

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

Family fryer

SYCK-DF009



FR – NOTICE D'UTILISATION

EN – USER INSTRUCTIONS

ES – MANUAL DE INSTRUCCIONES

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

DE – GEBRAUCHSANWEISUNG

IT - ISTRUZIONI PER L'USO

FR – NOTICE D'UTILISATION

Lisez attentivement le mode d'emploi en prêtant une attention particulière aux consignes de sécurité. Conservez ce manuel pour une consultation ultérieure.

GARANTIE ET SERVICE APRES-VENTE

Toute l'équipe SENYA vous remercie pour votre commande et pour la confiance que vous portez sur la marque Senya.

Conditions de garantie

A compter du 1er janvier 2016, SENYA garantit le bon fonctionnement de ses produits pendant une durée de 2 ans à partir de la date d'achat. La garantie de tout achat ayant eu lieu avant cette date est valable 1 an. Cette garantie s'applique exclusivement aux produits utilisés à des fins domestiques. Toute autre utilisation dans le cadre d'un usage professionnel par une personne physique ou morale exclut toute application de la garantie. Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

Disponibilité des pièces détachées

Senya dispose de pièces détachées pour ses produits pour une durée de 2 ans. Vous pouvez trouver les accessoires et pièces détachées pour vos produits Senya en vente chez notre partenaire Cdiscount. Si votre accessoire ou votre pièce détachée n'est pas disponible, nous vous invitons à contacter notre service SAV au service-client@senya.fr.

Avis client

Si vous êtes satisfait(e) de votre produit, nous vous invitons à déposer un avis sur le site où vous avez passé votre commande pour aider d'autres utilisateurs à faire leur choix. Dans le cas où votre produit ne vous donnerait pas entière satisfaction, nous vous invitons à nous écrire à l'adresse mail service-client@senya.fr avant de laisser un avis négatif. Notre service client sera à votre écoute pour toutes réclamations ou préconisations afin de vous satisfaire et d'améliorer nos produits.



Politique sur le Bisphénol A

Tous nos produits Senya sont développés avec le plus grand soin pour satisfaire toutes les législations européennes. Nos laboratoires partenaires contrôlent de manière très stricte chaque production afin de garantir à nos produits une conformité aux exigences de sécurité électrique, de compatibilité électromagnétique, de limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses et de contact alimentaire pour les produits liés à l'alimentation. De ce fait, tous nos produits sont en accord avec la réglementation en vigueur sur Bisphénol A (BPA).

I- CONSIGNES DE SECURITE

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
2. S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle de l'appareil.
3. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
4. Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il bascule.
5. Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
6. Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon touche des surfaces chaudes.
7. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelques liquides que ce soit.

8. Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
9. Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire : plaque en verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l'éloigner au moins de 10 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
10. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide.
11. Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire. Ne faire frire que des aliments appropriés et destinés à cet effet.
12. Ne jamais utiliser des mélanges d'huile et ne pas mélanger de l'huile fraîche avec de l'huile déjà utilisée.
13. Ne jamais ajouter d'eau dans le bain d'huile.
14. Prendre garde à ne jamais entrer en contact avec l'huile ou le bouillon tant que ceux-ci sont encore chauds (risque de brûlures importantes).
15. L'huile peut prendre feu si elle est surchauffée. Il est impératif de respecter les temps de cuisson indiqués sur l'emballage des produits alimentaires ou préconisés dans le « Tableau indicatif des cuissons » de cet notice.
16. Ne jamais utiliser des aliments hors dimensions ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers

d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.

17. Ne pas surcharger le panier pour éviter tout débordement d'huile.
18. S'assurer que le niveau d'huile ou de bouillon contenu dans la cuve est compris entre les repères « MIN » et « MAX ». Le non-respect de cette précaution provoque une panne bien identifiable et n'est pas couvert par la garantie.
19. Prendre garde aux vapeurs chaudes qui se dégagent pendant la cuisson et aux éventuelles projections d'huiles ou de bouillons.
20. Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, éviter les gestes brusques susceptibles de compromettre sa stabilité et prendre garde de ne pas toucher les parties chaudes.
21. Ne jamais recouvrir l'appareil avec autre chose que son couvercle lorsqu'il fonctionne.
22. Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
23. Attendre le refroidissement complet de l'huile ou du bouillon avant de les filtrer ou de les jeter.
24. Laisser complètement refroidir l'appareil avant de le déplacer ou de le manipuler.
25. Les surfaces vont devenir chaudes pendant l'utilisation et peuvent provoquer des brûlures.
26. Attention. Les surfaces sont susceptibles

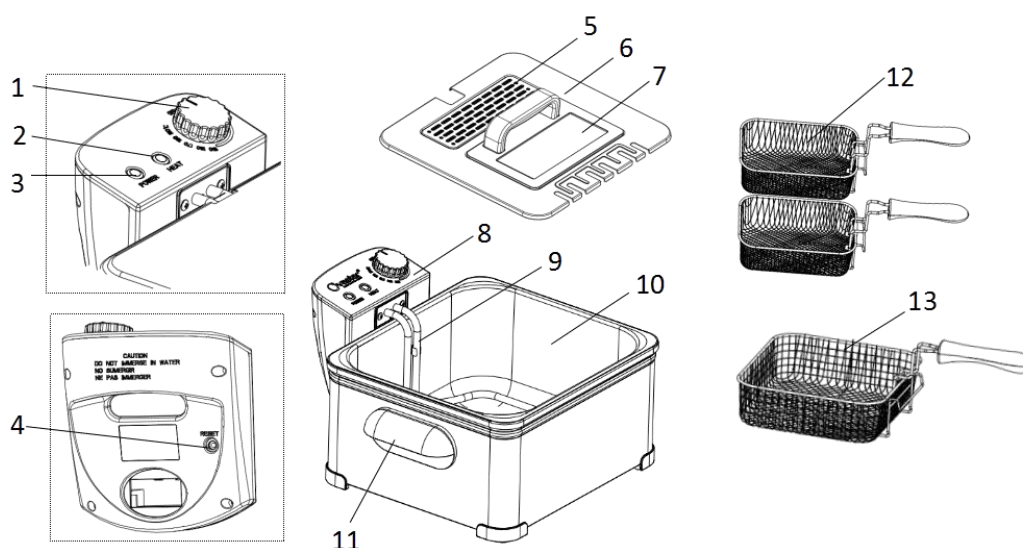


de chauffer pendant l'utilisation. Ne les touchez pas, utilisez la poignée.

27. Cet appareil doit être positionné en situation stable avec une poignée positionnée pour éviter le déversement de liquides chauds.
28. En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
29. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou par un système de commande à distance séparé.
30. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
 - les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - maisons de ferme; par des clients dans des hôtels,
 - motels et autres environnements de type résidentiel;
 - environnements de type chambres d'hôtes.
31. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

II- CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

II.1 DESCRIPTION GLOBALE DU PRODUIT



1	Bouton de contrôle	2	Voyant de chauffe (vert)
3	Voyant de mise sous tension (rouge)	4	Bouton de réinitialisation
5	Évent	6	Couvercle
7	Fenêtre	8	Boîtier de résistance
9	Chauffage	10	Cuve
11	Poignée	12	Petit panier X2
13	Grand panier		

II.2 CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 friteuse
- 1 cuve (5L)
- 2 Petit panier
- 1 Grand panier
- boîtier de résistance
- 1 couvercle

II.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

- Capacité d'huile max : 5L
- Capacité max de frites : 1.0 kg
- Thermostat réglable jusqu'à 190°C
- Indicateur de chauffage et indicateur de puissance

- Cuves amovibles pour un nettoyage facile
- 3 paniers avec poignée amovible
- 2 couvercles amovibles compatibles lave-vaisselle
- panier et couvercle compatible lave-vaisselle
- Poignées de transport
- Habillage inox
- Pieds antidérapants
- Entièrement démontable pour un meilleur nettoyage
- Résistance amovible
- Alimentation: 220-240V
- Puissance: 2000 W

III- UTILISATION DU PRODUIT

III.1 AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser la friteuse.
2. Sortez la friteuse de son emballage.
3. Sortez tous les accessoires et documentations et rangez-les.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon doux et humide.
5. Séchez la friteuse avant de l'utiliser.

III.2 FONCTIONNEMENT

1- Mise en marche

1. Placez la friteuse sur une surface plane et résistante à la chaleur. Vérifiez qu'elle est éteinte.
2. Ouvrir le ou couvercle.
3. Sortez le panier et la poignée, accrocher la poignée au panier
4. Versez l'huile de cuisson désirée dans le récipient (le niveau doit être entre les marques minimum et maximum indiquées sur les parois du récipient).
5. Ne mélangez jamais deux types d'huile différente.

IMPORTANT! Ne branchez jamais la Friteuse sans huile.

2- Cuisson

1. Branchez la friteuse à une prise secteur. Le témoin d'alimentation s'allume. (Rouge)
2. Réglez la température désirée à l'aide du bouton de réglage de la température en fonction des aliments que vous allez frire. Le voyant de température s'allume (vert)
3. La friteuse atteint la température souhaitée lorsque le voyant de température s'éteint (après env. 3 à 6 minutes).

4. Mettez les aliments à frire dans le panier.

REMARQUE :

- *Les aliments à frire ne doivent pas dépasser la hauteur du panier afin de conserver une cuisson homogène.*
 - *N'ajoutez pas d'eau et ne plongez pas d'aliments mouillés dans l'huile chaude. Même de petites quantités d'eau peuvent entraîner des éclaboussures d'huile. Assurez-vous toujours que les aliments sont secs avant de les plonger dans l'huile.*
 - *La lampe chauffante s'allumera et s'éteindra avec le thermostat pour maintenir la température réglée. Le voyant de mise sous tension restera allumé tout au long de l'utilisation*
5. Abaisser lentement et avec précaution le panier dans l'huile. Vérifiez que le niveau d'huile ne dépasse pas le niveau maximum.
 6. Couvrez le couvercle.
 7. Lorsque les aliments sont frits, ouvrez le couvercle et soulevez le panier pour vider l'excès d'huile.

REMARQUE :

- *La vapeur générée pendant le processus de cuisson s'échappera de l'évent du couvercle. Faites attention de ne pas vous brûler.*
 - *Vous pouvez surveiller le processus de cuisson de vos aliments par la fenêtre du couvercle.*
8. Positionnez le bouton de réglage de la température sur OFF et débranchez la friteuse. Ne déplacez pas la friteuse tant qu'elle n'a pas totalement refroidie

III.3 CONSEILS PRATIQUES

1. Huiles et graisses

Utilisez uniquement de l'huile adaptée aux températures élevées.

- Ne mélangez pas différents types d'huile.
- Changez l'huile lorsqu'elle devient marron après la cuisson (après environ 20 utilisations).
- Pour éviter le risque de renversement lors de la cuisson de plus d'aliments, vous pouvez réduire l'huile au niveau Min, tandis que le processus de cuisson doit être surveillé.

2. Préparation des aliments

- Quelle que soit la recette utilisée, les aliments doivent toujours être parfaitement secs afin d'éviter tout débordement ou éclaboussure de l'huile et afin de conserver cette dernière plus longtemps.
- Lorsque vous préparez des aliments à base de pommes de terre (frites, chips, etc.), coupez-les puis passez-les sous l'eau froide pour enlever l'amidon. Séchez-les afin d'éviter qu'ils ne collent ensemble.

3. Cuisson

- Si vous cuisinez plus qu'un panier complet, il est recommandé de cuire un demi-panier d'aliments à la fois pour un meilleur goût de cuisson, et vous pouvez le faire plusieurs fois.
- Ne maintenez pas l'huile à une température élevée pendant trop longtemps afin qu'elle ne perde pas ses propriétés.
- Baissez la température au plus bas entre deux cuissons.
- Ne laissez pas les aliments cuits trop longtemps dans le panier en position d'égouttage. Les vapeurs pourraient en effet faire perdre aux aliments leur croustillant et les ramollir.

4. Après la cuisson

- Vous pouvez laisser l'huile refroidir avec le panier en place et le couvercle de la friteuse fermé. L'huile ne perdra pas ses propriétés.
- Changez régulièrement l'huile.

IV- NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le bien refroidir pendant au moins 1 heure.
2. Retirez le couvercle pour pouvoir le nettoyer en le soulevant avec précaution.
3. Trempez le panier dans de l'eau chaude savonneuse puis rincez-le abondamment à l'eau claire et séchez-le.
4. Versez l'huile froide dans la poubelle. Ne la videz jamais dans l'évier car cela pourrait boucher la canalisation. Nettoyez le récipient à huile avec de l'eau chaude savonneuse puis rincez-le abondamment.
5. Nettoyez le corps de la friteuse et le couvercle avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'alcool.
6. N'immergez pas la friteuse dans de l'eau car elle contient des pièces électriques.

V- GUIDE DE CUISSON

1. Temps de cuisson

Pour une friture profonde des aliments, les temps de cuisson suivants sont donnés à titre indicatif. Les temps peuvent varier selon les quantités et les goûts personnels

2. Produits frais

Type d'aliment		Quantité max.* (g)	Température (°C)	Temps de cuisson Mins	
Frites	Friture optimale	800	170	1ère friture	4-5
			190	2ème friture	1-2
Viande	Steaks boeuf	125	170	5-6	
	Filets poulet	125	170	5-6	
	Boulettes	150	160	7-9	
Légumes	Artichauts	100	150	5-6	
	Choux-fleurs	180	160	8-9	
	Aubergines	125	170	11-12	
	Courgettes	100	170	8-10	
	Champignons	180	160	9-10	
Poisson & Fruits de mer	Calamars	220	160	9-10	
	Coquilles St- Jacques	190	160	9-10	
	Langoustines	225	160	7-10	
	Sardines	225	170	8-10	
	Seiches	225	160	8-10	
	Soles	225	160	6-7	
Beignets/-Fruits	Beignets	225	150	12-15	
	Fruits	120	150	10-12	

3. Produits surgelés

Type d'aliment		Quantité max.* (g)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	
Frites	Friture optimale	500	190	1ère friture	3-4
				2ème friture	1-2
	Quantité MAX	1000	190	1ère friture	6-7
				2ème friture	1-2
Bâtonnets de pommes de terre		190	190	7-8	
Viande..	Filets poulet	100	180	6-8	

Poisson & Fruits de mer	Bâtonnets de morue	110	190	4-6
	Crevettes	110	190	4-6

VI- GUIDE DE DEPANNAGE

Mauvais fonctionnement	Cause	Solution
La friteuse ne chauffe pas	L'alimentation est coupée	Vérifiez la présence de courant à la prise et rebranchez l'appareil
	La résistance n'est pas placée correctement	Assurez-vous que la résistance est correctement insérée dans la fente pour carte du boîtier pour activer l'interrupteur de sécurité
	La surchauffe a provoqué la coupure de l'interrupteur de réinitialisation	Appuyez sur l'interrupteur de réinitialisation ON
L'huile déborde ou génère des projections.	La quantité d'huile est trop importante	Respectez les niveaux « MIN » et « MAX »
	La quantité d'eau apportée par les aliments est excessive	Epongez-les au maximum avant de les plonger dans le bain
	L'huile est de mauvaise qualité	Prenez de l'huile « Spéciale friture »
	Le panier est trop chargé	Réduisez les quantités d'aliments
L'huile fume ou déborde	L'huile est dégradée: elle doit être changée	Remplacez l'huile
	La température est trop élevée	Baisser la température
La friture est trop grasse	L'huile est dégradée	Changer l'huile
	La température est trop basse	Augmentez la température

Protection contre la surchauffe :

1. Si vous allumez accidentellement votre friteuse alors qu'elle ne contient pas d'huile, sa protection contre la surchauffe se déclenche automatiquement. Il n'est alors momentanément plus possible d'utiliser l'appareil. Débranchez l'appareil.

2. Attendez impérativement que l'appareil est complètement refroidi avant d'activer le bouton « RESET » présent au dos de l'élément de contrôle pour réactiver l'appareil. Pour cela, utilisez un objet en plastique ou en bois de 4 cm de long au minimum.

VII-TRAITEMENTS DES APPAREILS ELECTRONIQUES ET ELECTRONIQUES EN FIN DE VIE



Application dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays Européens disposant de systèmes de collecte sélective. Le symbole, apposé sur le produit ou son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou votre distributeur. Le matériau d'emballage est recyclable. Éliminez l'emballage de manière écologique et mettez-le à la disposition du service de collecte des matières recyclables.

EN – USER INSTRUCTIONS

Read carefully this user manual before first use. Pay special attention to the security instructions. Keep this manual for later consultation.

WARRANTY AND AFTER-SALES

Everyone at SENYA thanks you for your order and for the confidence you have in the Senya brand.

Warranty conditions

As of 1 January 2016, SENYA guarantees the proper functioning of its products for a period of 2 years from the date of purchase. The warranty of any purchase made before that date is valid for 1 year. This warranty only applies to products used for domestic purposes. Any other use in the context of professional use by a natural or legal person excludes any application of the warranty. This product is guaranteed against any failure resulting from faulty workmanship or materials. This warranty does not cover defects or damage resulting from improper installation, incorrect use or normal wear and tear of the product.

Availability of spare parts

Senya has spare parts for its products for a 2-year period. You can find accessories and spare parts for your Senya products sold by our partner Cdiscount. If your accessory or spare part is not available, please contact our after-sales service at service-client@senya.fr.

Customer reviews

If you are satisfied with your product, please submit a review on the website where you placed your order to help other users make their choice. If you are not totally satisfied with your product, please write to us at this email address service-client@senya.fr before leaving a negative review. Our customer service will listen to your complaints or recommendations in order to satisfy you and improve our products.



Bisphenol A Policy

All our Senya products are developed with great care to meet all European legislation. Our partner laboratories strictly control each production to ensure that our products comply with the requirements for electrical safety, electromagnetic compatibility, limitation of use of certain hazardous substances and food contact for food-related products. All our products are therefore compliant with the current regulations on Bisphenol A (BPA).

I-SECURITY INSTRUCCIONES

1. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
2. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
3. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of the hot liquids.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the

appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

6. Ensure that the power supply voltage matches the power supply voltage of the device.
7. Never unplug the device by pulling on the power cable or on the device itself.
8. Ensure that the device is not placed on the edge of the table or of the work surface to avoid any risk of the device falling off.
9. Never move the device while in operation.
10. Avoid placing the device near heat sources and ensure that the power cable does not come into contact with hot surfaces.
11. The appliance must not be immersed .
12. It is recommended that the device be checked regularly. To prevent danger, do not use the device if the power cable, plug or device itself are damaged. Instead, take the device to a professional for testing and/or repair.
13. Regarding the instructions for cleaning surfaces (notably in contact with food or oil), refer to the paragraph“Cleaning and maintenance”in this manual.
14. To prevent any risk of fire, place the device on a heat-resistant surface (avoid sheet glass, varnished tables,

plastic tablecloths, etc.) at least 10 cm away from any edge. The area above the device must be unobstructed.

15. Do not operate the device when empty.
16. The device should be used for food use only. Only appropriate foodstuffs that are intended to be fried should be cooked in this device.
17. Never combine different oils and do not mix fresh oil with used oil.
18. Never add water to the oil tank.
19. Take care to avoid coming into contact with the oil still hot (risk of serious burns).
20. The oil may catch fire if it is overheated. The cooking times stipulated on the packaging of food products or recommended in the 'Guide to cooking times' table in this manual must be observed.
21. Never use out sized foodstuffs or foodstuffs still in their packaging. Remove all paper packaging, aluminium or clingfilm from food prior to cooking.
22. Avoid overloading the basket, in order to prevent the oil spilling over.
23. Ensure that the level of oil in the tank falls between the "MIN" and "MAX" levels. Failing to observe this precaution will cause an easily-identifiable malfunction and is not covered by the warranty.
24. Beware of hot vapours arising during cooking and any

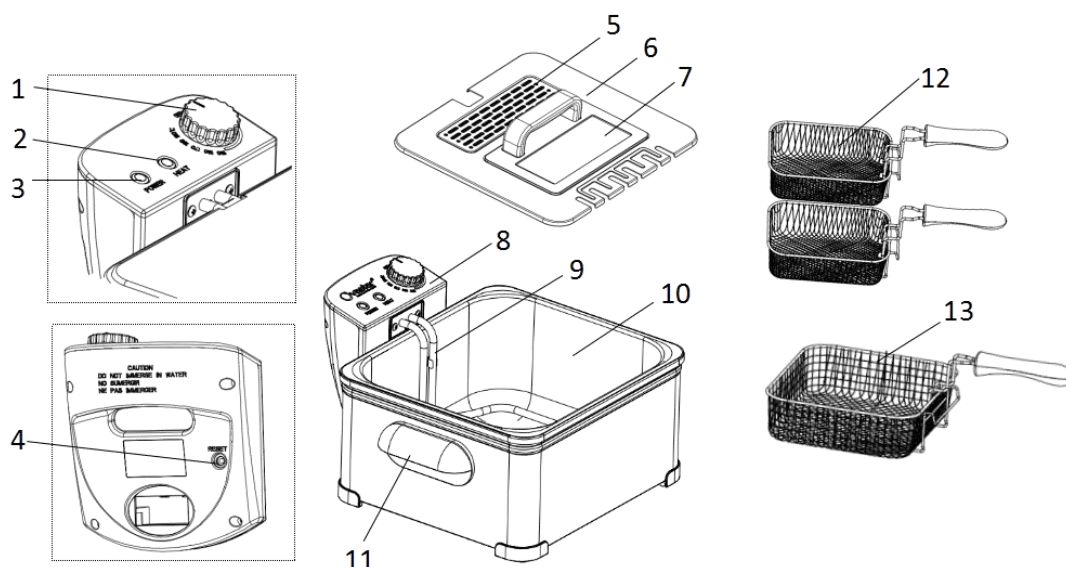
splashes of oil or broth.

25. When the device is in use, avoid making any sudden movements liable to compromise the device's stability and make sure you do not touch the hot parts of the device.
26. Never use anything other than the lid to cover the device when in operation.
27. Never use the device as a space heater.
28. Wait until the oil has cooled completely before filtering or disposing of it.
29. Allow the device to cool completely before moving or handling it.
30. The appliance surfaces are liable to get hot during use .
31. Warning: Surfaces are liable to get hot during use.



II- CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

II.1 GLOBAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT



1	Temperature control knob	2	Heating light (green)
3	Power on light (red)	4	Reset button
5	Vent	6	Lid
7	Window	8	Resistor housing
9	Heater	10	Tank
11	handle	12	Small basket X2
13	Big basket		

II.2 CONTENTS

- 1 fryer
- 1 tank (5L)
- 2 small baskets
- 1 big basket
- resistor housing
- 1 lid

II.3 TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Max. oil capacity: 5L
- Max. volume of chips: 1.0 kg
- Thermostat adjustable up to 190°C
- Heating indicator and power indicator
- Removable tanks for easy cleaning
- 3 baskets with removable handles
- Dishwasher-safe basket and Lid
- Carry handles
- Stainless steel casing
- Non-skid feet
- Can be fully disassembled for easy cleaning
- Removable heating element
- Power supply: 220-240V
- Power: 2000W

III- USE

III.1 BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Read the instructions carefully before using the fryer.

2. Remove the fryer from its packaging.
3. Remove all accessories and documentation and tidy them away.
4. Clean the inside and outside of the fryer with a soft, damp cloth.
5. Dry the fryer before use.

III.2 USING THE APPLIANCE

Switching on

- Place the fryer on a flat, heat-resistant surface. Check that it is switched off.
- Open the lid.
- Remove the basket and handle and connect the basket to the handle.
- Pour desired cooking oil into the tank (the oil level must be between the minimum and maximum levels indicated on the side of the tank).
- Do not combine two different types of oil.

IMPORTANT! Never plug in the fryer while empty.

Cooking

1. Plug the fryer into the mains socket. The power indicator will switch on. (Red)
2. Set the device to the desired temperature using the temperature control knob, depending on the food you intend to fry. The heating light will switch on (green)
3. When the fryer reaches the desired temperature, the heating light will switch off (after approx. 3-6 minutes).
4. Place the food for frying in the basket.

NB:

- The food for frying should not be stacked higher than the top of the basket in order to ensure uniform cooking.
 - Do not add water and do not immerse wet food in hot oil. Even small quantities of water can cause the oil to splash. Ensure that all food is dry before immersing it in the oil.
 - The heating light will cycle On and Off with the thermostat to maintain the set temperature. The power on light will remain On throughout use.
5. Lower the basket slowly and carefully into the oil. Ensure that the oil does not rise higher than the maximum level.
 6. Cover the lid.
 7. When the food has been fried, open the lid and lift the basket to drain excess oil.

NB:

- *The steam generated during the cooking process will escape from vent of lid. Take care not to get burned.*
- *You can monitor the cooking process of your food by the lid window.*
- 8. Move the temperature control knob to OFF and unplug the fryer, do not move the fryer until it has cooled completely.

III.3 USEFUL TIPS

1. Oils and fats

Use only oil suitable for cooking at high temperatures.

- Do not combine different types of oil.
- Change the oil when it takes on a brown colour following cooking (after approx. 20 uses).
- To avoid the risk of spillage when cooking more food, you can reduce the oil to the Min level, while the cooking process must be monitored.

2. Preparing food

- Regardless of the recipe, the foodstuffs involved must be perfectly dry in order to prevent any spillover or splashes of oil and to ensure that the oil lasts longer.
- When preparing potato-based food (chips, crisps, etc.), cut the potatoes and rinse them under cold water to remove the starch. Dry them to prevent them sticking together.

3. Cooking

- If you are cooking more than a full basket, it is recommended that you cook half a basket of food at a time for better cooking taste, and you can do it multiple times.
- Do not heat the oil to high temperatures for extended periods as this may result in it deteriorating.
- Reduce the temperature to its lowest setting between batches.
- Do not leave cooked food to drain in the basket for extended periods. The steam arising may soften the food and cause it to lose its crispy crust.

4. After cooking

- You can allow the oil to cool with the basket in place and the lid of the fryer closed. There is no risk of the oil deteriorating.
- Change the oil regularly.

IV- CLEANING AND MAINTENANCE

1. Prior to cleaning, unplug the device and allow it to cool thoroughly for at least 1 hour.
2. Lift the lid carefully to remove it for cleaning.
3. Soak the basket in hot soapy water then rinse thoroughly in clean water and dry.
4. Dispose of the cold oil in the bin. Avoid emptying it into this sink, as this may block the drain. Clean the recipient using hot soapy water then rinse thoroughly.
5. Clean the frame of the fryer and the lid with a damp cloth, avoid using abrasive products or alcohol.
6. Do not immerse the Resistor housing in water, as it contains electrical components.

V-COOKING GUIDE

1. Cooking time

The following cooking times are given as guidelines only for ensuring food is thoroughly fried. Times may vary depending on the quantities of food prepared and on personal taste.

2. Fresh products

Type of food		Max. quantity* (g)	Temperature (°C)	Cooking time (mins)	
Chips	Optimum frying	800	170	1st fry	4-5
			190	2nd fry	1-2
Meat	Steaks (beef)	125	170	5-6	
	Chicken fillets	125	170	6-7	
	Meatballs	150	160	7-9	
Vegetables	Artichokes	100	150	5-6	
	Cauliflower	180	160	8-9	
	Aubergines	125	170	5-6	
	Courgettes	100	170	8-10	
	Mushrooms	180	160	9-10	
Fish & Seafood	Squid	220	160	9-10	
	Scallops	190	160	9-10	
	Shrimp	225	160	7-10	

	Sardines	225	170	8-10
	Cuttlefish	225	160	8-10
	Sole	225	160	6-7
Doughnuts / Fruit	Doughnuts	225	150	12-15
	Fruit	120	150	10-12

Frozen products

Type of food		Max. quantity* (g)	Temperature (°C)	Cooking time (min)	
Chips	Optimum frying	500	190	1st fry	3-4
				2nd fry	1-2
	Max. quantity	1000	190	1st fry	6-7
				2nd fry	1-2
Potato croquettes		190	190	7-8	
Meat..	Chicken fillets	100	180	6-8	
Fish & Seafood	Cod croquettes	110	190	4-6	
	Prawns	110	190	4-6	

VI-TROUBLESHOOTING GUIDE

Malfunction	Cause	Solution
The fryer does not heat up.	The power is cut off.	Check that the mains socket is live and plug the device back in.
	Resistor not placed correctly	Make sure the resistor is properly seated in the card slot of the housing to activate the safety switch
	Over temperature caused the reset switch to cut off	Press the ON reset switch
The oil spills over or splashes	There is too much oil in the device.	Observe the “MIN” and “MAX” levels.
	The amount of water introduced by the food is excessive.	Pat the food dry as much as possible before immersing it in the oil.

	The oil is of poor quality.	Use oil 'intended for frying'.
	The basket is too full	Place less food in it
The oil smokes or spills over.	The oil has deteriorated and must be changed.	Replace the oil.
	The temperature is too high.	Lower the temperature.
The food fried is too greasy.	The oil has deteriorated.	Change the oil.
	The temperature is too low.	Raise the temperature.

Protection against overheating :

1. If you accidentally switch on your fryer without there being any oil in it, the fryer's anti-overheating system will activate automatically. This will make it impossible to use the fryer for a certain time. Unplug the device.
2. Wait until the device has cooled completely before pressing the "RESET" button at the rear of the control element in order to reactivate the device. To do this, use a plastic or wooden item at least 4 cm in length.

VII- TREATMENT OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC APPLIANCE AT THE END OF THEIR LIFE CYCLE



Application in the countries belonged to the European Union and in other European countries which have a selective collect system. This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office or your household waste disposal service. The packaging material is recyclable. Eliminate the packaging in an environmentally friendly way and make it available to the recycling collection service.

ES – MANUAL DE INSTRUCCIONES

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el producto por primera vez. Preste una atención especial a las instrucciones de seguridad. Conserve este manual para futuras referencias.

GARANTIA Y SERVICIO POSTVENTATA

Todo el equipo de SENYA desea darle las gracias por su pedido y por la confianza depositada en la marca Senya.

Condiciones de la garantía

Desde el 1 de enero de 2016, SENYA garantiza el correcto funcionamiento de sus productos durante un periodo de 2 años desde la fecha de compra. La garantía de cualquier compra que se haya realizado antes de dicha fecha es válida solo durante 1 año. Esta garantía se aplica exclusivamente a productos utilizados con fines domésticos. Cualquier otro uso con fines comerciales por parte de una persona física o jurídica invalidará cualquier aplicación de la garantía. Este producto está garantizado contra defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre los defectos o daños resultantes de una mala instalación, de un uso incorrecto o del propio desgaste por uso del producto.

Disponibilidad de piezas de recambio

Senya dispone de piezas de recambio para sus productos durante un periodo de 2 años. Encontrará también accesorios y piezas de recambio para sus productos de Senya a la venta en nuestro socio Cdiscount. Si su accesorio o pieza de recambio no está disponible, póngase en contacto con nuestro departamento de servicio postventa enviando un correo electrónico a service-client@senya.fr.

Opinión del cliente

Si está satisfecho/a con su producto, le invitamos a dejar su opinión en nuestra página web o en la que haya realizado su pedido para ayudar a otros usuarios a tomar decisiones. En caso de que su producto no le satisfaga totalmente, le rogamos que nos envíe un correo electrónico a service-client@senya.fr antes de dejar un comentario negativo. Nuestro servicio de atención al cliente tendrá en cuenta todas sus reclamaciones u opiniones para satisfacerle y mejorar nuestros productos.

Política sobre el bisfenol A



Todos los productos de Senya se desarrollan con el mayor cuidado para respetar en todo momento las normativas europeas vigentes. Nuestros laboratorios asociados controlan estrictamente cada producción para garantizar que nuestros productos cumplan con los requisitos en materia de seguridad eléctrica, compatibilidad electromagnética, limitación de uso de determinadas sustancias peligrosas y del contacto con alimentos en aquellos productos relacionados con la alimentación. Por todo ello, nuestros productos cumplen con las regulaciones actuales sobre bisfenol A (BPA).

I- INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años si están supervisados continuamente. Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
2. Asegurarse de que la tensión de la red se corresponde con la del aparato.
3. No tirar nunca del cable de alimentación o del propio aparato para desenchufarlo.
4. No colocar el aparato en el borde de la mesa o de la encimera para evitar caídas.
5. No desplazar nunca el aparato cuando está funcionando.
6. No utilizar el aparato cerca de una fuente de agua.
7. No sumergir nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido.
8. Se recomienda examinar regularmente el aparato. Para

evitar todo peligro, no utilizar el aparato si el cable de alimentación, el enchufe o el aparato están dañados. Llevar el aparato a un profesional para su comprobación y/o reparación.

9. Con el fin de evitar todo riesgo de incendio, colocar el aparato sobre un soporte no sensible al calor (prohibido: placa de vidrio, mesa barnizada, mantel de plástico, etc.) y alejarlo al menos 10cm de toda pared. El espacio encima del aparato debe estar igualmente despejado.
10. El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
11. No poner el aparato vacío en funcionamiento.
12. Utilizar el aparato exclusivamente para un uso alimentario. Freír únicamente los alimentos apropiados y destinados a este fin.
13. No utilizar nunca mezclas de aceite y no mezclar aceite nuevo con aceite ya usado.
14. No añadir nunca agua en el baño de aceite.
15. Tener cuidado con no entrar nunca en contacto con el aceite o el caldo mientras éstos sigan calientes (riesgo de quemaduras importantes).
16. El aceite puede quemarse si se calienta en exceso. Es fundamental respetar los tiempos de cocción indicados en el embalaje de los productos alimenticios o recomendados en el “Cuadro indicativo de

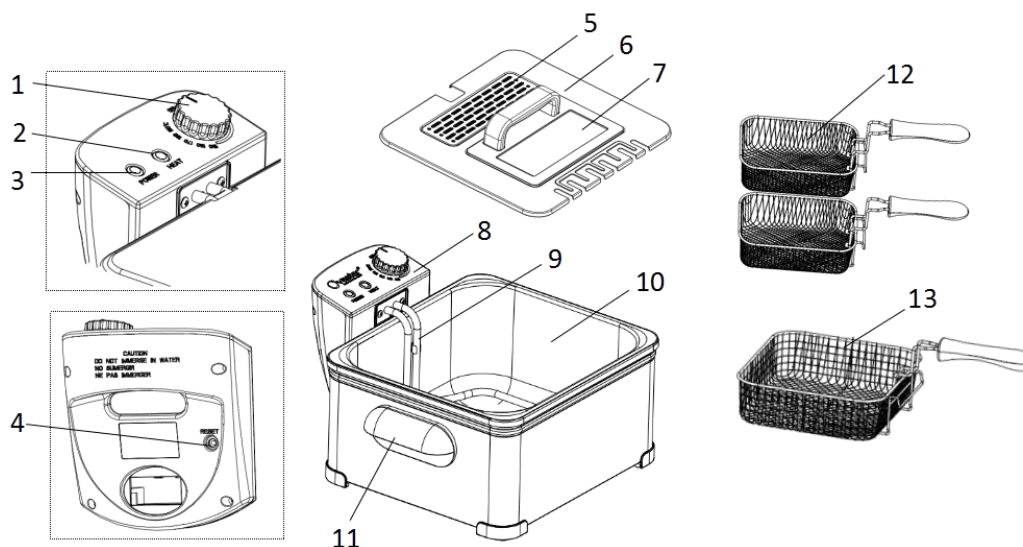
cocciones” de este manual.

17. No utilizar nunca alimentos de tamaño excesivo o alimentos embalados. Retirar previamente todos los papeles de embalaje, aluminio o film de plástico que puedan estar envolviendo los alimentos.
18. No sobrecargar la cesta para evitar que el aceite desborde.
19. Asegurarse de que el nivel de aceite o de caldo contenido dentro de la cuba está incluido entre las marcas “MIN” y “MAX”. El incumplimiento de esta precaución produce una avería bien identificable y no cubierta por la garantía.
20. Tener cuidado con los vapores calientes que se desprenden durante la cocción y las posibles proyecciones de aceite o de caldo caliente.
21. Cuando el aparato está en funcionamiento, evitar los gestos bruscos que puedan comprometer su estabilidad y tener cuidado de no tocar las partes calientes.
22. No cubrir nunca el aparato con otra cosa que no sea su tapa cuando está en funcionamiento.
23. No utilizar nunca el aparato como elemento de calefacción auxiliar.
24. Esperar que el aceite o el caldo se enfríen completamente antes de colarlos o descartarlos.

25. Dejar enfriar completamente el aparato antes de desplazarlo o manipularlo.
26. Las superficies se calientan mucho durante el uso y pueden provocar quemaduras.
27. Atención. Superficie caliente. No tocar, utilizar el mango. 
28. Este aparato debe colocarse en una situación estable con el mango colocado para evitar derrames de líquidos calientes
29. En lo relativo a las instrucciones de limpieza del aparato (especialmente las superficies en contacto con alimentos), consulte el apartado «limpieza y almacenamiento» de este manual.
30. Este aparato está destinado a utilizarse en aplicaciones domésticas y similares como: Espacios de cocina reservados al personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales; granjas; utilización por parte de clientes de hoteles, hostales y otros entornos de carácter residencial; habitaciones de huéspedes.
31. Si el cable de alimentación está dañado, tiene que ser reemplazado por su distribuidor, el servicio posventa o personal con una cualificación adecuada para evitar cualquier peligro.

I- CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

II.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



1	Perilla de temperatura	2	Indicador de calentamiento (verde)
3	Indicador de encendido (rojo)	4	Botón de seguridad
5	Respiradero	6	Tapa
7	Ventana	8	Carcasa de resistencia
9	Calentador	10	Cuba
11	Asa	12	Cesta pequeña X2
13	Canasta grande		

II.2 CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 Freidora
- 1 Cuba extraíbles de 5 L
- 2 Cesta pequeña
- 1 Canasta grande
- Caja de resistencia
- 1 Tapa

II.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Capacidad máxima de aceite: 5L
- Capacidad máxima de patatas: 1,0 kg
- Termostato ajustable hasta 190°C
- Indicador de calentamiento e de potencia

- Cubas extraíbles para facilitar la limpieza
- 3 cestas con asa extraíble
- Tapas extraíbles aptas para lavavajillas
- Cesta apta para lavavajillas
- Asas de transporte
- Revestimiento de acero inoxidable
- Pies antideslizantes
- Totalmente desmontable para una mejor limpieza
- Resistencia extraíble
- Alimentación: 220-240V
- Potencia: 2000 W

III. MODO DE EMPLEO

III.1 ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Leer atentamente las instrucciones antes de utilizar la freidora.
2. Sacar la freidora de su embalaje.
3. Sacar todos los accesorios y documentos y guardarlos.
4. Limpiar el interior y el exterior de la freidora con un paño suave y húmedo.
5. Secar la freidora antes de utilizarla.

III.2 FUNCIONAMIENTO

Puesta en marcha

- Enchufar la freidora a una toma de corriente. El indicador luminoso de alimentación se enciende. (rojo)
- Ajustar la temperatura deseada mediante el botón de ajuste de la temperatura, en función de los alimentos que se van a freír. El indicador de temperatura se enciende (verde)
- Vierta el aceite de cocina deseado en el Cuba (el nivel debe situarse entre las marcas mínimo y máximo indicadas en las paredes de la cuba).
- No mezclar nunca dos tipos de aceite diferentes.

¡IMPORTANTE! No enchufar nunca la freidora sin aceite.

Cocción

1. Enchufar la freidora a una toma de corriente. El indicador de alimentación se enciende.
2. Ajustar la temperatura deseada con ayuda del botón de ajuste de la temperatura en función de los alimentos que se van a freír. El indicador de temperatura se enciende.

3. La freidora alcanza la temperatura deseada cuando el indicador de temperatura se apaga (después de unos 3 a 6 minutos).
4. Colocar los alimentos a freír dentro de la cesta.

NOTA:

- *Los alimentos a freír no deben sobrepasar la altura de la cesta con el fin de conservar una cocción homogénea.*
 - *No añadir agua y no sumergir alimentos mojados en aceite caliente. Incluso pequeñas cantidades de agua pueden producir salpicaduras de aceite. Asegurarse siempre de que los alimentos están secos antes de sumergirlos en el aceite.*
 - *La luz de calefacción se encenderá y apagará con el termostato para mantener la temperatura establecida. La luz de encendido permanecerá encendida durante el uso.*
5. Bajar lentamente y con precaución la cesta dentro del aceite. Comprobar que el nivel de aceite no sobrepase el nivel máximo.
 6. Cubra la tapa.
 7. Cuando los alimentos estén fritos, abrir la tapa. levante la canasta para drenar el exceso de aceite.

NOTA:

- *El vapor generado durante el proceso de cocción escapará por la ventilación de la tapa. Tenga cuidado de no quemarse.*
 - *Puede monitorear el proceso de cocción de su comida por la ventana de la tapa.*
8. Posicionar el botón de ajuste de la temperatura en OFF y desenchufar la freidora.No desplazar la freidora hasta que no esté totalmente fría.

III.3 CONSEJOS PRACTICOS

1. Aceites y grasas

Utilizar únicamente aceites idóneos para altas temperaturas.

- No mezclar distintos tipos de aceites.
- Cambiar el aceite cuando se vuelve marrón después de la cocción (después de unos 20 usos).
- Para evitar el riesgo de derrame al cocinar más alimentos, puede reducir el aceite al nivel Min, mientras que el proceso de cocción debe ser monitoreado.

2. Preparacion de alimentos

- Cualquiera que sea la receta utilizada, los alimentos deben estar siempre perfectamente secos para evitar cualquier desbordamiento o salpicadura de aceite y también para conservar este último durante más tiempo.

- Cuando se preparan alimentos a base de patatas (por ejemplo patatas fritas, etc.), cortarlos y pasarlos por agua fría para eliminar el almidón. Secarlos para evitar que se peguen entre sí.

3. Coccion

- Si está cocinando más de una canasta llena, se recomienda que cocine media canasta de alimentos a la vez para un mejor sabor de cocción, y puede hacerlo varias veces.
- No mantener el aceite a una temperatura elevada durante demasiado tiempo para que no pierda sus propiedades.
- Reducir la temperatura al mínimo entre dos cocciones.
- No dejar los alimentos fritos demasiado tiempo en la cesta en posición de escurrido. Los vapores podrían ablandarlos y hacer que pierdan su consistencia crujiente.

4. Después de la coccion

- Se puede dejar enfriar el aceite con la cesta en su sitio y la tapa de la freidora cerrada. El aceite no perderá así sus propiedades.
- Cambiar regularmente el aceite.

IV-LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de toda limpieza, desenchufar el aparato y dejarlo enfriar durante al menos 1 hora.
2. Retirar la tapa para limpiarla, levantándola con cuidado.
3. Sumergir la cesta en agua caliente con jabón, aclararla con abundante agua limpia y secarla.
4. Desechar el aceite frío en la basura. No echarlo nunca al fregadero ya que podría obstruir los conductos. Limpiar la cuba de aceite con agua caliente y jabón y aclarar abundantemente.
5. Limpiar el cuerpo de la freidora y la tapa con un paño húmedo. No utilizar nunca productos abrasivos o alcohol.
6. No sumergir nunca la freidora en agua ya que contiene piezas eléctricas.

V-GUIA DE COCCION

1. Tiempo de cocción

Para una fritura profunda de los alimentos, los tiempos de cocción siguientes vienen dados a título indicativo. Los tiempos pueden variar según las cantidades y los gustos personales.

2. Productos frescos

Tipo de alimento	Cantidad máx.* (g}	Temperatura (°C)	tiempo de cocción Mins
------------------	-----------------------	---------------------	------------------------

Patatas fritas	Fritura óptima	800	170	1a fritura	4-5
			190	2a fritura	1-2
Carne	Filete ternera	125	170	5-6	
	Filete pollo	125	170	6-7	
	Albóndiga	150	160	7-9	
Verduras	Alcachofa	100	150	5-6	
	Coliflor	180	160	8-9	
	Berenjena	125	170	5-6	
	Calabacín	100	170	8-10	
	Champiñón	180	160	9-10	
Pescado & Marisco	Calamar	220	160	9-10	
	Vieira	190	160	9-10	
	Langostino	225	160	7-10	
	Sardina	225	170	8-10	
	Sepia	225	160	8-10	
	Lenguado	225	160	6-7	
Buñuelos / -Frutas	Buñuelo	225	150	12-15	
	Fruta	120	150	10-12	

3. Productos congelados

Tipo de alimento		Cantidad máx.* (g}	Temperatura (OC}	Tiempo de cocción Mins	
Patatas fritas	Fritura óptima	500	190	1a fritura	3-4
				2a fritura	1-2
	Cantidad MÁX	1000	190	1a fritura	6-7
				2a fritura	1-2
Palitos de patata		190	190	7-8	
Carne.	Filete pollo	100	180	6-8	
Pescado & Marisco	Palitos de bacalao	110	190	4-6	
	Gambas	110	190	4-6	

VI-RESOLUCION DE PROBLEMAS

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO	CAUSAS	SOLUCIONES
La freidora no se calienta	La alimentación está cortada.	Comprobar la presencia de corriente en la toma y volver a enchufar el aparato.
	Resistencia no colocada correctamente	Asegúrese de que la resistencia esté correctamente asentada en la ranura de la tarjeta de la carcasa para activar el interruptor de seguridad.
	El exceso de temperatura hizo que el interruptor de reinicio se apagara	Presione el interruptor de reinicio ON
El aceite se desborda o produce proyecciones	Hay demasiado aceite.	Respetar los niveles "MIN" y "MAX".
	La cantidad de agua aportada por los alimentos es excesiva.	Secar los alimentos al máximo antes de introducirlos en el baño de aceite.
	El aceite es de mala calidad.	Elegir un aceite "Especial fritura".
	La cesta está demasiado cargada.	Reducir la cantidad de alimentos.
El aceite humea o se desborda	El aceite está deteriorado: debe ser cambiado.	Cambiar el aceite.
	La temperatura es demasiado elevada.	Disminuir la temperatura.
La fritura es demasiado grasienta	El aceite está deteriorado.	Cambiar el aceite.
	La temperatura está demasiado baja.	Aumentar la temperatura.

Protección contra sobrecalentamiento :

1. Si se enciende accidentalmente la freidora cuando no contiene aceite, su protección contra el sobrecalentamiento se activa automáticamente. De esta forma será imposible utilizar el aparato momentáneamente. Desenchufar el aparato.
2. Es absolutamente necesario esperar hasta que el aparato esté completamente frío antes de activar el botón "RESET", en la parte posterior del elemento de control, para reactivar el

aparato. Utilizar para ello un objeto de plástico o madera de 4 cm de largo como mínimo.

VII-TRATTAMENTO DEGLI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI A FINE CICLO



Applicazione nei paesi dell'Unione Europea e in altri paesi che adottano un sistema di raccolta differenziata. Ai sensi della normativa applicabile nell'Unione Europea, vi ricordiamo che gli apparecchi elettrici ed elettronici non devono essere gettati con i rifiuti domestici. Esistono degli appositi centri di raccolta specializzati per il trattamento, la valorizzazione e il riciclaggio di questo tipo di apparecchi. In questo modo contribuite alla tutela delle risorse naturali e alla protezione della salute umana. El material de embalaje es reciclable. Deséchelo de manera respetuosa con el medio ambiente y deposítelo en el contenedor adecuado para su recogida por parte del servicio de reciclaje.

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzingen voor het eerste gebruik. Let vooral op de veiligheidsvoorschriften. Bewaar deze gebruiksaanwijzingen voor latere raadplegingen.

GARANTIE EN KLANTENDIENST

Het hele team van SENYA dankt u voor uw aankoop en voor uw vertrouwen in het merk Senya.

Garantievoorwaarden

Vanaf 1 januari 2016 garandeert SENYA de goede werking van zijn producten tijdens een duur van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. De garantie voor elke aankoop van voor deze datum geldt voor 1 jaar. Deze garantie is uitsluitend van toepassing op producten die gebruikt worden voor huishoudelijke doeleinden. Elk ander gebruik in het kader van professioneel gebruik door een natuurlijke of rechtspersoon sluit elke toepassing van de garantie uit. Dit product wordt gegarandeerd tegen defecten die het gevolg zijn van een tekortkoming in de productie of de materialen. Deze garantie dekt niet de tekortkomingen of schade die het gevolg is/zijn van een slechte installatie, een verkeerd gebruik of de normale slijtage van het product.

Verkrijgbaarheid van reserveonderdelen

Senya beschikt gedurende 2 jaar over reserveonderdelen voor zijn producten. U kunt de accessoires en reserveonderdelen voor uw producten van Senya kopen bij onze partner Cdiscount. Als uw accessoire of reserveonderdeel niet verkrijgbaar is, kunt u contact opnemen met onze klantendienst op service-client@senya.fr.

Mening klant

Als u tevreden bent over uw product, nodigen wij u uit een beoordeling te plaatsen op de site waar u het bestelde om zo andere gebruikers te helpen bij het maken van een keuze. Als u niet geheel tevreden zou zijn over ons product, nodigen wij u uit te schrijven naar het e-mailadres service-client@senya.fr alvorens een negatieve beoordeling achter te laten. Onze klantendienst staat voor u klaar voor alle klachten of adviezen, om u zo volledig tevreden te stellen en onze producten te verbeteren.



Beleid betreffende bisfenol A

Alle producten van Senya worden met de grootste zorg ontwikkeld om zo te voldoen aan alle Europese wetten. Onze partnerlaboratoria controleren uiterst streng elke productie om te garanderen dat onze producten conform zijn met de vereisten op het gebied van elektrische veiligheid, elektromagnetische compatibiliteit, de beperking op het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen en het contact met levensmiddelen. Al onze producten zijn in overeenstemming met de geldende regelgeving betreffende bisfenol A (BPA).

I- TECHNISCHE KENMERKEN

1. Dit apparaat mag niet door kinderen onder 0- 8 jaar gebruikt worden. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan, of zij instructies gekregen hebben over hoe het apparaat op een veilige manier gebruikt moet worden, en begrijpen wat de mogelijke gevaren zijn. Dit apparaat is niet bestemd voor een gebruik door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of met weinig kennis of ervaring, behalve als een persoon de verantwoordelijkheid op zich neemt en de werking van het apparaat uitlegt. Het apparaat en aansluitkabel buiten bereik van kinderen onder 8 jaar bewaren. De reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet door kinderen uitgevoerd worden.
2. Verzekert u ervan dat de netspanning in de woning overeenkomt met die van het apparaat.
3. Nooit aan de aansluitkabel, of het apparaat zelf trekken om de stekker eruit te halen.
4. Denk erom het apparaat niet op de rand van de tafel, of werkvlak te plaatsen om te voorkomen dat deze kantelt.
5. Het apparaat nooit verplaatsen als deze aanstaat.
6. Het apparaat niet in de buurt van een warmtebron plaatsen, en de aansluitkabel niet in aanraking laten

komen met warme oppervlakten.

7. Het apparaat nooit onder water, of een ander vloeistof dompelen.
8. Er wordt aangeraden het apparaat regelmatig na te kijken. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, het apparaat niet gebruiken indien de aansluitkabel, stekker of apparaat beschadigd is, maar zo snel mogelijk naar een technicus brengen om te laten nakijken/repareren.
9. Om brand te voorkomen, het apparaat op een hittebestendig ondergrond plaatsen (verboden: glazen plaat, gelakte tafel, plastic tafelkleed...) en deze minstens 10 cm van de muur plaatsen. De ruimte boven het apparaat moet vrij zijn.
10. Het apparaat mag niet gebruikt worden met een externe kookwekker, of een afstandsbedieningssysteem.
11. Het apparaat nooit laten functioneren terwijl deze leeg is.
12. Het apparaat alleen met hiervoor geschikte etenswaren gebruiken.
13. Nooit verschillende soorten olie door elkaar gebruiken, of oude en nieuwe olie.
14. Nooit water aan een oliebad toevoegen.
15. Contact met hete olie of bouillon moet vermeden worden (risico op ernstige brandwonden).
16. Olie kan in brand vliegen als deze te warm wordt. Het is

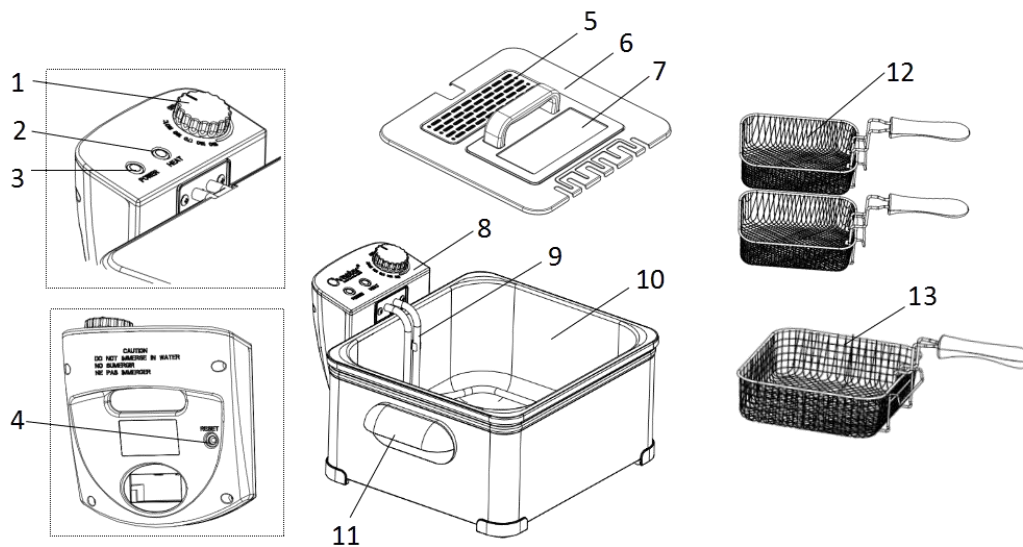
daarom noodzakelijk de kooktijd op de verpakking van de etenswaren, of zoals aangegeven in het « Schema met kooktijden ter indicatie » van deze bijsluiter.

17. Nooit te grote, of nog verpakte etenswaren gebruiken. Van tevoren ieder verpakkingsmateriaal, aluminium of vershoudfolie verwijderen dat om de etenswaren zou kunnen zitten.
18. Het mandje niet te veel vullen om te voorkomen dat de olie er overheen gaat.
19. Nagaan of de olie of bouillon in de bak op een niveau tussen « MIN » en « MAX » zit. Het niet respecteren van de voorzorgsmaatregel kan een defect veroorzaken, dat niet gedekt wordt door de garantie.
20. Pas op voor de hete stoom die vrijkomt tijdens het koken, en eventuele olie- of bouillonspatten.
21. Tijdens het gebruik van het apparaat geen onverwachte bewegingen maken, waardoor het apparaat kan gaan kantelen; de warme delen moeten vermeden worden.
22. Gebruik tijdens het gebruik nooit iets anders dan het deksel om het apparaat te bedekken.
23. Het apparaat nooit als noodverwarming gebruiken.
24. Wachten tot de olie of bouillon volledig afgekoeld is alvorens te filteren of weg te gooien.
25. Alvorens het apparaat te verplaatsen of aan te raken moet deze eerst helemaal afgekoeld zijn.

26. De oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik, en brandwonden veroorzaken.
27. Pas op. Heet oppervlak. Niet aanraken, maak gebruik het handvat. 
28. Dit apparaat moet in een stabiele situatie geplaatst worden met handgreep geplaatst om te vermijden dat hete vloeistoffen morsen.
29. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals: - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; - boerenhuizen; - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen; -bed en ontbijtachtige omgevingen.
30. Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de verkoper zijn klantendienst of personen met een gelijkaardige kwalificatie, om gevaarlijke situaties te voorkomen
31. Wat betreft de reinigingsinstructies (waaronder de oppervlakken die in contact met de voedingsmiddelen komen), wordt u verwezen naar paragraaf «REINIGING EN ONDERHOUD» van deze gebruiksaanwijzing.

II- PRODUCTKENMERKEN

II.1 ALGEMENE BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



1	Temperatuurregelknop	2	Verwarmingsindicator (groen)
3	Controlelampje (rood)	4	Veiligheidsknop
5	Ontluchten	6	Deksel
7	Venster	8	Weerstand behuizing
9	Verwarming	10	Tank
11	Handvat	12	Kleine mand X2
13	Grote mand		

II.2 INHOUD VAN DE VERPAKKING

- 1 frituurpan
- 1 uitneembare bakken van 5L
- 2 Kleine mand
- 1 Grote mand
- verwarmingselement
- 1 deksel

II.3 TECHNISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT

- Max oliecapaciteit: 5L
- Max. frituurcapaciteit: 1.0 kg
- thermostaat instelbaar tot 190°C
- Verwarmingsindicator en stroomindicator

- Uitneembare bakken om eenvoudig schoon te maken
- 3 manden met afneembaar handvat
- Vaatwasserbestendige, afneembare deksels
- Vaatwasserbestendig mandje
- Handvaten
- Roestvrijstalen behuizing
- Antislip poten
- Geheel uit elkaar te halen voor een optimale reiniging
- Uitneembaar verwarmingselement
- Voeding: 220-240V
- Vermogen: 2000 W

III-GEBRUIK

III.1 VOOR INGEBRUIKNAME

1. Lees voor gebruik van de frituurpan aandachtig de instructies.
2. De frituurpan uit de verpakking halen.
3. Alle accessoires en documentatie uit de verpakking halen en opbergen.
4. De binnen- en buitenkant van de frituurpan reinigen met een zacht en vochtig doekje.
5. De frituurpan voor gebruik drogen.

III.2 WERKING

Aanzetten

- De frituurpan op een vlak, en hittebestendig oppervlak plaatsen. Controleren of deze uitgeschakeld is.
- De deksel openen.
- Het mandje en het handvat eruit halen, en het handvat aan het mandje bevestigen.
- Giet de gewenste frituurolie in de tank (met het oliepeil tussen de streepjes minimum en maximum aangegeven op de wand van de pan).
- Nooit twee verschillende oliën door elkaar gebruiken.

BELANGRIJK! De frituurpan nooit zonder olie aanzetten.

Bakken

1. De frituurpan op het stopcontact aansluiten. Het lichtje gaat aan. (Rood)
2. Op de gewenste temperatuur inschakelen met behulp van de instelknop, naar gelang de etenswaren die u gaat frituren. Het temperatuurlichtje gaat aan (groen)
3. Het lichtje van de frituurpan gaat uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt (na ong. 3 à

6 minuten).

4. De te frituren etenswaren in het mandje doen.

OPMERKING:

- de te frituren etenswaren mogen niet boven het mandje uitsteken om een homogeen bakresultaat te verkrijgen.
 - Geen water toevoegen, of natte etenswaren in hete olie doen. Zelfs een klein beetje water kan oliespatten veroorzaken. Verzeker u ervan dat de etenswaren droog zijn alvorens deze in de olie te doen.
 - Het verwarmingslampje gaat aan en uit met de thermostaat om de ingestelde temperatuur te handhaven. Het aan/uit-lampje blijft tijdens het gebruik Aan.
5. Het mandje langzaam en voorzichtig in de olie laten zakken. Controleren of het oliepeil niet boven het maximum uitkomt.
 6. Bedek het deksel.
 7. Wanneer de voedingsmiddelen gefrituurd zijn, de deksel openen. til de mand op om overtollige olie af te tappen

OPMERKING:

- *De stoom die tijdens het kookproces wordt gegenereerd, ontsnapt uit de ventilatieopening van het deksel. Pas op dat u zich niet verbrandt.*
 - *U kunt het kookproces van uw eten volgen door het dekselvenster.*
8. De thermostaatknop op OFF zetten, en de stekker van de frituurpan uit het stopcontact halen. De frituurpan niet verplaatsen voordat deze niet geheel afgekoeld is.

III.3 HANDIGE TIPS

1. Olie en vet

Alleen olie gebruiken die geschikt is voor een gebruik bij hoge temperaturen.

- Geen verschillende soorten olie door elkaar gebruiken.
- De olie vervangen wanneer deze bruin kleurt na het bakken (na ongeveer 20 bakbeurten).
- Om het risico van morsen bij het koken van meer voedsel te voorkomen, kunt u de olie tot het minimumniveau verlagen, terwijl het kookproces moet worden gecontroleerd.

2. Bereiding van de etenswaren

- Ongeacht het recept, de etenswaren moeten altijd perfect droog zijn om te voorkomen dat de olie spat of over de rand gaat, en om deze langer te kunnen gebruiken.
- Bij de bereiding van etenswaren op basis van aardappels (patat, chips...), moet u deze snijden en met koud water spoelen om het zetmeel. Droog deppen om kleven te voorkomen.

3. Bakken

- Als u meer dan een volle mand kookt, wordt aanbevolen om een halve mand met voedsel per keer te koken voor een betere kooksmaak, en u kunt dit meerdere keren doen.
- De olie niet te lang op hoge temperaturen houden, opdat alle eigenschappen bewaard blijven.
- Zet tussen twee bakbeurten de temperatuur zo laag mogelijk.
- De gebakken etenswaren niet te lang in het mandje in de uitlekstand houden. De stoom zal ervoor zorgen dat ze hun knapperige aspect verliezen.

4. Na het bakken

- U kunt de olie af laten koelen met het mandje op z'n plaats en de deksel op de frituurpan. Zo behoudt de olie zijn eigenschappen.
- De olie regelmatig vervangen.

IV- REINIGING EN ONDERHOUD

1. Voordat u gaat reinigen, de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en minstens een uur laten afkoelen.
2. De deksel voorzichtig verwijderen om te kunnen reinigen.
3. Het mandje in warm afwaswater dompelen, goed spoelen met helder water en drogen.
4. De koude olie in de vuilnisbak gooien. Nooit in de gootsteen gooien want dat kan de leiding verstopen. De frituurpan met warm afwaswater reinigen, en goed spoelen.
5. De behuizing van de frituurpan, en de deksel schoonmaken met een vochtig doekje.
6. Nooit schuurmiddelen of alcohol gebruiken. De frituurpan niet in water dompelen, want deze bevat elektrische onderdelen.

V- BAKGIDS

1. Baktijd

De baktijd voor goed gefrituurde etenswaar wordt hier ter indicatie gegeven. De baktijden zijn afhankelijk van de hoeveelheid, en persoonlijke smaak.

2. Verse producten

Soort etenswaar		Hoeveelheid max.* (g)	Temperatuur (°C)	Baktijd Min.	
Patat	Optimaal gefrituurd	800	170	1ste frituur	4-5
			190		

				2de frituur	1-2
Vlees	Rundergehakt	125	170	5-6	
	Kipfilets	125	170	6-7	
	Gehaktballetjes	150	160	7-9	
Groente	Artisjokken	100	150	5-6	
	Bloemkool	180	160	8-9	
	Aubergines	125	170	5-6	
	Courgettes	100	170	8-10	
	Champignons	180	160	9-10	
Vis & Zeebanket	Calamaris	220	160	9-10	
	St- Jakobs schelpen	190	160	9-10	
	Rivierkreeft	225	160	7-10	
	Sardientjes	225	170	8-10	
	Inktvis	225	160	8-10	
	Tong	225	160	6-7	
Beignets/-Fruit	Beignets	225	150	12-15	
	Fruit	120	150	10-12	

3. Bevoren producten

Soort etenswaar		Max. hoeveelheid* (g)	Temperatuur (OC)	Baktijd (min)	
Patat	Optimaal gefrituurd	500	190	1ste frituur	3-4
				2de frituur	1-2
	MAX hoeveelheid	1000	190	1ste frituur	6-7
				2de frituur	1-2
Reepjes aardappel		190	190	7-8	
Vlees	Kipfilets	100	180	6-8	
Vis & Zeebanket	Kabeljauw sticks	110	190	4-6	
	Garnalen	110	190	4-6	

VI- REPARATIEGIDS

Werkingsproblemen	Oorzaken	Oplossingen
De frituurpan wordt niet warm	Stroom onderbroken	Controleren of het stopcontact onder stroom staat, en dat de stekker er goed inzit.
	Weerstand niet correct geplaatst	Zorg ervoor dat de weerstand goed in de kaartsleuf van de behuizing zit om de veiligheidsschakelaar te activeren
	Overtemperatuur zorgde ervoor dat de reset-schakelaar afsneed;	Druk op de AAN-resetschakelaar
De olie gaat eroverheen, of spat	Te veel olie	Het “max” en “min” oliepeil respecteren
	Te veel vocht in de etenswaren	Zo goed mogelijk droogdeppen alvorens in de frituurpan te doen.
	Olie van slechte kwaliteit	Kies voor speciale frituurolie
	Het mandje zit te vol	Het mandje wat legen
De olie rookt, of gaat eroverheen	Olie niet goed meer: moet vervangen worden	Olie vervangen
	Temperatuur is te hoog	Lager instellen
De frituur is te vet	Olie niet goed meer	Olie vervangen
	Temperatuur te laag	Hoger instellen

Bescherming tegen oververhitting :

1. Mocht u per ongeluk uw frituurpan inschakelen terwijl deze geen olie bevat, gaat automatisch de bescherming tegen oververhitting aan. Het is dan tijdelijk niet mogelijk het apparaat te gebruiken. De stekker van het apparaat uit het stopcontact halen.
2. U moet eerst wachten tot het apparaat volledig afgekoeld is alvorens de « RESET » knop te activeren aan de achterzijde van het controle-element om het apparaat weer in te schakelen. Gebruik hiervoor een plastic of houten voorwerp van minimaal 4 cm lang.

VII- VERWERKING VAN AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN



Toepassing in de EG landen en andere Europese landen waar afval gescheiden wordt. Dit symbool op het product of de verpakking geeft aan dat afgedankte elektrische- en elektronische apparaten niet bij het huisvuil mogen. Hiervoor zijn KCA verzamelpunten, waar ze verwerkt en gerecycleerd kunnen worden. Door dit product op de juiste manier weg te gooien, helpt u om potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en volksgezondheid te voorkomen. Door de recyclage van materialen blijven de natuurlijke bronnen behouden. Voor meer informatie betreffende de recyclage van dit product kunt u terecht bij uw gemeente, milieustraat of verkoper. Elimineer de verpakking op een milieuvriendelijke manier en maak hem beschikbaar voor de inzameldienst voor recyclage.

DE – GEBRAUCHSANWEISUNG

Lesen Sie sich die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie dabei besonders die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie dieses Handbuch auf, um auch später noch einmal nachschlagen zu können.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Das gesamte SENYA-Team bedankt sich bei Ihnen für Ihre Bestellung und für das Vertrauen, das Sie der Marke Senya entgegenbringen.

Garantiebedingungen

Ab dem 1. Januar 2016 garantiert SENYA die korrekte Funktion ihrer Produkte für 2 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiefrist für alle vor diesem Datum getätigten Käufe beträgt 1 Jahr. Diese Garantie gilt ausschließlich für Produkte, die im Haushalt verwendet werden. Jeder weitere Gebrauch im professionellen Rahmen, der durch eine natürliche oder juristische Person erfolgt, führt zum Erlöschen dieser Garantie. Die Produktgarantie greift bei allen durch Fabrikations- oder Materialfehlern bedingten Ausfällen. Unter diese Garantie fallen keine durch verkehrte Installation, unsachgemäßen Gebrauch oder normalen Verschleiß des Produkts verursachten Mängel oder Schäden.

Verfügbarkeit von Ersatzteilen

Senya verfügt für einen Zeitraum von 2 Jahren über Ersatzteile für ihre Produkte. Zubehör und Ersatzteile für Ihre Senya-Produkte werden Ihnen von unserem Partner Cdiscount zum Verkauf angeboten. Ist Ihr Zubehör oder Ersatzteil nicht vorrätig, dann kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst unter service-client@senya.fr.

Erfahrungsberichte

Wenn Sie mit Ihrem Produkt zufrieden sind, laden wir Sie dazu ein, einen Erfahrungsbericht auf der Website zu hinterlassen, über die Sie Ihr Produkt bestellt haben, um anderen Benutzern bei ihrer Wahl zu helfen. Sollten Sie mit Ihrem Produkt nicht vollkommen zufrieden sein, bitten wir Sie, uns erst unter unserer EMail-Adresse service-client@senya.fr zu kontaktieren, bevor Sie eine negative Kritik hinterlassen. Unser Kundendienst steht Ihnen bei allen Reklamationen oder mit Empfehlungen zur Verfügung, um Ihren Erwartungen zu entsprechen und unsere Produkte zu verbessern.



Richtlinien bezüglich Bisphenol A

Alle unsere Senya-Produkte wurden mit größter Sorgfalt entwickelt, um allen europäischen Gesetzen zu genügen. Unsere Partnerlabors kontrollieren jede Produktion sehr genau, um zu gewährleisten, dass unsere Produkte den Anforderungen im Bereich elektrischer Sicherheit, elektromagnetischer Verträglichkeit, zum reduzierten Gebrauch bestimmter gefährlicher Substanzen sowie zum Lebensmittelkontakt für Produkte aus dem Nahrungsmittelbereich genügen. Daher stehen alle unsere Produkte im Einklang mit den bezüglich Bisphenol A (BPA) gültigen Rechtsvorschriften.

I- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Kinder im Alter von 0 bis 8 Jahren dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Ab einem Alter von 8 Jahren dürfen Kinder dieses Gerät benutzen, sofern sie dabei permanent beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen, die nicht über ausreichende Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, benutzt werden, sofern die Benutzung unter Aufsicht geschieht oder die Personen Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben – vorausgesetzt, dass sie die damit verbundenen möglichen Gefahren verstehen.
Bewahren Sie das Gerät und seine Schnur außerhalb der Reichweite von Kindern auf, die jünger als 8 Jahre sind. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder dürfen das Gerät weder reinigen noch warten.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung in der Steckdose der für das Gerät zulässigen Spannung entspricht.
3. Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, um das Gerät vom Strom zu trennen.

4. Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät nicht an einer Tischkante oder einer Kante der Arbeitsplatte aufstellen, damit es nicht herunterfällt.
5. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
6. Stellen Sie das Gerät nicht nahe einer Wärmequelle auf und sorgen Sie dafür, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt.
7. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
8. Sie sollten das Gerät regelmäßig untersuchen. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person repariert werden, um alle Risiken zu vermeiden.
9. Stellen das Gerät, um jede Brandgefahr zu vermeiden, auf eine hitzeunempfindliche Unterlage (verboten sind: Glasplatte, Lacktisch, Tischdecke aus Kunststoff etc.). Die Entfernung zur nächsten Wand beträgt stets minimal 10 cm.
10. Sie dürfen das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer getrennten Fernbedienung benutzen.
11. Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.
12. Verwenden Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Nahrungsmitteln. Frittieren Sie ausschließlich Lebensmittel, die sich zum Frittieren eignen.

13. Verwenden Sie keine Ölmischungen und vermengen Sie kein frisches mit bereits benutztem Öl.
14. Geben Sie niemals Wasser ins Ölbad.
15. Achten Sie darauf, dass Sie nie mit Öl oder Brühe in Berührung kommen, solange diese noch heiß sind (Gefahr schwerer Verbrennungen).
16. Öl kann sich bei Überhitzung entzünden. Sie müssen unbedingt die auf der Produktverpackung der Nahrungsmittel angegebenen oder in der «Richtwerttabelle für Frittierzeiten» in diesem Handbuch empfohlenen Frittierzeiten beachten.
17. Verwenden Sie keine Lebensmittel, die nicht die richtige Größe haben, und keine verpackten Lebensmittel. Entfernen Sie vor der Zubereitung alle Papiere, Alu- oder Plastikfolien, in denen die Lebensmittel eventuell verpackt sein können.
18. Überladen Sie das Frittiersieb nicht, damit kein Öl überläuft.
19. Achten Sie darauf, dass der Pegel des im Behälter befindlichen Öls oder der Brühe zwischen den Markierungen «MIN» und «MAX» liegt. Wenn Sie diese Vorsichtsmaßnahme nicht berücksichtigen, kann dies einen eindeutig nachweisbaren Defekt verursachen, der von der Garantie ausgeschlossen ist.

20. Achten Sie auf die beim Frittieren aufsteigenden heißen Dämpfe sowie auf eventuell aufspritzendes Öl oder Brühe.
21. Vermeiden Sie, während das Gerät in Betrieb ist, abrupte Bewegungen, mit denen Sie die Stabilität des Geräts beeinträchtigen können, und berühren Sie keine heißen Geräteteile.
22. Decken Sie das Gerät während des Betriebs ausschließlich mit seinem eigenen Deckel ab.
23. Benutzen Sie das Gerät nie als Zusatzheizung.
24. Warten Sie, bis Öl oder Brühe vollständig abgekühlt sind, bevor Sie diese Flüssigkeiten filtern oder weggießen.
25. Bevor Sie das Gerät wegräumen oder handhaben, warten Sie, bis es sich vollständig abgekühlt hat.
26. Die Oberflächen werden während des Gebrauchs heiß und können Verbrennungen verursachen.
27. Achtung. Heiße Oberfläche. Berühren Sie diese Flächen nicht, benutzen Sie den Griff.
28. Sie müssen dieses Gerät stabil platzieren. Positionieren Sie dabei einen Griff so, dass keine heißen Flüssigkeiten eingeleitet werden.
29. Bezüglich der Reinigungshinweise (insbesondere der mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Flächen) den Absatz „Reinigung und Aufbewahrung



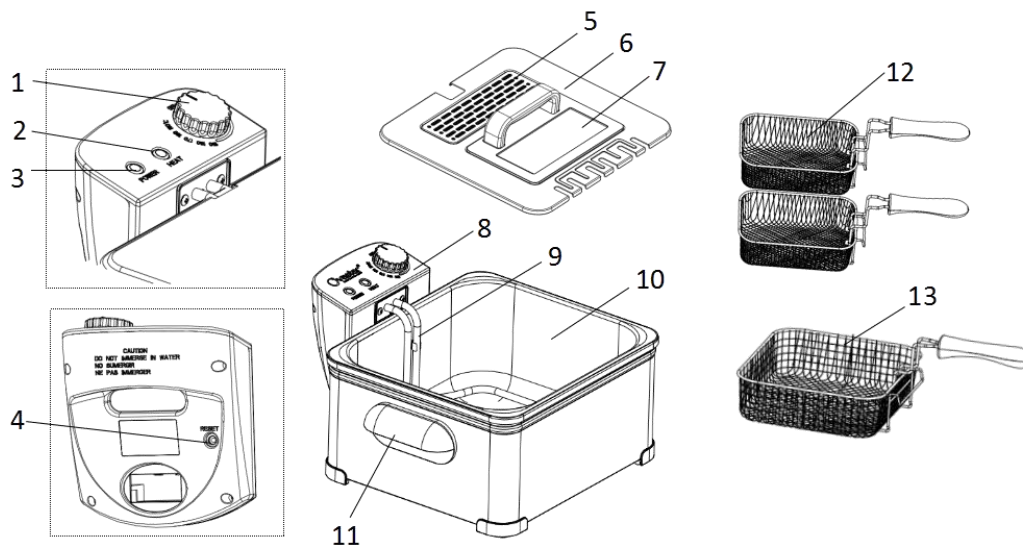
“ beachten.

30. Dieses Gerät ist für hausliche Anwendungen bestimmt, wie z.B. in Personalküchen in Geschäften, Büros usw.; auf Bauernhöfen; für Kunden von Hotels, Motels usw.; in Fremdenzimmern.

31. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einem zugelassenen Verkäufer oder von unserem Kundendienst oder einem Fachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

II- PRODUKTEIGENSCHAFTEN

II.1 GESAMTBESCHREIBUNG DES PRODUKTS



1	Temperaturregler	2	Heizanzeige (grün)
3	Leistungsanzeige (rot)	4	Sicherheitsschalter
5	Entlüften	6	Deckel
7	Fenster	8	Widerstandsgehäuse
9	Heizung	10	Behälter
11	handhaben	12	Kleiner Korb X2

13	Großer Korb		
----	-------------	--	--

II.2 INHALT DER VERPACKUNG

- 1 Fritteuse
- 1 Behälter(5L)
- 2 Kleiner Korb
- 1 Großer Korb
- 1 Widerstandsgehäuse
- 1 Deckel

II.3 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

- Maximales Fassungsvermögen Öl: 5L
- Maximales Fassungsvermögen Pommes frites: 1,0 kg
- Thermostat einstellbar bis 190°C
- Heizanzeige und Leistungsanzeige
- Abnehmbarer Behälter für einfache Reinigung
- 3 Frittiersiebe mit unbeweglichem Griff
- Spülmaschinenfestes Frittiersieb
- Transportgriffe
- Edelstahlgehäuse
- Rutschfeste Füße
- Komplett zerlegbar zur besseren Reinigung
- Abnehmbares Heizelement
- Strom: 220-240 V
- Leistung: 2000 W

III- VERWENDUNG DES PRODUKTS

III.1 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Lesen Sie sich die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Fritteuse benutzen.
2. Nehmen Sie die Fritteuse aus ihrer Verpackung.
3. Nehmen Sie alle Zubehörteile und Handbücher aus der Verpackung und legen Sie sich diese ordentlich zurecht.
4. Reinigen Sie die Fritteuse innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch.
5. Trocknen Sie die Fritteuse ab, bevor Sie sie benutzen.

III.2 HOCHFahren

Inbetriebnahme

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene und hitzebeständige Fläche. Überzeugen Sie sich davon, dass sie ausgeschaltet ist.
2. Öffnen Sie den Deckel.
3. Nehmen Sie das Frittiersieb und den Griff heraus und befestigen Sie den Griff am Frittiersieb.
4. Geben Sie ungefähr 3 Liter Frittieröl in den Behälter (der Ölpegel muss zwischen den an den Innenwänden des Behälters angebrachten Markierungen Min und Max liegen).
5. Vermengen Sie kein Öl von verschiedenem Typ.

ACHTUNG! Nehmen Sie die Fritteuse nie ohne Öl in Betrieb.

Frittieren

1. Stecken Sie den Stecker der Fritteuse in eine Steckdose. Die Leistungsanzeige leuchtet auf (rot).
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des Temperaturreglers ein, passend zu dem jeweiligen Nahrungsmittel, das Sie frittieren möchten. Die Heizanzeige leuchtet auf (grün).
3. Die Fritteuse hat die gewünschte Temperatur erreicht, wenn die Heizanzeige erlischt (nach ca. 3 bis 6 Minuten).
4. Geben Sie die Lebensmittel, die Sie frittieren möchten, in das Frittiersieb.

ANMERKUNG:

- *Die Lebensmittel, die Sie frittieren möchten, dürfen nicht aus dem Frittiersieb herausragen, andernfalls werden sie nicht gleichmäßig frittiert.*
 - *Geben Sie kein Wasser hinzu und tauchen Sie keine angefeuchteten Lebensmittel in heißes Öl. Selbst kleinste Wassermengen können Ölspritzer verursachen. Achten Sie immer darauf, dass die Lebensmittel trocken sind, wenn Sie diese ins Öl eintauchen.*
 - *Das Heizlicht wird mit dem Thermostat ein- und ausgeschaltet, um die eingestellte Temperatur beizubehalten. Die Betriebsanzeige bleibt während der gesamten Verwendung eingeschaltet.*
5. Senken Sie das Frittiersieb langsam und vorsichtig in das Öl. Achten Sie darauf, dass der Ölpegel den zulässigen Höchststand nicht überschreitet.
 6. Den Deckel abdecken.
 7. Öffnen Sie den Deckel, wenn Ihre Lebensmittel fertig frittiert sind, heben Sie den Korb an, um überschüssiges Öl abzulassen.

ANMERKUNG:

- *Der während des Kochvorgangs entstehende Dampf entweicht aus der Öffnung des Deckels. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.*
 - *Durch das Deckelfenster können Sie den Garprozess Ihrer Speisen überwachen.*
8. Stellen Sie den Temperaturregler auf OFF und ziehen Sie den Stecker der Fritteuse aus der Steckdose. Bewegen Sie die Fritteuse erst, wenn diese vollkommen abgekühlt ist.

III.3 PRAKTISCHE RATSCHLÄGE

1. Öle und Fette

Verwenden Sie nur für erhöhte Temperaturen geeignetes Öl.

- Vermengen Sie kein Öl von verschiedenem Typ.
- Wechseln Sie das Öl, wenn es nach dem Frittieren braun wird (nach ca. 20-maligem Gebrauch).
- Um das Risiko des Verschüttens beim Garen weiterer Lebensmittel zu vermeiden, können Sie das Öl auf die Min-Stufe reduzieren, während der Garvorgang überwacht werden muss.

2. Zubereitung der Nahrungsmittel

- Egal, welches Rezept Sie verwenden: Die Nahrungsmittel müssen immer vollkommen trocken sein, um zu verhindern, dass Öl überschwappt oder verspritzt, und damit sich letzteres länger hält.
- Wenn Sie Nahrungsmittel auf Kartoffelbasis zubereiten (Pommes frites, Chips etc.), müssen Sie diese erst schneiden und anschließend mit kaltem Wasser abspülen, um die Stärke zu entfernen. Trocknen Sie sie anschließend ab, damit sie nicht zusammenkleben.

3. Frittieren

- Wenn Sie mehr als einen vollen Korb kochen, wird empfohlen, für einen besseren Kochgeschmack jeweils einen halben Korb mit Lebensmitteln zu kochen, und Sie können dies mehrmals tun.
- Das Öl darf nicht zu lange auf hoher Temperatur bleiben, andernfalls verliert es seine Eigenschaften.
- Reduzieren Sie die Temperatur zwischen zwei Frittiergängen soweit möglich.
- Lassen Sie die frittierten Nahrungsmittel nicht zu lang im Frittiersieb in der Abtropfposition. Die entstehenden Dämpfe können die knusprigen Nahrungsmittel wieder aufweichen.

4. Nach dem Frittieren

- Während sich das Öl abkühlt, brauchen Sie das Frittiersieb nicht herauszunehmen. Lassen Sie dabei den Deckel der Fritteuse geschlossen. So bewahrt das Öl seine Eigenschaften.
- Wechseln Sie das Öl regelmäßig.

IV- WARTUNG UND LAGERUNG

1. Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker und warten Sie mindestens 1 Stunde, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
2. Um den Deckel zu reinigen, ziehen Sie ihn zurück und heben ihn dann vorsichtig an.

3. Tauchen Sie das Frittiersieb in heißes Seifenwasser, spülen Sie es dann mit reichlich klarem Wasser nach und trocknen Sie es ab.
4. Schütten Sie das kalte Öl in den Abfall. Schütten Sie es nicht in den Abguss, da es die Abwasserrohre verstopfen könnte. Reinigen Sie den Ölbehälter mit heißem Seifenwasser und spülen Sie dann gründlich nach.
5. Reinigen Sie das Gehäuse der Fritteuse und den Deckel mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Alkohol.
6. Tauchen Sie die Fritteuse nicht ins Wasser, da sie elektrische Bestandteile enthält.

V- FRITTIERANLEITUNG

1. Frittierzeit

Bei den folgenden Frittierzeiten für Nahrungsmittel handelt es sich um Richtwerte. Die Zeiten können je nach Menge und individuellem Geschmack variieren.

2. Frische Produkte

Nahrungsmittel		Menge max.* (g}	Temperatur (°C}	Frittierzeit Minuten	
Pommes frites	Optimales Frittieren	800	170	Erstes Mal Frittieren	4-5
			190	Zweites Mal Frittieren	1-2
Fleisch	Rindersteaks	125	170	5-6	
	Hähnchenbrustfilet	125	170	6-7	
	Frikadellen	150	160	7-9	
Gemüse	Artischocken	100	150	5-6	
	Blumenkohl	180	160	8-9	
	Auberginen	125	170	5-6	
	Zucchini	100	170	8-10	
	Champignons	180	160	9-10	
Fisch & Meeresfrüch- te	Calamari	220	160	9-10	
	Jakobsmuscheln	190	160	9-10	
	Kaisergranat	225	160	7-10	
	Sardinen	225	170	8-10	
	Tintenfisch	225	160	8-10	

	Seezunge	225	160	6-7
B,eignets/- Obst	Beignets	225	150	12-15
	Obst	120	150	10-12

3. Tiefkühlprodukte

Nahrungsmittel		Menge max.* (g)	Temperatur (°C)	Frittierzeit (Minuten)	
Pommes frites	Optimales Frittieren	500	190	Erstes Mal Frittieren	3-4
				Zweites Mal Frittieren	1-2
	HÖCHSTMENGE	1000	190	Erstes Mal Frittieren	6-7
				Zweites Mal Frittieren	1-2
Kartoffelkroketten		190	190	7-8	
Fleisch	Hähnchenbrustfilet	100	180	6-8	
Fisch & Meeresfrüchte	Fischstäbchen	110	190	4-6	
	Garnelen	110	190	4-6	

VI- FEHLERSUCHE

Funktionsstörungen	Ursachen	Lösungen
Die Fritteuse erhitzt sich nicht	Die Stromzufuhr ist unterbrochen	Stellen Sie sicher, dass die Steckdose Strom führt und schließen Sie das Gerät erneut an
	Widerstand nicht richtig platziert	Stellen Sie sicher, dass der Widerstand richtig im Kartensteckplatz des Gehäuses sitzt, um den Sicherheitsschalter zu aktivieren
	Übertemperatur führte zum Abschalten des Reset-Schalters	Drücken Sie den ON-Reset-Schalter
Öl läuft oder spritzt	Sie haben zu viel Öl eingefüllt	Halten Sie die Werte "MIN" und "MAX" ein
	Die Lebensmittel sind zu nas	Trocknen Sie diese möglichst gut ab, bevor Sie sie ins Ölbad geben

	Das Öl ist von schlechter Qualität	Nehmen Sie spezielles "Frittieröl"
Zu voll	Das Frittiersieb ist Lebensmittel ein	Füllen Sie weniger
Das Öl dampft oder läuft über	Das Öl ist schlecht : Es muss ausgewechselt werden	Ersetzen Sie das Öl
	Die Temperatur ist zu hoch	Stellen Sie die Temperatur niedriger
Die frittierten Lebensmittel werden zu fett	Das Öl ist schlecht	Wechseln Sie das Öl
	Die Temperatur ist zu niedrig	Stellen Sie die Temperatur höher

Überhitzungsschutz:

1. Sollten Sie Ihre Fritteuse versehentlich einschalten, ohne vorher Öl eingefüllt zu haben, löst dies automatisch den eingebauten Überhitzungsschutz aus. Dann kann das Gerät vorübergehend nicht mehr benutzt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Achten Sie unbedingt darauf, dass sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor Sie die «RESET»-Taste (8) an der Rückseite der Steuerung aktivieren, um das Gerät zu reaktivieren. Benutzen Sie dazu einen mindestens 4 cm langen Gegenstand aus Kunststoff oder Holz.

VIII-ENTSORGUNG VON GEBRAUCHTEN ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN



Anwendung in den Ländern der Europäischen Union sowie in den weiteren europäischen Ländern, die über Systeme für die getrennte Abfallsammlung verfügen. Das auf dem Produkt oder seiner Verpackung angebrachte Symbol zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss bei einer entsprechenden Recyclingstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Dadurch, dass Sie die korrekte Entsorgung dieses Produkts gewährleisten, helfen Sie, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Werden Materialien recycelt, so hilft das, die natürlichen Ressourcen zu schonen. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde, bei Ihrem Wertstoffhof oder Ihrem Händler. Das Verpackungsmaterial ist recycelbar. Beseitigen Sie die Verpackung umweltfreundlich und stellen Sie sie dem Recycling-Abholservice zur Verfügung.

IT-ISTRUZIONI PER L'USO

Leggere attentamente le modalità di utilizzo, prestando particolare attenzione alle istruzioni riguardanti la sicurezza. Conservare questo manuale per riferimenti futuri.

GARANZIA E SERVIZIO POST- VENDITA

L'intero team SENYA ti ringrazia per il tuo ordine e per la fiducia riposta nel marchio Senya.

Condizioni di garanzia

A partire dal 1° gennaio 2016, SENYA garantisce il corretto funzionamento dei suoi prodotti per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto. La garanzia di qualsiasi acquisto effettuato prima di tale data è valida 1 anno. Questa garanzia si applica solamente ai prodotti utilizzati a fini domestici. Ogni altro uso, a fini professionali, da parte di una persona fisica o giuridica, esclude qualsiasi applicazione della garanzia. Questo prodotto è garantito contro guasti dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali. La presente garanzia non copre difetti o danni derivanti da montaggio scorretto, utilizzo improprio o normale usura del prodotto.

Disponibilità di pezzi di ricambio

Senya dispone di pezzi di ricambio per i suoi prodotti per un periodo di 5 anni. Puoi trovare accessori e pezzi di ricambio per i tuoi prodotti Senya in vendita presso il nostro sito web www.senya.fr. Se il tuo accessorio o pezzo di ricambio non è disponibile, ti preghiamo di contattare il nostro servizio assistenza post-vendita a questo indirizzo service-client@senya.fr.

Opinione dei clienti

Se sei soddisfatto/a del tuo prodotto, ti invitiamo a inviare un commento sul sito dove hai effettuato l'ordine, aiuterai così altri utenti a fare la loro scelta. Nel caso in cui il prodotto non ti soddisfi completamente, ti invitiamo a scriverci all'indirizzo e-mail service-client@senya.fr prima di lasciare un giudizio negativo. Il nostro servizio clienti sarà a tua disposizione per eventuali reclami o suggerimenti affinché tu sia soddisfatto/a e i nostri prodotti siano sempre migliori.



Politica sul bisfenolo A

Tutti i nostri prodotti Senya sono realizzati con la massima cura per soddisfare tutte le normative europee. I nostri laboratori partner controllano rigorosamente ogni produzione per garantire che i nostri articoli siano conformi ai requisiti di sicurezza elettrica, compatibilità elettromagnetica, limitazione nell'impiego di determinate sostanze pericolose e riguardanti il contatto degli alimenti per i prodotti legati all'alimentazione. Pertanto, tutti i nostri prodotti sono conformi alle attuali normative sul bisfenolo A (BPA).

I- REGOLE DI SICUREZZA

1. L'apparecchio non deve essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
2. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
 - aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
3. Gli apparecchi di cottura devono essere posizionati in una situazione stabile con le maniglie posizionate in modo da evitare fuoriuscite di liquidi caldi.
4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone similmente qualificate per evitare rischi.
5. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini da 0 anni a 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sono costantemente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state sorvegliate o

istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne hanno compreso i rischi. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini.

6. Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione di alimentazione del dispositivo.
7. Non scollegare mai il dispositivo tirando il cavo di alimentazione o il dispositivo stesso.
8. Assicurarsi che il dispositivo non sia posizionato sul bordo del tavolo o del piano di lavoro per evitare qualsiasi rischio di caduta del dispositivo.
9. Non spostare mai il dispositivo mentre è in funzione.
10. Evitare di posizionare il dispositivo vicino a fonti di calore e assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con superfici calde.
11. L'apparecchio non deve essere immerso.
12. Si consiglia di controllare regolarmente il dispositivo. Per evitare pericoli, non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione, la spina o il dispositivo stesso sono danneggiati. Porta invece il dispositivo da un professionista per il test e/o la riparazione.
13. Per quanto riguarda le istruzioni per la pulizia delle superfici (in particolare a contatto con alimenti o oli),

fare riferimento al paragrafo “Pulizia e manutenzione” di questo manuale.

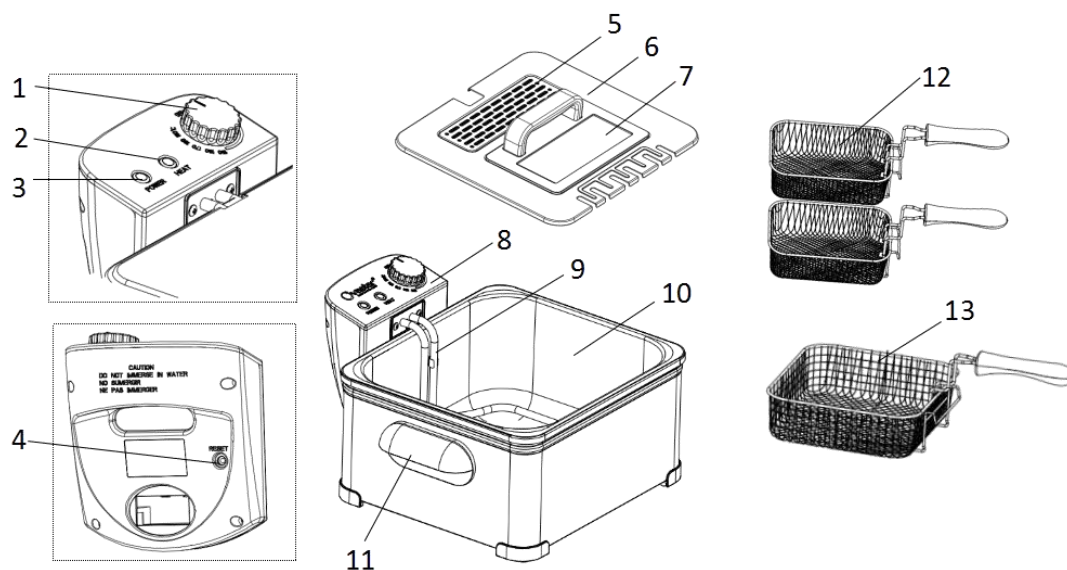
14. Per prevenire ogni rischio di incendio, posizionare l'apparecchio su una superficie resistente al calore (evitare lastre di vetro, tavoli verniciati, tovaglie di plastica, ecc.) ad almeno 10 cm di distanza da qualsiasi bordo. L'area sopra il dispositivo non deve essere ostruita.
15. Non utilizzare il dispositivo quando è vuoto.
16. Il dispositivo deve essere utilizzato esclusivamente per uso alimentare. In questo dispositivo devono essere cotti solo gli alimenti appropriati destinati alla frittura.
17. Non combinare mai oli diversi e non mescolare olio fresco con olio usato.
18. Non aggiungere mai acqua al serbatoio dell'olio.
19. Attenzione ad evitare il contatto con l'olio ancora caldo (rischio di gravi ustioni).
20. L'olio può prendere fuoco se surriscaldato. Devono essere rispettati i tempi di cottura indicati sulla confezione dei prodotti alimentari o consigliati nella tabella “Guida ai tempi di cottura” di questo manuale.
21. Non utilizzare mai alimenti di pezzatura o alimenti ancora nella loro confezione. Rimuovere tutti gli imballaggi di carta, alluminio o pellicola dal cibo prima della cottura.

22. Evitare di sovraccaricare il cestello per evitare fuoriuscite di olio.
23. Assicurarsi che il livello dell'olio nel serbatoio sia compreso tra i livelli "MIN" e "MAX". La mancata osservanza di questa precauzione causerà un malfunzionamento facilmente identificabile e non è coperto dalla garanzia.
24. Attenzione ai vapori caldi che si formano durante la cottura e agli schizzi di olio o brodo.
25. Quando il dispositivo è in uso, evitare di compiere movimenti bruschi suscettibili di compromettere la stabilità del dispositivo e assicurarsi di non toccare le parti calde del dispositivo.
26. Non utilizzare mai nient'altro che il coperchio per coprire il dispositivo durante il funzionamento.
27. Non utilizzare mai il dispositivo come riscaldatore d'ambiente.
28. Attendere che l'olio si sia completamente raffreddato prima di filtrarlo o smaltirlo.
29. Lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di spostarlo o maneggiarlo.
30. Le superfici dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante l'uso.
31. Avvertenza: le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso.



II- CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

II.1 DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO



1	Manopola di controllo	2	Spia riscaldamento (verde)
3	Spia di accensione (rossa)	4	Tasto reset
5	Sfogo	6	Coperchio
7	Finestra	8	Alloggiamento della resistenza
9	Stufa	10	Cisterna
11	maneggiare	12	Cestino piccolo X2
13	Cestino grande		

II.2 CONTENUTO DELL'IMBALLAGGIO

- 1 friggitrice
- 1 serbatoio (5L)
- 2 cestini piccoli
- 1 cestino grande
- alloggiamento della resistenza
- 1 coperchio

II.3 CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO

- Max. capacità olio: 5L
- Capacità massima patatine fritte: 1,0 kg
- Termostato regolabile fino a 190°C
- Indicatore di riscaldamento e indicatore di alimentazione

- Serbatoi estraibili per una facile pulizia
- 3 cestini con manici rimovibili
- Cestello e coperchio lavabili in lavastoviglie
- Maniglie per il trasporto
- Involucro in acciaio inossidabile
- Piedini antiscivolo
- Può essere completamente smontato per una facile pulizia
- Elemento riscaldante rimovibile
- Alimentazione: 220-240V
- Potenza: 2000 W

III- UTILIZZO DEL PRODOTTO

III.1 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare la friggitrice.
2. Rimuovere la friggitrice dalla confezione.
3. Rimuovere tutti gli accessori e la documentazione e metterli in ordine.
4. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice con un panno morbido e umido.
5. Asciugare la friggitrice prima dell'uso.

III.2 FUNZIONAMENTO

Accendere

- Posizionare la friggitrice su una superficie piana e resistente al calore. Verificare che sia spento.
- Aprire il coperchio.
- Rimuovere il cestino e la maniglia e collegare il cestino alla maniglia.
- Versare l'olio di cottura desiderato nel serbatoio (il livello dell'olio deve essere compreso tra il livello minimo e massimo indicato sul lato del serbatoio).
- Non combinare due diversi tipi di olio.

IMPORTANTE! Non collegare mai la friggitrice quando è vuota.

Cucinando

1. Collegare la friggitrice alla presa di corrente. L'indicatore di alimentazione si accende. (Rosso)
2. Impostare il dispositivo alla temperatura desiderata utilizzando la manopola di controllo della temperatura, a seconda del cibo che si intende friggere. La spia del riscaldamento si accende (verde)

3. Quando la friggitrice raggiunge la temperatura desiderata, la spia di riscaldamento si spegne (dopo circa 3-6 minuti).
4. Posizionare il cibo per la frittura nel cestello.

NB:

- *Il cibo per la frittura non deve essere impilato più in alto della parte superiore del cestello per garantire una cottura uniforme.*
 - *Non aggiungere acqua e non immergere il cibo umido in olio bollente. Anche piccole quantità di acqua possono causare schizzi d'olio. Assicurarsi che tutto il cibo sia asciutto prima di immergerlo nell'olio.*
 - *La spia del riscaldamento si accende e si spegne in ciclo con il termostato per mantenere la temperatura impostata. La spia di accensione rimarrà accesa durante l'uso.*
5. Abbassare lentamente e con cautela il cestello nell'olio. Assicurarsi che l'olio non salga oltre il livello massimo.
 6. Coprire il coperchio.
 7. Quando il cibo è stato fritto, aprire il coperchio e sollevare il cestello per far scolare l'olio in eccesso.

NB:

- *Il vapore generato durante la cottura fuoriesce dallo sfianto del coperchio. Fare attenzione a non scottarsi.*
 - *Puoi monitorare il processo di cottura del tuo cibo dalla finestra del coperchio.*
8. Spostare la manopola di controllo della temperatura su OFF e scollegare la friggitrice, non spostare la friggitrice finché non si è completamente raffreddata.

III.3 CONSIGLI UTILI

1. Oli e grassi

Utilizzare solo olio adatto per cotture ad alte temperature.

- Non combinare diversi tipi di olio.
- Cambiare l'olio quando dopo la cottura assume un colore marrone (dopo circa 20 utilizzi).
- Per evitare il rischio di fuoriuscite durante la cottura di più cibi, è possibile ridurre l'olio al livello Min, mentre il processo di cottura deve essere monitorato.

2. Preparazione del cibo

- Indipendentemente dalla ricetta, gli alimenti coinvolti devono essere perfettamente asciutti per evitare fuoriuscite o schizzi di olio e garantire una maggiore durata dell'olio.
- Quando si preparano cibi a base di patate (patatine, patatine, ecc.), tagliare le patate e sciacquarle sotto l'acqua fredda per eliminare l'amido. Asciugateli per evitare che si attacchino.

3. Cucinare

- Se stai cucinando più di un cestello pieno, si consiglia di cuocere mezzo cesto di cibo alla volta per un migliore gusto di cottura e puoi farlo più volte.
- Non riscaldare l'olio a temperature elevate per lunghi periodi poiché ciò potrebbe deteriorarlo.
- Ridurre la temperatura all'impostazione più bassa tra un lotto e l'altro.
- Non lasciare scolare i cibi cotti nel cestello per lunghi periodi. Il vapore che si forma può ammorbidire il cibo e fargli perdere la crosta croccante.

4. Dopo la cottura

- È possibile lasciare raffreddare l'olio con il cestello in posizione e il coperchio della friggitrice chiuso. Non vi è alcun rischio che l'olio si deteriori.
- Cambiare l'olio regolarmente.

IV- PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima della pulizia, scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare completamente per almeno 1 ora.
2. Sollevare con cautela il coperchio per rimuoverlo per la pulizia.
3. Immergere il cestello in acqua calda e sapone, quindi risciacquare abbondantemente in acqua pulita e asciugare.
4. Smaltire l'olio freddo nel bidone. Evita di svuotarlo in questo lavandino, in quanto ciò potrebbe bloccare lo scarico. Pulisci il recipiente con acqua calda e sapone, quindi risciacqua abbondantemente.
5. Pulire il telaio della friggitrice e il coperchio con un panno umido, evitare l'uso di prodotti abrasivi o alcol.
6. Non immergere l'alloggiamento del resistore in acqua, poiché contiene componenti elettrici.

V- GUIDA ALLA CUCINA

1. Tempo di cottura

I seguenti tempi di cottura sono indicati solo come linee guida per garantire che il cibo sia completamente fritto. I tempi possono variare a seconda delle quantità di cibo preparato e del gusto personale.

2. Cibo fresco

Tipo di cibo		Massimo quantità* (g)	Temperatura(°C)	Tempo di cottura (mins)	
Patatine fritte	Frittura ottimale	800	170	1a frittura	4-5
			190	2a frittura	1-2
Carne	Bistecche (manzo)	125	170	5-6	
	Filetti di pollo	125	170	6-7	
	Polpette	150	160	7-9	
Verdura	Carciofi	100	150	5-6	
	Cavolfiore	180	160	8-9	
	Melanzane	125	170	5-6	
	Zucchine	100	170	8-10	
	Funghi	180	160	9-10	
Pesce e frutti di mare	Calamaro	220	160	9-10	
	Scaloppine	190	160	9-10	
	Gamberetto	225	160	7-10	
	Sardine	225	170	8-10	
	Seppia	225	160	8-10	
	Suola	225	160	6-7	
Ciambelle / Frutta	Ciambelle	225	150	12-15	
	Frutta	120	150	10-12	

Frozen products

Tipo di cibo		Massimo quantità* (g)	Temperatura(°C)	Tempo di cottura (mins)	
Patatine fritte	Frittura ottimale	500	190	1a frittura	3-4
				2a frittura	1-2
	Quantità MASSIMO	1000	190	1a frittura	6-7
				2a frittura	1-2
Crocchette di patate		190	190	7-8	
Carne..	Filetti di pollo	100	180	6-8	
Pesce e frutti di mare		110	190	4-6	
	Gambero	110	190	4-6	

V I- GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Malfunzionamento	Causa	Soluzione
La friggitrice non si scalda.	L'alimentazione è interrotta.	Verificare che la presa di rete sia attiva e ricollegare il dispositivo.
	Resistenza non posizionata correttamente	Assicurarsi che il resistore sia posizionato correttamente nello slot della scheda dell'alloggiamento per attivare l'interruttore di sicurezza
	La temperatura eccessiva ha causato lo spegnimento dell'interruttore di ripristino	Premere l'interruttore di ripristino ON
L'olio fuoriesce o schizza.	C'è troppo olio nel dispositivo.	Osservare i livelli “MIN” e “MAX” .
	La quantità di acqua introdotta dal cibo è eccessiva.	Asciugare il cibo il più possibile prima di immergerlo nell'olio.
	L'olio è di scarsa qualità.	Utilizzare olio "destinato alla frittura".
	Il cestino è troppo pieno.	Mettici meno cibo.
L'olio fuma o fuoriesce.	L'olio è deteriorato e deve essere cambiato.	Sostituire l'olio.
	La temperatura è troppo alta.	Abbassa la temperatura.
Il cibo fritto è troppo grasso.	L'olio si è deteriorato.	Cambia l'olio.
	La temperatura è troppo bassa.	Alza la temperatura.

Protection against overheating :

1. Se accidentalmente si accende la friggitrice senza che sia presente olio, il sistema anti surriscaldamento della friggitrice si attiverà automaticamente. Ciò renderà impossibile l'utilizzo della friggitrice per un certo tempo. Scollegare il dispositivo.
2. Attendere che il dispositivo si sia completamente raffreddato prima di premere il pulsante “RESET” sul retro dell'elemento di comando per riattivare il dispositivo. Per fare questo, usa un oggetto di plastica o di legno lungo almeno 4 cm.

V II- TRATTAMENTO DEL DISPOSITIVO ELETTRICO OD ELETTRONICO A FINE VITA



Applicabile in tutti i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata. Il simbolo riportato sull'apparecchiatura indica che il rifiuto deve essere oggetto di "raccolta separata". Pertanto, l'utente dovrà conferire (o far conferire) il rifiuto ai centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni locali, oppure consegnarlo al rivenditore contro acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'articolo 254 e seguenti del D.Lgs. 152 del 3 aprile 2006. Il materiale di imballaggio è riciclabile. Eliminare l'imballaggio in modo ecocompatibile e metterlo a disposizione del servizio di raccolta differenziata.

FRANCE UNIQUEMENT :



Le symbole indique que le consommateur est responsable du tri en vue du recyclage du produit (incluant ses accessoires éventuels) dans le cadre d'une collecte séparée (par exemple la poubelle de tri, la déchetterie, le point d'apport volontaire).

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Les produits n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Pour plus d'information : <http://www.quefairedemesdechets.fr>

Le produit incluant son emballage fait l'objet d'une consigne de tri en vue de son recyclage.

Pour les éléments d'emballage et la ou les notice(s), veuillez vous référer aux consignes de tri sur l'emballage principal et aux consignes disponibles sur le site internet : www.consignesdetri.fr

Veuillez respecter les règles pour réduire l'impact environnemental relatif à votre achat.



Senya International
47 Avenue de Flandre, 2ème
étage, 59290 Wasquehal,
France

Fabriqué en R.P.C
Référence : SYCK-DF009
Version 1.0

