

USAGE AND MAINTENANCE

LINKING

Before plugging the appliance in, don't forget to check the voltage (which must correspond to that indicated on the back plate), and that the socket is provided with ground wire.

To switch on the fryer, turn the knob to the desired temperature; as you turn it, the pilot lamp lights.

To switch it off, turn the knob back to 0°.

USAGE

With oil: we recommend the use of good quality oil (one seed); best results are achieved with olive or peanut oil.

With fat: vegetable frying fat is the most suitable; the fat must be poured into the fryer pan after it's been melted.

- Fill the pan with oil or fat till it reaches its minimum level (half of basket height), or at most its maximum one (2 cm to basket edge).
- Never switch on the appliance without or with too little oil.
- The food must be dried well before frying it, and salted after it's been fried.
- After frying, hook the basket for dripping; don't place the lid on the fryer before the oil has cooled.

NOTE: FRYERS WITH SAFETY THERMOSTAT

If the fryer thermostat is out of order, the safety thermostat breaks it off and the red push-button on the outer casing comes out of its place; in this case, find out the reasons. After eliminating them, make the safety thermostat work again by re-pressing the push button.

MAINTENANCE

After cooling, skim the oil. Periodically, filter the cold oil (after some number of frying operations), by pouring it into another container through a sieve; wash the pan with hot water and dry it well. To remove the pan, lift up the head piece with the heating elements, which must be cleaned thoroughly, too, being careful not to damage the bulb.

After carrying out the filtering and cleaning operations, refill the pan and, if necessary, re-establish the level by adding fresh oil.

INSTRUCTIONS FOR USE

Never immerse the following parts in water or any other liquid: the control-box (3-4), the heating element (21-15), the electric cord (20). These are only to be cleaned with a damp cloth. To avoid steam and spouting's, drain food. Dip slowly the basket (approximately 2/3 full) into oil to enable the evaporation of the water food contain. For the cooking of deep-frozen food, only fry small quantities at once.

EMPLOI ET ENTRETIEN

BRANCHEMENT

Avant de brancher l'appareil, contrôler le voltage, (voir la plaque postérieure), et la prise de courant, qui doit être à la terre. La friteuse s'allume en tournant le bouton du thermostat de 0° à la température désirée; en même temps, la lampe-témoin s'allume. Pour éteindre l'appareil, tourner le thermostat de nouveau à 0°.

EMPLOI

Avec huile: nous conseillons l'emploi d'huile de bonne qualité; on obtient les meilleurs résultats par de l'huile d'olive ou de cacahouète.

Avec graisse: la graisse végétale spéciale pour fritures est la meilleure; faire fondre la graisse avant de la mettre dans la cuve.

- Verser l'huile (ou la graisse), dans la cuve jusqu'à la moitié de la hauteur du panier (niveau minimum) ou, au maximum, jusqu'à 2 cm du bord du panier.
- Les aliments doivent être essuyés avant de les frire, et salés après la cuisson.
- La friteuse ne doit jamais être allumée avec trop peu d'huile
- A la fin de la cuisson, accrocher le panier pour l'égouttement.
- Ne pas placer le couvercle sur la friteuse quand l'huile est chaud.

NOTE: FRITEUSES AVEC THERMOSTAT DE SECURITE

Lorsque le thermostat de sécurité coupe le thermostat primaire, le bouton rouge monte dans le cote latéral-postérieur du manteau sort de sa place; en ce cas, vérifier la cause. Après l'avoir éliminée, rétablir la fonction du thermostat de sécurité en poussant à fond le bouton.

ENTRETIEN

Après la cuisson, écumer l'huile.

Périodiquement, filtrer l'huile froide (après quelques cuissons), en le versant à travers un passoire; laver la cuve et l'essuyer bien.

Pour enlever la cuve, soulever la tête de l'appareil avec les résistances; en nettoyant les éléments chauffants, il faut tâcher de ne pas endommager le capillaire de la sonde.

Après avoir exécuté les opérations de filtrage et nettoyage, remplir encore la cuve et, si nécessaire, rétablir le niveau de l'huile.

MODE D'EMPLOI

Ne jamais passer les éléments suivants sous l'eau ou tout autre liquide: le boîtier (3-4), la résistance (21-15), le cordon avec prise (20). Ne les nettoyer qu'avec un chiffon humide. Afin d'éviter vapeur d'eau et jaillissements, bien égoutter les aliments avant de remplir le panier aux 2/3. Immerger le panier dans l'huile lentement pour permettre l'évaporation de l'eau contenue dans les aliments. Pour la cuisson d'aliments surgelés, prendre soin de ne faire frire qu'une petite quantité à la fois.