fritas, deben cubrirse antes de freír. Los recubrimientos típicos son harina sazónada, pan rallado o rebozado. Al freír, cronometra cuidadosamente los alimentos para evitar que se cocinen demasiado. El tiempo de cocción puede variar según la cantidad y el grosor de los alimentos que se frien. Recuerde que una diferencia de uno o dos minutos puede resultar en alimentos demasiado cocidos.
- Utilizar un máximo de 200 gramos de patatas fritas por litro de aceite.
- Cuando utilice productos congelados, utilice un máximo de 100 gramos porque el aceite se enfría rápidamente. Agite los productos congelados sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.
- Cuando se usen papas fritas frescas, séquelas después de lavarlas para asegurarse de que no entre agua en el aceite. Freír las patatas fritas en dos turnos. Primera vez (escaldado) de 5 a 10 minutos a 170 grados. Segunda vez (finalización) de 2 a 4 minutos a 175 grados. Deja que el aceite gotee.

Mesa de fritura

Tipo de Comida	Temperatura
Pre-fritura de patatas fritas	170 °C
Patatas fritas finales	175 °C
Fondue de parmesano	170 °C
Croquetas de queso	170 °C
Croquetas de carne/pescado/patata	190 °C
Pescado	170 °C
Palitos de pescado	180 °C
Buñuelos de queso	180 °C
Donas	190 °C
Salchicha congelada	190 °C
Pollo	160 °C
Buñuelo de langostinos	180 °C

Instrucciones de cuidado y limpieza

PRECAUCIÓN: Siempre desenchufe la unidad antes de limpiarla. Nunca sumerja la unidad de calefacción en agua.

- Desenchufe la freidora y asegúrese de que se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarla.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo y luego seque.

- Limpie el interior de la freidora y la cesta cuando filtre o cambie el aceite. Utilice un paño, agua caliente y detergente líquido. Para las manchas, use un limpiador en crema que no raye.
- Enjuague y seque bien el recipiente antes de volver a llenarlo con aceite.
- Limpie la tapa con agua caliente y solución de detergente de cocina.
- No utilice polvos abrasivos, estropajos abrasivos duros y lana de alambre o cristales de sosa para lavar.

Solución de problemas

El dispositivo no funciona:

- Compruebe la conexión a la red eléctrica.
- Compruebe la posición del termostato.

Otras posibles causas:

El dispositivo está equipado con un interruptor de seguridad. Esto evita que el calefactor se encienda accidentalmente.

- Compruebe que el elemento de control esté correctamente colocado.

Protección contra sobrecalentamiento

- Si accidentalmente enciende su freidora cuando no contiene aceite ni grasa, la protección contra sobrecalentamiento se activa automáticamente. El aparato ya no está listo para ser utilizado. Desenchufa la freidora.
- Solo después de que se haya dejado que el dispositivo se enfríe por completo, se debe operar el botón RESTART en la parte posterior del elemento de control para volver a usar la freidora.

Reinicio de la protección contra sobrecalentamiento

Hay un termostato de reinicio no automático integrado en el producto. Si la freidora ha estado en uso durante un tiempo prolongado, el termostato de reinicio no automático incorporado se activará y cortará la corriente para proteger el aparato del sobrecalentamiento.

Para reiniciar:

1. Desconecte la freidora de la toma de corriente.
2. Presione el botón REINICIAR en la parte posterior del panel de control.
3. Vuelva a enchufar la freidora a la toma de corriente.
4. Compruebe si la luz de encendido se enciende de nuevo.

Datos técnicos:

Modelo:DF-3SS.020A

Fuente de alimentación:220-240V~, 50/60Hz

Potencia nominal:2000W

Clase de protección:I

Cantidad 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 y su modificación EU 2015/863,

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

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

Disposición – La política ambiental

Embalaje



El material de embalaje es totalmente reciclable, como lo indica el símbolo correspondiente. Para su eliminación, respete las normas locales. No deje el material de embalaje (bolsas de plástico, trozos de poliestireno, etc.) al alcance de los niños; puede ser peligroso.

Eliminación

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2012/19/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



Este símbolo en el producto o en los documentos que acompañan el producto, indica que este aparato no puede ser tratado como residuos domésticos. Es su lugar se debe entregar al punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Para eliminación debe realizarse de conformidad con las normas medioambientales para eliminación de residuos. Entrégalo a un vertedero autorizado, no lo deje ni siquiera por unos días, ya que es potencialmente peligroso para los niños.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, su servicio de desechos del hogar o la tienda donde adquirió el producto.

Garantía

Términos y condiciones de la garantía

1. El producto está garantizado por el período estipulado por la legislación donde se comercializa, a partir de la fecha de compra, contra defectos de fabricación y/o mano de obra. La falta de conformidad que se manifieste dentro de este plazo, presume que existe en la fecha de compra. Después de este período, corresponde al cliente demostrar que la falta de conformidad ya existía en el momento de la entrega.

2. Si, durante el período de garantía, el producto es defectuoso en uso normal, el comprador debe ponerse en contacto con el establecimiento vendedor y enviar el electrodoméstico al lugar indicado por el vendedor.
3. La garantía solo es válida previa presentación de la factura que acredite la compra y el certificado de garantía completado (indicando la fecha de compra, el nombre del distribuidor, la referencia del modelo, y también se recomienda indicar el número de serie y el número de lote).
4. El importador / vendedor se reserva el derecho de rechazar la asistencia de garantía en caso de que dicha información haya sido eliminada o alterada después de la compra original del producto.
5. La responsabilidad del importador/vendedor incluirá, entre otras cosas, los costes de reparación y/o sustitución de la unidad cubierta por la garantía con la reserva del derecho a sustituirla por un producto equivalente, cuando no sea posible repararla.
6. La garantía no se aplica a problemas que no estén directamente relacionados con defectos de material, diseño o mano de obra.
7. Este producto es un electrodoméstico y está destinado solo para uso doméstico. La garantía se anula si el producto se utiliza con fines profesionales.
8. La garantía no cubre los daños causados por mal uso, instalación inadecuada, derrames, factores externos o daños intencionales.
9. La garantía no cubre los daños resultantes de caídas, uso de fuerza excesiva, golpes, exposición a condiciones ambientales extremas o deterioro causado por el uso normal de piezas de plástico o teclados, así como el uso de baterías distintas a las especificadas en este manual.
10. La garantía no cubre la instalación y programación por parte del distribuidor. En particular, no se aceptará ninguna reclamación de instalación y programación gratuita por parte del revendedor.
11. La garantía no cubre deficiencias que perjudiquen insignificamente el funcionamiento del aparato. Otros costes, como la instalación, el transporte y el desplazamiento del técnico están expresamente excluidos de la garantía.
12. La aplicabilidad de la garantía presupone que el aparato sea enviado al establecimiento vendedor o al lugar indicado por éste, completo y en un embalaje bien protegido (si es posible en su embalaje original) y acompañado de la respectiva hoja o tarjeta de garantía, debidamente cumplimentado y comprobante de compra.
13. Si después de la verificación, se descubre que no hay razones para la reclamación, o que el producto no es defectuoso, los costos inherentes se imputarán al cliente, y el distribuidor está autorizado a cobrar esos costos al cliente.
14. La garantía quedará anulada cuando presente indicios de que una persona no autorizada ha intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustitución de piezas en el aparato.
15. Las reparaciones realizadas una vez finalizado el período de garantía incurren en costes.
16. Esta garantía no afecta a sus derechos legales que pueda tener como consumidor en virtud de la legislación nacional aplicable que rige la compra de productos donde se vende el producto.
17. **Período de garantía:**
Países de la Unión Europea - Las Directivas Europeas (UE) 2019/771 y (UE) 2019/770 se aplican a ciertos aspectos de los contratos de compraventa de bienes muebles y se transponen a las legislaciones nacionales de sus países.
Otros países: se aplica la legislación nacional sobre los derechos de los consumidores en su país. En caso de que no exista legislación oficial, la garantía se aplicará a discreción del importador que introduzca el producto en el mercado o del establecimiento vendedor.

Français

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

Cet appareil sert à traiter les aliments par la chaleur. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Il ne peut être utilisé que de la manière décrite dans ces instructions d'utilisation. L'appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales. Toute autre utilisation de cet appareil est contraire à l'utilisation prévue et peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures corporelles.

L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des lieux comme :

- Cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ; exploitations agricoles ; chambres d'hôtel ou de motel ou autres lieux de vie ; chambres d'hôtes.

Le fabricant / distributeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation de cet appareil contrairement à son utilisation prévue.

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.



Touchez uniquement les poignées en plastique noir ; évitez de toucher les autres surfaces, car les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.

- 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.

Overview of the components

- | | |
|-------------------------|---|
| 1. Couverture | 7. Rangement des câbles (trou à l'arrière) |
| 2. Panier à friture | 8. Récipient d'huile/graisse* |
| 3. Lampe d'alimentation | 9. Unité principale avec élément chauffant |
| 4. Lampe chauffante | 10. Poignée de panier |
| 5. Thermostat | 11. Bouton de redémarrage |
| 6. Boîtier | <i>*Peut être en acier inoxydable ou en émail</i> |

Comment utiliser votre friteuse

Positionnement de l'appareil

- Placez l'appareil sur une surface plane, de niveau et stable.

- Placez toujours l'appareil au fond d'un comptoir de cuisine et à une distance de sécurité des objets inflammables tels que des rideaux, des chiffons ou similaires.
- Ne couvrez pas l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table / comptoir et tenez-le éloigné des surfaces chaudes de la friteuse et des autres objets chauds et des flammes nues.

ATTENTION : Vérifiez régulièrement que le cordon et la fiche ne sont pas endommagés et n'utilisez pas l'appareil si tel est le cas, ou si l'appareil est tombé ou est endommagé d'une autre manière. Si l'appareil, le cordon ou la fiche sont endommagés, l'appareil doit être inspecté et, si nécessaire, réparé par un réparateur agréé, sinon il y a un risque de choc électrique.

Important ! Si un feu se déclare dans l'appareil, vous ne devez jamais essayer de l'éteindre avec de l'eau ! Fermez plutôt le couvercle et essayez d'étouffer les flammes avec un chiffon humide ou une serviette mouillée.

Avant la première utilisation

- Lisez attentivement les consignes de sécurité.
- Retirez tous les emballages de l'appareil et placez-le sur une surface plane et stable, par ex. un comptoir de cuisine et à une distance sécuritaire des objets inflammables.
- Nettoyez le couvercle, le bol, le panier et le boîtier avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle et séchez soigneusement les pièces. Les pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
- Montez l'élément chauffant et le panneau de commande dans le bol en insérant les broches à l'intérieur de l'unité en plastique dans les rainures à l'arrière du bol.
- **REMARQUE : L'élément chauffant doit être poussé à fond pour activer l'interrupteur de sécurité. Sinon, l'appareil pourrait ne pas pouvoir chauffer.**
- Montez la poignée sur le panier en clipsant ensemble les deux entretoises métalliques de la poignée, en les insérant dans les supports à l'intérieur du panier et en les inclinant contre la plaque métallique. Ensuite, desserrez les renforts métalliques pour qu'ils soient fermement fixés dans le support et déplacez la poignée en plastique noir à angle droit par rapport au panier. Vérifiez que la poignée est correctement installée avant d'utiliser le panier.



Remplir le récipient avec de l'huile

- Vérifiez que la friteuse est éteinte.
- Versez la quantité d'huile requise dans le bol. Remplissez l'huile quelque part entre les repères de niveau minimum et maximum à l'intérieur du bol. Nous vous

recommandons d'utiliser de l'huile liquide, recommandée pour la friture. 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 et le voyant d'alimentation rouge s'allume. Réglez-le à la température désirée en tournant la commande de température. L'indicateur de chaleur vert s'allume et reste allumé pendant que la friteuse chauffe. Une fois que la friteuse a atteint la température sélectionnée, l'indicateur de chaleur 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

- N'ajoutez pas les aliments tant que la température requise n'est pas atteinte.
- Retirez le couvercle de la friteuse.
- Placez les aliments dans le panier et abaissez-les soigneusement dans le bol. Assurez-vous que le niveau d'huile ne monte pas jusqu'au bord du bol.
- Les aliments humides, comme les pommes de terre émiettées, doivent être bien séchés 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.

REMARQUE : l'introduction d'aliments surgelés ou de grandes quantités d'eau peut provoquer des éclaboussures d'huile chaude hors du bol en quelques secondes.

Mettre le panier en place

- Lorsque le voyant de température s'éteint, raccordez le panier et mettre le panier lentement dans le récipient.
- Tenez toujours fermement la poignée du panier lors de la mise en place ou du retrait du couvercle.
- **REMARQUE :** L'élément chauffant doit être poussé à fond pour activer l'interrupteur de sécurité. Sinon, l'appareil pourrait ne pas pouvoir chauffer.
- 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.

Important ! Soyez prudent, car l'huile peut cracher. Faites attention lorsque vous retirez le couvercle, car de la vapeur chaude peut être libérée.

Important ! La poignée peut être très chaude après une période d'utilisation prolongée.

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 tirez.
- Débranchez la friteuse après chaque utilisation.
- Après avoir retiré le panier, écrémé l'huile pour éliminer toutes 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 tous débris alimentaires.
- Enlever le couvercle et versez l'huile dans un récipient ce qui tiendra au moins 1,8 litres. Attendez la friteuse en utilisant les poignées de transport.
- Essuyez l'intérieur avec du papier absorbant et nettoyez 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 utilisations.

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 changez 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.

Redémarrage de la protection contre la surchauffe

Un thermostat à réinitialisation non automatique est intégré au produit. Si la friteuse a été utilisée pendant une période prolongée, le thermostat intégré à réarmement non automatique s'activera et coupera le courant pour protéger l'appareil contre la surchauffe.

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.

Caractéristiques techniques:

Modèle: DF-3SS.020A
 Alimentation:..... 220-240V~, 50/60Hz
 Puissance nominale:..... 2000W
 Classe de protection:..... I
 Quantité maximale de remplissage:..... 3 Litres

Conformité CE

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



La compatibilité électromagnétique Directive 2014/30/EU,
Directive Basse Tension Directive (LVD) 2014/35/EU,
Directive RoHS avec ses modifications EU 2015/863,

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

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

Élimination – La politique environnementale

Emballage



L'emballage est entièrement recyclable et porte le symbole du recyclage. Pour la mise au rebut, suivez les réglementations locales en vigueur. Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.

Mise au rebut

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/EU concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Ce symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

L'élimination doit être effectuée conformément aux règlements environnementaux locaux pour l'élimination des déchets. Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, s'il vous plaît contacter votre bureau compétent de votre commune, votre service d'élimination des déchets ménagers ou directement à votre revendeur où vous avez acheté le produit.

Garantie

Termes et conditions de la garantie

1. Le produit est garanti pour la période stipulée par la législation où il est mis sur le marché, à compter de la date d'achat, contre les défauts de fabrication et/ou de main d'œuvre. Le défaut de conformité manifesté dans ce délai est présumé exister à la date d'achat. Passé ce délai, il appartient au client de prouver que le défaut de conformité existait déjà au moment de la livraison.
2. Si, pendant la période de garantie, le produit est défectueux en utilisation normale, l'acheteur doit contacter l'établissement de vente et envoyer l'appareil à l'endroit indiqué par le vendeur.

3. La garantie n'est valable que sur présentation de la facture prouvant l'achat et du certificat de garantie complété (indiquant la date d'achat, le nom du revendeur, la référence du modèle, et il est également recommandé d'indiquer le numéro de série et le numéro de lot).
4. L'importateur/vendeur se réserve le droit de refuser l'assistance de garantie dans le cas où ces informations ont été supprimées ou modifiées après l'achat initial du produit.
5. La responsabilité de l'importateur/vendeur comprend, entre autres, les frais de réparation et/ou de remplacement de l'unité couverte par la garantie avec la réserve du droit de la remplacer par un produit équivalent, lorsqu'il n'est pas possible de la réparer.
6. La garantie ne s'applique pas aux problèmes qui ne sont pas directement liés à des défauts de matériau, de conception ou de fabrication.
7. Ce produit est un appareil et est destiné à un usage domestique uniquement. La garantie expirera si le produit est utilisé à des fins professionnelles.
8. La garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, une mauvaise installation, un déversement, des facteurs externes ou des dommages intentionnels.
9. La garantie ne couvre pas les dommages résultant de chutes, de l'utilisation d'une force excessive, des coups, de l'exposition à des conditions environnementales extrêmes ou de la détérioration causée par l'utilisation normale de pièces en plastique ou de claviers, ainsi que l'utilisation de batteries autres que celles spécifiées dans ce manuel.
10. La garantie ne couvre pas l'installation et la programmation par le concessionnaire. En particulier, aucune réclamation pour l'installation et la programmation gratuite par le revendeur ne peut être acceptée.
11. La garantie ne couvre pas les défauts qui nuisent de manière insignifiante au fonctionnement de l'appareil. Les autres frais, tels que l'installation, le transport et le déplacement du technicien sont expressément exclus de la garantie.
12. L'applicabilité de la garantie suppose que l'appareil soit envoyé à l'établissement du vendeur ou à l'endroit indiqué par celui-ci, complet et dans un emballage bien protégé (si possible dans son emballage d'origine) et accompagné de la feuille ou de la carte de garantie respective, dûment rempli et d'une preuve d'achat.
13. Si, après vérification, il s'avère qu'il n'y a aucune raison pour la réclamation, ou que le produit n'est pas défectueux, les coûts inhérents seront imputés au client, et le revendeur est autorisé à facturer ces coûts au client.
14. La garantie sera annulée lorsqu'elle montre des signes qu'une personne non autorisée a tenté d'effectuer des réparations, des modifications ou le remplacement de pièces sur l'appareil.
15. Les réparations effectuées après la fin de la période de garantie sont soumises à des frais.
16. Cette garantie n'affecte pas vos droits légaux que vous pouvez avoir en tant que consommateur en vertu de la législation nationale applicable régissant l'achat de produits lorsque le produit est vendu.
17. **Période de garantie :**

Pays de l'Union Européenne - Les directives européennes (UE) 2019/771 et (UE) 2019/770 s'appliquent à certains aspects des contrats d'achat et de vente de biens meubles et transposées dans les législations nationales de leurs pays.

Autres pays - la législation nationale sur les droits des consommateurs dans leur pays s'applique. En l'absence de législation officielle, la garantie est appliquée à la discrétion de l'importateur qui met le produit sur le marché ou de l'établissement du vendeur.

Ελληνικά

Αγαπητέ πελάτη

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν HÆGER.

Τα προϊόντα HÆGER έχουν δημιουργηθεί για να σκέφτονται την ευημερία του καταναλωτή που προτιμούν υψηλά πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και ανάθεσης. Είμαστε σίγουροι ότι θα είστε ευχαριστημένοι με αυτήν τη συσκευή.

Υποθέτουμε ότι ο χρήστης είναι εξοικειωμένος με τις συνήθεις διαδικασίες χειρισμού οικιακών συσκευών.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά και διεξοδικά αυτές τις οδηγίες λειτουργίας και τις συμβουλές ασφαλείας, εξοικειώνοντας πλήρως τη συσκευή. Κρατήστε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά και διαβιβάστε τις σε όποιον μπορεί να χρησιμοποιήσει τη συσκευή σε μελλοντική ημερομηνία.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή χρησιμοποιείται για την επεξεργασία τροφίμων με θερμότητα. Μην το χρησιμοποιείτε για κανέναν άλλο σκοπό από ό,τι για το οποίο σχεδιάστηκε. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για εμπορικούς σκοπούς. Οποιαδήποτε άλλη χρήση αυτής της συσκευής είναι αντίθετη με την προβλεπόμενη χρήση και μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη υλικών ή ακόμη και τραυματισμό.

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση.

Δεν προορίζεται για χρήση σε τοποθεσίες όπως:

- κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας— γεωργικές εκμεταλλεύσεις— δωμάτια ξενοδοχείων ή μοτέλ και άλλοι χώροι διαβίωσης— εγκαταστάσεις bed and breakfast.

Ο κατασκευαστής/διανομέας δεν αποδέχεται καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από τη χρήση αυτής της συσκευής σε αντίθεση με την προβλεπόμενη χρήση της.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών σε ασφαλές μέρος, μαζί με την κάρτα εγγύησης, την απόδειξη αγοράς και το κουτί για μελλοντική αναφορά. Οι προφυλάξεις ασφαλείας που περικλείονται εδώ μειώνουν τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και τραυματισμού όταν τηρούνται σωστά.

- Πριν ενεργοποιήσετε, βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση και η συχνότητα του κυκλώματος αντιστοιχούν σε αυτές που υποδεικνύονται στη συσκευή.

- Η φριτέζα πρέπει να τοποθετείται σε επίπεδη επιφάνεια όταν λειτουργεί για να αποφευχθεί η ανατροπή.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου ή να αγγίζετε θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε πάνω ή κοντά σε καυστήρα θερμού αερίου ή ηλεκτρικό καυστήρα ή σε θερμαινόμενο φούρνο.
- Η ακατάλληλη εγκατάσταση μπορεί να οδηγήσει σε κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή/και τραυματισμού ατόμων.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Ο κατασκευαστής/διανομέας δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη ή ελαττωματική χρήση.
- Μην χειρίζεστε τη φριτέζα σε εξωτερικούς χώρους.
- Το βύσμα τροφοδοσίας πρέπει να αφαιρεθεί από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό, το σέρβις, τη συντήρηση ή τη μετακίνηση της φριτέζας. Όταν δεν χρησιμοποιείται, απενεργοποιήστε το και αποσυνδέστε το.
- Για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, ποτέ μην χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν με βρεγμένα χέρια, μην βυθίζετε κάτω από το νερό ή μην χύνετε υγρά στο προϊόν.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στη φριτέζα ούτε συστρέφετε ή καταστρέφετε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Η μονάδα δεν διαθέτει εξαρτήματα που μπορούν να επισκευαστούν από το χρήστη. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε, να αποσυναρμολογήσετε ή να τροποποιήσετε τη φριτέζα.
- Μην χρησιμοποιείτε χημικά, χαλύβδινα μαλλιά ή λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε το εξωτερικό της μονάδας, καθώς αυτά θα γρατσουνίσουν την επιφάνεια από ανοξείδωτο χάλυβα και χυτό μέταλλο.
- Μην αγγίζετε ζεστές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε λαβές ή πόμολα.
- Μην επιχειρήσετε να μετακινήσετε τη φριτέζα ενώ το λάδι είναι ζεστό.
- Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το καλώδιο, τα βύσματα ή τη μονάδα μαγειρέματος σε νερό ή άλλο υγρό.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ποτέ μην βυθίζετε τη μονάδα θέρμανσης σε νερό ή άλλο υγρό.

- Η στενή επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά από 0 ετών έως 8 ετών. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές,

αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν τους έχει δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση του χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Οι συσκευές μαγειρέματος πρέπει να τοποθετούνται σε σταθερή κατάσταση με τις λαβές (εάν υπάρχουν) τοποθετημένες για να αποφεύγεται η διαρροή θερμών υγρών.



Αγγίξτε μόνο τις μαύρες πλαστικές λαβές. Αποφύγετε να αγγίζετε τις άλλες επιφάνειες, καθώς οι επιφάνειες ενδέχεται να ζεσταθούν κατά τη χρήση.

- Μην χρησιμοποιείτε καμία συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ή βύσμα ή αφού η συσκευή δυσλειτουργεί ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο κέντρο σέρβις για εξέταση, επισκευή ή ρύθμιση. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από εξειδικευμένο τεχνικό για να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή/διανομέα μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μετακινείτε μια φριτέζα που περιέχει ζεστό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά. Χρησιμοποιείτε πάντα ζεστά μαξιλάρια όταν μετακινείτε τη θερμαινόμενη φριτέζα σας.

Επισκόπηση των στοιχείων

- | | |
|------------------------|---|
| 1. καπάκι | 7. Αποθήκευση καλωδίων |
| 2. Καλάθι τηγανίσματος | 8. Δοχείο ελαίου/λίπους* |
| 3. Λυχνία ισχύος | 9. Κύρια μονάδα με θερμαντικό στοιχείο |
| 4. Λάμπα θερμότητας | 10. Λαβή καλαθιού |
| 5. Θερμοστάτης | 11. Κουμπί επανεκκίνησης |
| 6. περίβλημα | *Μπορεί να είναι ανοξείδωτο ατσάλι ή σμάλτο |

Πώς να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα σας

Τοποθέτηση της συσκευής

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή στο πίσω μέρος ενός πάγκου κουζίνας και σε ασφαλή απόσταση από εύφλεκτα αντικείμενα όπως κουρτίνες, πανιά ή παρόμοια.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπεζιού/πάγκου και κρατήστε το μακριά από τις ζεστές επιφάνειες της φριτέζας και άλλα καυτά αντικείμενα και γυμνές φλόγες.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ελέγχετε τακτικά ότι το καλώδιο και το βύσμα δεν έχουν υποστεί ζημιά και μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν συμβαίνει αυτό ή εάν η συσκευή έχει πέσει ή καταστραφεί με οποιονδήποτε άλλο τρόπο. Εάν η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα έχει υποστεί ζημιά, η συσκευή πρέπει να επιθεωρηθεί και, εάν είναι απαραίτητο, να επισκευαστεί από εξουσιοδοτημένο μηχανικό επισκευής, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Σημαντικός!

Εάν ξεκινήσει πυρκαγιά στη συσκευή, δεν πρέπει ποτέ να προσπαθήσετε να την σβήσετε με νερό! Αντ 'αυτού, κλείστε το καπάκι και προσπαθήστε να πνίξετε τις φλόγες με ένα υγρό πανί ή υγρή πετσέτα.

Πριν από την πρώτη χρήση

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες ασφαλείας.
- Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες από τη συσκευή και τοποθετήστε την σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια, π.χ. πάγκο κουζίνας και σε ασφαλή απόσταση από εύφλεκτα αντικείμενα.
- Καθαρίστε το καπάκι, το μπολ, το καλάθι και το περίβλημα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και λίγο υγρό πλύσης και στεγνώστε προσεκτικά τα μέρη. Τα εξαρτήματα μπορούν επίσης να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.
- Τοποθετήστε το θερμαντικό στοιχείο και τον πίνακα ελέγχου στο μπολ εισάγοντας τις ακίδες στο εσωτερικό της πλαστικής μονάδας προς τα κάτω στις αυλακώσεις στο πίσω μέρος του μπολ.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το θερμαντικό στοιχείο πρέπει να ωθηθεί μέχρι τέρμα προς τα κάτω, για να ενεργοποιηθεί ο διακόπτης ασφαλείας. Διαφορετικά, η μονάδα ενδέχεται να μην μπορεί να θερμανθεί.
- Τοποθετήστε τη λαβή στο καλάθι κόβοντας μαζί τα δύο μεταλλικά σιδεράκια της λαβής, εισάγοντάς τα στα στηρίγματα στο εσωτερικό του καλαθιού και γέρνοντας τα προς τα μέσα στη μεταλλική πλάκα. Στη συνέχεια, χαλαρώστε το κουμπί στα μεταλλικά τιράντες, έτσι ώστε να στερεώνονται σταθερά στο βραχίονα και το μαύρο πλαστικό κουμπί στη λαβή να είναι σε ορθή γωνία με το καλάθι. Ελέγξτε ότι η λαβή έχει τοποθετηθεί σωστά πριν χρησιμοποιήσετε το καλάθι.



Πλήρωση του δοχείου με λάδι

- Ελέγξτε ότι η φριτέζα είναι απενεργοποιημένη.
- Ρίξτε την απαιτούμενη ποσότητα λαδιού στο μπολ. Γεμίστε το λάδι κάπου μεταξύ των ελάχιστων και μέγιστων σημείων στάθμης στο εσωτερικό του μπολ. Συνιστούμε τη χρήση υγρού λαδιού, το οποίο συνιστάται για τηγάνισμα με βαθιά λιπαρά.
- Ποτέ μην αναμιγνύετε διαφορετικά έλαια και λίπη μαζί.
- Μην αναμιγνύετε παλιό και νέο λάδι μαζί, καθώς αυτό θα χαλάσει το λάδι μόνο σε σύντομο χρονικό διάστημα.
- Το λάδι μπορεί να αποθηκευτεί στη φριτέζα με το καπάκι κλειστό, το οποίο το διατηρεί φρέσκο και καθαρό, αλλά η φριτέζα πρέπει να αποσυνδεθεί από την πρίζα.
- Ελέγξτε το λάδι πριν από κάθε χρήση και βεβαιωθείτε ότι η μέγιστη στάθμη λαδιού δεν είναι μεγαλύτερη από τη μέγιστη ένδειξη στο δοχείο ή μικρότερη από την ελάχιστη.
- Συνδέστε τη φριτέζα και ανάβει η κόκκινη ένδειξη λειτουργίας. Ρυθμίστε το στην επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον ρυθμιστή θερμοκρασίας. Η πράσινη ένδειξη θερμότητας ανάβει και παραμένει αναμμένη ενώ θερμαίνεται η φριτέζα. Μόλις η φριτέζα φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία, η ένδειξη θερμότητας σβήνει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη φριτέζα κατά τη θέρμανση του λαδιού, η λυχνία θερμοκρασίας μπορεί να ανάψει και να σβήσει αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος. Αυτό είναι φυσιολογικό και δείχνει ότι η θερμοκρασία διατηρείται θερμοστατικά.

Γεμίζοντας το καλάθι τηγανίσματος

- Μην προσθέτετε το φαγητό μέχρι να επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Αφαιρέστε το καπάκι από τη φριτέζα.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο καλάθι και χαμηλώστε το προσεκτικά στο μπολ. Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη λαδιού δεν ανεβαίνει στην άκρη του μπολ.
- Τα υγρά τρόφιμα, όπως οι πελεκημένες πατάτες, πρέπει να στεγνώσουν καλά πριν τηγανιστούν.
- Πριν βάλετε κατεψυγμένα τρόφιμα στη φριτέζα, ανακινήστε πάνω από το νεροχύτη για να αφαιρέσετε τυχόν χαλαρό πάγο. Τηγανίζοντας τα κατεψυγμένα τρόφιμα, ο χρόνος τηγανίσματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η εισαγωγή κατεψυγμένων τροφίμων ή μεγάλων ποσοτήτων νερού μπορεί να προκαλέσει εκτόξευση ζεστού λαδιού από το μπολ μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα.

Τοποθέτηση του καλαθιού στη θέση του

- Όταν σβήσει η λυχνία θερμοκρασίας, συνδέστε το καλάθι και τοποθετήστε το καλάθι αργά κάτω στο δοχείο.
- Κρατάτε πάντα σταθερά τη λαβή του καλαθιού όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε το καπάκι.

- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το θερμαντικό στοιχείο πρέπει να ωθηθεί μέχρι τέρμα προς τα κάτω για να ενεργοποιηθεί ο διακόπτης ασφαλείας. Διαφορετικά, η μονάδα ενδέχεται να μην μπορεί να θερμανθεί.
- Αφού τελειώσει το τηγάνισμα, χρησιμοποιήστε τις λαβές για να αφαιρέσετε το καλάθι από τη φριτέζα.

Προειδοποίηση: Μην βυθίζετε γρήγορα το καλάθι στο καυτό λάδι, διαφορετικά μπορεί να υπερχειλίσει ή να πιτσιλίζει. Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος, ο ζεστός ατμός θα διαφύγει μέσω του καπακιού. Αυτό είναι φυσιολογικό. Αποφύγετε αυτήν την περιοχή όταν χρησιμοποιείται η φριτέζα.

Σημαντικός! Προσέξτε, καθώς το λάδι μπορεί να φτύσει. Προσέξτε όταν αφαιρείτε το καπάκι, καθώς μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός ατμός.

Σημαντικός! Η λαβή μπορεί να είναι πολύ ζεστή μετά από οποιαδήποτε παρατεταμένη περίοδο χρήσης.

Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος

- Περιμένετε να διαφύγει ο ατμός για λίγα λεπτά πριν ανοίξετε το καπάκι.
- Μην μεταφέρετε ή μετακινείτε τη φριτέζα ενώ το λάδι είναι ακόμα ζεστό.
- Συνδέστε το καλάθι με τη λαβή του καλαθιού. Κρεμάστε το καλάθι στην άκρη του εσωτερικού τοιχώματος του δοχείου.
- Αφήστε το φαγητό να στραγγίσει για ένα λεπτό.
- Συνδέστε τη λαβή στο καλάθι και σηκώστε έξω.
- Αποσυνδέστε τη φριτέζα μετά από κάθε χρήση.
- Αφού αφαιρέσετε το καλάθι, αποβουτυρώστε το λάδι και αφαιρέστε τυχόν μικρά κομμάτια φαγητού.
- Για να αφαιρέσετε τυχόν λεπτά υπολείμματα τροφίμων, όπως ψίχουλα ψωμιού, ακολουθήστε τις οδηγίες για να φιλτράρετε το λάδι. Εάν χρησιμοποιείται στερεό φυτικό έλαιο, πρέπει να το κάνετε αυτό πριν σκληρύνει το λάδι.
- Αποθηκεύστε το λάδι στη φριτέζα με το καπάκι κλειστό, το οποίο το διατηρεί φρέσκο και καθαρό. Εάν η φριτέζα δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποθηκεύστε το λάδι σε ξεχωριστό δοχείο και καθαρίστε το εσωτερικό της φριτέζας σύμφωνα με τις οδηγίες.

Φιλτράρισμα του λαδιού

- Μετά από κάθε τηγάνισμα, ελέγχετε πάντα εάν το λάδι χρειάζεται φιλτράρισμα για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφίμων.
- Αφαιρέστε το καπάκι και ρίξτε το λάδι σε ένα δοχείο που μπορεί να χωρέσει όλη την ποσότητα λαδιού. Κρατήστε τη φριτέζα χρησιμοποιώντας τις λαβές μεταφοράς.
- Σκουπίστε το εσωτερικό με χαρτί κουζίνας και καθαρίστε σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες.
- Στρώστε το καλάθι με διηθητικό χαρτί.
- Συνδέστε το καλάθι στο δοχείο άκρων.
- Ρίξτε προσεκτικά το λάδι μέσω του διηθητικού χαρτιού πίσω στη φριτέζα.

- Πετάξτε το διηθητικό χαρτί και καθαρίστε το καλάθι με ζεστό νερό και υγρό πλύσης.
- Απορρίψτε το λάδι μετά από 8-12 χρήσεις (ανάλογα με τις χρήσεις).

Προειδοποίηση: Κάθε φορά που τα τρόφιμα τηγανίζονται, η περιεκτικότητα σε νερό του λαδιού αυξάνεται ειδικά με τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Η αποτυχία αλλαγής του λαδιού μπορεί να οδηγήσει σε πιτσίσλισμα λαδιού επειδή η περιεκτικότητα σε νερό είναι πολύ υψηλή, προκαλώντας βρασμό.

Χρήσιμες συμβουλές τηγανίσματος

- Μην γεμίζετε το καλάθι περισσότερο από τα τρία τέταρτα γεμάτο κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Πάντα στεγνώστε καλά τα τρόφιμα, ειδικά τις πατάτες. Εάν αφεθούν υγρά, δεν θα αποδειχθούν τραγανά.
- Όλα τα τρόφιμα, εκτός από εκείνα με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο, όπως τα τσιπς, θα πρέπει να επικαλύπτονται πριν από το τηγάνισμα. Τυπικές επικαλύψεις είναι καρυκευμένο αλεύρι, ψίχουλα ψωμιού ή κτύπημα. Όταν τηγανίζετε, χρονομετρήστε προσεκτικά τα τρόφιμα για να αποφύγετε το υπερβολικό μαγείρεμα. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ποικίλει ανάλογα με την ποσότητα και το πάχος του φαγητού που τηγανίζεται. Θυμηθείτε ότι μια διαφορά ενός ή δύο λεπτών μπορεί να οδηγήσει σε υπερβολικά μαγειρεμένο φαγητό.
- Χρησιμοποιήστε το πολύ 200 γραμμάρια τσιπς ανά λίτρο λαδιού.
- Όταν χρησιμοποιείτε κατεψυγμένα προϊόντα, χρησιμοποιήστε το πολύ 100 γραμμάρια επειδή το λάδι κυώνει γρήγορα. Ανακινήστε τα κατεψυγμένα προϊόντα πάνω από το νεροχύτη για να αφαιρέσετε τον υπερβολικό πάγο.
- Όταν χρησιμοποιούνται φρέσκα τσιπς, στεγνώστε τα τσιπς μετά το πλύσιμο για να βεβαιωθείτε ότι δεν εισέρχεται νερό στο λάδι. Τηγανίζουμε τις μάρκες σε δύο στροφές. Πρώτη φορά (blanch) 5 έως 10 λεπτά στους 170 βαθμούς. Δεύτερη φορά (τερματισμός) 2 έως 4 λεπτά σε 175 μοίρες. Αφήστε το λάδι να στάξει.

Τραπέζι τηγανίσματος

Είδος φαγητού	Θερμοκρασία
Προτηγανισμένα τσιπς	170 °C
Τελικά τσιπς τηγανίσματος	175 °C
Φοντί παρμεζάνας	170 °C
Τυροκροκέτες	170 °C
Κροκέτες κρέατος/ψαριού/πατάτας	190 °C
Ψάρι	170 °C
Μπαστούνια ψαριών	180 °C
Τυροκεφτέδες	180 °C
Ντόνατς	190 °C
Κατεψυγμένο λουκάνικο	190 °C
Κοτόπουλο	160 °C
Κεφτέδες γαρίδας	180 °C

Οδηγίες φροντίδας & καθαρισμού

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αποσυνδέετε πάντα τη μονάδα πριν από τον καθαρισμό. Ποτέ μην βυθίζετε τη μονάδα θέρμανσης στο νερό.

- Αποσυνδέστε τη φριτέζα και βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν την καθαρίσετε.
- Καθαρίστε το εξωτερικό της φριτέζας με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε.
- Καθαρίστε το εσωτερικό της φριτέζας και του καλαθιού όταν φιλτράρετε ή αλλάζετε το λάδι. Χρησιμοποιήστε ένα πανί, ζεστό νερό και υγρό πλύσης. Για λεκέδες χρησιμοποιήστε καθαριστικό κρέμας χωρίς γρατσουνιές.
- Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά το δοχείο πριν ξαναγεμίσετε με λάδι.
- Καθαρίστε το καπάκι σε ζεστό νερό και διάλυμα απορρυπαντικού κουζίνας.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικές σκόνες, σκληρά λειαντικά και συρμάτινο μαλλί ή κρυστάλλους σόδας πλυσίματος.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Η συσκευή δεν λειτουργεί:

- Ελέγξτε τη σύνδεση δικτύου.
- Ελέγξτε τη θέση του θερμοστάτη.

Άλλες πιθανές αιτίες:

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με διακόπτη ασφαλείας. Αυτό αποτρέπει την κατά λάθος ενεργοποίηση του θερμαντήρα.

- Ελέγξτε ότι το στοιχείο ελέγχου είναι σωστά στη θέση του.

Προστασία υπερθέρμανσης

- Εάν ενεργοποιήσετε κατά λάθος τη φριτέζα σας όταν δεν υπάρχει λάδι ή λίπος, η προστασία υπερθέρμανσης ενεργοποιείται αυτόματα. Η συσκευή δεν είναι πλέον έτοιμη για χρήση. Αποσυνδέστε τη φριτέζα.
- Μόνο αφού η συσκευή αφεθεί να κρυώσει εντελώς, θα πρέπει να λειτουργήσει το κουμπί RESTART στο πίσω μέρος του στοιχείου ελέγχου για να χρησιμοποιήσετε ξανά τη φριτέζα.

Επανεκκίνηση της προστασίας από υπερβολική θερμοκρασία

Υπάρχει ένας θερμοστάτης μη αυτόματης επαναφοράς ενσωματωμένος στο προϊόν. Εάν η φριτέζα χρησιμοποιείται για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, ο ενσωματωμένος θερμοστάτης μη αυτόματης επαναφοράς θα ενεργοποιηθεί και θα διακόψει το ρεύμα για να προστατεύσει τη συσκευή από υπερθέρμανση.

Για επανεκκίνηση:

1. Αποσυνδέστε τη φριτέζα από την πρίζα.
2. Πατήστε το κουμπί RESTART στο πίσω μέρος του πίνακα ελέγχου.
3. Συνδέστε ξανά τη φριτέζα στην πρίζα.
4. Ελέγξτε αν η λυχνία λειτουργίας ανάβει ξανά.

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Υπόδειγμα:DF-3SS.020A
Τροφοδοτικό:220-240V~, 50/60Hz
Ονομαστική ισχύς:2000W
Κατηγορία προστασίας:I
Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης:3 Λίτρα

Δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ

Αυτό το προϊόν έχει δοκιμαστεί και παραχθεί σύμφωνα με όλες τις σχετικές τρέχουσες κατευθυντήριες γραμμές CE, όπως:



οδηγία για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα 2014/30/ΕΕ,
Οδηγία για τη χαμηλή τάση (LVD) οδηγία 2014/35/ΕΕ,
RoHS με τις τροποποιήσεις της οδηγίας 2011/65/ΕΕ και (ΕΕ)2015/863,
και έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τους πιο πρόσφατους κανονισμούς ασφαλείας.
Το σήμα CE πιστοποιεί αυτό το προϊόν με όλες τις σχετικές οδηγίες.

Διάθεση – Περιβαλλοντική πολιτική

Συσκευασία



Το υλικό συσκευασίας είναι πλήρως ανακυκλώσιμο και επισημαίνεται με το σύμβολο ανακύκλωσης. Ακολουθήστε τους τοπικούς κανονισμούς για κατάργηση. Κρατήστε τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, μέρη πολυστερίνης κ.λπ.) μακριά από παιδιά, καθώς είναι δυνητικά επικίνδυνα.

Διάθεση

Η συσκευή αυτή επισημαίνεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Διασφαλίζοντας ότι αυτό το προϊόν απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες διαφορετικά θα μπορούσαν να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό αποβλήτων αυτού του προϊόντος.



Αυτό το σύμβολο στο προϊόν ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί ως οικιακά απορρίμματα. Αντίθετα, παραδίδεται στο εφαρμοστέο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Η διάθεση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους τοπικούς περιβαλλοντικούς κανονισμούς για τη διάθεση των αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το τοπικό γραφείο της πόλης, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Εγγύησης

Όροι και Προϋποθέσεις Εγγύησης

1. Το προϊόν είναι εγγυημένο για την περίοδο που ορίζεται από τη νομοθεσία στην οποία διατίθεται στην αγορά, αρχής γενομένης από την ημερομηνία αγοράς, έναντι κατασκευαστικών ελαττωμάτων ή/και κατασκευής. Η έλλειψη συμμόρφωσης που εκδηλώνεται κατά την περίοδο αυτή τεκμαίρεται ότι υφίσταται κατά την ημερομηνία αγοράς. Μετά από αυτή την περίοδο, εναπόκειται στον πελάτη να αποδείξει ότι η έλλειψη συμμόρφωσης υπήρχε ήδη κατά τη στιγμή της παράδοσης.

2. Εάν, κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, το προϊόν είναι ελαττωματικό σε κανονική χρήση, ο αγοραστής θα πρέπει να επικοινωνήσει με την εγκατάσταση πώλησης και να στείλει τη συσκευή στον τόπο που υποδεικνύεται από τον πωλητή.
3. Η εγγύηση ισχύει μόνο με την προσκόμιση του τιμολογίου που αποδεικνύει την αγορά και το συμπληρωμένο πιστοποιητικό εγγύησης (αναφέροντας την ημερομηνία αγοράς, το όνομα του εμπόρου, την αναφορά του μοντέλου και συνιστάται επίσης να αναφέρετε τον σειριακό αριθμό και τον αριθμό παρτίδας).
4. Ο εισαγωγέας/πωλητής διατηρεί το δικαίωμα να αρνηθεί τη βοήθεια εγγύησης σε περίπτωση που οι πληροφορίες αυτές έχουν διαγραφεί ή τροποποιηθεί μετά την αρχική αγορά του προϊόντος.
5. Η ευθύνη του εισαγωγέα/πωλητή περιλαμβάνει ιδίως τα έξοδα επισκευής ή/και αντικατάστασης της μονάδας που καλύπτεται από την εγγύηση με την επιφύλαξη του δικαιώματος αντικατάστασης της με ισοδύναμο προϊόν, σε περιπτώσεις όπου δεν είναι δυνατή η επισκευή της.
6. Η εγγύηση δεν ισχύει για προβλήματα που δεν σχετίζονται άμεσα με ελαττώματα υλικού, σχεδιασμού ή κατασκευής.
7. Αυτό το προϊόν είναι συσκευή και προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Η εγγύηση θα είναι άκυρη εάν το προϊόν χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς σκοπούς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκαλούνται από κακή χρήση, ακατάλληλη εγκατάσταση, διαρροή, εξωτερικούς παράγοντες ή σκόπιμη ζημιά.
9. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκύπτουν από πτώσεις, χρήση υπερβολικής δύναμης, χτυπήματα, έκθεση σε ακραίες περιβαλλοντικές συνθήκες ή φθορά που προκαλείται από την κανονική χρήση πλαστικών μερών ή πληκτρολογίων, καθώς και τη χρήση μπαταριών άλλων από αυτές που καθορίζονται στο παρόν εγχειρίδιο.
10. Η εγγύηση δεν καλύπτει την εγκατάσταση και τον προγραμματισμό από τον αντιπρόσωπο. Ειδικότερα, δεν μπορεί να γίνει δεκτή καμία αξίωση εγκατάστασης και δωρεάν προγραμματισμού από τον μεταπωλητή.
11. Η εγγύηση δεν καλύπτει ελλείψεις που επηρεάζουν ασήμαντα τη λειτουργία της συσκευής. Άλλα έξοδα, όπως η εγκατάσταση, η μεταφορά και η μετακίνηση του τεχνικού εξαιρούνται ρητά από την εγγύηση.
12. Η δυνατότητα εφαρμογής της εγγύησης προϋποθέτει ότι η συσκευή αποστέλλεται στον πωλητή ή τον τόπο που υποδεικνύεται από αυτόν, πλήρης και σε καλά προστατευμένη συσκευασία (ει δυνατόν, στην αρχική συσκευασία της) και συνοδεύεται από το φύλλο ή την κάρτα εγγύησης που έχει συμπληρωθεί δεόντως και απόδειξη αγοράς.
13. Εάν μετά την επαλήθευση, διαπιστωθεί ότι δεν υπάρχουν λόγοι για τον ισχυρισμό ή ότι το προϊόν δεν είναι ελαττωματικό, το εγγενές κόστος θα καταλογιστεί στον πελάτη και ο έμπορος εξουσιοδοτείται να χρεώσει αυτά τα έξοδα στον πελάτη.
14. Η εγγύηση θα είναι άκυρη όταν εμφανίζει ενδείξεις ότι ένα μη εξουσιοδοτημένο άτομο έχει επιχειρήσει να πραγματοποιήσει επισκευές, τροποποιήσεις ή αντικατάσταση εξαρτημάτων στη συσκευή.
15. Οι επισκευές που πραγματοποιούνται μετά το τέλος της περιόδου εγγύησης υπόκεινται σε έξοδα.
16. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νόμιμα δικαιώματά σας που ενδέχεται να έχετε ως καταναλωτή σύμφωνα με το εφαρμοστέο εθνικό δίκαιο που διέπει την αγορά προϊόντων όπου πωλείται το προϊόν.

17. Περίοδος εγγύησης:

Χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης - Οι ευρωπαϊκές οδηγίες (ΕΕ) 2019/771 και (ΕΕ) 2019/770 εφαρμόζονται σε ορισμένες πτυχές των συμβάσεων αγοράς και πώλησης κινητών αγαθών και μεταφέρονται στην εθνική νομοθεσία των χωρών τους.

Άλλες χώρες - εφαρμόζεται εθνική νομοθεσία για τα δικαιώματα των καταναλωτών στη χώρα τους. Σε περίπτωση μη επίσημης νομοθεσίας, η εγγύηση εφαρμόζεται κατά τη διακριτική ευχέρεια του εισαγωγέα που διαθέτει το προϊόν στην αγορά ή στην εγκατάσταση πωλητή.

Deutsch

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von HÆGER entschieden haben.

Die HÆGER-Produkte wurden entwickelt, um das Wohlergehen des Verbrauchers zu berücksichtigen und die höchsten Standards in Bezug auf Qualität, Funktionalität und Zuweisung zu bevorzugen. Wir sind sicher, dass Sie mit diesem Gerät zufrieden sein werden.

Wir gehen davon aus, dass der Benutzer mit den gängigen Verfahren im Umgang mit Haushaltsgeräten vertraut ist.

Bitte lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise sorgfältig und gründlich durch und machen Sie sich mit dem Gerät vollständig vertraut. Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an denjenigen weiter, der das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt erwerben könnte.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient zur Verarbeitung von Lebensmitteln durch Hitze. Verwenden Sie es nicht für einen anderen Zweck als den, für den es entwickelt wurde. Es darf nur in der in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Weise verwendet werden. Das Gerät darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden. Jede andere Verwendung dieses Gerätes verstößt gegen den bestimmungsgemäßen Gebrauch und kann zu Materialschäden oder sogar zu Verletzungen führen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz an folgenden Orten vorgesehen:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen; landwirtschaftliche Betriebe; Hotelzimmer oder Motel Zimmer und andere Wohnbereiche; Bed & Breakfast-Betriebe.

Der Hersteller/Vertreiber übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch die bestimmungsgemäße Verwendung dieses Gerätes verursacht werden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit der Garantiekarte, dem Kaufbeleg und dem Karton zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Die hier enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern bei korrekter Befolgung das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen.

- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass die elektrische Spannung und Frequenz des Stromkreises den auf dem Gerät angegebenen entspricht.
- Die Fritteuse sollte während des Betriebs auf eine ebene Fläche gestellt werden, um ein Umkippen zu vermeiden.

- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder Theke hängen und berühren Sie keine erhitzten Oberflächen.
- Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen aufstellen.
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Bränden, Stromschlägen und/oder Verletzungen von Personen führen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Der Hersteller/Vertreiber haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäße oder fehlerhafte Verwendung verursacht werden.
- Betreiben Sie die Fritteuse nicht im Freien.
- Der Netzstecker muss aus der Steckdose gezogen werden, bevor die Fritteuse gereinigt, gewartet, gewartet oder bewegt wird. Wenn es nicht verwendet wird, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, bedienen Sie dieses Produkt niemals mit nassen Händen, tauchen Sie es unter Wasser oder verschütten Sie Flüssigkeiten in das Produkt.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Fritteuse und knicken oder beschädigen Sie das Netzkabel nicht.
- Das Gerät verfügt über keine vom Benutzer zu wartenden Teile, die im Gerät enthalten sind. Versuchen Sie nicht, die Fritteuse zu reparieren, zu zerlegen oder zu modifizieren.
- Verwenden Sie keine Chemikalien, Stahlwolle oder Scheuermittel, um die Außenseite des Geräts zu reinigen, da diese die Oberfläche aus Edelstahl und Metalldruckguss zerkratzen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- Versuchen Sie nicht, die Fritteuse zu bewegen, während das Öl heiß ist.
- Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen Kabel, Stecker oder Kocheinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

ACHTUNG: Tauchen Sie das Heizgerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Eine genaue Aufsicht ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten

oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kochgeräte sollten in einer stabilen Situation aufgestellt werden, wobei die Griffe (falls vorhanden) positioniert werden sollten, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeiten zu verhindern.



Berühren Sie nur die schwarzen Kunststoffgriffe. Vermeiden Sie es, die anderen Oberflächen zu berühren, da die Oberflächen während des Gebrauchs heiß werden können.

- Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an das Servicecenter zurück. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller/Händler empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Beim Bewegen einer Fritteuse, die heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten. Verwenden Sie immer heiße Pads, wenn Sie Ihre beheizte Fritteuse bewegen.

Übersicht der Komponenten

- | | |
|-----------------|----------------------------|
| 1. Mitglied | 7. Kabelaufbewahrung |
| 2. Frittierkorb | 8. Öl-/Fettbehälter* |
| 3. Power-Lampe | 9. Hauptgerät mit Heizstab |
| 4. Wärmelampe | 10. Griff für Korb |
| 5. Thermostat | 11. Schaltfläche Neustart |
| 6. Gehäuse | |

**Kann aus Edelstahl oder Emaille bestehen*

So verwenden Sie Ihre Fritteuse

Positionieren des Geräts

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, ebene und stabile Fläche.
- Stellen Sie das Gerät immer an der Rückseite einer Küchentheke und in sicherem Abstand zu brennbaren Gegenständen wie Vorhängen, Tüchern oder ähnlichem auf.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches/einer Theke hängen und halten Sie es von den heißen Oberflächen der Fritteuse und anderen heißen Gegenständen und offenem Feuer fern.

ACHTUNG: Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel und der Stecker nicht beschädigt sind, und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dies der Fall ist oder wenn das Gerät fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, muss das Gerät von einem autorisierten Reparaturtechniker überprüft und gegebenenfalls repariert werden, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Wichtig!

Wenn im Gerät ein Feuer ausbricht, dürfen Sie niemals versuchen, es mit Wasser zu löschen! Schließen Sie stattdessen den Deckel und versuchen Sie, die Flammen mit einem feuchten Tuch oder einem nassen Handtuch zu ersticken.

Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie alle Verpackungen vom Gerät und stellen Sie es auf eine ebene, stabile Oberfläche, z. B. eine Küchentheke, und in sicherem Abstand zu brennbaren Gegenständen.
- Reinigen Sie den Deckel, die Schüssel, den Korb und das Gehäuse mit warmem Wasser und etwas Spülmittel und trocknen Sie die Teile sorgfältig ab. Die Teile können auch in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Montieren Sie das Heizelement und das Bedienfeld in der Schüssel, indem Sie die Stifte an der Innenseite der Kunststoffeinheit nach unten in die Rillen auf der Rückseite der Schüssel einführen.
- HINWEIS: Das Heizelement muss ganz nach unten gedrückt werden, um den Sicherheitsschalter zu aktivieren. Andernfalls kann das Gerät möglicherweise nicht heizen.
- Setzen Sie den Griff auf den Korb ein, indem Sie die beiden Metallstreben des Griffs zusammenstecken, sie in die Halterungen an der Innenseite des Korbs einsetzen und gegen die Metallplatte kippen. Lösen Sie dann den Knopf an den Metallstreben, so dass sie fest in der Halterung fixiert sind und der schwarze Kunststoffknopf am Griff im rechten Winkel zum Korb steht. Überprüfen Sie, ob der Griff richtig sitzt, bevor Sie den Korb verwenden.



Befüllen des Behälters mit Öl

- Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse ausgeschaltet ist.
- Gießen Sie die erforderliche Menge Öl in die Schüssel. Füllen Sie das Öl bis zu einem Wert zwischen der minimalen und maximalen Füllstandsmarkierung an der Innenseite der Schüssel. Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Öl, das für das Frittieren empfohlen wird.
- Mischen Sie niemals verschiedene Öle und Fette miteinander.
- Mischen Sie altes und neues Öl nicht miteinander, da dies das Öl nur in kurzer Zeit verderbt.
- Das Öl kann bei geschlossenem Deckel in der Fritteuse aufbewahrt werden, wodurch es frisch und sauber bleibt, aber die Fritteuse muss aus der Steckdose gezogen werden.
- Überprüfen Sie das Öl vor jedem Gebrauch und stellen Sie sicher, dass der maximale Ölstand nicht mehr als die maximale Markierung im Topf oder weniger als der minimale Ölstand beträgt.
- Schließen Sie die Fritteuse an und die rote Betriebsanzeige leuchtet auf. Stellen Sie es auf die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Temperaturregler drehen. Die grüne Heizanzeige leuchtet auf und bleibt an, während die Fritteuse aufheizt. Sobald die Fritteuse die gewählte Temperatur erreicht hat, erlischt die Hitzeanzeige.

HINWEIS: Wenn Sie diese Fritteuse während des Erhitzens des Öls verwenden, kann die Temperaturanzeige während des Bratens mehrmals ein- und ausgeschaltet werden. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch gehalten wird.

Befüllen des Frittierkorbs

- Fügen Sie das Futter erst hinzu, wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist.
- Entfernen Sie den Deckel von der Fritteuse.
- Legen Sie das Futter in den Korb und senken Sie es vorsichtig in die Schüssel. Achten Sie darauf, dass der Ölstand nicht bis zum Rand der Schüssel ansteigt.
- Feuchte Lebensmittel, wie z. B. Kartoffelchips, müssen vor dem Braten gründlich getrocknet werden.
- Bevor Sie Tiefkühlkost in die Fritteuse geben, schütteln Sie sie über dem Waschbecken, um loses Eis zu entfernen. Beim Braten der Tiefkühlkost verlängert sich die Frittierzeit etwas.

HINWEIS: Das Einbringen von Tiefkühlkost oder großen Mengen Wasser kann dazu führen, dass heißes Öl innerhalb weniger Sekunden aus der Schüssel spritzt.

Den Korb aufstellen

- Wenn die Temperaturanzeige erlischt, schließen Sie den Korb an und legen Sie den Korb langsam in den Behälter.
- Halten Sie den Korbgriff immer fest, wenn Sie den Deckel montieren oder abnehmen.

- **HINWEIS:** Das Heizelement muss ganz nach unten gedrückt werden, um den Sicherheitsschalter zu aktivieren. Andernfalls kann das Gerät möglicherweise nicht heizen.
- Nachdem das Braten beendet ist, verwenden Sie die Griffe, um den Korb aus der Fritteuse zu nehmen.

Warnung: Tauchen Sie den Korb nicht zu schnell in das heiße Öl, da es sonst überlaufen und/oder spritzen kann. Während des Bratens entweicht heißer Dampf durch den Deckel. Das ist normal. Vermeiden Sie diesen Bereich, wenn die Fritteuse in Betrieb ist.

Wichtig! Seien Sie vorsichtig, da das Öl spritzen kann. Seien Sie vorsichtig beim Abnehmen des Deckels, da heißer Dampf freigesetzt werden kann.

Wichtig! Der Griff kann nach längerem Gebrauch sehr heiß sein.

Am Ende der Garzeit

- Warten Sie einige Augenblicke, bis der Dampf entweicht ist, bevor Sie den Deckel öffnen.
- Tragen oder bewegen Sie die Fritteuse nicht, solange das Öl noch heiß ist.
- Haken Sie den Korb mit dem Korbgriff ein. Hängen Sie den Korb an den Rand der Innenwand des Behälters.
- Lassen Sie das Essen eine Minute lang abtropfen.
- Befestigen Sie den Griff am Korb und heben Sie ihn heraus.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Nachdem Sie den Korb entfernt haben, schöpfen Sie das Öl ab und entfernen Sie alle kleinen Lebensmittelstücke.
- Um feine Speisereste wie Semmelbrösel zu entfernen, befolgen Sie die Anweisungen zum Filtern des Öls. Wenn festes Pflanzenöl verwendet wird, müssen Sie dies tun, bevor das Öl aushärtet.
- Bewahren Sie das Öl bei geschlossenem Deckel in der Fritteuse auf, wodurch es frisch und sauber bleibt. Wenn die Fritteuse längere Zeit nicht benutzt wird, bewahren Sie das Öl in einem separaten Behälter auf und reinigen Sie das Innere der Fritteuse wie angegeben.

Filtern des Öls

- Überprüfen Sie nach jedem Braten immer, ob das Öl gefiltert werden muss, um Speisereste zu entfernen.
- Nehmen Sie den Deckel ab und gießen Sie das Öl in einen Behälter, der die gesamte Ölmenge aufnehmen kann. Halten Sie die Fritteuse mit den Tragegriffen fest.
- Wischen Sie die Innenseite mit Küchenpapier ab und reinigen Sie sie wie unten beschrieben.
- Legen Sie den Korb mit einem Filterpapier aus.
- Befestigen Sie den Korb am Randbehälter.
- Gießen Sie das Öl vorsichtig durch das Filterpapier zurück in die Fritteuse.

- Werfen Sie das Filterpapier weg und reinigen Sie den Korb mit heißem Wasser und Spülmittel.
- Entsorgen Sie das Öl nach 8-12 Anwendungen (je nach Anwendung).

Warnung: Jedes Mal, wenn Lebensmittel frittiert werden, steigt der Wassergehalt des Öls, insbesondere bei Tiefkühlkost. Wenn das Öl nicht gewechselt wird, kann es zu Ölspritzern kommen, da der Wassergehalt zu hoch ist und es kocht.

Nützliche Tipps zum Braten

- Füllen Sie den Korb nicht zu mehr als drei Vierteln mit Tiefkühlkost.
- Trocknen Sie Lebensmittel immer gut, insbesondere gehackte Kartoffeln. Wenn sie feucht bleiben, werden sie nicht knusprig.
- Alle Lebensmittel, mit Ausnahme von Lebensmitteln mit hohem Stärkegehalt wie Chips, sollten vor dem Braten beschichtet werden. Typische Beschichtungen sind gewürztes Mehl, Paniermehl oder Teig. Achten Sie beim Braten darauf, dass die Speisen nicht zu lange kochen. Die Garzeit kann je nach Menge und Dicke der zu frittierten Speisen variieren. Denken Sie daran, dass ein Unterschied von ein oder zwei Minuten zu vergartem Essen führen kann.
- Verwenden Sie maximal 200 Gramm Späne pro Liter Öl.
- Bei der Verwendung von Tiefkühlprodukten sollten Sie maximal 100 Gramm verwenden, da das Öl schnell abkühlt. Schütteln Sie gefrorene Produkte über dem Waschbecken, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Wenn frische Chips verwendet werden, trocknen Sie die Chips nach dem Waschen, um sicherzustellen, dass kein Wasser in das Öl gelangt. Die Pommes frites in zwei Umdrehungen anbraten. Das erste Mal (blanchieren) 5 bis 10 Minuten bei 170 Grad. Zweites Mal (Ziel) 2 bis 4 Minuten bei 175 Grad. Lassen Sie das Öl abtropfen.

Frittiertisch

Art des Lebensmittels	Temperature
Pommes frittieren	170 °C
Abschließend gebratene Pommes frites	175 °C
Parmesan-Fondue	170 °C
Käsekroketten	170 °C
Fleisch-/Fisch-/Kartoffelkroketten	190 °C
Fisch	170 °C
Fischstäbchen	180 °C
Käse-Krapfen	180 °C
Krapfen	190 °C
Gefrorene Wurst	190 °C
Huhn	160 °C
Krapfen mit Garnelen	180 °C

Pflege- und Reinigungshinweise

ACHTUNG: Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker. Tauchen Sie das Heizgerät niemals in Wasser.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Fritteuse und stellen Sie sicher, dass sie vor der Reinigung auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Reinigen Sie die Fritteuse von außen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie dann ab.
- Reinigen Sie das Innere der Fritteuse und den Korb, wenn Sie das Öl filtern oder wechseln. Verwenden Sie ein Tuch, heißes Wasser und Spülmittel. Bei Flecken nicht kratzenden Cremereiniger verwenden.
- Spülen Sie den Behälter aus und trocknen Sie ihn gründlich, bevor Sie ihn wieder mit Öl befüllen.
- Reinigen Sie den Deckel mit heißem Wasser und Küchenreinigerlösung.
- Verwenden Sie keine Scheuerpulver, harte Scheuerschwämme und Drahtwolle oder Waschsodakristalle.

Fehlerbehebung

Gerät funktioniert nicht:

- Überprüfen Sie den Netzanschluss.
- Überprüfen Sie die Position des Thermostats.

Andere mögliche Ursachen:

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. So wird ein versehentliches Einschalten der Heizung verhindert.

- Prüfen Sie, ob das Bedienelement richtig sitzt.

Überhitzungsschutz

- Sollten Sie Ihre Fritteuse versehentlich einschalten, wenn sich kein Öl oder Fett darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet. Das Gerät ist nicht mehr betriebsbereit. Trennen Sie die Fritteuse vom Stromnetz.
- Erst nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist, sollte die RESTART-Taste auf der Rückseite des Bedienelements betätigt werden, um die Fritteuse wieder zu verwenden.

Neustart des Übertemperaturschutzes

Im Produkt ist ein nicht automatisch zurücksetzender Thermostat eingebaut. Wenn die Fritteuse längere Zeit in Gebrauch war, wird der eingebaute Thermostat ohne automatische Rückstellung aktiviert und unterbricht den Strom, um das Gerät vor Überhitzung zu schützen.

So starten Sie neu:

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Drücken Sie die RESTART-Taste auf der Rückseite des Bedienfelds.
3. Stecken Sie die Fritteuse wieder in die Steckdose.
4. Überprüfen Sie, ob die Betriebsanzeige wieder aufleuchtet.

Technische Daten:

Modell:DF-3SS.020A
Stromversorgung:.....220-240V~, 50/60Hz
Nennleistung:2000W
Schutzart:I
Maximale Füllmenge:3 Liter

Konformität CE

Dieses Produkt wurde nach allen relevanten aktuellen CE-Richtlinien geprüft und produziert, wie z.B.:



Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit,
Niederspannungsrichtlinie (LVD) Richtlinie 2014/35/EU,
RoHS mit ihren Änderungen Richtlinie EU 2015/863,

und wurde nach den neuesten Sicherheitsvorschriften gebaut.

Das CE-Zeichen bescheinigt diesem Produkt alle relevanten Richtlinien.

Entsorgung – Umweltpolitik

Verpackung



Das Verpackungsmaterial ist vollständig recycelbar und mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet. Befolgen Sie die örtlichen Vorschriften für die Verschrottung. Bewahren Sie die Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Styroporsteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da sie potenziell gefährlich sind.

Beseitigung

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch unsachgemäße Abfallbehandlung dieses Produkts verursacht werden könnten.



Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf den Begleiddokumenten des Produkts weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen ist es bei der zuständigen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abzugeben.

Die Entsorgung muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltvorschriften für die Abfallentsorgung erfolgen. Für weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Das Produkt hat eine Garantie für den Zeitraum, der von der Gesetzgebung, in der es auf den Markt gebracht wird, ab dem Kaufdatum gegen Herstellungs- und/oder Verarbeitungsfehler festgelegt ist. Es wird vermutet, dass die in diesem Zeitraum manifeste Vertragswidrigkeit zum Zeitpunkt des Kaufs besteht. Nach Ablauf dieser Frist obliegt es dem Kunden, nachzuweisen, dass die Vertragswidrigkeit bereits zum Zeitpunkt der Lieferung bestand.
2. Wenn das Produkt während der Garantiezeit bei normalem Gebrauch defekt ist, sollte sich der Käufer an die Verkaufsstelle wenden und das Gerät an den vom Verkäufer angegebenen Ort senden.
3. Die Garantie ist nur gegen Vorlage der Rechnung gültig, die den Kauf nachweist, und des ausgefüllten Garantiezertifikats (mit Angabe des Kaufdatums, des Namens des Händlers, der Referenz des Modells, und es wird auch empfohlen, die Seriennummer und die Chargennummer anzugeben).
4. Der Importeur/Verkäufer behält sich das Recht vor, die Garantieunterstützung zu verweigern, falls diese Informationen nach dem ursprünglichen Kauf des Produkts gelöscht oder geändert wurden.
5. Die Verantwortung des Importeurs/Verkäufers umfasst insbesondere die Kosten für die Reparatur und/oder den Ersatz des von der Garantie abgedeckten Geräts mit dem Vorbehalt des Rechts, es durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen, wenn es nicht möglich ist, es zu reparieren.
6. Die Garantie gilt nicht für Probleme, die nicht in direktem Zusammenhang mit Material-, Konstruktions- oder Verarbeitungsfehlern stehen.
7. Dieses Produkt ist ein Gerät und nur für den Heimgebrauch bestimmt. Die Garantie erlischt, wenn das Produkt für professionelle Zwecke verwendet wird.
8. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Installation, Verschütten, äußere Faktoren oder vorsätzliche Beschädigung verursacht wurden.
9. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch Stürze, übermäßige Gewaltanwendung, Schläge, extreme Umweltbedingungen oder Verschlechterungen entstehen, die durch den normalen Gebrauch von Kunststoffteilen oder Tastaturen verursacht werden, sowie durch die Verwendung anderer als der in diesem Handbuch angegebenen Batterien.
10. Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Installation und Programmierung durch den Händler. Insbesondere kann kein Anspruch auf Installation und kostenlose Programmierung durch den Wiederverkäufer akzeptiert werden.
11. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Mängel, die den Betrieb des Geräts nur geringfügig beeinträchtigen. Sonstige Kosten, wie Installation, Transport und Anreise des Technikers sind ausdrücklich von der Gewährleistung ausgeschlossen.
12. Die Anwendbarkeit der Garantie setzt voraus, dass das Gerät vollständig und in einer gut geschützten Verpackung (wenn möglich in der Originalverpackung) an den Verkäufer oder den von ihm angegebenen Ort gesendet wird und von einem ordnungsgemäß ausgefüllten Blatt oder einer ordnungsgemäß ausgefüllten Garantiekarte und einem Kaufbeleg begleitet wird.
13. Wenn sich nach der Überprüfung herausstellt, dass es keine Gründe für die Reklamation gibt oder dass das Produkt nicht defekt ist, werden die anfallenden Kosten dem Kunden in Rechnung gestellt, und der Händler ist berechtigt, diese Kosten dem Kunden in Rechnung zu stellen.
14. Die Garantie erlischt, wenn sie Anzeichen dafür aufweist, dass eine nicht autorisierte Person versucht hat, Reparaturen, Modifikationen oder den Austausch von Teilen am Gerät durchzuführen.
15. Reparaturen, die nach Ablauf der Garantiezeit durchgeführt werden, sind kostenpflichtig.
16. Diese Garantie berührt nicht Ihre gesetzlichen Rechte, die Sie als Verbraucher nach geltendem nationalem Recht für den Kauf von Produkten, bei denen das Produkt verkauft wird, haben.
17. **Garantiezeit:**

Länder der Europäischen Union - Die europäischen Richtlinien (EU) 2019/771 und (EU) 2019/770 gelten für bestimmte Aspekte von Verträgen über den Kauf und Verkauf von beweglichen Sachen und wurden in die nationalen Gesetze ihrer Länder umgesetzt.

Andere Länder - es gelten die nationalen Rechtsvorschriften über Verbraucherrechte in ihrem Land. In Ermangelung einer amtlichen Gesetzgebung wird die Garantie nach Ermessen des Importeurs, der das Produkt in Verkehr bringt, oder der Niederlassung des Verkäufers angewendet.

Dansk

Kære kunde

Tak fordi du har valgt et HÆGER-produkt.

HÆGER-produkterne er produceret med henblik på forbrugerens velfærd og prioriterer de højeste standarder for kvalitet, funktionalitet og tildeling. Vi er sikre på, at du vil være tilfreds med dette apparat.

Vi antager, at brugeren er bekendt med de almindelige procedurer for håndtering af husholdningsapparater.

Før du bruger apparatet første gang, bedes du læse denne betjeningsvejledning og sikkerhedsrådene grundigt og grundigt igennem, så du gør dig helt fortrolig med apparatet. Gem disse instruktioner til fremtidig reference, og giv dem videre til den, der måtte erhverve apparatet på et senere tidspunkt.

Tilsigtet anvendelse

Dette apparat tjener til at behandle mad ved varme. Brug den ikke til andre formål end det, den er designet til. Det må kun bruges på den måde, der er beskrevet i denne brugsanvisning. Enheden må ikke bruges til kommercielle formål. Enhver anden brug af denne enhed er i strid med den tilsigtede brug og kan resultere i materialeskader eller endda personskaade.

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til brug på steder som:

- personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdspladser; landbrugsbedrifter; hotel- eller motelværelser og andre opholdsområder; bed and breakfast etablissementer.

Producenten/distributøren påtager sig intet ansvar for skader forårsaget på grund af brugen af denne enhed i strid med dens tilsigtede brug.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

Opbevar venligst denne brugsanvisning et sikkert sted sammen med garantibeviset, købskvitteringen og kartonen til fremtidig reference. De sikkerhedsforanstaltninger, der er vedlagt her, reducerer risikoen for brand, elektrisk stød og personskaade, når de overholdes korrekt.

- Før du tænder, skal du sikre dig, at den elektriske voltage og frekvensen af kredsløbet svarer til dem, der er angivet på apparatet.
- Frituregryden skal placeres på en plan overflade, når den er i drift, for at undgå at vælte.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller disken eller røre ved opvarmede overflader.

- Må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
- Forkert installation kan medføre risiko for brand, elektrisk stød og/eller personskaade.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Producenten/distributøren er ikke ansvarlig for eventuelle skader forårsaget af forkert eller forkert brug.
- Brug ikke frituregryden udendørs.
- Stikket skal tages ud af stikkontakten før rengøring, servicering, vedligeholdelse eller flytning af frituregryden. Når den ikke er i brug, skal du slukke for den og tage stikket ud.
- For at reducere risikoen for elektrisk stød må du aldrig betjene dette produkt med våde hænder, nedsænke det under vand eller spilde væsker i produktet.
- Stik ikke genstande ind i frituregryden eller knæk eller beskadig netledningen.
- Enheden har ingen dele, der kan repareres af brugeren, indeholdt i den. Forsøg ikke at reparere, adskille eller modificere frituregryden.
- Brug ikke kemiske, ståluld eller slibende rengøringsmidler til at rengøre ydersiden af enheden, da disse vil ridse overfladen af rustfrit stål og trykstøbt metal.
- Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller knapper.
- Forsøg ikke at flytte frituregryden, mens olien er varm.
- For at beskytte mod elektrisk stød må ledning, stik eller kogeenhed ikke nedsænkes i vand eller anden væske.

FORSIGTIG: Nedsænk aldrig varmeenheden i vand eller anden væske.

- Nøje overvågning er nødvendig, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat må ikke bruges af børn fra 0 år til 8 år. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.

- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Kogeapparater skal placeres i en stabil situation med håndtagene (hvis nogen) placeret for at undgå spild af de varme væsker.



Rør kun ved de sorte plastikhåndtag; undgå at røre ved de andre overflader, da overfladerne kan blive varme under brug.

- Brug ikke noget apparat med en beskadiget ledning eller stik, eller efter at apparatet ikke fungerer korrekt eller er blevet beskadiget på nogen måde. Returner apparatet til servicecenter til undersøgelse, reparation eller justering. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en kvalificeret tekniker for at undgå fare.
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten/distributøren, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskaade.
- Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når du flytter en frituregryde, der indeholder varm olie eller andre varme væsker. Brug altid varme puder, når du flytter din opvarmede frituregryde.

Oversigt over komponenterne

- | | |
|---------------------|---|
| 1. dækslet | 7. Kabelopbevaring (hul på bagsiden) |
| 2. Stege kurv | 8. Olie/fedtbeholder* |
| 3. Strøm lampe | 9. Hovedenhed med varmeelement |
| 4. Opvarmning Lampe | 10. Kurv håndtag |
| 5. Termostat | 11. Knappen Genstart |
| 6. kabinet | <i>*Kan være rustfrit stål eller emalje</i> |

Sådan bruger du din frituregryde

Placering af apparatet

- Placer apparatet på en flad, plan og stabil overflade.
- Placer altid apparatet bagerst på et køkkenbord og i sikker afstand fra brændbare genstande såsom gardiner, klude eller lignende.
- Dæk ikke apparatet til.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord/bord, og hold den væk fra frituregrydens varme overflader og andre varme genstande og åben ild.

FORSIGTIG: Kontroller regelmæssigt, at ledningen og stikket ikke er beskadiget, og brug ikke apparatet, hvis dette er tilfældet, eller hvis apparatet er blevet tabt eller beskadiget på anden måde. Hvis apparatet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal apparatet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør, ellers er der risiko for elektrisk stød.

Vigtig!

Hvis der opstår brand i apparatet, må du aldrig forsøge at slukke det med vand! Luk i stedet låget og prøv at kvæle flammerne med en fugtig klud eller vådt håndklæde.

Før første brug

- Læs sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt igennem.
- Fjern al emballage fra apparatet og stil det på en flad, stabil overflade, f.eks. et køkkenbord, og i sikker afstand fra brændbare genstande.
- Rengør låget, skålen, kurven og huset med varmt vand og lidt opvaskemiddel, og tør delene forsigtigt. Delene kan også vaskes i opvaskemaskine.
- Monter varmelegemet og betjeningspanelet i skålen ved at indsætte stifterne på indersiden af plastikheden ned i rillerne på bagsiden af skålen.
- **BEMÆRK VENLIGST:** Varmelegemet skal skubbes helt ned for at aktivere sikkerhedsafbryderen. Ellers kan enheden muligvis ikke opvarme.
- Monter håndtaget på kurven ved at klippe håndtagets to metalbøjler sammen, indsætte dem i beslagene på indersiden af kurven og vippe dem ind mod metalpladen. Løsn derefter knappen på metalbøjlerne, så de sidder godt fast i beslaget, og den sorte plastikknop på håndtaget er vinkelret på kurven. Kontroller, at håndtaget er monteret korrekt, før du bruger kurven.



Fyldning af beholderen med olie

- Kontroller, at frituregryden er slukket.
- Hæld den nødvendige mængde olie i skålen. Fyld olien til et sted mellem minimums- og maksimumniveaumærkerne på indersiden af skålen. Vi anbefaler at bruge flydende olie, som anbefales til friturestegning.
- Bland aldrig forskellige olier og fedtstoffer sammen.
- Bland ikke gammel og ny olie sammen, da dette kun vil ødelægge olien på kort tid.
- Olien kan opbevares i frituregryden med låget lukket, hvilket holder den frisk og ren, men frituregryden skal tages ud af stikkontakten.
- Kontroller olien før hver brug, og sørg for, at det maksimale olieniveau ikke er mere end maksimummærket i gryden eller mindre end minimum.

- Sæt frituregryden i, og den røde strømindikator lyser. Indstil den til den ønskede temperatur ved at dreje på temperaturkontrollen. Den grønne varmeindikator lyser og forbliver tændt, mens frituregryden varmer op. Når frituregryden har nået den valgte temperatur, slukker varmeindikatoren.

BEMÆRK VENLIGST: Når du bruger denne frituregryde under opvarmning af olien, kan temperaturlampen tænde og slukke flere gange under stegning. Dette er normalt og indikerer, at temperaturen opretholdes termostatisk.

Fyldning af stegekurven

- Tilsæt ikke maden, før den ønskede temperatur er nået.
- Fjern låget fra frituregryden.
- Læg maden i kurven og sænk den forsigtigt ned i skålen. Sørg for, at oliestanden ikke stiger til kanten af skålen.
- Fugtig mad, såsom chippede kartofler, skal tørres grundigt inden stegning.
- Før du lægger frosne fødevarer i frituregryden, skal du ryste over vasken for at fjerne løs is. Stegning af frosne fødevarer vil stegetiden være lidt længere.

BEMÆRK VENLIGST: Introduktion af frosne fødevarer eller store mængder vand kan få varm olie til at sprøjte ud af skålen på få sekunder.

Sæt kurven på plads

- Når temperaturlampen slukker, skal du tilslutte kurven og sætte kurven langsomt ned i beholderen.
- Hold altid godt fast i kurvens håndtag, når du monterer eller fjerner låget.
- **BEMÆRK VENLIGST:** Varmelegemet skal skubbes helt ned for at aktivere sikkerhedsafbryderen. Ellers kan enheden muligvis ikke opvarme.
- Når stegningen er færdig, skal du bruge håndtagene til at fjerne kurven fra frituregryden.

Advarsel: Dyk ikke kurven hurtigt ned i den varme olie, da den ellers kan løbe over og eller sprøjte. Under stegning vil varm damp slippe ud gennem låget. Dette er normalt. Undgå dette område, når frituregryden er i brug.

Vigtig! Vær forsigtig, da olien kan spytte. Vær forsigtig, når du fjerner låget, da der kan frigives varm damp.

Important! The handle may be very hot after any prolonged period of use.

Ved slutningen af tilberedningstiden

- Vent på, at dampen slipper ud et øjeblik, før du åbner låget.
- Bær eller flyt ikke frituregryden, mens olien stadig er varm.
- Sæt kurven sammen med kurvens håndtag. Hæng kurven på kanten af beholderens indvendige væg.
- Lad maden dryppe af i et minut.
- Fastgør håndtaget til kurven og løft det ud.

- Tag frituregryden ud efter hver brug.
- Når du har fjernet kurven, skal du skumme olien og fjerne eventuelle små stykker mad.
- For at fjerne fint madrester, såsom brødkrummer, skal du følge instruktionerne for at filtrere olien. Hvis der bruges fast vegetabilsk olie, skal du gøre dette, før olien hærder.
- Opbevar olien i frituregryden med låget lukket, hvilket holder den frisk og ren. Hvis frituregryden ikke skal bruges i længere tid, skal du opbevare olien i en separat beholder og rengøre indersiden af frituregryden som anvist.

Filtrering af olien

- Efter hver stegning skal du altid kontrollere, om olien skal filtreres for at fjerne madrester.
- Fjern låget og hæld olien i en beholder, der kan rumme hele oliemængden. Hold frituregryden ved hjælp af bærehåndtagene.
- Tør indvendigt af med køkkenrulle og rengør som anvist nedenfor.
- Beklæd kurven med et filterpapir.
- Fastgør kurven til kantbeholderen.
- Hæld olien forsigtigt gennem filterpapiret tilbage til frituregryden.
- Smid filterpapiret ud og rengør kurven i varmt vand og opvaskemiddel.
- Kassér olien efter 8-12 anvendelser (afhængigt af anvendelsen).

Advarsel: Hver gang maden steges, øges olieindholdet, især med frosne fødevarer. Undladelse af at skifte olie kan resultere i oliesprøjt, fordi vandindholdet er for højt, hvilket får det til at koge.

Nyttige stegetip

- Fyld ikke kurven mere end tre fjerdedele fuld af frosne fødevarer.
- Tør altid mad godt, især kartofler. Hvis de efterlades fugtige, bliver de ikke sprøde.
- Alle fødevarer, undtagen dem med højt stivelsesindhold som chips, skal overtrækkes inden stegning. Typiske belægninger er krydret mel, brødkrummer eller dej. Når du steger, skal du omhyggeligt time maden for at undgå overkogning. Tilberedningstiden kan variere afhængigt af mængden og tykkelsen af den mad, der steges. Husk, at en forskel på et eller to minutter kan resultere i overkogt mad.
- Brug maksimalt 200 gram chips pr. liter olie.
- Ved brug af frosne produkter skal du maksimalt bruge 100 gram, fordi olien afkøles hurtigt. Ryst frosne produkter over vasken for at fjerne overskydende is.
- Når der bruges friske chips, skal du tørre chipsene efter vask for at sikre, at der ikke kommer vand ind i olien. Steg chipsene i to omgange. Første gang (blancheres) 5 til 10 minutter ved 170 grader. Anden gang (slut) 2 til 4 minutter ved 175 grader. Lad olien dryppe af.

Stegebord

Type af mad	Temperature
Forstegte chips	170 °C
Sidste stegechips	175 °C
Parmesan fondue	170 °C
Ostekroetter	170 °C
Kød/fisk/kartoffelkroetter	190 °C
Fisk	170 °C
Fiskepinde	180 °C
Ost fritter	180 °C
Donuts	190 °C
Frossen pølse	190 °C
Høne	160 °C
Rjer fritter	180 °C

Pleje- og rengøringsinstruktioner

FORSIGTIG: Tag altid stikket ud af enheden før rengøring. Nedsænk aldrig varmeeenheden i vand.

- Tag stikket ud af frituregryden, og sørg for, at den er kølet ned til stuetemperatur før rengøring.
- Rengør ydersiden af frituregryden med annonceamp klud, og tør derefter.
- Rengør indersiden af frituregryden og kurven, når du filtrerer eller skifter olie. Brug en klud, varmt vand og opvaskemiddel. Til pletter skal du bruge ikke-ridsende cremerens.
- Skyl og tør beholderen grundigt, inden den fyldes op med olie.
- Rengør låget i varmt vand og opløsning af køkkenvaskemiddel.
- Brug ikke slibende pulvere, hårde slibende skuremidler og ståluld eller vaskesodakrystaller.

Fejlfinding

Enheden virker ikke:

- Kontroller netforbindelsen.
- Kontroller termostatens position.

Andre mulige årsager:

Enheden er udstyret med en sikkerhedsafbryder. Dette forhindrer, at varmelegemet tændes ved et uheld.

- Kontroller, at betjeningselementet er korrekt på plads.

Beskyttelse mod overophedning

- Hvis du ved et uheld skulle tænde for din frituregryde, når der ikke er olie eller fedt i den, tændes overophedningsbeskyttelsen automatisk. Apparatet er ikke længere klar til brug. Tag frituregryden ud.

- Først efter at enheden er kølet helt af, skal GENSTART-knappen på bagsiden af kontrolelementet betjenes for at bruge frituregryden igen.

Genstart af overtemperaturbeskyttelsen

Der er en ikke-automatisk nulstillende termostat indbygget i produktet. Hvis frituregryden har været i brug i længere tid, vil den indbyggede ikke-automatiske nulstillingstermostat aktivere og afbryde strømmen for at beskytte apparatet mod overophedning.

For at genstarte:

1. Tag frituregryden ud af stikkontakten.
2. Tryk på knappen RESTART på bagsiden af kontrolpanelet.
3. Sæt frituregryden tilbage i stikkontakten.
4. Kontroller, om strømindikatoren lyser igen.

Tekniske data:

Model:DF-3SS.020A
Strømforsyning:.....220-240V~, 50/60Hz
Nominel effekt:2000W
Beskyttelsesklasse:.....I
Maksimal påfyldningsmængde:3 Liter

Overensstemmelse CE

Dette produkt er testet og produceret i henhold til alle relevante gældende CE-retningslinjer, såsom:



Direktiv 2014/30/EU om elektromagnetisk kompatibilitet,
Lavspændingsdirektivet (LVD) direktiv 2014/35/EU,
RoHS med ændringer af direktiv EU 2015/863,

og er konstrueret i overensstemmelse med de seneste sikkerhedsforskrifter.
CE-mærket attesterer dette produkt med alle relevante direktiver.

Bortskaffelse – Miljøpolitik

Pakning



Emballagematerialet er fuldt genanvendeligt og mærket med genbrugssymbolet. Følg lokale regler for skrotning. Opbevar emballagen (plastikposer, polystyrendele osv.) utilgængeligt for børn, da de er potentielt farlige.

Bortskaffelse

Dette apparat er mærket i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne være forårsaget af u hensigtsmæssig affaldshåndtering af dette produkt.



Dette symbol på produktet eller på de dokumenter, der følger med produktet, angiver, at dette apparat ikke må behandles som husholdningsaffald. I stedet skal det afleveres til det relevante

indsamlingssted til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Bortskaffelse skal udføres i overensstemmelse med lokale miljøbestemmelser for bortskaffelse af affald. For mere detaljeret information om behandling, genvinding og genbrug af dette produkt, bedes du kontakte dit lokale bykontor, din husholdningsaffaldstjeneste eller butikken, hvor du købte produktet.

Garanti

Garantibetingelser

1. Produktet er garanteret i den periode, der er fastsat i lovgivningen, hvor det markedsføres, fra købsdatoen, mod fabrikationsfejl og/eller udførelse. Den manglende overensstemmelse, der manifesterer sig i denne periode, formodes at eksistere på købsdatoen. Efter denne periode er det op til kunden at bevise, at manglen allerede eksisterede på leveringstidspunktet.
2. Hvis produktet i garantiperioden er defekt ved normal brug, skal køberen kontakte salgsvirksomheden og sende apparatet til det sted, som sælgeren har angivet.
3. Garantien er kun gyldig ved fremvisning af fakturaen, der beviser købet og det udfyldte garantibevis (med angivelse af købsdato, forhandlerens navn, modellens reference, og det anbefales også at angive serienummer og Lot nummer).
4. Importøren/sælgeren forbeholder sig ret til at nægte garantihjælp i tilfælde af, at sådanne oplysninger er blevet slettet eller ændret efter det oprindelige køb af produktet.
5. Importørens/sælgerens ansvar omfatter især omkostningerne til reparation og/eller udskiftning af den enhed, der er dækket af garantien, med forbehold for retten til at erstatte den med et tilsvarende produkt, i tilfælde, hvor det ikke er muligt at reparere den.
6. Garantien gælder ikke for problemer, der ikke er direkte relateret til fejl i materiale, design eller udførelse.
7. Dette produkt er et apparat og er kun beregnet til hjemme brug. Garantien bortfalder, hvis produktet bruges til professionelle formål.
8. Garantien dækker ikke skader forårsaget af forkert brug, forkert installation, spild, eksterne faktorer eller forsætlig skade.
9. Garantien dækker ikke skader som følge af fald, brug af overdreven kraft, slag, udsættelse for ekstreme miljøforhold eller forringelse forårsaget af normal brug af plastikdele eller tastaturer samt brug af andre batterier end dem, der er specificeret i denne vejledning.
10. Garantien dækker ikke installation og programmering af forhandleren. Især kan ingen krav om installation og gratis programmering fra forhandleren accepteres.
11. Garantien dækker ikke mangler, der uvæsentligt forringer apparatets funktion. Andre omkostninger, såsom installation, transport og rejse for teknikeren, er udtrykkeligt udelukket fra garantien.
12. Garantians anvendelighed forudsætter, at apparatet sendes til sælgeren eller det sted, han har angivet, komplet og i velbeskyttet emballage (hvis muligt i originalemballagen) og ledsaget af dets ark eller garantikort behørigt udfyldt og købsbevis.

13. Hvis det efter verifikation konstateres, at der ikke er nogen grund til kravet, eller at produktet ikke er defekt, vil de iboende omkostninger blive tilskrevet kunden, og forhandleren er bemyndiget til at opkræve disse omkostninger hos kunden.
14. Garantien bortfalder, når den viser tegn på, at en uautoriseret person har forsøgt at udføre reparationer, ændringer eller udskiftning af dele på apparatet.
15. Reparationer, der udføres efter udløbet af garantiperioden, er underlagt omkostninger.
16. Denne garanti påvirker ikke dine juridiske rettigheder, som du måtte have som forbruger i henhold til gældende national lovgivning, der regulerer køb af produkter, hvor produktet sælges.
17. **Garantiperioden:**
 - EU-lande** – EU-direktiverne (EU) 2019/771 og (EU) 2019/770 finder anvendelse på visse aspekter af aftaler om køb og salg af løsøre og er gennemført i deres landes nationale lovgivning.
 - Andre lande** - national lovgivning om forbrugerrettigheder i deres land gælder. Hvis der ikke findes nogen officiel lovgivning, anvendes garantien efter den importørs eller sælgerens skøn.



EU Declaration of Conformity

Declaração de Conformidade EU / Declaración de conformidad de la EU

Manufacturer: **HÆGERTEC, S.A.**
Fabricante: Praceta Cidade de Londres, Nº 1,
Parque Industrial do Arneiro
2660-456 São Julião do Tojal * Portugal

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer / Esta declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante / Esta declaración de conformidad se emite bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante

Produto/Product/Produkt: Deep fat fryer / Fritadeira / Freidora
Marca/Brand name: HÆGER
Modelo/Model: DF-3SS.020A – 2000W 220-240V~ 50Hz, Class I

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation / O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável / El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:

- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU (EMC)
- RoHS Directive 2011/65/EU & its Amendments (EU) 2015/863
- REACH Regulation (EC) No 1907/2006 – Analysis of substances of very high concern (SVHC)
- FCM Regulation (EC) No. 1935/2004 + LFGB (§ 30 & §31)
- Ecodesign Directive 2009/125/EC + Commission Regulation (EU) 2023/826

References to the relevant harmonised standards used / Referências às normas harmonizadas aplicáveis utilizadas / Referencias a las normas armonizadas pertinentes utilizadas:

LVD	EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021 EN 60335-2-13:2010+A11:2012+A1:2019 EN62233:2008
EMC	EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 EN 61000-3-3:2013+A2:2021

Signed for and on behalf of: HÆGERTEC, S.A.
Assinado por e em nome de / Firmado por y en nombre de:

Name, function and signature: Ricardo Pedro Martins Serradas, diretor
Nome, função e assinatura / Nombre, función y firma

Place and Date of issue: S.Julião do Tojal 08/04/2025
Local e data de emissão / Local y fecha de expedición:

HÆGERTEC
Telecomunicações e Eletrónica, S.A.
Ricardo Martins

Meet the family



HAEGERTEC, S.A.

Edifício HAEGER – Pct. Cidade de Londres, 1
Parque Industrial do Arneiro
2660-456 S. Julião do Tojal
PORTUGAL
<https://www.haegergroup.com>

Tel: +351 21 949 83 00 (PBX)
Tel: +351 21 949 83 02 (after sales support)
Fax: +351 21 949 83 25
e-mail: assistencia@haegergroup.com
e-mail: comercial@haegergroup.com



2504DF3SS020A