UK/FR/ES/PT/DE/IT/RO

IN260600362V01

800-384V90



*EN_* **IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.**

*FR_* **IMPORTANT:A LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

*ES_* **IMPORTANTE, LEA Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.**

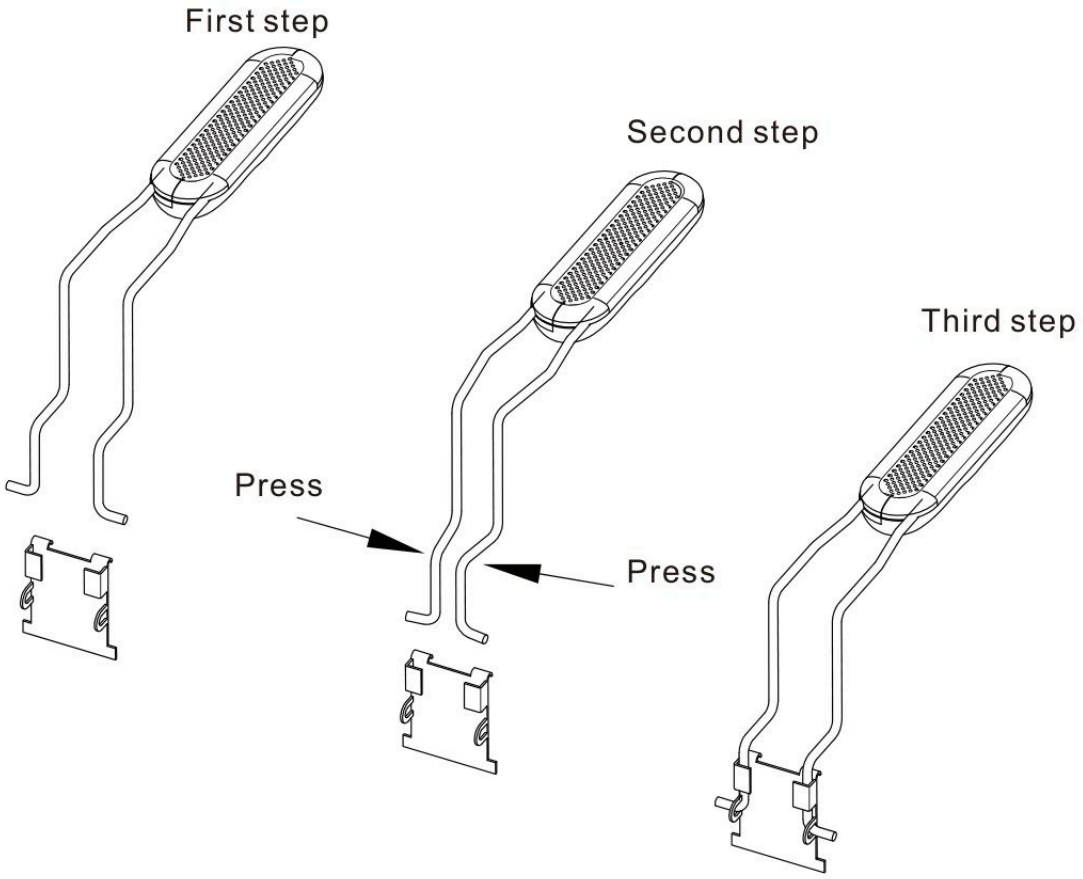
*PT_* **IMPORTANTE: LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTA FUTURA.**

*DE_* **WICHTIG! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTER NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.**

IT _ **IMPORTANTE! CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE PER FUTURO RIFERIMENTO E LEGGERLO ATTENTAMENTE.**

*RO_* **IMPORTANT: CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU CONSULTARE VIITOARE.**

EN



BEFORE USE
First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket.

Before first use, remove the packing materials; tear down the protection films on the lid, outer case (Pls. pay attention to envirnment protection!). Then, wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. The “open” frying system ensures excellent professional results and easy cleaning.

Warning
1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
3. Food cannot be heated too long.
4. Check the temperature of food in case of heating too high.
5. Before obtaining access to terminals, all supply circuits must be disconnected.
6. Don’t close the cover when the appliance is working in case of scalding when open the cover. Free to close the cover While the appliance isn’t working.
7. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
8. The appliance must not be immersed.
9. If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be replaced by the manufacturer or its service agent.

10. The appliance only for household use.
11. 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 if they are continuously supervised. This appliance can be used by people 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. 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.
12. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
13. The outer surfaces are liable to get hot during use.
14. Do not use the device outdoors.
15.In order avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer,or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

HOW TO OPPERATE THE DEEP FRYER

This type of fryer may only be used with oil or liquid fat, and is not suitable for use with solid fat. Solid fat may contain water, which can cause hot fat to be sprayed out when heated.
-Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.
-Place the deep fryer on a dry, stable surface.
Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
-Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
-Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.
-Choose the temperature, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
-Use the handle to place the basket in the deep fryer.
-Place the food to be deep-fyred into the basket.
For best results, put dry food into the basket.
Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
-The indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the indicator light as well.
-Raise the basket again when the frying time has elapsed.
-Remove the plug from the outlet.
-Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
-Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

FRYING TIPS
-Use a maximum of 200 grams of French fries per litre of oil;
-With deep-freeze products, use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deep-freeze products above the sink to remove excess ice.
-When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.
-Deep-fry the fries in 2 stages. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 degrees ℃
Second statge (final frying) 2 to 4 minutes at 190 degrees ℃. Drain well.
-FRYING TABLE

TYPE OF FOOD	FRYING TEMPERATURE (℃)
Pre-fry chips	170
Final fry chips	190
Fondue parmesan	170
Cheese croquettes	170
Meat/fish/potato croquettes	190
Fish	150
Fish sticks	180
Cheese fritters	180
Doughnuts	190
Meat croquettes	190
Chicken	160
Scampi fritters	180

TO REPLACE THE OIL
Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil (remove the plug from the socket!). Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark, or takes on a different odour. In any case, replace the oil once after every 10 times' useage. Replace the oil all at once; do no mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw in the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

CLEANING AND MAINTENANCE
-Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
-Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.

-Never use abrasive cleaners or sponges.
-The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
-When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soappy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry thoroughly.
-All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
-Dishwasher cleaning is not recommended.

TIPS
-Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
-Make sure that the deep fryer is not near or on a switched-on hot plate.
-Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat. Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
-Never move the deep fryer during use. The oil becames very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off.
-This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
-Never immerse the electrical unit in water.
-Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep freyer.

Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
-Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
-The electrical component is equipped with a safety cut-off, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.
-In the case of overheating, the thermal protective device will switch off the fryer automatically. This device is a small dark-brown button found through a hole either on the underside of the electrical component, or in the cord storage compartment. It can be re-activated again by pushing the button with a pointed object (e.g. a ball pen). Disconnect it from mains before re-activationg!

TECHNICAL DATA
Operating voltage: 220 -240V, 50/60 Hz
Power : 2000 W

EN

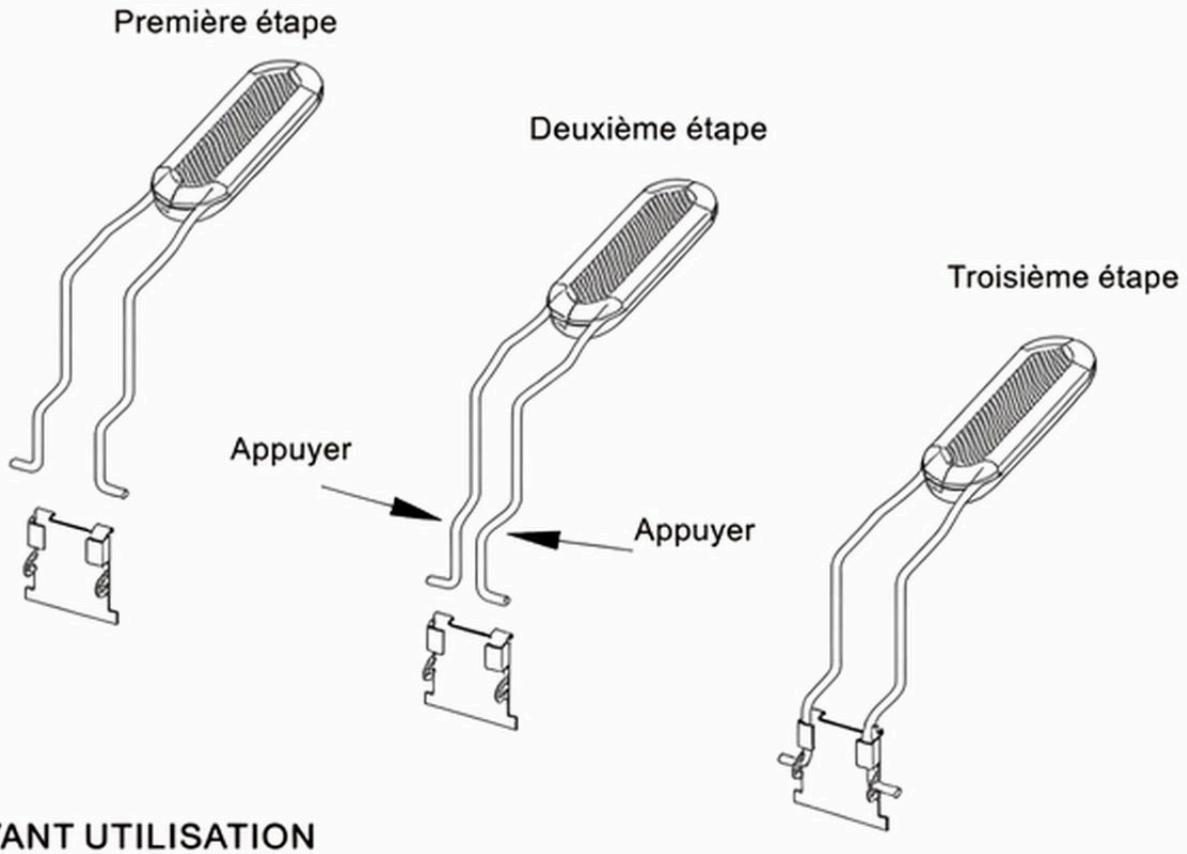
Disposal



This product must not be disposed together with the domestic waste. This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances.

By collecting and recycling waste, you help save natural resources, and make sure the product is disposed in an environmental friendly and health way.
DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

FR



AVANT UTILISATION

Lisez d'abord toutes les instructions avant utilisation et conservez-les pour référence ultérieure. Branchez cet appareil uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.

Avant la première utilisation, retirez les matériaux d'emballage ; retirez la pellicule de protection sur le couvercle, le bôitier extérieur (voir les consignes relatives à la protection de l'environnement !). Puis, lavez les accessoires et la cuve intérieure à l'eau tiède. Séchez bien avant utilisation. Assurez-vous que les composants électriques restent secs. La friteuse est équipée d'un thermostat réglable et de voyants indicateurs. Le systéme de friture « ouvert » garantit d'excellents résultats professionnels et un nettoyage facile.

Avertissement

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
2. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Les aliments ne doivent pas être chauffés trop longtemps.
4. Vérifiez la température des aliments en cas de chauffage excessif.
5. Avant d'accéder aux bornes, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.
6. Ne fermez pas le couvercle lorsque l'appareil fonctionne en cas d'éclaboussures lorsque le couvercle est ouvert. Fermez le couvercle lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
8. L'appareil ne doit pas être immergé.
9. Si la friteuse et/ou le cordon sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant ou son agent de service.

FR

10. L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
11. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont continuellement surveillés. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et
de connaissances si elles ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers encourus. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
12. Les appareils de cuisson doivent être placés dans une situation stable avec les poignées (si elles sont présentes) positionnées de manière à éviter tout déversement des liquides chauds.
13. Les surfaces extérieures deviennent chaudes pendant l'utillsation.
14. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
15. Afin d'éviter un danger dû à une réinitialisation involontaire du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit qui est réguilérement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.

COMMENT UTILISER LA FRITEUSE

Ce type de friteuse ne peut être utilisé qu'avec de l'huile ou de la graisse liquide, et ne convient pas à une utilisation avec de la graisse solide. La graisse solide peut contenir de l'eau, qui peut provoquer des projections de graisse chaude lors du chauffage.

-Ne jamais faire fonctionner la friteuse sans huile ni graisse, car cela pourrait endommager l'appareil. De plus, ne placez aucun autre liquide tel que de l'eau ou d'autres substances dans la cuve.

-Placez la friteuse sur une surface sèche et stable.

Comme la friteuse devient chaude pendant l'utilisation, assurez-vous qu'elle n'est pas trop proche d'autres objets.

-Retirez le couvercle de la friteuse et retirez les accessoires.

-Remplissez la friteuse avec la quantité souhaitée d'huile ou de graisse. Assurez-vous que le niveau ne soit pas inférieur au niveau minimum et pas supérieur au niveau maximum indiqué à l'intérieur de l'appareil. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas mélanger diférents types d'huile.

-Choisissez la température adaptée à ce que vous faites frire. Consultez le tableau des températures.

-Utilisez la poignée pour placer le panier dans la friteuse.

-Placez les aliments à frire dans le panier.

Pour de meilleurs résultats, placez d'abord les aliments secs dans le panier. Abaissez le panier dans l'huile lentement pour éviter une formation excessive de bulles.

-Le voyant s'éteint lorsque la température que vous avez sélectionnée est atteinte. Attendez toujours jusqu'á ce que la température sélectionnée soit atteinte. Pour maintenir l'huile à la température sélectionnée, le thermostat s'allume et s'éteint à plusieurs reprises, et le voyant s'allume également.

-Remontez le panier lorsque le temps de friture est écoulé.

-Retirez la fiche de la prise.

-Rincez la poignée et le panier après utilisation, et séchez-les soigneusement.

-Une fois la friteuse complétement refroidie, vous pouvez replacer le panier dans l'appareil et le ranger. Rangez la friteuse, avec le couvercle fermé, dans un endroit sombre et sec. De cette manière, vous pouvez laisser l'huile et le panier dans la friteuse lors du rangement.

FR

CONSEILS DE FRITURE

-Utilisez un maximum de 200 grammes de frites par litre d'huile ;

-Pour les produits surgelés, utilisez un maximum de 100 grammes, car ils refroidissent rapidement l'huile. Secouez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour éliminer l'excès de glace.

-Lors de l'utilisation de frites faites avec des pommes de terre fraîches : séchez les frites après les avoir lavées afin qu'aucune eau ne pénètre dans l'huile.

-Faites frire les frites en 2 étapes. Première étape (pré-friture) : 5 à 10 minutes à 170 degrés ℃

Deuxième étape (friture finale) 2 à 4 minutes à 190 degrés ℃. Égouttez bien.

-TABLEAU DE FRITURE

TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE DE FRITURE (°C)
Pré-friture des frites	170
Friture finale des frites	190
Fondue au parmesan	170
Croquettes au fromage	170
Croquettes viande/poisson/pomme de terre	190
Poisson	150
Bâtonnets de poisson	180
Beignets au fromage	180
Beignets	190
Croquettes de viande	190
Poulet	160
Beignets de scampi	180

REMPLACEMENT DE L'HUILE

Assurez-vous que la friteuse et l'huile ont complètement refroidi avant de remplacer l'huile (retirez la fiche de la prise !). Remplacez l'huile réguilèrement. C'est absolument nécessaire si l'huile devient foncée ou dégage une odeur différente. Dans ce cas, remplacez l'huile après chaque utilisation ou tous les 10 usages. Remplacez l'huile en une seule fois ; ne mélangez pas d'huile usagée et d'huile neuve. L'huile usagée est une charge pour l'environnement. Ne la jetez pas à la poubelle ordinaire, mais suivez les directives du service de collecte des déchets de votre commune.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

-Nettoyez réguilèrement la friteuse à l'intérieur et à l'extérieur.

-Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide, puis séchez avec un chiffon doux et propre.

FR

-N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ni d'éponges.
-Le panier et la poignée peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Séchez bien avant de réutiliser.
-Lorsque vous remplacez l'huile, vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la friteuse. Videz la friteuse et nettoyez d'abord l'intérieur avec un essuie-tout, puis avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Essuyez ensuite avec un chiffon humide et laissez sécher complètement.
-Tous les composants, à l'exception des pièces électriques, peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement avant utilisation.
-Le nettoyage au lave-vaisselle n'est pas recommandé.

CONSEILS
-Placez toujours la friteuse sur une surface stable et éloignez tous les matériaux inflammables.
-Assurez-vous que la friteuse ne se trouve pas près d'une plaque chauffante allumée ou dessus.
-Avant d'utiliser la friteuse, elle doit être remplie de la quantité requise d'huile ou de graisse. N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse, car cela pourrait endommager l'appareil.
-Ne déplacez jamais la friteuse pendant son utilisation. L'huile devient très chaude et vous pourriez vous brûler. Attendez que la friteuse ait refroidi avant de la déplacer.
-Cette friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité thermique qui éteint la machine automatiquement en cas de surchauffe.
-N'immergez jamais l'unité électrique dans l'eau.
-Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance pendant son utilisation. Assurez-vous toujours que des enfants ne se trouvent pas à proximité de la friteuse.

N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, ni de remplacer un cordon endommagé. Cela nécessite des outils spéciaux.
-Veillez à ne pas endommager l'élément chauffant. (Ne pas plier ni enfoncer.)
-Le composant électrique est équipé d'une coupure de sécurité qui garantit que l'élément chauffant ne fonctionne que lorsque celui-ci est correctement placé sur la friteuse.
-En cas de surchauffe, le dispositif de protection thermique éteindra automatiquement la friteuse. Ce dispositif est un petit bouton marron foncé situé dans un trou sur la face inférieure du composant électrique, ou dans le compartiment de rangement du cordon d'alimentation. Il peut être réactivé en appuyant à nouveau sur le bouton avec un objet pointu (par ex. un stylo). Débranchez-le du secteur avant de le réactiver !

DONNÉES TECHNIQUES
Tension de fonctionnement : 220 -240V, 50/60 Hz
Puissance : 2000 W

FR

Élimination

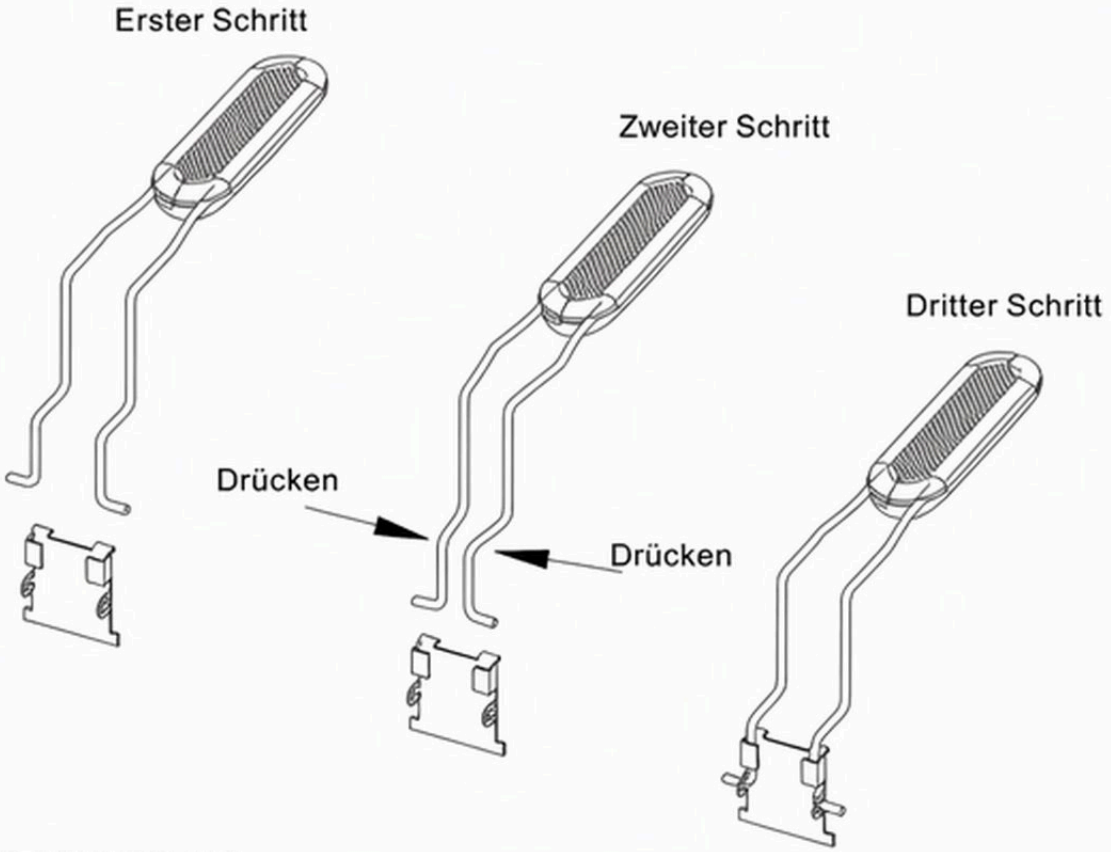


Ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers.
Ce produit doit être éliminé dans un lieu autorisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

En collectant et en recyclant les déchets, vous contribuez à préserver les ressources naturelles et à garantir que le produit est éliminé de manière respectueuse de l'environnement et de la santé.

ÉLIMINATION : Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés.
La collecte de ces déchets séparément pour un traitement spécial est nécessaire.

DE



VOR DER BENUTZUNG

Lesen Sie vor der Benutzung zuerst alle Anweisungen und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Schließen Sie dieses Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das Verpackungsmaterial; reißen Sie die Schutzfolien am Deckel und am Außengehäuse ab (Bitte achten Sie auf den Umweltschutz'). Waschen Sie dann das Zubehör und den Innenbehälter in warmem Wasser. Vor dem Gebrauch gut trocknen. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Teile trocken bleiben. Die Fritteuse iist mit einem einstellbaren Thermostat und Kontrolllampen ausgestatet. Das „offene" Frittier-System sorgt für hervorragende professionelle Ergebnisse und eine einfache Reingung.

Warnhinweise

1. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
2. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
3. Lebensmittet dürfen nicht zu lange erhitzt werden.
4. Überprüfen Sie die Temperatur der Speisen, falls sie zu heiß erhitzt werden.
5. Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Versorgungsstromkreise getrennt werden.
6. Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist oder wenn es noch nicht abgekühlt ist. Öffnen Sie den Deckel im Betrieb nicht. Freies Schließen des Deckels Nicht zwingen, während das Gerät nicht funktioniert.
7. Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
8. Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.
9. Wenn die Fritteuse und/oder das Kabel beschädigt ist/sind, müssen sie vom Hersteller oder seinem Kundendienst ersetzt werden.

10. Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
11. Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter verwendet werden, wenn sie kontinuierlich beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und
Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren versteben. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von
Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
12. Kochgeräte sollten in einer stabilen Situation aufgestellt werden, wobei die Griffe (falls vorhanden) so angeordnet werden müssen, dass ein Verschütten der heißen Flüssigkeiten vermieden wird.
13. Die Außenflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
15. Um eine Gefahr durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen des Thermoschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, oder einen an einen Stromkreis angeschlossenen Stromkreis, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird, versorgt werden.

SO BEDIENEN SIE DIE FRITTEUSE

Diese Art von Fritteuse darf nur mit Öl oder flüssigem Fett verwendet werden und ist nicht für die Verwendung mit festem Fett geeignet. Festes Fett kann Wasser enthalten, das heißes Fett beim Erhitzen herausspritzen kann.
-Schalten Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett ein, da dies das Gerät beschädigen könnte. Stellen Sie außerdem keine anderen Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Substanzen in die Pfanne.
-Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, stabile Oberfläche.
Da die Fritteuse während des Gebrauchs heiß wird, achten Sie darauf, dass sie nicht zu nah an anderen Gegenständen steht.
-Entfernen Sie den Deckel von der Fritteuse und nehmen Sie das Zubehör heraus.
-Füllen Sie die Fritteuse mit der gewünschten Menge Öl oder Fett. Achten Sie darauf, dass sie nicht unter das minimale Niveau und nicht über das maximale Niveau reicht, wie im Inneren des Geräts angegeben. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, dass Sie keine verschiedenen Ölsorten zusammen mischen.
-Wählen Sie die Temperatur, die für das zu frittierende Lebensmittel geeignet ist. Beachten Sie die Temperaturtabelle.
-Verwenden Sie den Griff, um den Korb in die Fritteuse zu setzen.
-Legen Sie das zu frittierende Lebensmittel in den Korb.
Für beste Ergebnisse legen Sie trockenes Essen in den Korb.
-Senken Sie den Korb langsam in das Öl ab, um übermäßiges Blubbern zu verhindern.
-Die Kontrollleuchte erlischt, wenn die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht wurde. Warten Sie immer, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Um das Öl auf der gewählten Temperatur zu halten, schaltet sich das Thermostat wiederholt ein und aus, und die Kontrollleuchte leuchtet entsprechend auf,
-Heben Sie den Korb wieder an, wenn die Frittierzeit abgelaufen ist.
-Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose.
-Spülen Sie den Griff und den Korb nach dem Gebrauch ab und trocknen Sie sie gründlich.
-Sobald die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, können Sie den Korb wieder in das Gerät einsetzen und verstauen. Lagern Sie die Fritteuse mit geschlossenem Deckel an einem dunklen, trockenen Ort. Auf diese Weise können Sie das Öl und den Korb in der Fritteuse lassen, wenn Sie sie lagern.

DE

TIPPS ZUM FRITTIEREN

-Verwenden Sie maximal 200 Gramm Pommes frites pro Liter Öl;

-Bei Tiefkühlprodukten verwenden Sie maximal 100 Gramm, da sie schnell abkühlen. Schütteln Sie Tiefkühlprodukte oberhalb des Spülbeckens, um überschüssiges Eis zu entfernen.

-Bei der Verwendung von frischen Kartoffel-Pommes: Trocknen Sie die Pommes nach dem Waschen ab, damit kein Wasser in das Öl gelangt.

-Frittieren Sie die Pommes in 2 Stufen. Erste Stufe (Vorfrittieren): 5 bis 10 Minuten bei 170 Grad ℃

Zweite Stufe (Endfrittieren): 2 bis 4 Minuten bei 190 Grad ℃. Gut abtropfen lassen.

-FRITTIER-TABELLE

ART DES LEBENSMITTELS	FRITTIERTEMPERATUR (°C)
Pommes frites (Vorfrittieren)	170
Pommes frites (Endfrittieren)	190
Käsefondue (Parmesan)	170
Käsekroketten	170
Fleisch-/Fisch-/Kartoffelkroketten	190
Fisch	150
Fischstäbchen	180
Käsebeignets	180
Donuts	190
Fleischkroketten	190
Hähnchen	160
Scampi-Beignets	180

AUSTAUSCH DES ÖLS

Stellen Sie sicher, dass Fritteuse und Öl vollständig abgekühlt sind, bevor Sie das Öl austauschen (den Stecker aus der Steckdose ziehen!). Ersetzen Sie das Öl regelmäßig. Dies ist auf jeden Fall notwendig, wenn das Öl dunkel wird oder einen anderen Geruch annimmt. Ersetzen Sie das Öl einmal nach jeweils 10-maligem Gebrauch. Ersetzen Sie das Öl vollständig; mischen Sie kein altes und neues Öl. Altöl stellt eine Belastung für die Umwelt dar. Entsorgen Sie Altöl nicht im normalen Mülleimer, sondern befolgen Sie die Richtlinien des kommunalen Entsorgungsbetriebs in Ihrer Region.

REINIGUNG UND WARTUNG

-Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig innen und außen.

-Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen, sauberen Tuch ab.

DE

-Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder scheuernde Schwämme.
-Der Korb und der Griff können in warmem, seifigem Wasser gereinigt werden. Vor erneutem Gebrauch gut trocknen.
-Beim Auswechseln des Öls können Sie auch das Innere der Fritteuse reinigen. Leeren Sie die Fritteuse und reinigen Sie zunächst das Innere mit Küchenpapier und anschließend mit einem in Seifenwasser getränkten Tuch. Danach mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich trocknen lassen.
-Alle Teile, mit Ausnahme der elektrischen Komponenten, können in warmem, seifigem Wasser gereinigt werden. Vor dem Gebrauch gründlich trocknen.
-Eine Reinigung in der Spülmaschine wird nicht empfohlen.

TIPPS
-Stellen Sie die Fritteuse immer auf eine stabile Oberfläche und halten Sie alle brennbaren Materialien fern.
-Achten Sie darauf, dass die Fritteuse nicht in der Nähe eines eingeschalteten Kochfelds oder darauf steht.
-Bevor Sie die Fritteuse verwenden, muss sie mit der erforderlichen Menge Öl oder Fett gefüllt sein. Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies das Gerät beschädigen kann.
-Bewegen Sie die Fritteuse während des Betriebs niemals. Das Öl wird sehr heiß und kann Sie verbrennen. Warten Sie, bis das Öl abgekühlt ist, bevor Sie die Fritteuse bewegen.
-Diese Fritteuse ist durch ein thermisches Sicherheitsgerät geschützt, das das Gerät bei Überhitzung automatisch abschaltet.
-Tauchen Sie das elektrische Gerät niemals in Wasser.
-Lassen Sie die Fritteuse während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Achten Sie immer auf die Sicherheit von Kindern, wenn sie sich in der Nähe der Fritteuse aufhalten.

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder ein beschädigtes Kabel zu ersetzen. Dies erfordert Spezialwerkzeug.
-Achten Sie darauf, das Heizelement nicht zu beschädigen. (Nicht biegen oder verformen.)
-Das elektrische Bauteil ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, die gewährleistet, dass das Heizelement nur funktioneirt, wenn es korrekt in der Fritteuse eingesetzt ist.
-Bei einer Überhitzung schaltet das Thermoschutzgerät die Fritteuse automatisch ab. Dieses Gerät ist ein kleiner dunkelbrauner Knopf, der entweder auf der Unterseite des elektrischen Bauteils oder im Fach für die Kabelaufwicklung angebracht ist. Es kann durch Drücken des Knopfes mit einem spitzen Gegenstand (z. B. einem Kugelschreiber) erneut aktiviert werden. Trennen Sie das Gerät vor der erneuten Aktivierung vom Netz!

TECHNISCHE DATEN
Betriebsspannung: 220 -240V, 50/60 Hz
Leistung: 2000 W

DE

Entsorgung



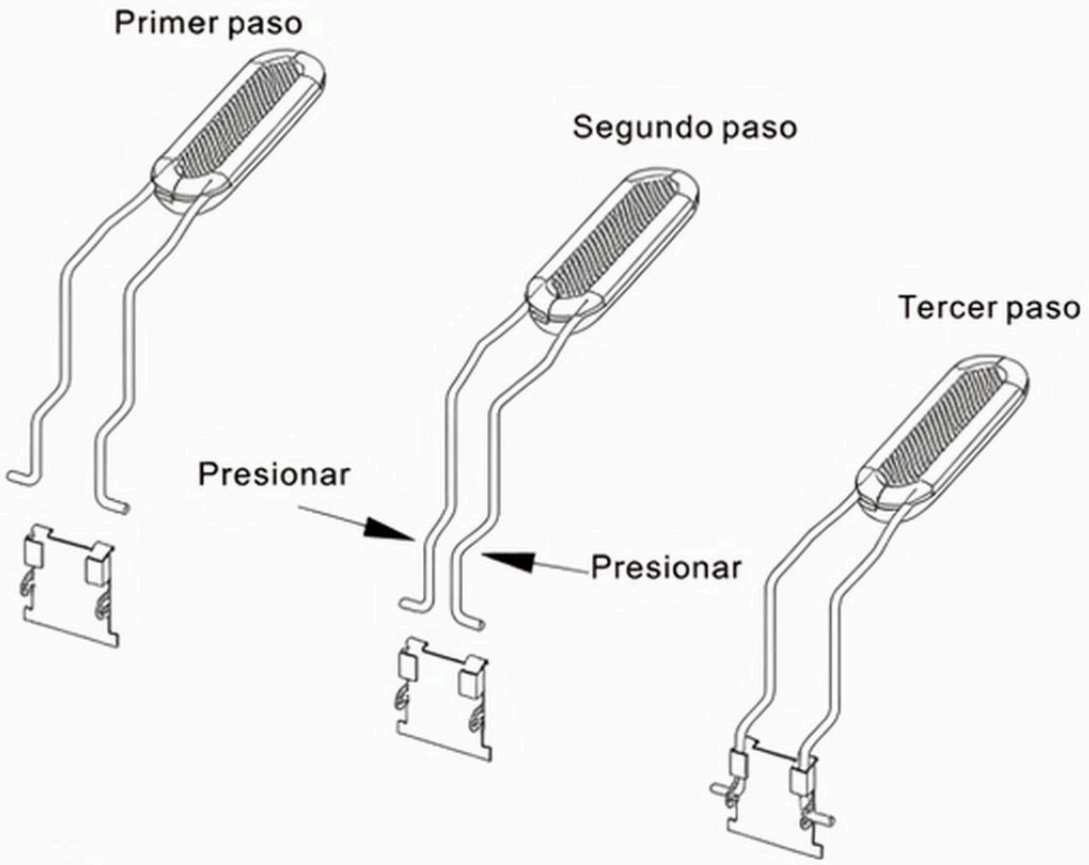
Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Dieses Produkt muss an einer autorisierten Stelle zur Wiederverwertung von Elektro- und Elektronikgeräten entsorgt werden.

Indem Sie Abfälle sammeln und wiederverwerten, tragen Sie dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass das Produkt auf umweltfreundliche und gesundheitsfördernde Weise entsorgt wird.

ENTSORGUNG: Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Siedlungsabfall.

Die getrennte Sammlung solcher Affälle zur besonderen Behandlung ist erforderlich.

ES



ANTES DEL USO

Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar y consérvelas para futuras consultas. Conecte este aparato únicamente a una toma de corriente con conexión a tierra.

Antes del primer uso, retire el material de embalaje; despegue las películas protectoras de la tapa y de la carcasa exterior (¡Preste atención a la protección del medio ambiente!). Luego, lave los accesorios y la cuba interior con agua tibia. Séquelos bien antes de usarlos. Asegúrese de que las partes eléctricas permanezcan secas. La freidora está equipada con un termostato regulable y luces indicadoras. El sistema de fritura "abierto" garantiza excelentes resultados profesionales y una limpieza fácil.

Advertencia

1. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades fisicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
2. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
3. Los alimentos no deben calentarse durante demasiado tiempo.
4. Compruebe la temperatura de los alimentos en caso de que el calentamiento sea demasiado alto.
5. Antes de acceder a los bornes, todos los circuitos de alimentación deben estar desconectados.
6. No cierre la tapa cuando el aparato esté funcionando en caso de que se produzcan escaldaduras al abrir la tapa. Cierre la tapa solo cuando el aparato no esté funcionando.
7. Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
8. El aparato no debe sumergirse.
9. Si la freidora y/o el cable están dañados, deben ser sustituidos por el fabricante o por su agente de servicio.

ES

10. El aparato es sólo para uso doméstico.
11. Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante si están supervisados continuamente. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades fisicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y
conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera
segura y comprenden los peligros involucrados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de
los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños.
12. Los aparatos de cocina deben colocarse en una situación estable con los mangos (si los hay) colocados para evitar el derrame de los liquidos calientes.
13. Las superficies exteriores se calientan durante el uso.
14. No utilice el dispositivo al aire libre.
15. Para evitar un peligro debido al reinicio inadvertido del protector térmico, este aparato no debe ser alimentado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectado a un circuito que se encienda y apague regularmente mediante la red eléctrica.

CÓMO OPERAR LA FREIDORA ELÉCTRICA

Este tipo de freidora solo puede usarse con aceite o grasa líquida, y no es adecuada para usarse con grasa sólida. La grasa sólida puede contener agua, lo que puede provocar que la grasa caliente sea expulsada al calentarse.
-Nunca encienda la freidora eléctrica sin aceite o grasa, ya que esto podría dañar la máquina. Además, no coloque otros liquidos como agua u otras sustancias en la sartén.
-Coloque la freidora eléctrica sobre una superficie seca y estable.
Dado que la freidora eléctrica se calienta durante el uso, asegúrese de que no esté demasiado cerca de otros objetos.
-Retire la tapa de la freidora eléctrica y saque los accesorios.
-Llene la freidora eléctrica con la cantidad deseada de aceite o grasa. Asegúrese de que esté llena no menos del nivel mínimo y no más del nivel máximo indicado en el interior del aparato. Para obtener mejores resultados, recomendamos que no mezcle diferentes tipos de aceite.
-Elija la temperatura adecuada para lo que vaya a fréír. Consulte la tabla de temperaturas.
-Use el mango para colocar la cesta en la freidora eléctrica.
-Coloque los alimentos que se van a fréír en la cesta.
Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos secos en la cesta.
Baje la cesta en el aceite lentamente para evitar burbujeo excesivo.
-La luz indicadora se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada. Siempre espere hasta que se haya alcanzado la temperatura seleccionada. Para mantener el aceite a la temperatura seleccionada, el termostato se enciende y apaga repetidamente, y la luz indicadora también.
-Levante nuevamente la cesta cuando haya transcurrido el tiempo de fritura.
-Retire el enchufe de la toma de corriente.
-Enjuague el mango y la cesta después de su uso, y séquelos bien.
-Una vez que la freidora eléctrica se haya enfriado completamente, puede volver a colocar la cesta en el aparato y guardarla. Guarde la freidora eléctrica, con la tapa cerrada, en un lugar oscuro y seco. De esta manera, puede dejar el aceite y la cesta en la freidora eléctrica al guardarla.

ES

CONSEJOS PARA FREÍR

-Utilice un máximo de 200 gramos de patatas fritas por litro de aceite;

-Con productos ultracongelados, utilice un máximo de 100 gramos porque se enfrían rápidamente. Agite los productos ultracongelados por encima del fregadero para eliminar el exceso de hielo.

-Cuando utilice patatas fritas hechas con patatas frescas: seque las patatas fritas después de lavarlas para que no entre agua en el aceite.

-Fría las patatas fritas en 2 etapas. Primera etapa (pre-fritura): de 5 a 10 minutos a 170 grados ℃

Segunda etapa (fritura final) de 2 a 4 minutos a 190 grados ℃. Escurra bien.

-TABLA DE FRITURA

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA DE FRITURA (℃)
Patatas fritas (pre-fritura)	170
Patatas fritas (fritura final)	190
Fondue de parmesano	170
Croquetas de queso	170
Croquetas de carne/pescado/patata	190
Pescado	150
Palitos de pescado	180
Buñuelos de queso	180
Rosquillas	190
Croquetas de carne	190
Pollo	160
Buñuelos de gambas	180

PARA CAMBIAR EL ACEITE

Asegúrese de que la freidora y el aceite se hayan enfriado completamente antes de reemplazar el aceite (retire el enchufe de la toma de corriente). Reemplace el aceite con regularidad. Es definitivamente necesario si el aceite se vuelve oscuro o tiene un olor diferente. En cualquier caso, reemplace el aceite una vez cada 10 usos. Reemplace todo el aceite de una vez; no mezcle aceite usado y aceite nuevo. Eliminar el aceite usado es una carga para el medio ambiente. No lo tire a la basura normal, sino que siga las directrices del servicio municipal de recogida de residuos de su zona.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

-Limpie la freidora tanto por dentro como por fuera con regularidad.

-Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo y séquelo con un paño suave y limpio.

ES

-Nunca use limpiadores o esponjas abrasivas.
-La cesta y el mango pueden limpiarse en agua tibia con jabón. Séquelos bien antes de volver a usarlos.
-Al reemplazar el aceite, también puede limpiar el interior de la freidora. Vacíe la freidora y primero limpie el interior con una toalla de papel y luego con un paño empapado en agua jabonosa. Después, limpie con un paño húmedo y deje secar completamente.
-Todos los componentes, con la excepción de las partes eléctricas, pueden lavarse en agua tibia con jabón. Séquelos bien antes de usarlos.
-No se recomienda la limpieza en lavavajillas.

CONSEJOS
-Coloque siempre la freidora sobre una superficie estable y mantenga todos los materiales inflamables alejados.
-Asegúrese de que la freidora no esté cerca de ninguna placa caliente encendida o sobre ella.
-Antes de usar la freidora, debe llenarla con la cantidad de aceite o grasa requerida. Nunca use la freidora sin aceite o grasa, ya que esto podría dañar el aparato.
-Nunca mueva la freidora durante el uso. El aceite se calienta mucho y puede quemarse. Espere a mover la freidora hasta que el aceite se haya enfriado.
-Esta freidora está protegida con un dispositivo de seguridad térmico, que apaga la máquina automáticamente si se sobrecalienta.
-Nunca sumerja la unidad eléctrica en agua.
-Nunca deje la freidora desatendida mientras esté en uso. Asegúrese siempre de la seguridad de los niños si están cerca de la freidora.

No intente reparar la unidad usted mismo, ni reemplazar un cable dañado. Esto requiere herramientas especiales.
-Asegúrese de no dañar el elemento calefactor. (No lo doble ni lo abolle).
-El componente eléctrico está equipado con un corte de seguridad, que asegura que el elemento calefactor solo funcione cuando esté correctamente colocado en la freidora.
-En caso de sobrecalentamiento, el dispositivo de protección térmica apagará la freidora automáticamente. Este dispositivo es un pequeño botón de color marrón oscuro que se encuentra a través de un orificio en la parte inferior del componente eléctrico o en el compartimento de almacenamiento del cable. Puede reactivarse nuevamente presionando el botón con un objeto puntiagudo (por ejemplo, un bolígrafo). ¡Desconéctelo de la red eléctrica antes de reactivarlo!

DATOS TÉCNICOS
Voltaje de funcionamiento: 220 -240V, 50/60 Hz
Potencia : 2000 W

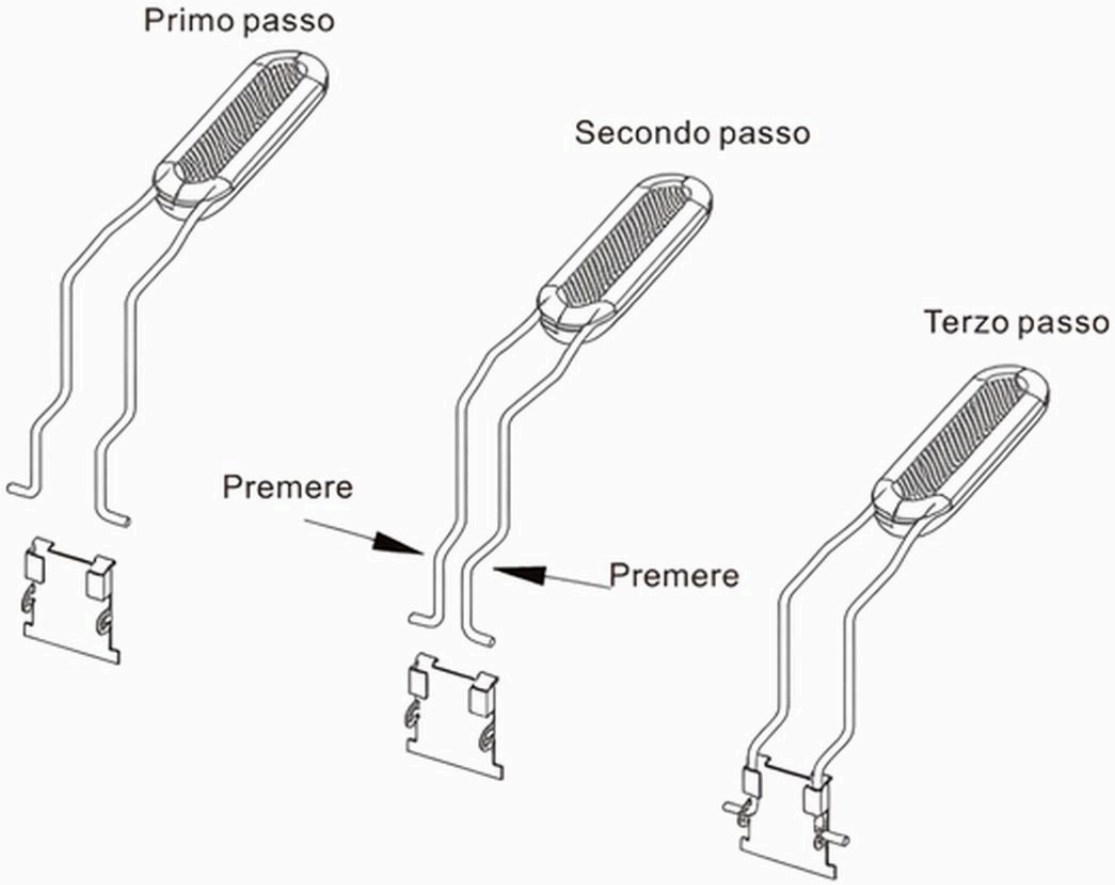
ES

Eliminación



Este producto no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Este producto debe desecharse en un lugar autorizado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Al recoger y reciclar los residuos, usted ayuda a ahorrar recursos naturales y se asegura de que el producto se elimine de manera respetuosa con el medio ambiente y la salud.
ELIMINACIÓN: No deseche este producto como residuo municipal no clasificado.
Es necesaria la recogida por separado de dichos residuos para su traamiento especial.



PRIMA DELL'USO
Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro. Collegare questo apparecchio esclusivamente a una presa con messa a terra.

Prima del primo utilizzo, rimuovere il materiale di imballaggio; strappare le pellicole di protezione sul coperchio e sull'involucro esterno (prestate attenzione alla tutela dell'ambiente!). Quindi, lavare gli accessori e la vasca interna con acqua calda. Asciugare bene prima dell'uso. Assicurarsi che le parti elettriche rimangano asciutte. La friggitrice è dotata di termostato regolabile e spie luminose. Il sistema di frittura "aperto" garantisce risultati professionali eccellenti e una pulizia facile.

Avvertenze
1. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicureza.
2. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
3. Il cibo non deve essere riscaldato per troppo tempo.
4. Verificare la temperatura del cibo in caso di surriscaldamento.
5. Prima di accedere ai terminali, tutti i circuiti di alimentazione devono essere scollegati.
6. Non chiudere il coperchio quando l'apparecchio è in funzione per evitare ustioni causate dall'apertura del coperchio. Chiudere gratuitamente il coperchio quando l'apparecchio non è in funzione.
7. L'apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
8. L'apparecchio non deve essere immerso.
9. Se la friggitrice e/o il cavo sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore o dal suo servizio assistenza.

10. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
11. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni. Può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni solo se sotto supervisione continua. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza a conoscenze, se hanno ricevuto supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in
modo sicuro e comprendono i pericoli connessi. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei
bambini di età inferiore a 8 anni. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini.
12. Gli apparecchi per la cottura devono essere posizionati in una situazione stabile con i manici (se presenti) posizionati in modo da evitare fuoriuscite di liquidi caldi.
13. Le superfici esterne sono soggette a surriscaldamento durante l'uso.
14. Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
15. Per evitare pericoli dovuti al ripristino involontario del dispositivo di protezione termica, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, né collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'utility.

COME UTILIZZARE LA FRIGITRICE AD IMMERSIONE

Questo tipo di friggitrice può essere utilizzato solo con olio o grassi liquidi e non è adatto per l'uso con grassi solidi. I grassi solidi possono contenere acqua, che può causare spruzzi di grasso caldo quando viene riscaldato.

-Non accendere mai la friggitrice ad immersione senza olio o grasso, poichè potrebbe danneggiare la macchina. Inoltre, non inserire altri liquidi come acqua o altre sostanze nella pentola.

-Posizionare la friggitrice ad immersione su una superficie asciutta e stabile. Poiché la friggitrice ad immersione diventa calda durante l'uso, assicurarsi che non sia troppo vicina ad altri oggetti.

-Rimuovere il coperchio dalla friggitrice ad immersione ed estrarre gli accessori.

-Riempire la friggitrice ad immersione con la quantità desiderata di olio o grasso. Assicurarsi che il livello non sia inferiore al livello minimo e non superiore al livello massimo indicato all'interno dell'apparecchio. Per risultati ottimali, si consiglia di non mescolare oli di tipo diverso.

-Scegliere la temperatura adatta al tipo di alimento che si sta friggendo. Consultare la tabella delle temperature.

-Utilizzare il manico per posizionare il cestello nella friggitrice ad immersione.

-Inserire gli alimenti da friggere nel cestello. Per risultati ottimali, mettere gli alimenti secchi nel cestello. Abbassare lentamente il cestello nell'olio per evitare un'eccessiva formazione di bolle.

-La spia luminosa si spegnerà quando la temperatura selezionata sarà stata raggiunta. Attendere sempre finchè la temperatura selezionata non è stata raggiunta. Per mantenere l'olio alla temperatura selezionata, il termostato si attiverà e si disattiverà ripetutamente, e la spia luminosa si accenderà e si spegnerà di conseguenza.

-Sollevare nuovamente il cestello quando il tempo di frittura è trascorso.

-Rimuovere la spina dalla presa di corrente.

-Risciacquare il manico e il cestello dopo l'uso e asciugarli accuratamente.

-Una volta che la friggitrice ad immersione si è completamente raffreddata, è possibile riporre il cestello nell'apparecchio e conservarla. Conservare la friggitrice ad immersione, con il coperchio chiuso, in un luogo buio e asciutto. In questo modo, potete lasciare l'olio e il cestello nella friggitrice ad immersione durante la conservazione.

CONSIGLI PER LA FRITTURA

-Utilizzare un massimo di 200 grammi di patatine fritte per litro di olio;

-Con i prodotti surgelati, utilizzare un massimo di 100 grammi, poiché si raffreddano rapidamente. Agitare i prodotti surgelati sopra il lavello per rimuovere il ghiaccio in eccesso.

-Quando si utilizzano patatine fritte fatte con patate fresche: asciugare le patatine dopo il lavaggio in modo che l'acqua non finisca nell'olio.

-Friggere le patatine fritte in 2 fasi. Prima fase (pre-friggitura): da 5 a 10 minuti a 170 gradi °C

Seconda fase (frittura finale) da 2 a 4 minuti a 190 gradi °C. Scolare bene.

-TABELLA DELLA FRITTURA

TIPO DI ALIMENTO	TEMPERATURA DI FRITTURA (°C)
Pre-friggitura patatine	170
Frittura finale patatine	190
Fonduta di parmigiano	170
Crocchette di formaggio	170
Crocchette di carne/pesce/patate	170
Pesce	150
Bastoncini di pesce	180
Frittelle di formaggio	180
Ciambelle	190
Crocchette di carne	190
Pollo	160
Frittelle di scampi	180

SOSTITUZIONE DELL'OLIO

Assicurarsi che la friggitrice e l'olio si siano completamente raffreddati prima di sostituire l'olio (rimuovere la spina dalla presa!). Sostituire l'olio regolarmente. È assolutamente necessario se l'olio diventa scuro o assume un odore diverso. In ogni caso, sostituire l'olio una volta ogni 10 volte che lo si utilizza. Sostituire tutto l'olio in una sola volta; non mescolare olio vecchio e nuovo. L'olio usato é un onere per l'ambiente. Non gettarlo nei normali bidoni della spazzatura, ma seguire le linee guida del servizio di raccolta differenziata del proprio comune.

PULIZIA E MANUTENZIONE

-Pulire regolarmente sia l'interno che l'esterno della friggitrice.

-Pulire l'esterno della friggitrice con un panno umido e asciugare con un panno morbido e pulito.

-Non utilizzare mai detergenti abrasivi o spugne.
-Il cestello e il manico possono essere lavati in acqua calda con sapone. Asciugare bene prima di riutilizzare.
-Quando si sostituisce l'olio, è possibile pulire anche l'interno della friggitrice. Svuotare la friggitrice e pulire prima l'interno con un tovagilolo di carta, quindi con un panno imbevuto di acqua saponata. Infine asciugare con un panno umido e lasciare asciugare accuratamente.
-Tutti i componenti, ad eccezione delle parti elettriche, possono essere lavati in acqua calda saponata. Asciugare bene prima dell'uso.
-Si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglle.

SUGGERIMENTI
-Posizionare sempre la friggitrice su una superficie stabile e tenere lontano da materiali infiammabili.
-Assicurarsi che la friggitrice non sia vicino o sopra una piastra elettrica accesa.
-Prima dell'uso, la friggitrice deve essere riempita con la quantità di olio o grasso richiesta. Non utilizzare mai la friggitrice senza olio o grasso, perché si potrebbe danneggiare l'apparecchio.
-Non spostare mai la friggitrice durante l'uso. L'olio diventa molto caldo e si possono subire ustioni. Attendere di spostare la friggitrice finché l'olio non si è raffreddato.
-Questa friggitrice è dotata di un dispositivo di sicurezza termica che spegne automaticamente l'apparecchio in caso di surriscaldamento.
-Non immergere mai l'unità elettrica in acqua.
-Non lasciare mai la friggitrice incustodita durante l'uso. Assicurarsi sempre della sicurezza dei bambini se si trovano vicino alla friggitrice.

Non tentare di riparare l'apparecchio da soli, né di sostituire un cavo danneggiato. Ciò richiede utensili speciali.
-Fare attenzione a non danneggiare la resistenca. (Non piegare né ammaccare.)
-Il componente elettrico è dotato di un dispositivo di sicurezza che garantisce che la resistenza funzioni solo quando è correttamente posizionata sulla friggitrice.
-In caso di surriscaldamento, il dispositivo di protezione termica spegne automaticamente la friggitrice. Questo dispositivo è un piccolo pulsante marrone scuro accessibile tramite un foro sul lato inferiore del componente elettrico o nel vano di alloggiamento dei cavo. Può essere riattivato premendo il pulsante con un oggetto appuntito (ad esempio una penna a sfera). Scollegare dalla rete elettrica prima della riaitivazione!

DATI TECNICI
Tensione di funzionamento: 220 -240V, 50/60 Hz
Potenza: 2000 W

IT

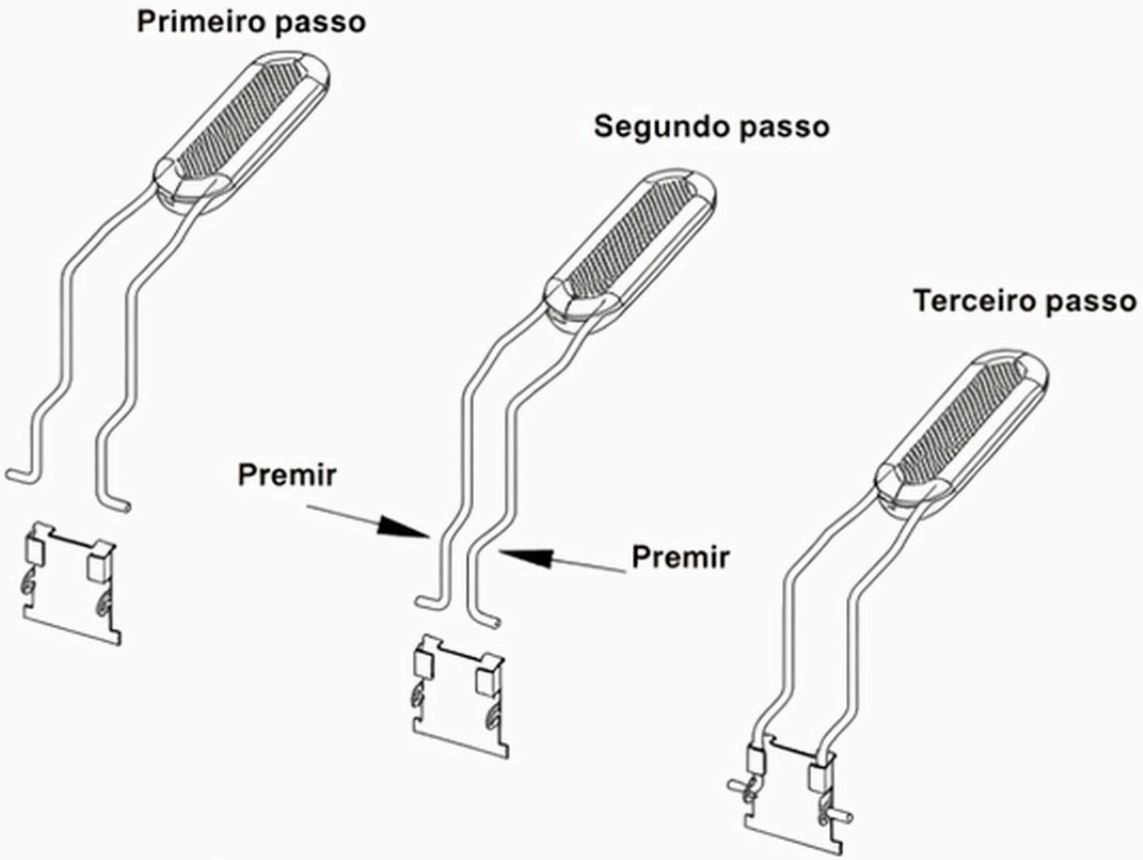
Smaltimento



Questo prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici.
Questo prodotto deve essere smallito presso un luogo autorizzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Raccogliendo e riciclando i rifiuti, contribuisci a salvare le risorse naturali e a garantire che il prodotto venga smaltito in modo ecocompatibile e salutare.
SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato.
La raccolta di tali rifiuti separatamente per uno specifico trattamento è necessaria.

PT



ANTES DA UTILIZAÇÃO

Leia primeiro todas as instruções antes da utilização e guarde-as para futura consulta.
Ligue este aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra.

Antes da primeira utilização, remova o material de embalagem; retire as películas de proteção da tampa e da caixa exterior (Pfs. preste atenção à proteção ambiental!). Depois, lave os acessórios e o recipiente interior em água morna. Seque bem antes da utilização. Certifique-se de que as partes elétricas permanecem secas. A fritadeira está equipada com um termóstato ajustável e luzes de indicação. O sistema de fritura "aberto" garante excelentes resultados profissionais e fácil iimpeza.

Avisos

1. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
2. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
3. Os alimentos não devem ser aquecidos durante demasiado tempo.
4. Verifique a temperatura dos alimentos caso o aquecimento seja demasiado elevado.
5. Antes de obter acesso aos terminais, todos os circuitos de alimentação devem estar desligados.
6. Não feche a tampa quando o aparelho estiver a funcionar em caso de queimaduras ao abrir a tampa. Feche a tampa livremente enquanto o aparelho não estiver a funcionar.
7. O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
8. O aparelho não deve ser imerso.
9. Se a fritadeira e/ou o cabo estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência.

10. O aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
11. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades entre 0 e 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, desde que sejam continuamente supervisionadas. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e
conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de
forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de
crianças com menos de 8 anos. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças.
12. Os aparelhos de cozedura devem ser colocados numa situação estável com os cabos (se existirem) posicionados de modo a evitar derrames de liquidos quentes.
13. As superficies exteriores ficam quentes durante a utilização.
14. Não utilize o aparelho no exterior.
15. Para evitar riscos devido a um restabelecimento inadvertido da proteção térmica, este aparelho não deve ser alimentado através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pela rede elétrica.

COMO UTILIZAR A FRITADEIRA ELÉTRICA

Este tipo de fritadeira só pode ser utilizado com óleo ou gordura líquida e não é indicado para utilização com gordura sólida. A gordura sólida pode conter água, o que pode causar salpicos de gordura quente quando aquecida.
-Nunca ligue a fritadeira elétrica sem óleo ou gordura, pois isso pode danificar o aparelho. Além disso, não coloque quaisquer outros líquidos, como água ou outras substáncias, na panela.
-Coloque a fritadeira elétrica numa superfície seca e estável.
Tendo em conta que a fritadeira elétrica fica quente durante a utilização, certifique-se de que não está demasiado perto de outros objetos.
-Remova a tampa da fritadeira elétrica e retire os accessórios.
-Encha a fritadeira elétrica com a quantidade desejada de óleo ou gordura. Certifique-se de que o nível não é inferior ao mínimo e nem superior ao máximo indicados no interior do aparelho. Para melhores resullados, recomendamos que não misture diferentes tipos de óleo.
-Escolha a temperatura adequada ao que está a fritar. Consulte a tabela de temperaturas.
-Utilize o cabo para colocar o cesto na fritadeira elétrica.
-Coloque os alimentos a fritar no cesto.
Para melhores resultados, coloque os alimentos secos no cesto.
Baixe o cesto lentamente no óleo para evitar bolhas excessivas.
-A luz indicadora apagar-se-á quando a temperatura selecionada tiver sido atingida. Aguarde sempre até que a temperatura selecionada seja atingida. Para manter o óleo à temperatura selecionada, o termóstato liga e desliga-se repetidamente a luz indicadora acende-se bem.
-Levante rovamente o cesto quando o tempo de fritura tiver decorrido.
-Retire a ficha da tomada.
-Lave o cabo e o cesto após a utilização e seque bem.
-Assim que a fritadeira elétrica arrefecer completamente, pode colocar o cesto de volta no aparelho e guardá-lo. Guarde a fritadeira elétrica, com a tampa fechada, num local escuro e seco. Desta forma, pode deixar o óleo e o cesto na fritadeira elétrica quando não estiver a ser utilizada.

PT

DICAS PARA FRITAR

-Utilize um máximo de 200 gramas de batatas fritas por litro de óleo;

-Com produtos ultracongelados, utilize um máximo de 100 gramas porque arrefecem rapidamente o óleo. Agite os produtos ultracongelados acima do lava-loiça para remover o excesso de gelo.

-Ao utilizar batatas fritas feitas de batatas frescas: seque as batatas fritas após lavar para que não entre água no óleo.

-Frite as batatas fritas em 2 etapas. Primeira etapa (pré-fritura): de 5 a 10 minutos a 170 graus ℃

Seguuda etapa (fritura final) de 2 a 4 minutos a 190 graus ℃. Escorra bem.

-TABELA DE FRITURA

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA DE FRITURA (°C)
Batatas fritas (pré-fritura)	170
Batatas fritas (fritura final)	190
Fondue de parmesão	170
Croquetes de queijo	170
Croquetes de carne/peixe/batata	190
Peixe	150
Palitos de peixe	180
Frituras de queijo	180
Rosquinhas	190
Croquetes de carne	190
Frango	160
Frituras de camarão	180

PARA SUBSTITUIR O ÓLEO

Certifique-se de que a fritadeira e o óleo arrefeceram completamente antes de substituir o óleo (remova a ficha da tomada!). Substitua o óleo regularmente. Isto é definitivamente necessário se o óleo se tornar escuro, ou tiver um odor diferente. Em qualquer caso, substitua o óleo uma vez após cada 10 utilizações. Substitua todo o óleo de uma só vez; não misture óleo antigo e novo. O óleo usado é um encargo para o ambiente. Não o deite no caixote do lixo normal, mas siga as orientações do serviço municipal de recolha de resíduos da sua área.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

-Limpe a fritadeira no interior e no exterior regularmente.

-Limpe o exterior da fritadeira com um pano húmido e seque com um pano macio e limpo.

PT

-Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou esponjas.
-O cesto e o pega podem ser limpos com água morna e detergente. Seque bem antes de utilizar novamente.
-Ao substituir o óleo, também pode limpar o interior da fritadeira. Esvazie a fritadeira e limpe primeiro o interior com um pano de papel e depois com um pano embebido em água com detergente. Em seguida, limpe com um pano húmido e deixe secar completamente.
-Todos os componentes, com exceção das partes elétricas, podem ser lavados com água morna e detergente. Seque bem antes de utilizar.
-A limpeza na máquina de lavar loiça não é recomendada.

DICAS
-Coloque sempre a fritadeira numa superficie estável e mantenha todos os materiais inflamáveis afastados.
-Certifique-se de que a fritadeira não está perto ou sobre uma placa elétrica ligada.
-Antes de utilizar a fritadeira, tem de estar cheia com a quantidade necessária de óleo ou gordura. Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou gordura, pois isso pode danificar o aparelho.
-Nunca mova a fritadeira durante a utilização. O óleo fica muito quente e pode queimar-se. Aguarde até que o óleo arrefeça antes de mover a fritadeira.
-Esta fritadeira está protegida com um dispositivo de segurança térmica, que desliga a máquina automaticamente se sobreaquecer.
-Nunca mergulhe a unidade elétrica em água.
-Nunca deixe a fritadeira sem vigilância durante a utilização. Certifique-se sempre da segurança das crianças se estiverem perto da fritadeira.

Não tente reparar o aparelho por si próprio, nem substitiur um cabo danificado. Isso requer ferramentas especials.
-Certifique-se de não danificar o elemento de aquecimento. (Não dobre nem amasse.)
-O componente elétrico está equipado com um disjuntor de segurança, que garante que o elemento de aquecimento só funciona quando este está corretamente colocado na fritadeira.
-Em caso de sobreaquecimento, o dispositivo de proteção térmica desliga automaticamente a fritadeira. Este dispositivo é um pequeno botão castanho escuro encontrado através de um orifício na parte inferior do componente elétrico ou no compartimento de armazenamento do cabo. Pode ser reativado novamente premindo o botão com um objeto pontiagudo (por exemplo, uma caneta esferográfica). Desligue da corrente antes de reativar!

DADOS TÉCNICOS
Tensão de funcionamento: 220 -240V, 50/60 Hz
Poténcia: 2000 W

PT

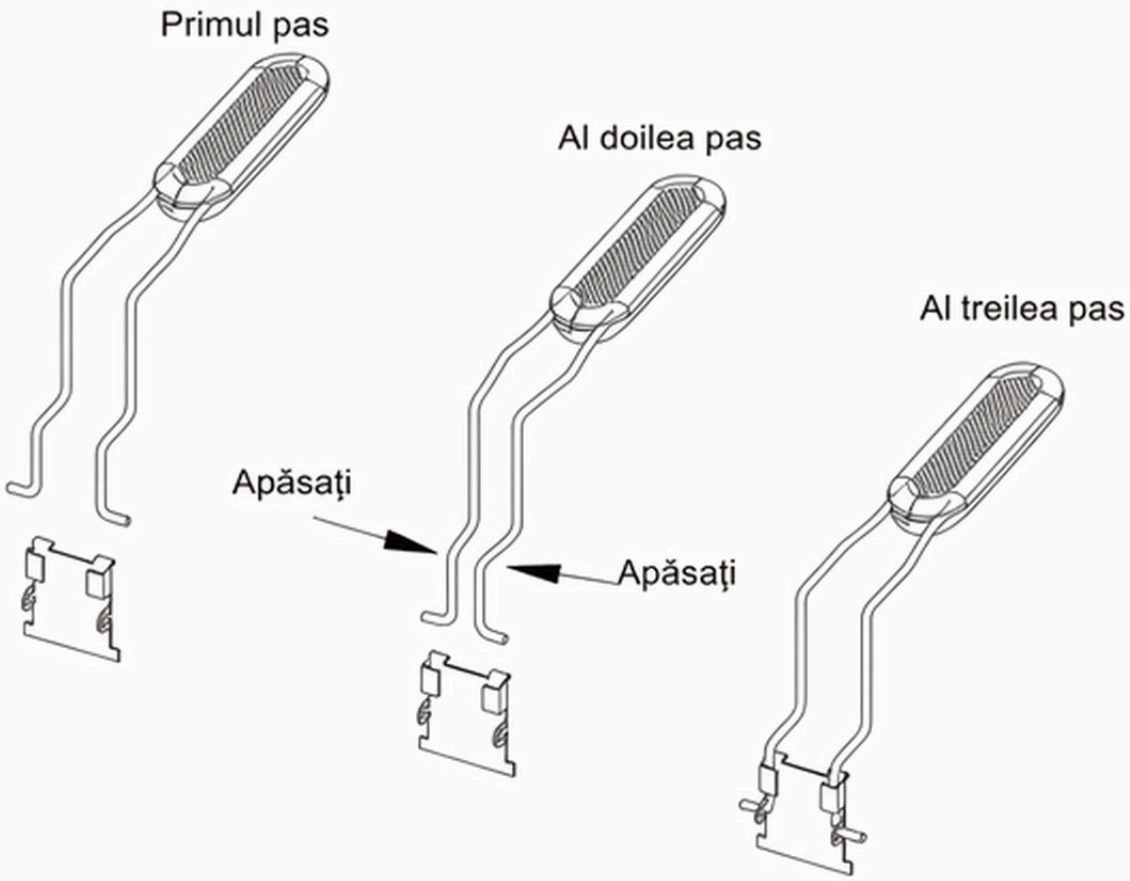
Eliminação



Este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. Este produto tem de ser eliminado num local autorizado para a reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos.

Ao recolher e reciclar resíduos, ajuda a poupar recursos naturais e a garantir que o produto é eliminado de forma ambientalmente correta e saudavel.
ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto como resíduo municipal indiferenciado. A recolha deste tipo de resíduos separadamente para tratamento especial é necessária.

RO



ÎNAINTE DE UTILIZARE

Citiţi mai întâi toate instrucţiunile înainte de utilizare şi păstraţi-le pentru consultare ulterioară. Conectaţi acest aparat numai la o priză cu împământare.

Înainte de prima utilizare, îndepărtaţi materialele de ambalare; rupeţi foliile de protecţie de pe capac, de pe carcasa exterioară (Vă rugăm să acordaţi atenţie protecţiei mediului!), Apoi, spălaţi accesorille şi cratiţa interioară în apă caldă. Uscaţi-le bine înainte de utilizare. Asiguraţi-vă că piesele electrice rămân uscate. Friteuza este echipată cu un termostat reglabii şi lămpi indĉcatoare. Sistemul de prăjire „deschis" asigură rezultate profesionale excelente şi curăţare uşoară.

Avertisment

1. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experienţă şi cunoştinţe, cu excepţia cazului în care au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranţa lor.
2. Copiii trebuie supravegheaţi pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
3. Alimentele nu trebuie încălzite prea mult timp.
4. Verificaţi temperatura alimentelor în cazul în care acestea sunt încălzite prea mult.
5. Înainte de a obţine acces la borne, toate circuitele de alimentare trebuie deconectate.
6. Nu închideţi capacul când aparatul funcţionează în caz de opărre când se deschide capacul. Închideţi capacul când aparatul nu funcţionează.
7. Aparatul nu este destinat să fie utilizat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
8. Aparatul nu trebuie scufundat.
9. Dacă friteuza şi/sau cablul sunt deteriorate, acestea trebuie înlocuite de către producător sau agentul său de service.

10. Aparatul este destinat exclusiv utilizării casnice.
11. Acest aparat nu trebuie utilizat de copii cu vărsta sub 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vărsta de la 8 ani şi peste, dacă sunt supravegheaţi în mod continuu. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experienţă şi cunoştinţe, dacă au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur şi înţeleg pericolele implicate. Păstraţi aparatul şi cablul acestuia în afara razenii copiilor cu vărsta sub 8 ani. Curăţarea şi întreţinerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii.
12. Aparatte de gătit trebuie amplasate într-o situaţie stabilă, cu mănerele (dacă există) poziţionate astfel încât să se evite vărsarea lichidelor fierbinţi.
13. Suprafeţele exterioare se încălzesc în timpul utilizării.
14. Nu utilizaţi aparatul în aer liber.
15. Pentru a evita un pericol datorat resetării involuntare a decupajului termic, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, sau conectat la un circuit care este pornit şi oprit în mod regulat de către utilitate.

CUM SE UTILIZEAZĂ FRITEUZA

Acest tip de friteuză poate fi utilizat numai cu ulei sau grăsime lichidă şi nu este potrivit pentru utilizarea cu grăsimi solide. Grăsimea solidă poate conţine apă, ceea ce poate provoca stropirea grăsimii fierbinţi atunci când este încălzită.
-Nu porniţi niciodată friteuza fără ulei sau grăsime, deoarece acest lucru poate deteriora aparatul. De asemenea, nu introduceţi alte lichide, cum ar fi apă sau alte substanţe, în vas.
-Aşezaţi friteuza pe o suprafaţă uscată şi stabilă.
De vreme ce friteuza se încirnge în timpul utilizării, asiguraţi-vă că nu se află prea aproape de alte obiecte.
-Scoateţi capacul friteuzei şi accesorile.
-Umpleţi friteuza cu cantitaeta dorită de ulei sau grăsime. Asiguraţi-vă că nivelul nu este mai mic decât nivelul minim şi nu mai mare decât nivelul maxim, aşa cum este indicat în interiorul aparatului. Pentru cele mai bune rezultate, vă recomandăm să nu amestecaţi diferite tipuri de ulei între ele.
-Alegeţi temperatura potrivită pentru ceea ce prăjiţi. Consultaţi tabelul temperaturilor.
-Folositi mănerul pentru a introduce coşul în friteuză.
-Aşezaţi alimentele care trebuie prăjite în coş.
Pentru cele mai bune rezultate, puneţi alimentele uscate în coş.
-Indicatorul luminos se va stinge atunci când temperatura pe care aţi selectat-o a fost atinsă. Aşteptaţi întotdeauna până când temperatura selectată a fost atinsă. Pentru a menţine uleiul la temperatura selectată, termostatul porneşte şi se opreşte în mod repetat, iar indicatorul luminos se va aprinde şi se va stinge la fel.
-Ridicaţi din nou coşul atunci când timpul de prăjire a expirat.
-Scoateţi ştecherul de la priză.
-Clătiţi mănerul şi coşul după utilizare şi uscaţi-le bine.
-După ce friteuza s-a răcit complet, puteţi reintroduce coşul în aparat şi îl puteţi depozita. Depozitaţi friteuza, cu capacul închis, într-un loc întunecat şi uscat.
În acest fel, puteţi lăsa uleiul şi coşul în friteuză la depozitare.

RO

SFATURI PENTRU PRĂJIRE

-Utilizaţi maximum 200 de grame de cartofi pai francezi per litru de ulei;

-Pentru produsele congelate în profunzime, utilizaţi maximum 100 de grame deoarece se răcesc rapid. Agitaţi produsele congelate în profunzime deasupra chiuvetei pentru a îndepărta excesul de gheaţă.

-Când folosiţi cartofi pai din cartofi proaspeţi: uscaţi cartofii pai după spălare, astfel încât apa să nu ajungă în ulei.

-Prăjiţi cartofii pai în 2 etape. Prima etapă (prefierbere): 5 până la 10 minute la 170 de grade ℃

A doua etapă (prăjire finală) 2 până la 4 minute la 190 de grade ℃. Scurgeţi bine.

-TABEL DE PRĂJIRE

TIPUL ALIMENTELOR	TEMPERATURA DE PRĂJIRE (°C)
Prima prăjire pentru cartofi pai	170
Prăjire finală pentru cartofi pai	190
Fondue de parmezan	170
Crochete de brânză	170
Crochete de carne/peşte/cartofi	170
Peşte	150
Bastonaşe de peşte	180
Gogoşi de brânză	180
Gogoase	190
Crochete de carne	190
Pui	160
Garnituri de scampi	180

PENTRU ÎNLOCUIREA ULEIULUI

Asiguraţi-vă că friteuza şi uleiul s-au răcit complet înainte de a înlocui uleiul (scoateţi ştecherul din priză!). Înlocuiţi uleiul în mod regulat. Acest lucru este cu siguranţă necesar dacă uleiul devine închis la culoare sau capătă un miros diferit. În orice caz, înlocuiţi uleiul odată la fiecare 10 utilizări. Înlocuiţi tot uleiul odată; nu amestecaţi uleiul vechi cu ulei nou. Eliminarea uleiului uzat reprezintă o povară pentru mediu. Nu aruncaţi în coşul de gunoi obişnuit, ci respectaţi instrucţiunile colectorului municipal de deşeuri din zona dumneavoastră.

CURĂŢARE ŞI ÎNTREŢINERE

-Curăţaţi friteuza atăt pe interior, căt şi pe exterior în mod regulat.

-Curătaţi exteriorul friteuzei cu o cărpă umedă şi uscaţi cu o cărpă moale, curată.

RO

-Nu folosiţi niciodată detergenţi abrazivi sau bureţi.
-Coşul şi mânerul pot fi curăţate în apă caldă cu săpun. Uscaţi bine înainte de a folosi din nou.
-Când înlocuiţi uleiul, puteţi curăţa şi interiorul friteuzei. Goliţi friteuza şi curăţaţi mai întâi interiorul cu un prosop de hârtie, apoi cu o cârpă înmuiată în apă cu săpun. Apoi ştergeţi cu o cârpă umedă şi lăsaţi să se usuce bine.
-Toate componentele, cu excepţia pieselor electrice, pot fi curăţate în apă caldă cu săpun. Uscaţi bine înainte de utilizare.
-Curăţarea în maşina de spălat vase nu este recomandată.

SFATURI
-Aşezaţi întotdeauna friteuza pe o suprafaţă stabilă şi ţineţi toate materialele inflamabile departe.
-Asiguraţi-vă că friteuza nu se află lângă sau pe o plită încinsă pornită.
-Înainte de a folosi friteuza, aceasta trebuie umplută cu cantitatea necesară de ulei sau grăsime. Nu folosiţi niciodată friteuza fără ulei sau grăsime, deoarece acest lucru poate deteriora aparatul.
-Nu deplasaţi niciodată friteuza în timpul utilizării. Uleiul devine foarte fierbinte şi vă puteţi arde. Aşteptaţi să mutaţi friteuza până când uleiul s-a răcit.
-Această friteuză este protejată cu un dispozitiv termic de siguranţă, care opreşte automat aparatul dacă se supraîncălzeşte.
-Nu scufundaţi niciodată unitatea electrică în apă.
-Nu lăsaţi friteuza nesupravegheată în timpul utilizării. Asiguraţi întotdeauna siguranţa copiilor dacă se află în apropierea friteuzei.

Nu încercaţi să reparaţi singur aparatul şi nici să înlocuiţi un cablu deteriorat. Acest lucru necesită unelte speciale.
-Aveţi grijă să nu deterioraţi elementul de încălzire. (Nu îl îndoiţi şi nu îl loviţi.)
-Componenta electrică este echipată cu un întrerupător de siguranţă, care asigură că elementul de încălzire poate funcţiona numai atunci când acesta este fixat corect pe friteuză.
-În cazul supraîncălzirii, dispozitivul termic de protecţie va opri automat friteuza. Acest dispozitiv este un buton mic de culoare maro închis, aflat print-o gaură pe partea inferioară a componentei electrice, sau în compartimentul din interiorul unităţii centrale. Poate fi reactivat din nou apăsând butonul cu un obiect ascuţit (de exemplu, un pix). Deconectaţi de la reţea înainte de reactivare!

DATE TEHNICE
Tensiune de funcţionare: 220 -240V, 50/60 Hz
Putere : 2000 W

RO

Eliminarea



Acest produs nu trebuie eliminat împreună cu deşeurile menajere. Acest produs trebuie eliminat la un loc autorizat pentru reciclarea aparatelor electrice şi electronice.

Prin colectarea şi reciclarea deşeurilor, contribuţi la economisirea resurselor naturale şi vă asiguraţi că produsul este eliminat într-un mod ecologic şi sănătos. ELIMINAREA: Nu eliminaţi acest produs ca deşeu municipal nesortat. Colectarea separată a acestor deşeuri pentru tratament special este necesară.

US

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

001-877-644-9366

customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC
7777 Center Ave. Suite 430
Huntington Beach, CA 92647-9998 USA
MADE IN CHINA

CA

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.
Unit 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario, Canada
M2H 2W1
MADE IN CHINA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle,Nos coordonnées sont les suivantes:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Importé par Aosom Canada Inc.
Unité 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario, Canada M2H 2W1
Fabriqué en Chine

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente,Nuestros datos de contacto son los siguientes:

0034-931294512

atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR/Fabricante/REP:
SPANISH AOSOM, S.L.
C/ROC GROS,Nº15.08550, ELS HOSTALETS DE BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
HECHO EN CHINA

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente,Os nossos dados de contacto são os seguintes:

0034-931294512

info@aosom.pt.

UK

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

0044-800-240-4004

enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:
MH STAR UK LTD
1 Northampton Cross Logistics Park
Northampton Cross Road
Northampton
Nn4 9FH
Tel: 0800 240 4050
enquiries@mhstar.co.uk
MADE IN CHINA

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum,Unsere Kontaktdaten stehen unten:

0049-0(40)-87408465

service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE/Hersteller/REP:
MH Handel GmbH
Wendenstraße 309
D-20537 Hamburg
Germany
IN CHINA HERGESTELLT

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti,I nostri dettagli di contatto sono di seguito:

0039-0249471447

clienti@aosom.it

IMPORTATO DA/Produttore/REP:
AOSOM Italy srl
Centro Direzionale Milanofiori
Strada 1 Palazzo F1
20057 Assago (MI)
P.I.: 08567220960
FATTO IN CINA

RO

Importator/Producător/REP:
Aosom Romania SRL
Str. Barbu Mumuleanu, nr. 30-32
Bucuresti, Sector 2
Tel: +40 312294730
clienti@aosom.ro
Fabricat in China

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle,Nos coordonnées sont les suivantes:

0033-1-84166106

aosom@mhfrance.fr

Importé par/Fabricant/REP:
MH FRANCE
2 Rue Maurice Hartmann
92130 Issy Les Moulineaux
France
FABRIQUÉ EN CHINE

