

# AR1D30

## ISTRUZIONI D'USO

### FRIGGITRICE

**Attenzione : leggere attentamente le avvertenze contenute nel seguente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**

**Istruzioni importanti da conservare per ulteriori consultazioni.**

Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini con età tra 0 e 8 anni.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 in su se continuamente sorvegliati.

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'uso dell'apparecchio in sicurezza e ne capiscono i rischi implicati.

Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore a 8 anni.

La pulizia e la manutenzione affidata all'utilizzatore non devono essere effettuate da bambini.

Gli apparecchi per cucinare devono essere posizionati in modo stabile, con le impugnature posizionate in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi che scottano.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta pulirlo come indicato nel paragrafo "MANUTENZIONE".

L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per

mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato.

Questo apparecchio è previsto per l'uso in ambienti domestici e similari quali ad esempio :

- Aree di cucina in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro.
- Agriturismo e da parte di clienti degli hotel, motel ed altri ambienti di tipo residenziale.
- Ambienti tipo bed & breakfast.

Le superfici sono soggette a diventare molto calde durante l'uso.



Non immergere l'apparecchio.

L'apparecchio è stato costruito e concepito per funzionare in ambienti domestici come indicato nel presente libretto istruzioni. Ogni altro uso è considerato improprio e quindi pericoloso.

#### AVVERTENZE

Conservare la garanzia, lo scontrino fiscale e il libretto istruzioni per ogni ulteriore consultazione.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e in caso di visibili danneggiamenti non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Non lasciare parti dell'imballo alla portata dei bambini, né utilizzarlo come gioco: è un apparecchio elettrico e come tale va considerato.

Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione presente nella presa di corrente, corrisponda a quella indicata nei dati di targa.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata solamente quando lo stesso è collegato ad un efficace impianto di messa a terra.

Nel caso in cui la spina e la presa non siano compatibili, far sostituire la presa con un tipo adatto da personale professionalmente qualificato.

Non utilizzare adattatori o prolunghe che non siano rispondenti alle vigenti normative di sicurezza o che superino i limiti delle portate in valore della corrente.

Staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione quando non è utilizzato e assicurarsi che sia spento.

Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali, in particolare:

- Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio a piedi nudi.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole).
- Non sottoporlo ad urti.

Nel caso vi sia un guasto o un funzionamento anomalo dell'apparecchio staccare immediatamente la spina, non manometterlo e rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.

Nel qual caso si decida di non utilizzare più questo tipo di apparecchio, è opportuno renderlo inoperante, tagliando il cavo di alimentazione, ovviamente dopo averlo disinserito dalla presa di corrente.

Se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato, deve essere sostituito solamente presso i centri di assistenza autorizzati dal costruttore.

L'apparecchio è stato costruito e concepito per funzionare in ambienti domestici; pertanto ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Non usare l'apparecchio all'aperto.

Per motivi di sicurezza l'apparecchio non può essere smontato.

Durante l'uso tenere l'apparecchio su di una superficie piana.

Non appoggiare l'apparecchio su superfici inadatte e non resistenti al calore.

Per evitare contatti accidentali con parti calde da parte dei bambini, utilizzare l'apparecchio su piani di appoggio alti almeno 85 cm. dal suolo.

Attenzione: le superfici della cavità e del recipiente, sono soggette a diventare calde durante l'uso.

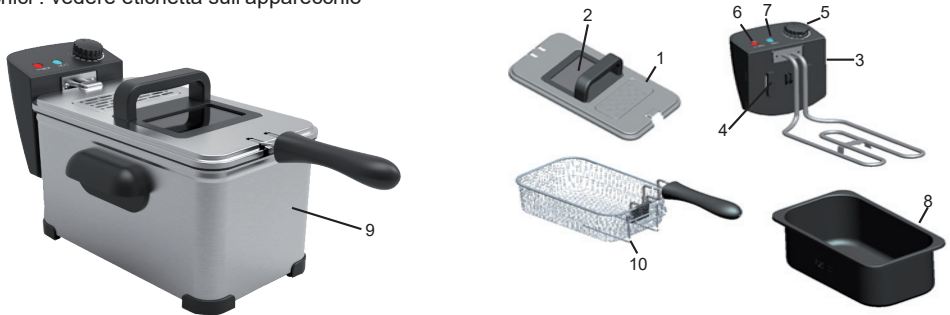
Tenere il cavo lontano da fonti di calore.

Non posizionare l'apparecchio sopra o sotto ad altri forni, forni a microonde o vicino a fornelli a gas.  
Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro un altro apparecchio. Lasciare almeno 10cm di spazio libero dietro, ai lati e sopra l'apparecchio.  
Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione  
Non movimentare l'apparecchio quando funziona, quando è caldo e quando contiene degli alimenti.  
Attenzione : non utilizzare il prodotto in prossimità di tende o di altri materiali combustibili.  
Attenzione al vapore caldo che potrebbe fuoriuscire dall'apparecchio durante il funzionamento o dopo l'apertura del cestello.

## INFORMAZIONI TECNICHE

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1 - Coperchio.                               | 6 - Spia rossa di funzionamento. |
| 2 - Visore.                                  | 7 - Spia verde di riscaldamento. |
| 3 - Corpo estraibile.                        | 8 - Vaschetta inox               |
| 4 - Asole per il fissaggio del corpo.        | 9 - Contenitore inox             |
| 5 - Manopola di controllo della temperatura. | 10 - Cestello.                   |

Dati tecnici : vedere etichetta sull'apparecchio



## ISTRUZIONI D'USO

### Primo utilizzo

**RUOTARE IL MANICO DEL CESTELLO VERSO L'ESTERNO FINO A FARLO BLOCCARE.**

Lavare le parti come indicato nel paragrafo **MANUTENZIONE**.

Asciugare accuratamente tutte le parti prima del montaggio.

Non utilizzare la friggitrice senza olio.

Quando si friggono diversi tipi di cibo, dare la precedenza al cibo che ha bisogno di friggere alla temperatura più bassa.

Non mescolare diversi tipi di olio per friggere.

La frittura di cibi già precotti può richiedere meno tempo per friggere rispetto a cibi completamente crudi.

Si consiglia di filtrare l'olio, dopo che si è completamente raffreddato, dopo ogni uso.

**Sostituire l'olio dopo 10-15 utilizzi o prima se l'olio diventa marrone e denso.**

### Consigli di sicurezza

**QUESTA FRIGGITRICE È ADATTA SOLO ALL'USO CON OLIO O GRASSO LIQUIDO E NON PER L'UTILIZZO DI GRASSI SOLIDI.**

Non accendere mai la friggitrice senza olio o grasso liquido, in quanto ciò potrebbe danneggiare la macchina. Inoltre, non posizionare altri liquidi come acqua o altre sostanze nella vaschetta inox (8).

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

### Modo d'uso.

Assicurarsi che la friggitrice sia **SCOLLEGATA**.

Inserire la vaschetta inox (8) nel contenitore inox (9).

Assemblare il corpo estraibile nella vaschetta inox dell'olio. Assicurarsi che il corpo venga fissato correttamente collegando le due asole di fissaggio (4) nelle guide poste all'esterno del contenitore in acciaio (9). In questo modo si attiva il piccolo interruttore di sicurezza nero (posto fra le due asole) e la friggitrice si accenderà correttamente.

Rimuovere il cestello da frittura e appenderlo al contenitore tramite l'apposito gancio presente sul cestello.

Utilizzare solo olio di buona qualità per friggere come olio di arachidi, olio vegetale, olio di mais puro, olio di girasole, olio di colza o olio di oliva leggero. (Si consiglia di non mescolare l'olio).

Riempire la vaschetta inox tra il segno **MIN** e il segno **MAX**.

Non riempire oltre la marcatura **MAX** o inferiore alla marcatura **MIN**.

Assicurarsi che la manopola di controllo della temperatura (5) sia impostata su **OFF** o su **0**.

Inserire il cavo di alimentazione in una presa.

Spostare la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.

La spia rossa (6) e verde (7) si accenderanno.

Mentre l'olio si sta preriscaldando, preparare il cibo che deve essere fritto.

Quando l'olio ha raggiunto la temperatura impostata, la luce verde si spegne.

NOTA: la spia verde pronto si accenderà e si spegnerà con il termostato per mantenere la temperatura impostata. La spia di accensione rossa rimarrà illuminata durante l'uso.

**Quando si posiziona il cibo nel cestello (10), assicurarsi che sia il più asciutto possibile. Non aggiungere acqua, ghiaccio o cibo umido, potrebbe causare schizzi di olio bollente.**

Quando si frigge cibo congelato, eliminare le particelle di ghiaccio e scongelare completamente gli alimenti.

Non riempire eccessivamente il cestello.

Abbassare lentamente il cestello di cibo in olio bollente e coprire la friggitrice con il coperchio (1).

Se si frigge più di un carico, assicurarsi che l'olio si riscaldi alla temperatura richiesta.

**AVVERTENZA: NON TOCCARE LA MANOPOLA DI CONTROLLO DURANTE IL PROCESSO DI FRITTURA. IL CALDO DEL VAPORE POTREBBE CAUSARE LESIONI.**

**Quando il cibo è pronto, rimuovere il coperchio.**

**ATTENZIONE: la rimozione del coperchio provoca l'uscita di vapore bollente, fare attenzione a non esporre il viso e la pelle al vapore!**

Sollevarlo lentamente il cestello dall'olio bollente e appenderlo al contenitore tramite l'apposito gancio presente sul cestello e lasciare gocciolare l'olio in eccesso nella vaschetta.

Dopo aver scaricato l'olio in eccesso, posizionare il cibo su una teglia foderata di carta assorbente in modo che l'eventuale olio residuo possa defluire.

Non toccare il cestello quando è ancora caldo. Usa sempre la maniglia.

Assicurarsi di ruotare la manopola di controllo della temperatura in posizione OFF e scollegare la friggitrice.

**Non spostare la friggitrice finché non si è completamente raffreddata.**

#### **Nota:**

In caso di surriscaldamento il protettore termico di sicurezza potrebbe spegnere automaticamente l'apparecchio.

Il dispositivo dispone di un pulsante rosso posizionato dietro il corpo estraibile (4). L'apparecchio può essere attivato premendo questo pulsante con un oggetto appuntito (ad esempio una biro o uno stuzzicadenti).

**ATTENZIONE: prima di premere il pulsante, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare.**

## **MANUTENZIONE**

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi di aver disinserito la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica e che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.

Rimuovere il corpo estraibile (3) tirando verso l'alto.

Il cestello, la vaschetta inox e il coperchio possono essere lavati con acqua e detersivo per stoviglie, facendo attenzione a risciacquare ed asciugare bene dopo la pulizia.

La resistenza potrà essere pulita con un panno leggermente umido. Non sommergerla mai in acqua.

Le pareti esterne si puliscono con un panno umido.

Nella pulizia dell'apparecchio evitare di utilizzare prodotti chimici o abrasivi, pagliette metalliche o simili che potrebbero deteriorare la sua superficie.

Assicurarsi che le parti siano completamente asciutte prima di rimontarle.

**NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO IN ACQUA.**

#### **Pulizia filtro:**

Capovolgere il coperchio in acciaio e utilizzare un cacciavite piatto per alzare le alette che tengono fissato il filtro sul coperchio.

Rimuovere il filtro, pulirlo con acqua e sapone oppure metterlo in lavastoviglie.

Terminate le operazioni di pulizia, asciugarlo e riporlo nella sua sede richiudendo le alette di fissaggio.

## IMPOSTAZIONI

Nella tabella seguente sono riportate le informazioni indicative per la cottura dei vari cibi.  
I valori indicati possono variare in base alle dimensioni degli ingredienti, alla quantità ed al tipo.

<i>Alimenti</i>	<i>Quantità (gr)</i>	<i>Tempo (min)</i>	<i>Temp. (°F/°C)</i>
Gamberetto	230	3-5	302/150
Cipolla	150	3-4	302/150
Funghi	300	6-8	302/150
Filetto di pesce	230	5-6	302/150
Filetto di pesce in pastella	400	6-8	302/150
Torte di pesce o palline	400	6-8	302/150
Carne affettata	400	7-10	338/170
Bistecca	400	7-10	338/170
strisce di pollo	510	7-10	338/170
Patatine fritte (prima volta)	510	6-10	374/190
Patatine fritte (seconda volta)*	230	3-5	374/190



## **AR1D30**

### **INSTRUCTIONS FOR USE**

### **FRYER**

Attention : read this booklet carefully it contains important instructions for a safe installation, use and maintenance. Important instructions to be kept for future reference.

This unit can be used by children aged 8 and above and individuals with reduced physical, sensory or mental capacity, or lack of experience or knowledge, if they are provided with adequate supervision or have received instructions regarding the use of safety equipment and that they understand the risks related.

Children must not play with the unit. Cleaning and maintenance should not be carried out by children younger than 8 years of age. Children must be supervised.

Keep the equipment and its cable out of reach of children younger than 8 years of age.

Cleaning and maintenance entrusted to the user must not be performed by children.

The cooking appliances must be positioned in a stable manner, with the handles positioned in such a way as to avoid the leaking of hot liquids.

If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by its technical assistance service or in any case by a person with similar qualification, such as to prevent any risk

Before using the appliance for the first time, clean it as indicated in the "MAINTENANCE" paragraph.

The appliance must never be operated by means of an external timer or with a separate remote control system.

This appliance must be used at home or in similar domestic environments such as:

- Kitchen zones in shops, offices and other working environments.
- Agritourisms, hotels, motels and other residential spaces.
- Bed & breakfast.
- Catering and similar applications.



The surfaces are subject to heating up during use.

Never immerse the appliance.

The appliance has been designed and manufactured to operate in the home. Any other use is considered inappropriate and dangerous.

#### WARNINGS

After removing the packaging, check the appliance for any signs of damage. In case of visible damage, do not use it and contact a qualified technician.

Do not leave parts of the packaging within the reach of children.

This appliance is not a children's toy: it is an electrical device and must be treated with the necessary caution.

Before connecting the appliance, make sure that the power supply voltage matches the indication on the data plate.

Electrical safety of this appliance is assured only if it has been connected to an effective earthing system.

If the plug and socket are not compatible, the socket has to be replaced with a suitable type by skilled persons.

Do not use adapters or extension cables which do not meet current safety standards or that exceed the current carrying capacity limits.

Unplug the appliance from the mains when not in use.

Do not tug on the power cable or on the appliance itself to remove the plug from the socket.

The use of any electrical appliance requires that a number of basic rules are observed, namely:

- Never touch the appliance with wet or humid hands.
- Children must be supervised to make sure that they do not play with the appliance.
- Do not use the appliance when barefoot.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sunlight).
- Do not subject it to rough handling.

In case of failure, disconnect it at once. Do not attempt to repair it, but take it to a service centre approved by the manufacturer.

If you decide you do not want to use this appliance any longer, disable it by cutting the power cable - of course, after disconnecting it from the socket.

If the power cable gets damaged, it has to be replaced only at a service centre approved by the manufacturer.

In case of a breakdown or malfunctioning of the appliance, disconnect it at once. Do not attempt to repair it, but take it to a service centre approved by the manufacturer.

The appliance has been designed and manufactured to operate in the home. Any other use is considered inappropriate and dangerous.

Do not use the appliance out of doors.

For safety reasons, the appliance should never be opened.

During use, rest the appliance on a flat surface.

To prevent children from accidentally touching hot components, use the appliance on surfaces that are at least 85 cm high.

Keep the appliance out of reach of children and the disabled since the plates reach high temperatures.

**Attention: the surfaces of the cavity and the container can get very hot during use.**

Do not place the cord near sources of heat.

Do not position the appliance over or under other ovens, microwave ovens or near gas hobs.

Do not position the appliance against a wall or against another appliance. Leave at least 10cm of free space

behind, to the sides and over the appliance.  
Keep the vents free of obstruction.

Do not move the appliance when on, when it is hot and when it contains food.

Attention: do not use the product near curtains or other combustible materials.

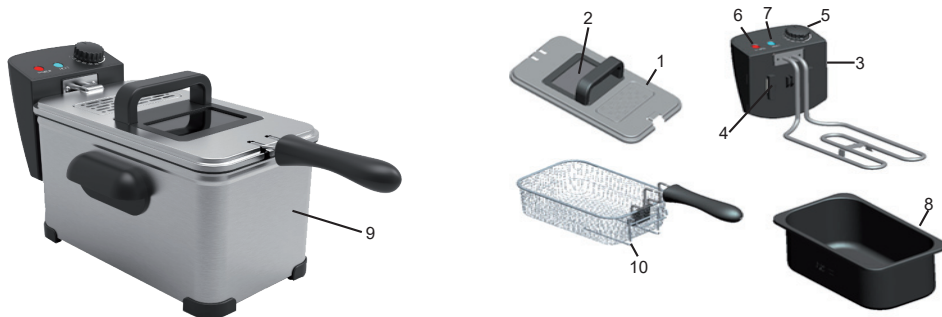
Pay attention to hot steam that could exit the appliance when on or after opening the basket.

## TECHNICAL INFORMATIONS

- 1 - Lid.
- 2 - Viewing window.
- 3 - Removable head.
- 4 - Tank.
- 5 - Temperature selector

- 6 - On indicator light.
- 7 - Ready indicator light.
- 8 - Basket.
- 9 - Basket handle.
- 10 - Basket support.

Technical data indicated on the appliance.



## INSTRUCTIONS FOR USE

### Initial use

ROTATE THE HANDLE OF THE BASKET OUTWARDLY UNTIL IT LOCKS.

Wash the parts as indicated in the MAINTENANCE section.

Thoroughly dry all parts before assembly.

Do not use the fryer without oil.

When frying different types of food, give priority to food that needs to be fried at the lowest temperature.

Do not mix different types of oil for frying.

The frying of pre-cooked foods can take less time to fry than completely raw foods.

It is advisable to filter the oil after it has completely cooled after each use.

**Replace the oil after 10-15 uses or earlier if the oil turns brown and thick.**

### Safety tips

**THIS FRYER IS ONLY SUITABLE FOR USE WITH OIL OR LIQUID GREASE AND NOT FOR THE USE OF SOLID FATS.**

Never turn on the fryer without oil or liquid grease, as this could damage the machine. Additionally, do not place other liquids such as water or other substances in the stainless steel bowl (8).

Place the fryer on a dry and stable surface. As the fryer becomes hot during use, make sure it is not too close to other objects.

### Instructions for use.

Make sure the fryer is DISCONNECTED.

Insert the stainless steel bowl (8) into the stainless steel container (9).

Assemble the removable body in the stainless steel oil bowl. Make sure that the body is correctly secured by connecting the two fixing slots (4) in the guides on the outside of the steel container (9). This activates the small black safety switch (located between the two slots) and the fryer will switch on correctly.

Remove the frying basket and hang it on the container using the dedicated hook on the basket.

Use only good quality oil for frying such as peanut oil, vegetable oil, pure corn oil, sunflower oil, rapeseed oil or light olive oil. (It is advisable not to mix oils).

Fill the stainless steel bowl to between the MIN and MAX mark.

Do not fill above the MAX mark or below the MIN mark.

Make sure the temperature control knob (5) is set to OFF or 0.

Plug the power cord into an outlet.

Move the thermostat knob to the desired temperature.

The red (6) and green (7) indicator will come on.

While the oil is preheating, prepare the food to be fried.

When the oil has reached the set temperature, the green light turns off.

NOTE: the green ready light will turn on and off with the thermostat to maintain the set temperature.



The red power indicator will remain lit during use.

**When placing food in the basket (10), make sure it is as dry as possible. Do not add water, ice or wet food as this could cause splashes of hot oil.**

When frying frozen food, remove the ice particles and completely thaw the food.

Do not overfill the basket.

Slowly lower the food basket into hot oil and cover the fryer with the lid (1).

If frying more than one load, make sure the oil heats up to the required temperature.

**WARNING: DO NOT TOUCH THE CONTROL KNOB DURING THE FRYING PROCESS. STEAM HEAT MAY CAUSE INJURY.**

**When the food is ready, remove the lid.**

**WARNING: removing the lid causes hot steam to escape; be careful not to expose your face and skin to steam!**

Slowly lift the basket from the boiling oil and hang it on the container using the dedicated hook on the basket and let the excess oil drip into the bowl.

After draining the excess oil, place the food on a baking tray lined with absorbent paper so that any residual oil is absorbed.

Do not touch the basket while it is still hot. Always use the handle.

Be sure to turn the temperature control knob to the OFF position and disconnect the fryer.

Do not move the fryer until it has completely cooled.

**Note:**

In the event of overheating, the safety thermal protector may automatically switch off the appliance.

The device has a red button located behind the removable body (4). The appliance can be activated by pressing this button with a pointed object (for example a pen or a toothpick).

**WARNING: before pressing the button, disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool.**

## MAINTENANCE

**Before carrying out any cleaning operation, be sure to have unplugged the appliance from the mains and allow the appliance to cool down completely.**

**Remove the head (3) by pulling upwards.**

**The basket, the stainless steel bowl and the lid can be washed with water and washing-up liquid, being careful to rinse and dry well after cleaning.**

**The lid can be cleaned with a dampened cloth and do not immerse in water neither into the dishwasher.**

**The resistance may be cleaned with a damp cloth. Never immerse in water.**

**Clean the outside of the appliance with a damp cloth.**

**Do not use chemical or abrasive products, such as metallic scourers, which may deteriorate the surfaces of the appliance.**

**Make sure the parts are completely dry before reassembling them.**

**NEVER IMMERSE THE APPLIANCE INTO THE WATER.**

**Cleaning the filter:**

Turn the steel lid upside down and use a flat screwdriver to lift the tabs that hold the filter in place on the lid.

Remove the filter, clean it with soap and water or place it in the dishwasher.

Once the cleaning operations are completed, dry it and put it back in place, closing the fixing tabs.

## SETTINGS

The following table outlines the indicative information to cook various food.  
The values indicated can vary based on the dimensions of the ingredients, the quantity and the type.

<i>Foods</i>	<i>Quantity (g)</i>	<i>Time</i>	<i>Temp. (°F/°C)</i>
(min)	TEMP.	3-5	302/150
(°F/°C)	150	3-4	302/150
Shrimp/Prawns	230	3-5	302/150
Onion	150	3-4	302/150
Mushrooms	300	6-8	302/150
Fish fillets	230	5-6	302/150
Battered fish fillet	400	6-8	302/150
Fish cakes or balls	400	6-8	302/150
Sliced meat	400	7-10	338/170
Beef steak	400	7-10	338/170
strips of chicken	510	7-10	338/170
French fries (first time)	510	6-10	374/190
French fries (second time) *	230	3-5	374/190



## **AR1D30** **MODE D'EMPLOI** **FRITEUSE**

Attention : lire soigneusement les avertissements contenus dans le mode d'emploi qui fournit des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, d'usage et d'entretien.

Instructions importantes à conserver pour toute autre consultation.

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissance à condition que ces derniers soient surveillés ou bien qu'ils aient reçus des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers liés à l'utilisation de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants de moins de 8 ans sans surveillance.

Maintenir l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

Le nettoyage et l'entretien confiés à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

Les appareils pour cuisiner doivent être positionnés de façon stable, avec les poignées positionnées de façon à éviter la fuite de liquides qui brûlent.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou quoi qu'il en soit par une personne avec qualification similaire, de façon à prévenir tout risque.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, le nettoyer comme indiqué dans le paragraphe « ENTRETIEN ».

L'appareil ne doit être mis en fonction ni avec un temporisateur extérieur ni avec un système de commande à distance séparé.

Cet appareil doit être utilisé à la maison ou dans des environnements domestiques similaires tels que:

- Zones de cuisine dans magasins, bureaux et autres lieux de travail.
- Agritourisme, hôtels, motels et autres lieux résidentiels.
- Bed & Breakfast.
- Catering et applications similaires.



Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.

N'immergez jamais l'appareil.

L'appareil a été conçu pour fonctionner dans des milieux domestiques; toute autre utilisation est pourtant interdite et dangereuse

#### AVVERTISSEMENTS

Conservez la garantie, le ticket de caisse et le mode d'emploi pour tout autre consultation.

Après le déballage, vérifiez l'intégrité de l'appareil. En cas de dommage, n'utilisez pas l'appareil et appelez subitement le personnel qualifié.

Ne laissez jamais les parties de l'emballage auprès des enfants, ne les utilisez pas en tant que jouets: il s'agit d'un appareil électrique, il ne doit pas être utilisé autrement.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez si la tension de la prise de courant correspond à celle qui est indiquée sur la plaque.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est branché à une installation de mise à la terre efficace.

Si la fiche et la prise ne sont pas compatibles, faites remplacer la prise avec un type adéquat par un personnel qualifié. N'utilisez pas adaptateurs ou rallonges non conformes aux normes de sécurité ou qui dépassent les limites des débits en valeur du courant.

Il est conseillé de dérouler complètement le câble d'alimentation dans toute sa longueur, en évitant ainsi des éventuelles surchauffes.

Débranchez l'appareil du secteur si vous ne l'utilisez.

Ne tirez pas le câble d'alimentation ou l'appareil pour extraire la fiche de la prise de courant.

L'utilisation de tout les appareils électriques demande le respect de quelques règles fondamentales, en particulier:

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Surveiller les enfants et éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pieds-nus.
- Ne pas soumettre l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Éviter tout type de choc.

Dans le cas de défaut ou de mauvais fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil qui risque d'être endommagé davantage, et adressez-vous au Service Après-Vente autorisé.

Si vous décidez de ne pas utiliser l'appareil, il est nécessaire de le rendre inopérant en coupant le câble d'alimentation après l'avoir débranché.

Si le câble d'alimentation est endommagé, adressez-vous aux Services Après-Vente autorisés par le constructeur.

L'appareil a été conçu pour fonctionner dans des milieux domestiques; toute autre utilisation est pourtant interdite et dangereuse.

Pour des raisons de sécurité, n'ouvrez pas l'appareil.

Pendant l'utilisation, l'appareil doit être appuyé sur une surface plate.

Pour empêcher aux enfants de toucher accidentellement les composants chauds, utilisez l'appareil sur des surfaces qui sont hauts au moins 85 cm.

**Attention : les surfaces de la cuve et du récipient deviennent chauds durant l'utilisation.**

N'introduire aucun objet dans les prises d'air placées à l'arrière de l'appareil.

Maintenir le câble à distance de toute source de chaleur.

Ne pas placer l'appareil sur ou sous d'autres fours, des fours à microondes ou près des plaques à gaz.

Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laisser au moins 10 cm d'espace libre derrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.

Maintenir les ouvertures de ventilation libres.

Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche, quand il est chaud et quand il contient des aliments.

Attention : ne pas utiliser le produit à proximité de rideaux ou autres matériaux combustibles.

Attention à la vapeur chaude qui pourrait s'échapper de l'appareil durant le fonctionnement ou après l'ouverture du panier.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

1 - Couvercle.

2 - Fenêtre de visualisation.

3 - Tête amovible.

4 - Réservoir.

5 - Sélecteur de température.

6 - Voyant On.

7 - Voyant Prêt.

8 - Panier.

9 - Manche panier.

10 - Support panier.

Dates techniques indiqués sur l'appareil.



## MODE D'EMPLOI

### Première utilisation

**TOURNER LE MANCHE DU PANIER VERS L'EXTÉRIEUR JUSQU'À LE BLOQUER.**

Lavver les parties comme indiqué au paragraphe ENTRETIEN.

Sécher soigneusement toutes les parties avant le montage.

Ne pas utiliser la friteuse sans huile.

Quand on frit deux types d'aliment, commencer avec celui qui a besoin de frire à la température la plus basse.

Ne pas mélanger deux types d'huile pour frire.

La friture d'aliments déjà précuits peut demander moins de temps que pour des aliments complètement crus.

On conseille de filtrer l'huile une fois qu'elle a complètement refroidi, après chaque usage.

**Remplacer l'huile au bout de 10-15 utilisations ou avant si l'huile devient marron et dense.**

### Conseils de sécurité

**CETTE FRITEUSE EST ADAPTÉE UNIQUEMENT POUR L'UTILISATION AVEC DE L'HUILE OU GRAISSE LIQUIDE ET NON PAS POUR L'UTILISATION DE GRAISSES SOLIDES.**

Ne jamais allumer la friteuse sans huile ou graisse liquide, puisque cela pourrait endommager la machine. Par ailleurs, ne pas positionner d'autres liquides comme eau ou autres substances dans le bac inox (8).

Placer la friteuse sur une surface sèche et stable. Puisque la friteuse devient chaude durant l'utilisation, s'assurer qu'elle ne soit pas trop près d'autres objets.

### Mode d'emploi.

S'assurer que la friteuse soit DÉBRANCHÉE.

Utiliser le bac inox (8) dans le récipient inox (9)

Assembler le corps amovible dans le bac inox de l'huile. S'assurer que le corps soit fixé correctement en enfilant les deux fentes de fixation (4) dans les guides qui se situent à l'extérieur du récipient en acier (9). De cette façon, le petit interrupteur de sécurité noir (situé entre les deux fentes) s'active et la friteuse s'allume correctement.

Retirer le panier de friture et le suspendre sur le récipient par le biais du crochet présent sur le panier.

Utiliser uniquement de l'huile de bonne qualité pour frire comme de l'huile d'arachide, huile végétale, huile de maïs pure, huile de tournesol, huile de colza ou huile d'olive légère. (On conseille de ne pas mélanger l'huile). Remplir le bac inox entre la marque MIN et la marque MAX.

Ne pas remplir au-delà de la marque MAX ou en dessous de la marque MIN.

S'assurer que la poignée de contrôle de la température (5) soit programmée sur OFF ou sur 0.

Introduire le câble d'alimentation dans une prise.

Amener la poignée du thermostat sur la température désirée.

Le voyant rouge (6) et vert (7) s'allume.

Pendant que l'huile préchauffe, préparer l'aliment qui doit être frit.

Quand l'huile a atteint la température programmée, la lumière verte s'éteint.

**REMARQUE** : le voyant vert prêt s'allume et s'éteint avec le thermostat afin de maintenir la température programmée. Le voyant de mise en marche rouge reste éclairé durant l'emploi.

**Quand on positionne l'aliment dans le panier (10), s'assurer qu'il soit le plus sec possible. Ne pas ajouter d'eau, glace ou aliment humide, cela pourrait causer des éclaboussures d'huile bouillante.**

Quand on frit un aliment congelé, éliminer les particules de glace et décongeler complètement les aliments.

Ne pas remplir excessivement le panier.

Baisser lentement le panier d'aliment dans l'huile bouillante et couvrir la friteuse avec le couvercle (1).

Si on frit plus d'un chargement, s'assurer que l'huile ait chauffé à la température demandée.

**MISE EN GARDE : NE PAS TOUCHER LA POIGNÉE DE CONTRÔLE DURANT LE PROCESSUS DE FRITURE. LE CHAUD DE LA VAPEUR POURRAIT CAUSER DES LÉSIONS.**

**Quand l'aliment est prêt, retirer le couvercle.**

**ATTENTION** : l'extraction du couvercle provoque la sortie de vapeur bouillante, faire attention à ne pas exposer le visage et la peau à la vapeur !

Soulever lentement le panier de l'huile bouillante et le suspendre sur le récipient par le biais du crochet présent sur le panier et laisser égoutter l'huile en excès dans le bac.

Après avoir éliminé l'huile en excès, positionner l'aliment sur un plat recouvert de papier absorbant de façon à ce que l'éventuelle huile résiduelle puisse s'écouler.

Ne pas toucher le panier quand il est encore chaud. Toujours utiliser la poignée.

S'assurer de tourner la poignée de contrôle de la température dans la position OFF et débrancher la friteuse.

**Ne pas déplacer la friteuse tant qu'elle n'est pas complètement refroidie.**

#### **Remarque :**

En cas de surchauffe, le protecteur thermique de sécurité pourrait éteindre automatiquement l'appareil.

Le dispositif dispose d'un bouton rouge positionné derrière le corps amovible (4). L'appareil peut être activé en appuyant sur ce bouton avec un objet pointu (par exemple un stylo ou un cure-dent).

**ATTENTION** : avant d'appuyer sur le bouton, débrancher l'appareil de l'alimentation et le laisser refroidir.

## **ENTRETIEN**

Avant d'effectuer une quelconque opération de nettoyage, s'assurer d'avoir débranché la fiche de l'appareil du réseau électrique et que l'appareil soit complètement refroidi.

Retirez la tête (3) en le tirant vers le bas.

Le panier, le bac inox et le couvercle peuvent être lavés avec de l'eau et produit vaisselle, en faisant attention à bien rincer et sécher après le lavage.

Le couvercle doit être nettoyé avec un chiffon humide et l'appareil ne doit jamais être submergé dans l'eau ou introduit dans un lave-vaisselle.

La résistance peut être nettoyée avec un linge légèrement humide. Ne la plongez jamais dans l'eau.

Les parties extérieures seront nettoyées avec un linge humide.

N'utilisez pas de produits chimiques ou abrasifs, de tampons à récurer métalliques, etc, qui pourraient endommager les surfaces.

S'assurer que les parties soient complètement sèches avant de les remonter.

**N'IMMERGEZ JAMAIS L'APPAREIL DANS L'EAU.**

#### **Nettoyer du filtre :**

Renverser le couvercle en acier et utiliser un tournevis plat pour soulever les ailettes qui tiennent le filtre fixé sur le couvercle.

Retirer le filtre, le nettoyer avec de l'eau et du savon ou bien le mettre dans le lave-vaisselle.

Une fois les opérations de nettoyage terminées, le sécher et le remettre dans son emplacement en refermant les ailettes de fixation.

## REGLAGES

Le tableau suivant fournit les informations indicatives pour la cuisson des différents aliments.  
Les valeurs indiquées peuvent varier en fonction de la taille, de la quantité et du type d'aliment.

<i>Aliments</i>	<i>Quantité (gr)</i>	<i>Temps</i>	<i>Temp. (°F/°C)</i>
(min)	TEMP.	3-5	302/150
(°F/°C)	150	3-4	302/150
Crevette	230	3-5	302/150
Oignon	150	3-4	302/150
Champignons	300	6-8	302/150
Filet de poisson	230	5-6	302/150
Filet de poisson en beignet	400	6-8	302/150
Gâteaux de poisson ou bou- lettes	400	6-8	302/150
Viande tranchée	400	7-10	338/170
Bifteck	400	7-10	338/170
bandes de poulet	510	7-10	338/170
Pommes de terre frites (première fois)	510	6-10	374/190
Pommes de terre frites (deuxième fois)*	230	3-5	374/190



## **AR1D30** **BEDIENUNGSANLEITUNG** **FRITTEUSE**

Achtung : lesen sie die in diesem heftchen stehenden anweisungen sorgfältig.

Sie geben ihnen nützliche hinweise hinsichtlich der sicherheit des gerätes, der anwendung und der instandhaltung.

Wichtige hinweise bitte aufbewahren für späteres nachlesen.

Dieses gerät kann sowohl von kindern ab 8 jahren als auch von körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten personen bzw. Von personen ohne erfahrung oder ohne wissen genutzt werden, wenn sie von einer geschulten person beaufsichtigt werden oder wenn sie anweisungen zum sicheren einsatz des gerätes erhalten haben und wenn sie die entsprechenden gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem gerät nicht spielen. Reinigungs- und wartungsarbeiten dürfen nur von kindern durchgeführt werden, wenn diese älter als 8 jahre sind und während der arbeiten beaufsichtigt werden. Gerät und kabel müssen ausser reichweite für kinder unter 8 jahren platziert werden.

Die Reinigung und Wartung zu Lasten des Nutzers darf nicht Kindern übertragen werden.

Die Kochgeräte müssen standfest und mit den Griffen so positioniert sein, dass keine heißen Flüssigkeiten austreten können.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine ähnlich qualifizierte Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.



Reinigen Sie vor der ersten Verwendung das Gerät wie im Absatz "WARTUNG" beschrieben.

Das gerät darf nicht mittels einer externen zeitschaltuhr oder einem separaten fernsteuersystem betrieben werden.

Dieses Gerät muss zu Hause benutzt werden oder in ähnlichen Räumlichkeiten, wie folgt beschrieben:

- Küchenbereiche in Shops, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
- Agrotourismus, Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen.
- Unterkunft mit Bett und Frühstück.
- Gastronomie und andere Einsatzfelder.



Die oberflächen erhitzen sich während des gebrauchs. Niemals das gerät in wasser tauchen.

Das Gerät ist entwickelt und gebaut worden um in Haushalt betrieben zu werden: jeder anders lautende Gebrauch è anche un passe-retto e un altro gefährlich zu betrachten.

#### ANMERKUNGEN

Garantiebescheinigung, fiskalische Quittung und Bedienungsanleitung für jede spätere Konsultation bitte aufbewahren.

Nach Entfernen der Verpackung vergewissere man sich der Integrität des Gerätes und sollte man bei dieser Überprüfung sichtbare Beschädigungen feststellen, das Gerät nicht benutzen und sich direkt an qualifiziertes Fachpersonal wenden.

Keinerlei Verpackungsteile für Kinder zugänglich zurücklassen, das Gerät auch nicht als ein Spielzeug verwenden: es ist ein Elektrogerät und als solches zu behandeln.

Bevor man das Gerät an die Netzspannung anschließt, stelle man sicher daß die an der Steckdose liegende Spannung auch derjenigen des Typenschildes des Gerätes entspricht.

Die Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet wenn das Gerät auch an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen ist.

Sollten Stecker und Steckdose nicht kompatibel sein, so lasse man die Steckdose durch eine passende Steckdose ersetzen. Diese Arbeit ist von einem qualifizierten Fachmann durchzuführen. Keine Adapter oder Verlängerungsschnuren verwenden die nicht den Forderungen der gegenwärtig geltenden Sicherheitsnormen genügen oder die die Stromgrenzwerte überschreiten.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird.

Am Netzkabel oder am Gerät selbst nicht ziehen um Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.

Der Gebrauch irgendeines Elektrogerätes erfordert immer die Beachtung einiger grundlegenden Regeln und zwar insbesondere:

- Man darf niemals das Gerät mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät niemals barfuß benutzen.
- Das Gerät nicht den Witterungseinflüssen ausgesetzt lassen (Regen, Sonnenstrahlung).
- Gerät nicht Schlag-oder Stoßbeanspruchungen aussetzen.

Es ist zu empfehlen, das Netzkabel für seine ganze Länge abzuwickeln um somit eventuelle Überhitzungen zu vermeiden.

Sollte man sich dafür entscheiden diesen Gerätetyp nicht mehr zu benutzen, so ist es angebracht das Gerät unbenutzbar zu machen durch Abschneiden des Netzkabels, natürlich nach dessen Abtrennung von der Steckdose.

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur in vom Hersteller dazu ermächtigten Service-Centern bzw. Service-Werkstätten ausgetauscht werden.

Bei Erscheinen einer Störung bzw. einem nicht einwandfreien Betrieb des Gerätes hat man sofort den Stecker zu ziehen, keinerlei Eingriff am Gerät vorzunehmen und sich an eine zugelassene Service-Werkstatt zu wenden. Das Gerät ist entwickelt und gebaut worden um im Haushalt betrieben zu werden: jeder anders lautende Gebrauch ist als unpassend und daher als gefährlich zu betrachten. Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht geöffnet werden.

Während des Gebrauches ist das Gerät auf einer ebenen Fläche zu halten.

Zur Vermeidung von unbeabsichtigten Berührungen mit heißen Teilen seitens Kindern sollte das Gerät auf Grundplatten gesetzt werden deren Abstand vom Boden mindestens 85 cm betragen muß.

**Achtung: die Oberflächen der Vertiefung und des Behälters erhitzen sich während des Betriebs.**

Halten Sie das Kabel von Wärmequellen fern.

Das Gerät nicht auf oder unter andere Öfen, Mikrowellenherde oder in die Nähe von Gasherden stellen.

Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen. Mindestens 10 cm Abstand hinten, an den Seiten und oberhalb des Gerätes lassen.

Die Lüftungsöffnungen freihalten.

Das Gerät während des Betriebs, solange es heiß ist, und solange es Speisen enthält, nicht bewegen.

Achtung: das Produkt nicht in der Nähe von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien verwenden.

Auf den heißen Dampf achten, der während des Betriebs oder beim Öffnen des Korbs aus dem Gerät austreten könnte.

## TECHNISCHE INFORMATIONEN

- 1 - Deckel.
- 2 - Sichtfenster.
- 3 - Abnehmbarer Kopf.
- 4 - Behälter.
- 5 - Temperaturwähler

- 6 - Betriebsanzeige.
- 7 - Bereitschaftsanzeige.
- 8 - Korb.
- 9 - Korbgriff.
- 10 - Korbbalierung.

Technischen Daten auf dem Gerät gelehrt.



## GEBRAUCHSANWEISUNG

### Erste Inbetriebnahme

DEN GRIFF DES KORBS NACH AUSSEN DREHEN, BIS ER EINRASET.

Die Teile wie unter Absatz WARTUNG angegeben reinigen.

Alle Teile vor dem Einbau sorgfältig trocknen.

Die Fritteuse nicht ohne Öl benutzen.

Wenn verschiedene Lebensmittel frittiert werden sollen, mit dem beginnen, dass bei der niedrigsten Temperatur zu frittieren ist.

Nicht verschiedene Frittieröle mischen.

Das Frittieren von bereits vorgegarten Speisen kann weniger Zeit zum Frittieren erfordern als rohe Speisen.

Es wird empfohlen, das vollkommen abgekühlte Öl nach jedem Gebrauch zu filtern.

**Das Öl nach 10-15 Verwendungen oder bevor es braun und dickflüssig wird auswechseln.**

### Sicherheitsempfehlungen

DIESE FRITTEUSE IST NUR FÜR DIE VERWENDUNG MIT ÖL ODER FLÜSSIGEM FETT GEEIGNET UND NICHT FÜR DIE VERWENDUNG MIT FESTEM FETT.

Die Fritteuse niemals ohne Öl oder flüssigem Fett einschalten, da dies das Gerät beschädigen könnte. Darüber hinaus keine anderen Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Substanzen in die Edelstahlwanne (8) füllen.

Die Fritteuse auf eine trockene und feste Oberfläche stellen. Da die Fritteuse beim Betrieb heiß wird, sicherstellen, dass sie sich nicht zu nah an anderen Gegenständen befindet.

## Verwendungsart.

Sicherstellen, dass die Fritteuse vom Strom GETRENNT ist.

Die Edelstahlwanne (8) in den Edelstahlbehälter (9) einsetzen.

Den herausnehmbaren Körper in der Edelstahlwanne für das Öl zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Körper korrekt befestigt wird, indem die beiden Befestigungsösen (4) in den Führungen außen am Edelstahlbehälter (9) verbunden werden. Auf diese Weise wird der kleine schwarze Sicherheitsschalter (zwischen den beiden Ösen) aktiviert und die Fritteuse schaltet sich korrekt ein.

Den Frittierkorb entfernen und mit dem entsprechenden Haken am Korb am Behälter einhaken.

Zum Frittieren nur Öl von guter Qualität benutzen, wie Erdnussöl, Pflanzenöl, reines Maisöl, Sonnenblumenöl, Rapsöl oder leichtes Olivenöl. (Es wird empfohlen, die Öle nicht zu mischen).

Die Edelstahlwanne zwischen den Markierungen MIN und MAX zu füllen.

Nicht über die Markierung MAX oder unter die Markierung MIN füllen.

Sicherstellen, dass der Steuerknopf für die Temperatur (5) auf OFF oder 0 gedreht ist.

Das Stromkabel in eine Steckdose stecken.

Den Thermostatkopf auf die gewünschte Temperatur drehen.

Die rote (6) und grüne (7) Kontrollleuchte leuchten auf.

Während das Öl erhitzt wird, die Lebensmittel vorbereiten, die frittiert werden sollen.

Wenn das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat, geht das grüne Licht aus.

HINWEIS: das grüne Bereitschaftslicht schaltet sich mit dem Thermostat ein und aus, um die eingestellte Temperatur beizubehalten. Das rote Start-Licht bleibt während des Gebrauchs eingeschaltet.

**Wenn die Speise in den Korb (10) gelegt wird, sicherstellen, dass sie so trocken wie möglich ist. Kein Wasser, Eis oder feuchte Speisen hinzufügen, da das heiße Öl spritzen könnte.**

Wenn gefrorene Lebensmittel frittiert werden, die Eispartikel entfernen und die Speisen vollkommen auftauen.

Den Korb nicht übermäßig füllen.

Den Korb mit dem Lebensmittel langsam in das heiße Öl absenken und den Deckel (1) der Fritteuse schließen.

Wenn mehr als eine Portion frittiert wird, sicherstellen, dass sich das Öl erneut auf die gewünschte Temperatur erhitzt.

**WARNUNG: DEN STEUERKNOPF WÄHREND DEM FRITTIEREN NICHT BERÜHREN. DER HEISSE DAMPF KÖNNTE VERLETZUNGEN VERURSACHEN.**

**Wenn die Speise fertig ist, den Deckel öffnen.**

**ACHTUNG: Beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus. Gesicht und Haut vor dem heißen Dampf schützen!**

Den Korb langsam aus dem heißen Öl heben und mit dem Haken am Korb am Behälter einhaken und das überschüssige Öl in die Wanne abtropfen lassen.

Nach dem Abtropfen des überschüssigen Öls die Speise auf eine mit saugfähigem Papier ausgelegte Platte legen, damit das eventuelle restliche Öl aufgenommen werden kann.

Den heißen Korb nicht berühren. Immer den Griff benutzen.

Sicherstellen, den Steuerknopf für die Temperatur in die Position OFF zu drehen und die Fritteuse vom Strom zu trennen.

**Die Fritteuse nicht bewegen so lange sie nicht vollkommen abgekühlt ist.**

## Hinweis:

Bei Überhitzung könnte der Temperaturwächter das Gerät automatisch abschalten.

Die Vorrichtung verfügt über eine rote Taste hinter dem abnehmbaren Körper (4). Das Gerät kann durch Drücken dieser Taste mit einem spitzen Gegenstand aktiviert werden (zum Beispiel einem Kugelschreiber oder einem Zahnstocher).

**ACHTUNG: Bevor die Taste gedrückt wird, das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.**

## WARTUNG

Vor jeglichen Reinigungsarbeiten, sicherstellen, dass der Stecker des Geräts vom Stromnetz getrennt und das Gerät vollkommen abgekühlt ist.

Entnehmen Sie die Heizvorrichtung (3), indem Sie sie nach oben ziehen.

Der Korb, die Edelstahlwanne und der Deckel können mit Wasser und Spülmittel gewaschen werden, dabei darauf achten, sie nach der Reinigung gut abzuspülen und abzutrocknen.

Der Korb und der Behälter können mit Wasser und Seife gereinigt werden, wobei sie nachfolgend mit viel klarem Wasser nachgespült und gründlich abgetrocknet werden müssen.

Reinigen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie den Deckel nicht in Wasser ein und waschen Sie ihn nicht in der Spülmaschine.

Die Resistenz können Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen. Tauchen Sie die Resistenz niemals in Wasser ein.

Reinigen Sie die äußeren Teile mit einem feuchten Tuch.

Verwenden Sie zur Reinigung keine chemischen oder abrasiven Produkte, Metallschwämme, etc., welche die Oberflächen beschädigen können.

Sicherstellen, dass die Teile vor dem Neueinbau vollkommen trocken sind.

**NIEMALS DAS GERÄT IN WASSER TAUCHEN.**

**Filterreinigung:**

Den Stahldeckel umdrehen und die Laschen, die den Filter am Deckel halten mit einem flachen Schraubenzieher anheben.

Den Filter entfernen, mit Wasser und Seife reinigen oder in die Spülmaschine legen.

Nach der Reinigung gut trocknen, erneut an seinen Platz legen und mit den Befestigungslaschen fixieren.

## EINSTELLUNGEN

In der folgenden Tabelle sind die Informationen zum Garen der verschiedenen Speisen angegeben. Die angegebenen Werte können je nach Größe, Menge und Art der Zutaten variieren.

<i>Lebensmittel</i>	<i>Menge (g)</i>	<i>Zeit</i>	<i>Temp. (°F/°C)</i>
(min.)	TEMP.	3-5	302/150
(°F/°C)	150	3-4	302/150
Garnelen	230	3-5	302/150
Zwiebeln	150	3-4	302/150
Pilze	300	6-8	302/150
Fischfilet	230	5-6	302/150
Fischfilet im Teigmantel	400	6-8	302/150
Fischkuchen oder Bällchen	400	6-8	302/150
Fleisch in Scheiben	400	7-10	338/170
Steak	400	7-10	338/170
Hähnchenstreifen	510	7-10	338/170
Pommes frites (erstes Mal)	510	6-10	374/190
Pommes frites (zweites Mal)*	230	3-5	374/190



## **AR1D30**

### **FOLLETO DE INSTRUCCIONES**

### **FREIDORA**

Atencion : leer atentamente las advertencias contenidas en el presente folleto, ya que contienen importantes indicaciones acerca de la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.

Instrucciones importantes que hay que conservar para sucesivas consultas.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimiento siempre y cuando se haya asegurado su adecuada vigilancia o hayan recibido instrucciones acerca del uso seguro del aparato y hayan comprendido los correspondientes peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños a menos que no tengan más de 8 años y estén vigilados.

Mantener 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.

Los aparatos para cocinar deberán colocarse de manera estable, con las asas colocadas de manera que se evite el escape de líquidos calientes.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, por una persona con cualificaciones similares, con el fin de evitar cualquier riesgo.

Antes de utilizar el aparato por primera vez límpielo como aparece en el apartado "MANTENIMIENTO". 21

El aparato no debe ser puesto en funcionamiento mediante un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia separado.

Este producto debe ser utilizado en el hogar o en espacios domésticos similares, como:

- Zonas de cocina en las tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo.
- Agroturismos, hoteles, moteles y otros espacios residenciales.
- Bed & breakfast.
- Catering y aplicaciones similares.



Las superficies pueden calentarse durante el uso.

No sumergir jamás el aparato en el agua.

El aparato ha sido fabricado y concebido para funcionar en ambientes domésticos; cualquier otro uso hay que considerarlo impropio y por lo tanto peligroso.

#### ADVERTENCIAS

Conservar la garantía, el recibo y el presente folleto de instrucciones para sucesivas consultas.

Después de haber sacado el embalaje asegurarse de la integridad del aparato y en caso de visibles daños no utilizarlo y contactar con el establecimiento distribuidor.

No dejar partes del embalaje al alcance de los niños. El aparato no se debe utilizar como un juguete; es un aparato eléctrico y así debe ser considerado.

Antes de conectar el aparato asegurarse de que la tensión presente en la toma de corriente corresponda a la indicada en las características nominales.

La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente cuando está conectado con una eficaz puesta a tierra.

En el caso de que la toma y el enchufe no sean compatibles, hacer reemplazar la toma por personal calificado con una del tipo adecuado.

No utilizar adaptadores o extensiones que no correspondan a las vigentes normativas de seguridad o que superen los límites de carga de la corriente.

Se aconseja desenrollar completamente el cable de alimentación en toda su longitud evitando de este modo eventuales recalentamientos.

Desconectar el aparato de la red de alimentación cuando no se utilice.

No tirar el cable de alimentación o el mismo aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente.

El uso de cualquier aparato eléctrico requiere el respeto de algunas reglas fundamentales, en particular:

- No tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No dejar el aparato expuesto a la acción de agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- No someterlo a choques.

En caso de que se produjera un desperfecto o un funcionamiento anómalo del aparato desconectar inmediatamente el enchufe, no abrir el aparato y contactar con el establecimiento distribuidor.

En caso de que no se desee utilizar más este tipo de aparato, es necesario inactivarlo cortando el cable de alimentación naturalmente después de haber desconectado la toma de corriente.

Si se rompe el cable de alimentación, debe ser substituido exclusivamente por los centros de asistencia autorizados por el fabricante.

El aparato ha sido fabricado y concebido para funcionar en ambientes domésticos; cualquier otro uso hay que considerarlo impropio y por lo tanto peligroso.

Por motivos de seguridad, no es posible abrir el aparato.

Durante el uso colocar el aparato en una superficie plana.

Para evitar que los niños toquen accidentalmente partes calientes, utilice el aparato en superficies que son por lo menos 85 cm altos.

**Atención, las superficies de la cavidad y del recipiente se pueden calentar durante el uso.**

Mantener el cable lejos de fuentes de calor.

No ponga el aparato encima o debajo de otros hornos, hornos microondas o cerca de hornillos de gas

No ponga el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje al menos 10 cm de espacio libre a los lados y encima del aparato.

Mantenga libres de obstrucciones las aperturas de ventilación.

No mueva el aparato cuando esté en funcionamiento, cuando esté caliente o cuando contenga alimentos.

Atención: no utilice el producto cerca de cortinas o de otros materiales combustibles.

Atención al vapor caliente que puede salir del aparato durante el funcionamiento o después de abrir la cesta.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1 - Tapa.

2 - Ventana de visualización.

3 - Cabeza desmontable.

4 - Tanque.

5 - Selector de temperatura.

6 - Luz indicadora encendida.

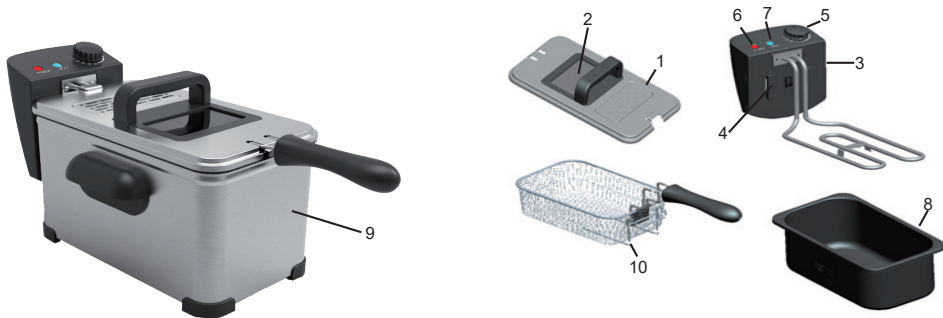
7 - Indicador luminoso de listo.

8 - Cesto.

9 - Asa del cesto.

10 - Soporte del cesto.

Datos de placa sobre el aparato.



## ISTRUCCIONES DE USO

### Primer uso

**GIRAR EL MANGO DEL CESTO HACIA AFUERA HASTA QUE ENCAJE EN SU SITIO.**

Lavar las piezas como se indica en el párrafo MANTENIMIENTO.

Secar bien todas las piezas antes del montaje.

No utilice la freidora sin aceite.

Al freír diferentes tipos de alimentos, dar prioridad a los alimentos que deben freírse a la temperatura más baja.

No mezclar diferentes tipos de aceite para freír.

La fritura de los alimentos precocinados puede tomar menos tiempo para freír que los alimentos completamente crudos.

Se recomienda filtrar el aceite, después de que se haya enfriado completamente, después de cada uso.

**Reemplazar el aceite después de 10-15 usos o antes si el aceite se vuelve marrón y denso.**

### Recomendaciones de seguridad

**ESTA FREIDORA SÓLO ES ADECUADA PARA EL USO CON ACEITE O GRASA LÍQUIDA Y NO PARA EL USO DE GRASAS SÓLIDAS.**

Nunca encienda la freidora sin aceite ni grasa líquida, ya que esto podría dañar la máquina. Tampoco coloque otros líquidos, como agua u otras sustancias, en el depósito de acero inoxidable (8).

Colocar la freidora sobre una superficie seca y estable. A medida que la freidora se calienta durante su uso, asegurarse de que no esté demasiado cerca de otros objetos.

### Modo de uso.

Asegurarse de que la freidora esté **DESCONECTADA**.

Insertar el depósito de acero inoxidable (8) en el recipiente de acero inoxidable (9).

Montar el cuerpo extraíble en el depósito de aceite de acero inoxidable. Asegurarse de que el cuerpo esté bien fijado conectando las dos ranuras de fijación (4) en las guías situadas en el exterior del recipiente de acero (9). Esto activa el pequeño interruptor de seguridad negro (situado entre las dos ranuras) y la freidora se encenderá correctamente.

Retirar el cesto de freír y colgarlo del recipiente usando el gancho del cesto.

Utilizar sólo aceite de buena calidad para freír, como aceite de cacahuete, aceite vegetal, aceite de maíz puro, aceite de girasol, aceite de colza o aceite de oliva ligero. (Se recomienda no mezclar el aceite).

Llenar el depósito de acero inoxidable entre las marcas **MÍN** y **MÁX**.

No llenar más allá de la marca **MÁX** o por debajo de la marca **MÍN**.



Asegurarse de que el botón de control de temperatura (5) esté en OFF o en 0.

Enchufar el cable de alimentación en una toma de corriente.

Girar la perilla del termostato a la temperatura deseada.

El indicador rojo (6) y verde (7) se encenderán.

Mientras el aceite se precalienta, preparar la comida para freír.

Cuando el aceite ha alcanzado la temperatura configurada, la luz verde se apaga.

NOTA: La luz verde de listo se encenderá y apagará con el termostato para mantener la temperatura configurada. El indicador rojo de encendido permanecerá iluminado durante el uso.

**Al colocar los alimentos en el cesto (10), asegurarse de que estén lo más secos posible. No agregar agua, hielo o alimentos húmedos, puede causar salpicaduras de aceite hirviendo.**

Al freír alimentos congelados, eliminar las partículas de hielo y descongelar los alimentos por completo.

No llenar demasiado el cesto.

Bajar lentamente el cesto de alimentos en aceite hirviendo y cubrir la freidora con la tapa (1).

Si se fríe más de una carga, asegurarse de que el aceite se caliente a la temperatura requerida.

**ADVERTENCIA: NO TOCAR EL BOTÓN DE CONTROL DURANTE EL PROCESO DE FRITURA. EL CALOR DEL VAPOR PODRÍA CAUSAR LESIONES.**

**Cuando la comida esté lista, retirar la tapa.**

**ATENCIÓN: Quitar la tapa hará que salga vapor caliente, tenga cuidado de no exponer su cara y su piel al vapor!**

Levantar lentamente el cesto del aceite hirviendo y colgarlo del recipiente usando el gancho del cesto y dejar que el exceso de aceite gotee en el depósito.

Después de escurrir el aceite en exceso, colocar los alimentos en una bandeja de horno forrada con papel absorbente para que el aceite residual pueda escurrirse.

No tocar el cesto mientras esté caliente. Siempre usar el mango.

Asegurarse de girar el botón de control de temperatura a la posición OFF y desconectar la freidora.

**No mover la freidora hasta que se haya enfriado completamente.**

#### **Nota:**

En caso de sobrecalentamiento, el protector térmico de seguridad puede desconectar automáticamente el aparato.

El dispositivo tiene un botón rojo situado detrás del cuerpo extraíble (4). El aparato puede activarse pulsando este botón con un objeto puntiagudo (por ejemplo, un bolígrafo o un palillo de dientes).

**ATENCIÓN: Antes de pulsar el botón, desconectar el aparato de la fuente de alimentación y dejar que se enfríe.**

## MANTENIMIENTO

Antes de limpiar, asegurarse de que el aparato esté desenchufado de la red eléctrica y que se haya enfriado completamente.

Extraiga el cabezal (3) tirando de él hacia arriba.

El cesto, el depósito de acero inoxidable y la tapa se pueden lavar con agua y detergente para vajillas, teniendo cuidado de enjuagar y secar bien después de la limpieza.

La tapa límpiela con un trapo húmedo y no la sumerja en agua ni la introduzca en el lavavajillas.

La resistencia puede limpiarse con un paño ligeramente humedecido. Nunca debe sumergirla en agua.

Las partes exteriores límpielas con un paño húmedo.

No utilice en su limpieza productos químicos o abrasivos, estropajos metálicos, etc que puedan deteriorar las superficies.

Asegúrese de que las piezas estén completamente secas antes de volver a montarlas.

**NO SUMERGIR JAMAS EL APARATO EN EL AGUA.**

#### **Limpieza del filtro:**

Girar la tapa de acero y utilizar un destornillador plano para levantar las aletas que sostienen el filtro unido a la tapa.

Retirar el filtro, limpiarlo con agua y jabón o colocarlo en el lavavajillas.

Después de la limpieza, secarlo y volver a colocarlo en su sitio cerrando las aletas de fijación.



## CONFIGURACIONES

En la siguiente tabla aparecen informaciones indicativas para la cocción de varios alimentos. Los valores indicados pueden variar en función de las dimensiones de los ingredientes, la cantidad y el tipo.

<i>Alimentos</i>	<i>Cantidad (gr)</i>	<i>Tiempo</i>	<i>Temp. (°F/°C)</i>
(min)	TEMP.	3-5	302/150
(°F/°C)	150	3-4	302/150
Camarones	230	3-5	302/150
Cebolla	150	3-4	302/150
Champiñones	300	6-8	302/150
Filete de pescado	230	5-6	302/150
Filete de pescado rebozado	400	6-8	302/150
Pasteles o bolitas de pescado	400	6-8	302/150
Carne en lonchas	400	7-10	338/170
Bistec	400	7-10	338/170
tiras de pollo	510	7-10	338/170
Papas fritas (primera vez)	510	6-10	374/190
Papas fritas (segunda vez)*	230	3-5	374/190

### Condizioni

La garanzia ha validità 24 mesi dalla data d'acquisto.

La presente garanzia è valida solo se viene correttamente compilata ed accompagnata dallo scontrino fiscale che ne prova la data di acquisto.

L'apparecchio deve essere consegnato esclusivamente presso un nostro Centro Assistenza autorizzato.

Per garanzia si intende la sostituzione o la riparazione dei componenti dell'apparecchio che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.

Viene comunque garantita l'assistenza (a pagamento) anche a prodotti fuori garanzia.

Il consumatore è titolare dei diritti applicabili dalla legislazione nazionale disciplinante la vendita dei beni di consumo; questa garanzia lascia inpregiudicati tali diritti.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, conseguenti ad uso improprio dell'apparecchio e alla mancata osservanza delle prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni.

### Limitazioni

Ogni diritto di garanzia e ogni nostra responsabilità decadono se l'apparecchio è stato:

- Manomesso da parte di personale non autorizzato.

- Impiegato, conservato o trasportato in modo improprio.

Sono comunque escluse dalla garanzia le perdite di prestazioni estetiche o tali da non compromettere la sostanza delle funzioni.

Se nonostante la cura nella selezione dei materiali e l'impegno nella realizzazione del prodotto che Lei ha appena acquistato si dovessero riscontrare dei difetti, o qualora avesse bisogno di informazioni, Vi consigliamo di telefonare al rivenditore di zona.



### SMALTIMENTO

#### INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Informazione agli utenti: ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri comunali di raccolta differenziata dei rifiuti elettrotecnici ed elettronici. In alternativa alla gestione autonoma è possibile consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m<sup>2</sup> è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

## GUARANTEE

### Terms and Conditions

The guarantee is valid for 24 months.

This guarantee applies only if it has been duly filled in and is submitted with the receipt showing the date of purchase.

The guarantee covers the replacement or repair of parts making up the appliance which were faulty at source due to manufacturing faults.

After the guarantee has expired, the appliance will be repaired against payment.

The manufacturer declines any responsibility for damage to persons, animals or property due to misuse of the appliance and failure to observe the directions contained in the instructions.

### Limits

All rights under this guarantee and any responsibility on our part will be voided if the appliance has been:

- mishandled by unauthorized persons
- improperly used, stored or transported.

The guarantee does not cover damage to the outward appearance or any other that does not prevent regular operation.

If any faults should be found despite the care taken in selecting the materials and in creating the product, or if any information or advice are required, please contact your local dealer.



### USER INFORMATION

"Implementation of Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)", pertaining to reduced use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as to waste disposal".

The symbol of the crossed-out wheeled bin on the equipment or on its packaging indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its service life.

The user must therefore take the dismissed equipment to suitable separate collection centres for electrical and electronic waste, or return it to the dealer in case they purchase a new device of equivalent type, at a one-to-one-ratio.

Suitable segregated collection of the equipment for subsequent recycling, treatment or environmentally-friendly disposal helps prevent damage to the environment and to human health, and encourages the re-use and/or recycling of the materials that make up the equipment.

Abusive disposal of the product by the user shall result in the application of administrative fines in accordance with the laws in force.

### Conditions

La garantie est valable 2 ans à partir de la date d'achat.

Cette garantie n'est valable que si correctement remplie et accompagnée par le ticket de caisse prouvant le jour de l'achat.

Pour garantie, on entend le remplacement ou la réparation des composants de l'appareil défectueux à l'origine pour vice de fabrication.

Il est toutefois garantie l'assistance (payée) pour les articles hors garantie.

La Maison de construction dégage toute responsabilité en cas de dommages à personnes, animaux et choses, à la suite de l'utilisation impropre de l'appareil et à la non-observation des règles indiquées dans le mode d'emploi.

### Limitations

Tout droit de garantie et toute notre responsabilité sont dérogés en cas de:

- dommages provoqués par personnel non autorisé.
- emploi, conservation ou transport non adéquats.

Ils sont toutefois exclus de la garantie les pertes de performances esthétiques ou telles qui ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil.

Si malgré le soin dans la sélection des matériaux et les efforts dans la réalisation du produit que vous venez d'acheter, vous remarquez des défauts ou si vous avez besoin de renseignements, nous vous prions de bien vouloir contacter le revendeur de votre zone.



### INFORMATIONS POUR LES UTILISATEURS

Mise en œuvre de la Directive RAEE 2012/19/UE, portant sur la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi que sur l'élimination des déchets.

Le symbole de la poubelle barrée, qui se trouve sur l'appareil ou son emballage, indique que le produit en fin de vie doit faire l'objet d'une collecte sélective, séparée des autres déchets.

L'utilisateur devra donc confier l'appareil en fin de vie à un centre de collecte sélective des déchets électroniques et électrotechniques ou le retourner au revendeur lorsqu'il en achètera un neuf de type équivalent, en raison d'un appareil usagé pour un appareil neuf.

La collecte sélective correcte, en vue d'envoyer l'appareil en fin de vie au recyclage, à son traitement et à son élimination de façon écologique, contribue à éviter le risque d'effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui le composent.

L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application des sanctions administratives prévues par le règlement en vigueur.

## Garantiebedingungen:

Die Garantie dauert 24 Monate vom Einkaufsdatum.

Dieser Garantieschein hat nur Gültigkeit, wenn er ordnungsgemäß ausgefüllt und zusammen mit dem Kassenzettel vorgelegt wird.

Die Garantie umfaßt den Ersatz oder die Reparatur aller Komponenten des Gerätes im Falle von Herstellungsfehlern.

Das Gerät wird ausschließlich nur von einem unserer autorisierten Kundendienststellen zurückgenommen.

Außerdem garantieren wir für fachgerechte Dienstleistung (gegen Bezahlung) auch außerhalb der Garantiezeit.

Die Herstellungsfirma lehnt jede Verantwortung hinsichtlich Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen ab, die durch unsachgemäße Benutzung des Geräts oder Nichtbefolgen der beiliegenden Bedienungsanleitung entstehen.

## Einschränkungen:

Der Garantieanspruch bzw. unsere Verantwortlichkeit erlischt, wenn das Gerät:

- von nicht autorisierten Personen demontiert wurde;
- in unsachgemäßer oder unnormaler Weise zum Einsatz kam, aufbewahrt oder transportiert wurde.

Weiterhin sind von der Garantie alle äußeren Abnutzungserscheinungen am Gerät, die die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigen, ausgeschlossen.

Sollten, trotz der Sorgfalt bei der Auswahl der Materialien und trotz der Bemühungen bei der Realisierung des Produktes, das Sie erst gerade erworben haben, Defekte gefunden werden oder sollten Sie irgendwelche Informationen benötigen, so empfehlen wir Ihnen, sich an den für Ihr Gebiet zuständigen Fachhändler zu wenden.



## BENUTZERINFORMATIONEN

“Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten”. Das auf dem Gerät oder auf der Verpackung angebrachte Symbol der durchkreuzten Abfalltonne weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seines Nutzungslebens von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Daher muss der Benutzer das Gerät an seinem Lebensende den geeigneten Sammelstellen für die getrennte Sammlung elektronischer und elektrotechnischer Abfälle zuführen oder es beim Kauf eines neuen gleichwertigen Gerät eins zu eins dem Händler zurückerstatten.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltbezogen nachhaltigen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät zusammengesetzt ist.

Eine gesetzeswidrige Entsorgung des Produkts durch den Benutzer führt zur Auferlegung der nach geltenden Vorschriften vorgesehenen administrativen Sanktionen.

## Condiciones

La garantía tiene 24 meses de validez a partir de la fecha de compra.

La presente garantía es válida sólo si correctamente rellena y acompañada por el recibo donde consta la fecha de compra. En caso de anomalía el aparato deberá ser entregado al servicio oficial, junto con este certificado de garantía.

La garantía comprende la sustitución o reparación de las piezas que componen el electrodoméstico que resultan dañadas por defectos de fabricación.

Igualmente, se proporciona asistencia a cargo del cliente a productos no cubiertos por garantía.

El Fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños a personas, animales o cosas, derivado de un uso no apropiado del aparato y del incumplimiento de las advertencias indicadas en el correspondiente folleto de instrucciones.

## Límites

Todo derecho de garantía y responsabilidad por parte nuestra caduca si el aparato ha sido:

- abierto por personal no autorizado;
- empleado, conservado, transportado de manera inadecuada o anómala.

Se excluye de la garantía todo defecto estético o aquellos que no comprometen la eficiencia de su funcionamiento.

Si a pesar del cuidado en la elección de los materiales y el empeño en la fabricación del producto que Ud. apenas ha comprado se verificaran desperfectos o si Ud. precisara más información al respecto, le aconsejamos contactar al revendedor de zona.



## INFORMACIONES A LOS USUARIOS

"Aplicación de la Directiva RAEE 2012/19/EU , relativa a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, como también de la eliminación de residuos".

El símbolo del basurero tachado presente en el aparato o en la confección indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser recogido por separado de los otros residuos.

El usuario deberá, por lo tanto, entregar el aparato, al final de su vida útil, a los centros de recogida diferenciada idóneos para residuos electrónicos y eléctricos o entregarlo al revendedor al comprar un nuevo aparato de tipo equivalente, en razón de uno a uno.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior envío del aparato desmantelado a reciclaje, tratamiento, eliminación ambientalmente compatible del mismo, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del usuario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

# Ardes

POLY POOL S.p.A. Via Sottocorna, 21/B  
24020 Parre (Bergamo) - Italy

Tel. 0354104000 r.a. - Fax 035702716

<http://www.ardes.it> - e-mail: [polypool@polypool.it](mailto:polypool@polypool.it)