



Wilfa CRISPY

Deep Fryer DFR-1600S

Deutsch – Anleitung

Nederlandsk – Instructies

Polski – Instrukcje

Français – Instructions

LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DEM
GEBRAUCH GRÜNDLICH DURCH

LEES VÓÓR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAĆ SIĘ ZE
WSZYSTKIMI ZALECENIAMI


PRENEZ CONNAISSANCE DE TOUTES LES
INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor Verwendung des Geräts gründlich durch und bewahren Sie sie auf.

<i>WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</i>	5
Produktübersicht.....	8
Gebrauch.....	9
Reinigung und Pflege.....	11
Wartung.....	11
Garantie.....	12

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren bedient werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht verwendet werden. Die Nutzung des Geräts durch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne ausreichende Erfahrung und Wissen ist untersagt, sofern sie nicht beaufsichtigt werden, eine Einweisung zur sicheren Nutzung der Geräte erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ausgeführt werden.
- **WARNUNG!** Beachten Sie, dass das Öl bei der Benutzung des Geräts sehr heiß wird.
- Halten Sie die Fritteuse außer Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie die Fritteuse nicht unbeaufsichtigt, wenn sie eingeschaltet ist.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn die Fritteuse nicht in Gebrauch ist.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seiner Servicestelle oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.
- Das Gerät ist nicht zur Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.

- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen und die nicht-industrielle, nicht-gewerbliche Verwendung im Haushalt gedacht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für andere Zwecke.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Stromkabel nie in Wasser ein.
- Kochgeräte müssen in einer stabilen Position mit so ausgerichteten Griffen (falls vorhanden) aufgestellt werden, dass keine heißen Flüssigkeiten austreten können.
- Die Flächen werden bei Gebrauch heiß.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. 
- Eine thermische Schutzvorrichtung unterbricht die Stromversorgung automatisch, wenn ein Fehler auftritt.
- Lassen Sie das Öl abkühlen, bevor Sie die Fritteuse bewegen, da heißes Öl Verbrennungen verursachen kann.
- Bewegen Sie die Fritteuse nicht während des Betriebs.
- Starten Sie die Fritteuse nicht, bevor Sie Öl oder Fett eingefüllt haben, weil die Fritteuse sonst durch die thermische Schutzvorrichtung ausgeschaltet wird.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängen. Verwenden Sie für das Gerät kein Verlängerungskabel.

- Für Details über die Reinigung der Oberflächen, die in Kontakt mit Lebensmitteln oder Öl sind, siehe den Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

ELEKTRISCHE INFORMATION

Verbinden Sie das Gerät nur mit einer 220–240 V, 50/60 Hz Steckdose.

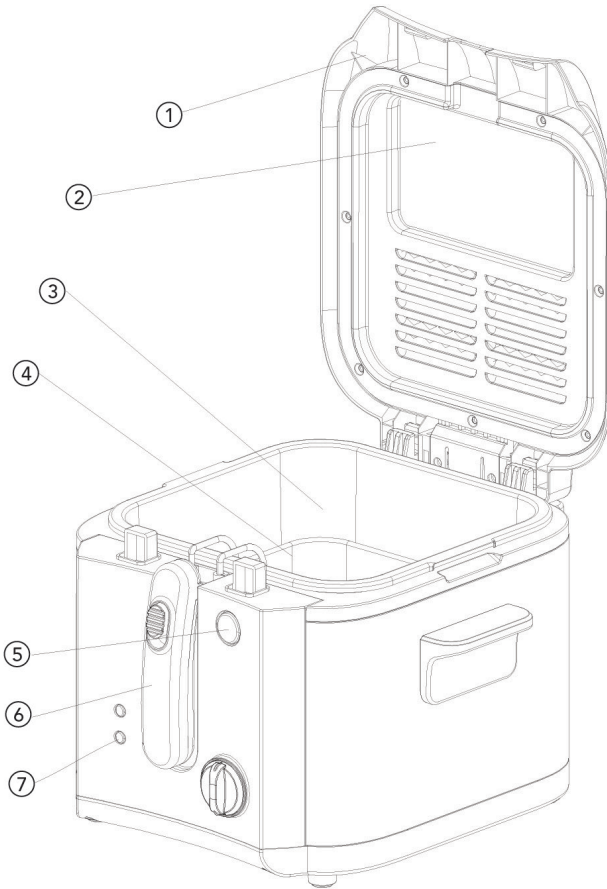
Prüfen Sie, dass die auf dem Typenschild angegebene elektrische Spannung der Netzversorgung Ihres Haushalts entspricht.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind immer einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, darunter die folgenden:

- Prüfen Sie, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung der Netzversorgung Ihres Haushalts entspricht.
- Achten Sie darauf, dass sich die Ölmenge zwischen den Minimum- und Maximum-Markierungen im Topf befindet.

PRODUKTÜBERSICHT

- ① Abnehmbarer Deckel
- ② Sichtfenster
- ③ Herausnehmbarer Topf
- ④ Korb
- ⑤ Deckelknopf
- ⑥ Korbgriff
- ⑦ Anzeigeleuchte



GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch

- Wischen Sie den Korb und Topf vor der ersten Benutzung der Fritteuse sauber.
- Drücken Sie auf den Deckelknopf.
- Nehmen Sie den Korb heraus.
- Wischen Sie die Innenseite von Deckel, Korb und Ölfach mit einem feuchten Tuch aus und trocknen Sie die Flächen sorgfältig.
- Schütten Sie max. 2,5 Liter Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse. Achten Sie darauf, dass sich der Füllstand zwischen der Minimum- und Maximum-Markierung an der Topfinnenseite befindet.

Hinweis: Das Gerät darf niemals mit der Steckdose verbunden sein, wenn es nicht in Gebrauch ist.

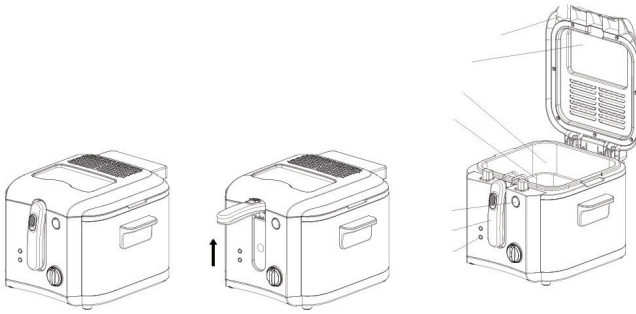
Verwendung

- Schneiden Sie die Lebensmittel in dünne, gleichmäßige Stücke. Dadurch sorgen Sie für ein gleichmäßiges Garen.
- Damit kein Öl spritzt, tauchen Sie die Lebensmittel mit Vorsicht in die Fritteuse.
- Beseitigen Sie überschüssige Lebensmittel (wie Brotkrümel) vor dem Frittieren.
- Beseitigen Sie Eiskristalle vor dem Frittieren.
- Überfüllen Sie den Korb nicht.

Bedienung

- Wenn das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist, leuchtet die rote Anzeige auf der Vorderseite auf.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein. Die Heizleuchte wird grün und zeigt damit an, dass die Fritteuse das Öl erhitzt.
- Das Öl erreicht in 20 bis 25 Minuten die voreingestellte Temperatur.
- Heben Sie den Korb mit dem Griff. Dazu muss der Griff, wie gezeigt, in einer aufrechten Stellung sein.
- Tauchen Sie den gefüllten Korb langsam in das Öl.

Hinweis: Wenn die Lebensmittel in die Fritteuse eingetaucht werden, kühlt sich das Öl ab, weshalb die Heizanzeige wieder grün aufleuchtet.



Hinweis: Wenn die Lebensmittel frittiert sind, heben Sie den Korb mit dem Griff an, bis er in der Abtropfposition einrastet, damit das Öl von den Lebensmitteln abtropfen kann.

<i>Lebensmittel</i>	<i>Temperatur (°C)</i>	<i>Zeit (Min.)</i>	<i>Gewicht (g)</i>
Pilze	160	4–6	250–400
Fisch	160	4–6	250–400
Hähnchenschenkel	170	9–11	300–400
Frische Pommes frites	170	5–9	300–400
Garnelen	180	4–5	250–400
Fleisch	180	3–5	300–400
Tiefgekühlte Pommes frites	190	10–14	350–650

Allgemeine Richtlinien

- Die Frittierzeiten in der Tabelle bezieht sich auf die angegebenen Mengen. Kleinere Mengen brauchen eine kürzere Frittierzeit und größere Mengen eine längere Frittierzeit.
- Die angegebenen Frittierzeiten und Mengen sind nur ungefähr.
- Die Zeit variiert aufgrund verschiedener Faktoren, z. B. die Mengen an Lebensmitteln und Öl, die Größe der Stücke, die Ausgangstemperatur der Lebensmittel und individuelle Vorlieben.

Wichtig: Achten Sie immer darauf, dass die Lebensmittel vor dem Verzehr kochend heiß und durchgegart sind.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie vor der Reinigung und Pflege das Thermostat aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen.
- Vorsicht: Bewegen Sie nicht die Fritteuse und den Inhalt, bevor sie vollständig abgekühlt sind.
- Wenn die Fritteuse nicht regelmäßig verwendet wird: Empfohlen wird, das Öl oder flüssige Fett nach dem Abkühlen in einem Behälter aufzubewahren, bevorzugt im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Korb heraus. Filtern Sie das Öl oder Fett durch ein feines Sieb in den Behälter, um Speisereste aus dem Öl oder Fett zu entfernen.
- Die Fritteuse enthält festes Fett. Lassen Sie das Fett in der Fritteuse fest werden und bewahren Sie das Fett in der Fritteuse auf.
- Leeren Sie die Fritteuse und säubern Sie die Innenseite des Ölbehälters mit Küchenpapier. Wischen Sie sie dann mit einem nassen, in seifiges Wasser getauchten Lappen aus. Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.
- **Vorsicht:** Tauchen Sie die Fritteuse (mit Kabel) niemals in Wasser ein und reinigen Sie diese Teile nie unter fließendem Wasser.
- Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen sie mit einem weichen, sauberen Handtuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Topf und den Korb mit Griff in warmem Seifenwasser. Trocknen Sie die Teile gründlich vor dem nächsten Gebrauch.
- Trocknen Sie sie vollständig vor der Aufbewahrung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, gut belüfteten Ort außer Reichweite von Kindern auf, wenn die Fritteuse nicht in Gebrauch ist.
- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden, bewahren Sie es in seiner Originalverpackung auf, um eine Verunreinigung zu vermeiden.

WARTUNG

- Es gibt wartungsbedürftigen Teile an Ihrer Fritteuse.
- Fragen Sie Ihren Händler, wenn Sie Zweifel in Bezug auf den sicheren Gebrauch Ihres Geräts haben.

GARANTIE

Wilfa gewährt auf dieses Produkt ab Kaufdatum 5 Jahre Garantie. Die Garantie deckt Produktionsfehler oder Mängel ab, die während der Garantiezeit auftreten. Als Garantieschein dient die Kaufquittung. Wenn Sie die Garantie geltend machen möchten, wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die Garantie gilt nur für Produkte, die für Privathaushalte gekauft und dort verwendet werden. Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt gewerblich verwendet wird. Die Garantie gilt nicht bei unsachgemäßer oder fahrlässiger Verwendung, Nichtbefolgung der Anleitungen von Wilfa oder falls das Gerät modifiziert oder eine nicht-autorisierte Reparatur daran vorgenommen wird. Die Garantie gilt auch nicht für normalen Verschleiß und Abnutzung des Produkt, fehlerhafte Verwendung, mangelhafte Pflege, Verwendung einer falschen elektrischen Spannung oder:

- Überlastung des Produkts
- Lackierung
- Teile, die normal abgenutzt sind
- Filter, Batterie oder andere Teile, die regelmäßig ausgetauscht werden müssen

Diese Anleitung ist auch auf unserer Website www.wilfa.com zu finden.

Technische Informationen:
220–240 V ~50-60 Hz 1450–1600 W



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass das Produkt EU-weit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte eines der Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dort kann das Produkt für ein umweltfreundliches Recycling übernommen werden.



AS WILFA
Nydalsveien 24
0484 Oslo
Norge


wilfa.com

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het product gebruikt en bewaar deze voor naslag.

<i>BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES</i>	15
Productoverzicht	18
Gebruik.....	19
Reiniging en onderhoud	21
Service	21
Garantie.....	22

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar als ze continu onder toezicht staan. Dit apparaat mag gebruikt worden door personen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking en door mensen met een gebrek aan ervaring of kennis op voorwaarde dat zij het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies gekregen hebben over de veilige manier waarop het apparaat gebruikt moet worden en de hieraan gerelateerde gevaren begrepen hebben. Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar. Reiniging en gebruik mogen niet door kinderen uitgevoerd worden.
- **WAARSCHUWING!** Houd er rekening mee dat de olie tijdens het gebruik zeer heet zal zijn.
- Houd de friteuse buiten het bereik van kinderen.
- Laat de friteuse niet onbeheerd achter wanneer deze ingeschakeld is.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u de friteuse niet gebruikt.
- Als het snoer beschadigd is, moet de fabrikant, zijn servicetechnicus of soortgelijke gekwalificeerde persoon het snoer vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.

- Dit product is bedoeld voor gebruik binnenshuis en is niet bestemd voor industrieel of commercieel gebruik maar alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Het product niet buitenshuis gebruiken of voor enig ander doel dan het bestemde gebruik.
- Het apparaat en het snoer nooit in water onderdompelen.
- Kooktoestellen moeten met de (eventuele) handgrepen in een stabiele positie geplaatst worden om morsen van de hete vloeistoffen te voorkomen.
- De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan zeer hoog zijn wanneer het apparaat in werking is. 
- Een thermische beveiliging onderbreekt automatisch de stroomtoevoer in geval van een storing.
- Laat de olie altijd afkoelen voordat u de friteuse verplaatst, omdat hete olie ernstige brandwonden kan veroorzaken.
- Verplaats de friteuse niet tijdens het gebruik.
- Start de friteuse nooit voordat u olie of vet toegevoegd hebt, anders zal de thermische beveiliging in werking treden en de friteuse stoppen met werken.
- Laat het snoer niet over de rand van het werkblad hangen. Gebruik geen verlengsnoer met de friteuse.

- Voor details over het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie, zie hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'.

ELEKTRISCHE INFORMATIE

Sluit het apparaat alleen aan op een voeding van 220-240 V, 50/60 Hz.

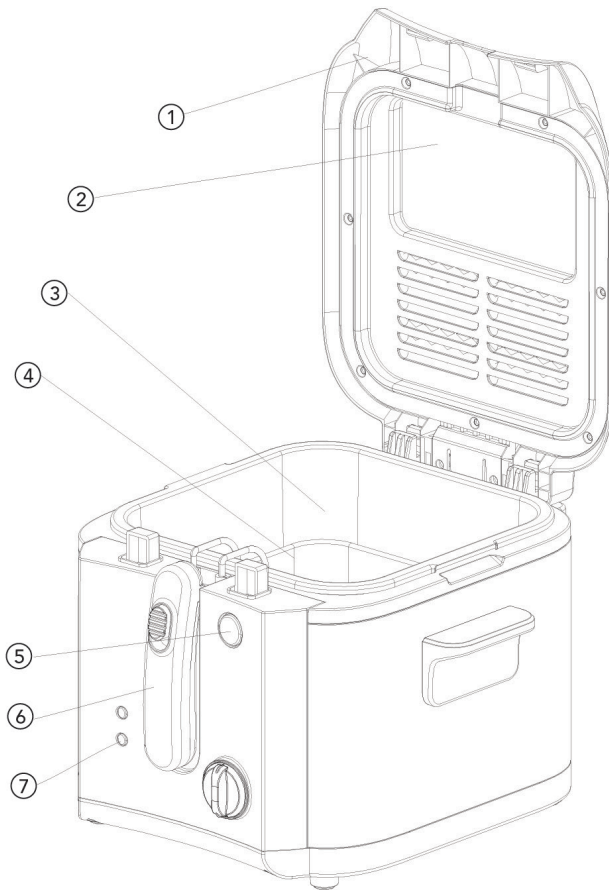
Zorg ervoor dat de spanning van uw elektriciteitsvoorziening gelijk is aan de spanning die op het typeplaatje aangegeven is.

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht genomen worden, waaronder het volgende:

- Controleer of de spanning op het typeplaatje gelijk is aan de netspanning in uw huis.
- Zorg ervoor dat de olie bij gebruik tussen de maximale en minimale markeringen in de pot blijft.

PRODUCTOVERZICHT

- ① Afneembaar deksel
- ② Kijkvenster
- ③ Uitneembare pot
- ④ Mandje
- ⑤ Dekselontgrendelingsknop
- ⑥ Handgreep voor het mandje
- ⑦ Controlelampje



GEBRUIK

Vóór het eerste gebruik

- Het mandje en de pot moeten schoongeveegd worden voordat de friteuse voor het eerst gebruikt wordt.
- Druk op de dekselontgrendelingsknop.
- Verwijder het mandje.
- Veeg de binnenkant van het deksel, het mandje en het oliecompartiment af met een vochtige doek en droog deze zorgvuldig af.
- Giet maximaal 2,5 liter olie of vloeibaar vet in de friteuse en zorg ervoor dat deze tussen het maximale en minimale niveau ligt dat aan de binnenkant van de pot aangegeven is.

Opmerking: Het apparaat mag nooit aangesloten blijven op een stopcontact als het niet in gebruik is.

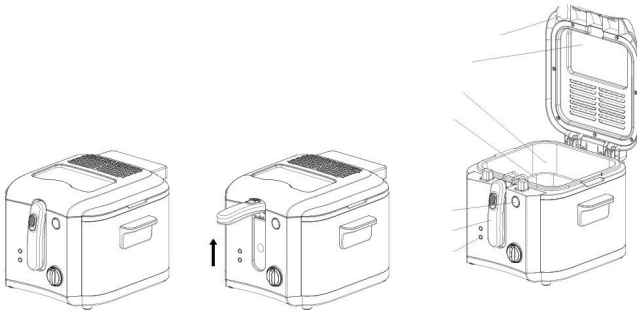
Gebruik

- Snij het voedsel in dunne, gelijke stukken. Dit zorgt ervoor dat het voedsel gelijkmatig gebakken wordt.
- Om te voorkomen dat de hete olie spat, moet u het voedsel voorzichtig in de friteuse dompelen.
- Schud overtollig voedsel (zoals paneermeel) vóór het bakken af.
- Schud ijskristallen vóór het bakken af.
- Overvul het mandje niet.

Bediening

- Als het apparaat aangesloten is op de stroomvoorziening, gaat het rode indicatielampje aan de voorzijde branden.
- Stel de temperatuurregelknop in op de gewenste temperatuur. Het verwarmingslampje wordt groen om aan te geven dat de friteuse de olie opwarmt.
- De olie zal binnen 20-25 minuten de vooraf ingestelde temperatuur bereiken.
- Gebruik de handgreep om het mandje op te tillen, hiervoor moet de handgreep rechtop staan zoals afgebeeld.
- Laat het gevulde mandje langzaam in de olie zakken.

Opmerking: Wanneer het voedsel in de friteuse geplaatst wordt, zal de olie op natuurlijke wijze afkoelen, waardoor het indicatielampje weer groen wordt.



Opmerking: Zodra het voedsel gebakken is, tilt u het mandje op met behulp van de handgreep van het mandje totdat het in positie klikt om het mandje in de uitlekstand te plaatsen, zodat de olie uit het voedsel kan lopen.

Voedsel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Gewicht (g)
Champignons	160	4-6	250-400
Vis	160	4-6	250-400
Kippenbouten	170	9-11	300-400
Verse frietjes	170	5-9	300-400
Scampi	180	4-5	250-400
Vlees	180	3-5	300-400
Bevroren frietjes/chips	190	10-14	350-650

Algemene richtlijnen

- De baktijd in de tabel heeft betrekking op de aangegeven hoeveelheden. Kleinere hoeveelheden kunnen minder tijd nodig hebben om te bakken en grotere hoeveelheden kunnen langer duren.
- De aangegeven baktijden en hoeveelheden zijn slechts een ruwe schatting.
- De tijd kan variëren door verschillende factoren, zoals hoeveelheden voedsel en olie, de grootte van het voedsel, de starttemperatuur van het voedsel en persoonlijke voorkeur.

Belangrijk: zorg er altijd voor dat het voedsel goed warm en helemaal doorbakken is voordat u het consumeert.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat de thermostaat uitgeschakeld is en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt en onderhoudt.
- Laat de olie of het vet afkoelen.
- Let op: Verplaats de friteuse en de inhoud niet totdat deze volledig afgekoeld is.
- Als de friteuse niet regelmatig gebruikt wordt. Het is aan te raden om de olie of het vloeibare vet na het afkoelen op te slaan in een bakje, bij voorkeur in de koelkast of op een andere koele plaats. Open het deksel en verwijder het mandje. Filter de olie of het vet via een fijne zeef boven de container om voedseldeeltjes uit de olie of het vet te verwijderen en in de container op te vangen.
- Als de friteuse vast vet bevat, laat u het vet stollen in de friteuse en bewaart u het vet in de friteuse.
- Maak de friteuse leeg en reinig de binnenpan met een papieren doekje, en veeg deze daarna af met een natte doek gedrenkt in zeepwater. Veeg de pan af met een vochtige doek en laat de pan drogen.
- **Let op:** Dompel de friteuse (met netsnoer) nooit onder in water en reinig deze onderdelen niet onder stromend water.
- Reinig regelmatig het buitenste gedeelte van de friteuse met een vochtige doek en droog deze af met een zachte en schone handdoek.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Reinig de pot en mandje met handgreep in warm zeepwater. Droog de friteuse grondig af alvorens deze opnieuw te gebruiken.
- Laat de friteuse volledig drogen voordat u ze opbergt.
- Bewaar de friteuse op een droge, goed geventileerde plaats buiten het bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.
- Bewaar het apparaat in de originele verpakking wanneer het voor langere tijd niet gebruikt wordt, om vervuiling te voorkomen.

SERVICE

- Er zijn in de friteuse geen onderdelen die door de gebruiker onderhouden kunnen worden.
- Raadpleeg uw dealer als u ooit twijfelt over de werking of veiligheid van uw apparatuur.

GARANTIE

Wilfa biedt voor dit product een garantie van 5 jaar. Deze periode start op de dag van de aankoop. De garantie dekt storingen of defecten die tijdens de garantieperiode in het product optreden. Het aankoopbewijs van het product is het garantiebewijs. Als u aanspraak op de garantie wilt maken, dient u contact op te nemen met de winkel waar het product werd gekocht.

De garantie is uitsluitend geldig voor producten die voor huishoudelijke toepassing werden gekocht en gebruikt. De garantie is niet geldig indien het product voor commerciële doeleinden wordt gebruikt. De garantie is niet geldig indien het product onjuist of nalatig werd gebruikt, indien de Wilfa-instructies niet werden opgevolgd, indien het apparaat werd aangepast of een onbevoegde reparatie werd uitgevoerd. De garantie is ook niet geldig voor normale slijtage van het product, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, gebruik van onjuiste elektrische spanning, of:

- Overbelasting van het product
- Coating
- Onderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn
- Filter, batterij or andere onderdelen die regelmatig vervangen moeten worden

Deze instructies zijn ook beschikbaar op onze website www.wilfa.com

Technische informatie:
220-240 V ~50-60 Hz 1450-1600 W



Deze markering geeft aan dat dit product in de gehele EU niet bij het overige huishoudelijk afval weggegooid mag worden. Om mogelijke schade aan het milieu of voor de gezondheid van mensen als gevolg van ongecontroleerd afvalverwijdering te voorkomen, dient het product op een verantwoorde manier voor hergebruik aangeboden te worden om het hergebruik van materialen te stimuleren. Om uw gebruikte apparatuur in te leveren, maakt u gebruik van de plaatselijke inlever- en verzamel-systemen, of neemt u contact op met de winkel waar het product werd gekocht. Zij kunnen dit product voor het milieuverantwoord en veilig recyclen afvoeren.



AS WILFA
Nydalsveien 24
0484 Oslo
Norge

wilfa.com

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia przeczytaj uważnie tę instrukcję obsługi i zachowaj ją na przyszłość.

<i>WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</i>	<i>25</i>
Opis ogólny produktu	28
Korzystanie z urządzenia	29
Czyszczenie i konserwacja.....	31
Serwis	31
Gwarancja.....	32

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci poniżej 8 roku życia. To urządzenie może być używane przez dzieci, które ukończyły 8 lat, o ile pozostają pod ciągłym nadzorem. Urządzenie może być używane przez osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną i umysłową oraz brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia nadzoru lub udzielenia instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób oraz pod warunkiem, że taka osoba zdaje sobie sprawę z ewentualnych zagrożeń. Przechowuj urządzenie wraz z przewodem poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat. Czynności związane z czyszczeniem oraz konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci.
- **OSTRZEŻENIE!** Pamiętaj, że podczas działania urządzenia olej rozgrzewa się do bardzo wysokiej temperatury.
- Przechowuj frytkownicę poza zasięgiem dzieci.
- Nie zostawiaj włączonej frytkownicy bez nadzoru.
- Kiedy frytkownica nie jest używana, zawsze odłączaj ją od prądu.
- Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przy użyciu zewnętrznego timera ani osobnego systemu zdalnego sterowania.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach, na potrzeby gospodarstwa domowego; nie jest ono przeznaczone do zastosowań komercyjnych ani przemysłowych.
- Nie używaj urządzenia w otwartym terenie ani do celów niezgodnych z przeznaczeniem.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani jego przewodu zasilającego w wodzie.
- Urządzenia do gotowania muszą zawsze stać stabilnie i mieć uchwyty (jeśli je posiadają) w pozycji uniemożliwiającej pochłapanie gorącym płynem.
- Powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas pracy.
- Kiedy urządzenie jest włączone, temperatura jego zewnętrznych elementów może być bardzo wysoka.
- W razie awarii zabezpieczenie termiczne automatycznie odcina zasilanie.
- Przed przeniesieniem frytkownicy zawsze poczekaj aż olej wystygnie, ponieważ gorący olej może spowodować poważne obrażenia.
- Nie należy przenosić frytkownicy, kiedy jest włączona.
- Nigdy nie włączaj frytkownicy przed dodaniem oleju lub tłuszczu; w przeciwnym razie zadziała zabezpieczenie termiczne i wyłączy frytkownicę.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi blatu. Nie podłączaj frytkownicy do zasilania przy użyciu przedłużacza.



- Informacje dotyczące sposobu czyszczenia powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością lub olejem znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

INFORMACJE DOTYCZĄCE INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie można podłączyć tylko do sieci elektrycznej prądu zmiennego 220–240 V, 50/60 Hz.

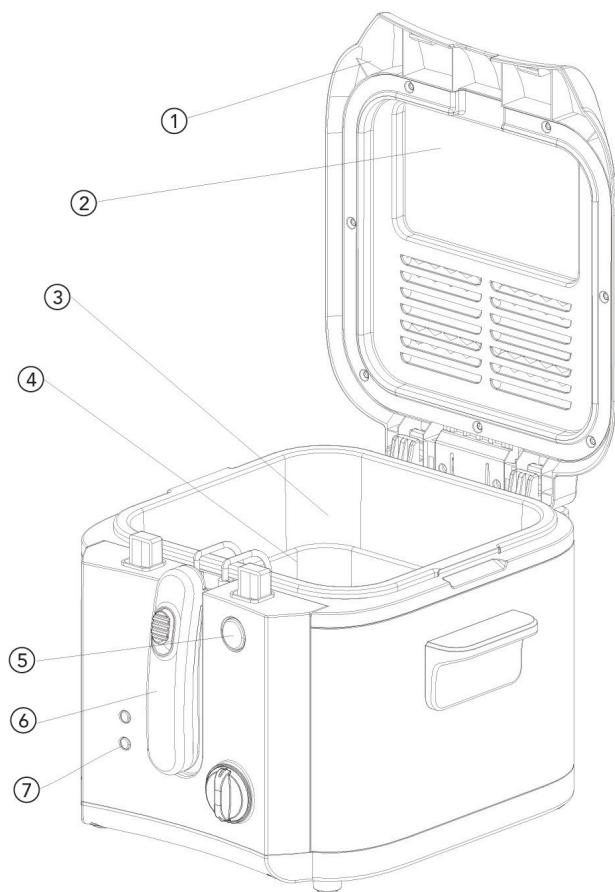
Sprawdź, czy napięcie elektryczne w sieci ma taką samą wartość, jak podana na tabliczce znamionowej.

Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego zawsze przestrzegaj podstawowych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, w tym następujących:

- Sprawdź, czy napięcie elektryczne w sieci ma taką samą wartość jak podana na tabliczce znamionowej.
- Dopilnuj, aby poziom oleju w pojemniku znajdował się pomiędzy oznaczeniami maksimum i minimum, kiedy urządzenie jest używane.

OPIS OGÓLNY PRODUKTU

- ① Zdejmowana pokrywa
- ② Okienko wizjera
- ③ Wyjmowany pojemnik
- ④ Koszyk
- ⑤ Przycisk otwierania pokrywy
- ⑥ Uchwyt koszyka
- ⑦ Lampka kontrolna



KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

- Przed użyciem frytkownicy po raz pierwszy umyj koszyk i pojemnik na olej.
- Naciśnij przycisk otwierania pokrywy.
- Wyjmij koszyk.
- Przetrzyj wewnętrzną stronę pokrywy, koszyk i pojemnik oleju wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz.
- Wlej maksymalnie 2,5 litra oleju lub płynnego tłuszczu do frytkownicy, sprawdzając czy poziom oleju leży pomiędzy oznaczeniami minimum i maksimum wewnątrz pojemnika.

Uwaga: Kiedy urządzenie nie jest używane, należy je zawsze odłączyć od gniazdka sieci elektrycznej.

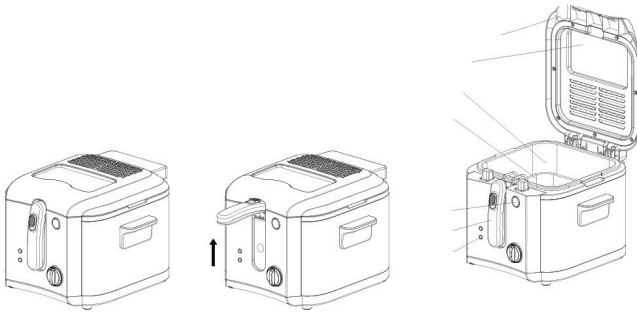
Korzystanie z urządzenia

- Pokrój żywność na cienkie, jednakowe kawałki. To zapewni równomierne smażenie.
- Aby uniknąć przyskania, ostrożnie zanurzaj żywność w rozgrzanym oleju.
- Strząśnij luźne fragmenty żywności (takie jak okruchy pieczywa) przed smażeniem.
- Strząśnij kryształki lodu przed smażeniem.
- Nie napełniaj nadmiernie koszyka.

Obsługa

- Kiedy urządzenie jest podłączone do zasilania, świeci się czerwona lampka kontrolna z przodu.
- Ustaw żądaną temperaturę pokrętle do regulacji temperatury. Kontrolka grzania zaświeci się na zielono, wskazując, że frytkownica podgrzewa olej.
- Olej nagrzewa się do ustawionej temperatury w ciągu 20–25 minut.
- Chwyć za uchwyt, aby unieść koszyk; w tym celu uchwyt musi być ustawiony pionowo, jak na ilustracji.
- Powoli zanurz napełniony koszyk w oleju.

Uwaga: Po włożeniu żywności do oleju jego temperatura spadnie, co spowoduje, że kontrolka grzania ponownie zacznie świecić na zielono.



Uwaga: Po usmażeniu żywności podnieś koszyk za uchwyt i zaczepek w położeniu umożliwiającym ocieknięcie oleju.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Masa (g)
Grzyby	160	4–6	250–400
Ryby	160	4–6	250–400
Nóżki kurczaka	170	9–11	300–400
Świeże frytki	170	5–9	300–400
Krewetki królewskie	180	4–5	250–400
Mięso	180	3–5	300–400
Mrożone frytki	190	10–14	350–650

Ogólne wskazówki

- Czas smażenia podany w tabeli odnosi się do podanych ilości. Smażenie mniejszych ilości może trwać krócej, a większych dłużej.
- Podane czasy smażenia i ilości mają charakter orientacyjny.
- Czas smażenia zależy od kilku czynników, takich jak ilość żywności i oleju, wielkość smażonych kawałków, temperatura żywności przed smażeniem oraz preferencje osobiste.

Ważne: przed spożyciem upewnij się, czy żywność jest odpowiednio usmażona i nie za gorąca.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Sprawdź, czy termostat jest wyłączony i odłącz urządzenie od prądu przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji.
- Poczekaj aż olej lub inny tłuszcz ostygnie.
- **Przeostroga:** Nie przenoś urządzenia z zawartością, dopóki nie ostygnie.
- Jeśli frytkownica nie jest używana regularnie, po wystygnięciu oleju lub płynnego tłuszczu zaleca się przechowywanie go w pojemniku w lodówce lub w chłodnym miejscu. Otwórz pokrywę i wyjmij koszyk. Wylej olej do pojemnika, filtrując go przez gęste sitko w celu usunięcia resztek żywności.
- Jeśli używasz tłuszczu, który w temperaturze pokojowej jest w stanie stałym, pozostaw go we frytkownicy, aby się zestalił, i przechowuj go we frytkownicy.
- Opróżnij frytkownicę i wyczyść wnętrze zbiornika oleju papierowym ręcznikiem, a następnie umyj mokrą ściereczką namoczoną w wodzie z mydłem. Przetrzyj wilgotną szmatką i pozostaw do wyschnięcia.
- **Przeostroga:** Nigdy nie zanurzaj frytkownicy i przewodu zasilającego w wodzie ani nie myj ich pod bieżącą wodą.
- Regularnie przecieraj frytkownicę z zewnątrz wilgotną ściereczką i wycieraj do sucha ręcznikiem papierowym.
- Nie używaj detergentów o właściwościach żrących.
- Myj pojemnik i koszyk z uchwytem w ciepłej wodzie z mydłem. Dokładnie osusz przed ponownym użyciem.
- Dokładnie osusz przed odłożeniem w miejsce przechowywania.
- Kiedy frytkownica nie jest używana, przechowuj ją w suchym, dobrze wentylowanym miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie nieużywane przez długi czas przechowuj w oryginalnym opakowaniu, aby uniknąć zabrudzenia

SERWIS

- Frytkownica nie zawiera części, które mogłyby być naprawiane przez użytkownika.
- W razie jakichkolwiek wątpliwości co do bezpieczeństwa użytkowania swojej frytkownicy, skonsultuj się ze sprzedawcą.

GWARANCJA

Firma Wilfa obejmuje ten produkt 5-letnią gwarancją od daty zakupu. Gwarancja obejmuje wady produkcyjne lub usterki wynikłe w okresie gwarancji. Dowodem gwarancji jest paragon zakupu produktu. W celu zgłoszenia usterek objętych gwarancją należy się zwrócić do sklepu, w którym zakupiono produkt.

Gwarancja jest ważna tylko dla produktów zakupionych na potrzeby indywidualnego gospodarstwa domowego i używanych w tym celu. Komercyjna eksploatacja produktu powoduje unieważnienie gwarancji. Gwarancja zostanie unieważniona w przypadku niewłaściwego używania produktu, niedbałości, postępowania niezgodnego z instrukcjami podanymi przez firmę Wilfa, a także w przypadku modyfikacji produktu lub jego nieautoryzowanej naprawy. Gwarancja nie obejmuje ponadto normalnego zużycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem, braku konserwacji, podłączenia do nieprawidłowego napięcia elektrycznego oraz:


- Przeciążenia produktu
- Powłoki produktu
- Części, które zużywają się w wyniku normalnej eksploatacji
- Filtru, baterii lub innych części, które wymagają regularnej wymiany

Te instrukcje są także dostępne na naszej stronie pod adresem www.wilfa.com

Informacje techniczne:
220–240 V ~50-60 Hz 1450–1600 W



Ten znak wskazuje, że w Unii Europejskiej to urządzenie nie może być wyrzucane wraz z odpadami komunalnymi. Aby zapobiec możliwemu skażeniu środowiska lub zagrożeniom dla zdrowia ludzi z uwagi na niekontrolowaną utylizację odpadów,

 należy odpowiedzialnie przekazać je do recyklingu w celu promocji zrównoważonej gospodarki zasobami materiałowymi w zakresie ponownego użycia. Aby pozbyć się urządzenia po okresie eksploatacji, należy przekazać je do właściwego punktu odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego kupiono produkt. Sprzedawca może przekazać taki produkt do bezpiecznego dla środowiska zakładu recyklingu.



AS WILFA
Nydalsveien 24
0484 Oslo
Norge


wilfa.com

Lire intégralement cette notice et la conserver pour consultation ultérieure.

<i>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</i>	35
Aperçu du produit.....	38
Utilisation	39
Nettoyage et entretien	41
Révision	41
Garantie.....	42

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants âgés de moins de huit ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans, s'ils sont sous surveillance continue. Cet appareil peut être utilisé par des personnes en situation de handicap physique, mental ou sensoriel ou encore manquant de connaissances et d'expérience, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre de la machine, et si elles ont conscience des risques inhérents. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de huit ans. Les enfants ne doivent pas procéder au nettoyage, ni à l'entretien de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT !** Noter que l'huile sera très chaude durant l'utilisation.
- Garder la friteuse hors de la portée des enfants.
- Ne jamais laisser sans surveillance une friteuse en marche.
- Toujours débrancher la friteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un technicien de service ou une autre personne dotée de compétences similaires pour éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ou un système télécommandé séparé.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique intérieur uniquement ; et non pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- Ne pas utiliser cet article à l'extérieur ou à toute autre fin.
- Ne jamais plonger ni l'appareil, ni son cordon d'alimentation dans l'eau.
- Les appareils de cuisson sont à positionner de manière stable, les (éventuelles) poignées positionnées de manière à éviter le renversement des liquides très chauds.
- Ces surfaces peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation de l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être très élevée quand l'appareil est en marche. 
- Un dispositif de sécurité thermique interrompt le courant en cas d'anomalie.
- Laisser refroidir l'huile avant de déplacer la friteuse, même une huile très chaude peut provoquer de graves brûlures.
- Ne jamais déplacer l'appareil durant l'utilisation.
- Ne jamais démarrer la friteuse avant d'ajouter de l'huile ou de la graisse, sinon le dispositif de sécurité thermique s'actionnera et empêchera le fonctionnement de la friteuse.
- S'assurer que le cordon d'alimentation ne pend pas du rebord du comptoir. N'utiliser aucune rallonge avec cette friteuse.
- Pour de plus amples renseignements sur le nettoyage des surfaces au contact des aliments ou de l'huile, cf. « Nettoyage et maintenance. »

DONNÉES ÉLECTRIQUES

Ne brancher l'appareil que dans une prise 220-240 V, 50/60 Hz.

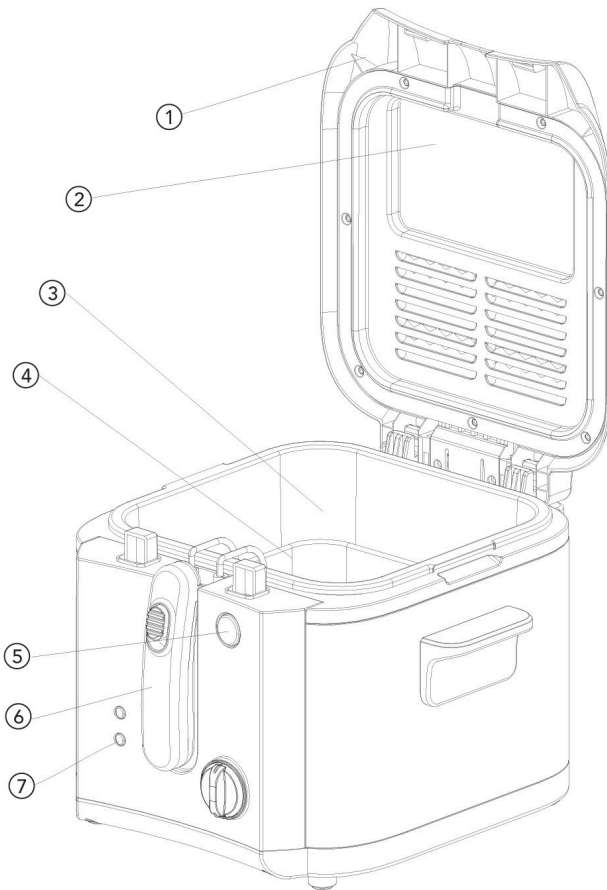
Vérifier que la tension du secteur est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours respecter ces consignes de sécurité élémentaires, y compris les précautions suivantes :

- S'assurer que la tension de la plaque signalétique est la même que celle du secteur de votre domicile.
- S'assurer que le niveau d'huile est entre les marques minimum et maximum dans la casserole en cours d'utilisation.

APERÇU DU PRODUIT

- ① Couvercle amovible
- ② Hublot
- ③ Casserole amovible
- ④ Panier
- ⑤ Bouton de déblocage du couvercle
- ⑥ Poignée du panier
- ⑦ Témoin lumineux



UTILISATION

Avant la première utilisation

- Nettoyer le panier et la casserole avant la première utilisation de la friteuse.
- Appuyer sur le bouton de déblocage du couvercle.
- Retirer le panier.
- Essuyer l'intérieur du couvercle, du panier et du compartiment d'huile au moyen d'un chiffon humide et sécher scrupuleusement.
- Verser un maximum de 2,5 litres d'huile ou de graisse liquide dans la friteuse entre les marques maximum et minimum visibles à l'intérieur de la casserole.

Remarque : Hors d'utilisation, l'appareil ne doit jamais être branché à une prise murale.

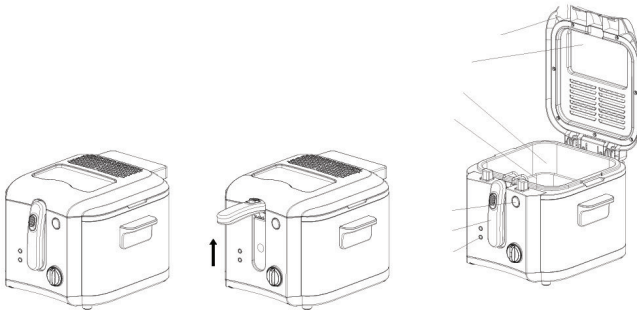
Utilisation

- Trancher les aliments finement et uniformément. Cela favorisera une cuisson uniforme.
- Pour éviter toute éclaboussure d'huile très chaude, plonger soigneusement les aliments dans la friteuse.
- Éliminer les aliments superflus (comme les miettes de pain) avant la cuisson.
- Éliminer les cristaux de glace avant la cuisson.
- Ne pas remplir excessivement le panier.

Fonctionnement

- Une fois l'appareil branché, le témoin rouge frontal s'allumera.
- Régler la commande de température à la température souhaitée. L'indicateur de chauffe vert s'allumera pour indiquer que la friteuse chauffe l'huile.
- L'huile atteindra sa température prédéfinie dans les 20 à 25 minutes.
- Lever le panier par la poignée, qui doit alors être en position levée comme le montre l'illustration.
- Plonger lentement le panier rempli dans l'huile.

Remarque : Une fois les aliments au fond de la friteuse, l'huile refroidira naturellement, ainsi l'indicateur de chaleur sera à nouveau allumé en vert.



Remarque : Une fois les aliments frits, lever le panier par la poignée, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place pour mettre le panier en position laissant s'évacuer l'huile des aliments.

Nourriture	Température (°C)	Durée (min.)	Poids (g)
Champignons	160	4 à 6	250 à 400
Poisson	160	4 à 6	250 à 400
Pilons de poulet	170	9 à 11	300 à 400
Frites	170	5 à 9	300 à 400
Scampi	180	4 à 5	250 à 400
Viande	180	3 à 5	300 à 400
Frites surgelées	190	10 à 14	350 à 650

Indications générales

- Les durées de cuisson du tableau correspondent aux quantités indiquées. Les petites quantités sont susceptibles de cuire plus rapidement que les grandes quantités.
- Les durées de cuisson et quantités indiquées ne sont fournies qu'à titre indicatif.
- La durée peut varier en fonction de plusieurs facteurs comme la quantité d'huile et d'aliments, la température de la nourriture au départ, et les préférences personnelles de l'utilisateur.

Important : Toujours s'assurer que les aliments sont chauds et bien cuits avant de manger.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- S'assurer que le thermostat est éteint et débrancher la machine avant le nettoyage et l'entretien.
- Laisser refroidir l'huile ou la graisse.
- Avertissement : Ne pas déplacer le bain de friteuse et son contenu avant refroidissement total.
- Si la friteuse n'est pas utilisée régulièrement. Il est recommandé de conserver l'huile ou la graisse liquide, une fois refroidie, dans un conteneur, de préférence au réfrigérateur ou autre lieu frais. Ouvrir le couvercle et retirer le panier. Filtrer l'huile ou la graisse à travers un tamis fin dans le conteneur pour retirer les particules d'aliments.
- La friteuse contient de la graisse solide. Laisser la graisse se consolider dans le bain et la conserver dans le bac à graisse.
- Vider la friteuse et nettoyer l'intérieur du réservoir d'huile avec de l'essuie-tout, avant d'essuyer au moyen d'un chiffon trempé à l'eau savonneuse. Essuyer avec un chiffon humide et laisser sécher.
- **Avertissement** : Ne jamais plonger la friteuse (et son cordon) dans l'eau et ne jamais rincer aucune pièce à l'eau courante.
- Nettoyer régulièrement la partie extérieure de la friteuse avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux et propre.
- Ne pas utiliser de détergent abrasif.
- Nettoyer la casserole et le panier avec poignée à l'eau chaude savonneuse. Sécher complètement avant de se resservir de l'appareil.
- Sécher complètement avant de ranger.
- Conserver l'appareil dans un lieu sec et bien ventilé, hors de portée des enfants, quand il reste hors d'utilisation.
- Conserver dans son emballage d'origine s'il reste hors d'utilisation pendant une durée prolongée pour éviter des salissures

RÉVISION

- La friteuse ne comprend aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- Faire appel au distributeur en cas de doute sur le fonctionnement ou la sécurité de l'appareil.

GARANTIE

Wilfa accorde une garantie de 5 ans sur ce produit à compter de la date d'achat. Cette garantie couvre les défauts de production ou les anomalies survenant durant la période de garantie. Le reçu d'achat du produit fait office de justificatif de garantie. Pour tout recours en garantie, contacter le magasin où a été acheté le produit.

La garantie n'est valide que sur les produits achetés et à usage domestique. Elle n'est pas valide pour l'usage commercial du produit. La garantie ne s'applique pas en cas de mauvaise utilisation du produit, de négligence, de non-respect des consignes de Wilfa, de modification ou de réparation non autorisée. La garantie ne s'applique pas non plus en cas d'usure naturelle du produit, de mauvaise utilisation, de défaut d'entretien ou de mise sous tension erronée ou en cas de :

- Surcharge du produit
- Revêtement
- Pièces concernées par une usure naturelle
- Filtre, batterie et autres pièces dont le remplacement régulier est attendu

Les présentes consignes sont également disponibles sur notre site Internet www.wilfa.com

Spécifications :

220 à 240 V ~ 50-60 Hz 1 450 à 1 600 W



Ce marquage indique que l'élimination de ce produit avec les déchets ménagers est proscrite dans toute l'Union européenne. Pour éviter tout dommage de l'environnement ou risque sur la santé de l'Homme dû à une élimination des déchets inadéquate, recycler en toute responsabilité pour encourager la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner le dispositif usagé, recourir aux systèmes de recueil et retour ou faire appel au fournisseur du produit. Ils pourront reprendre le produit pour un recyclage sécurisé environnemental.



AS WILFA
Nydalsveien 24
0484 Oslo
Norge

wilfa.com



BEYOND EXPECTATIONS

DFR-16005_20_07_B

AS WILFA
Nydalsveien 24
0484 Oslo
Norge
Wilfa.com

