



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [H.Koenig FRY820](#)  
o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [H.Koenig FRY820](#)  
o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)

# H.Koenig

fry820

## Instruction Manual

Manuel d'instructions  
Bedienungsanleitung  
Gebruiksaanwijzing  
Manual de instrucciones  
Manuale d'uso  
Manual do usuário  
Manual de instruções



Oil-free fryer 5,5L

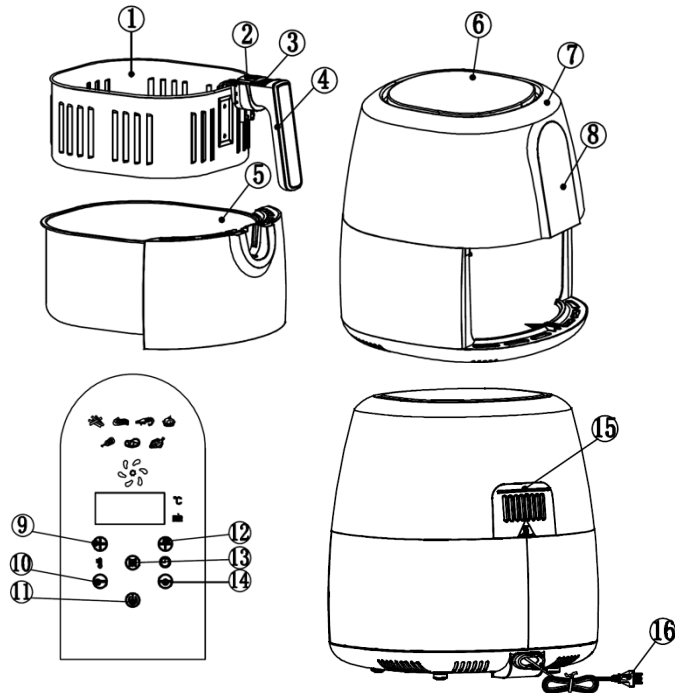
Friteuse sans huile 5,5L  
Ölfreie Friteuse 5,5L  
Olievrije friteuse 5,5L  
Freidora sin aceite 5,5L  
Friggitrice senza olio 5,5L



## ENGLISH

### Product Structure Diagram:

1. Fry basket
2. Protective cover
3. Push-release button
4. Handle bar
5. Fry pot
6. Housing
7. Air inlet
8. Control panel
9. Temperature increase button
10. Temperature decrease button
11. ON/OFF button
12. Time increase button
13. Mode selection button
14. Time decrease button
15. Air outlet
16. Power cable



### Cautions :

- Please carefully read the instruction manual, before using the appliance. Keep the manual for reference in future;
- Never fill the pot with oil, or it may cause a fire hazard;
- The appliance contains electronic elements and heating elements. Do not put it in water or wash by water;
- Do not cover the air inlet and outlet on the operating process. Do not touch the inside of the appliance to avoid burns and scalding;
- The surfaces are liable to get hot during use. Do not touch

the hot surfaces. Use handle or knob.

- High temperature air will flow out through the outlet with the appliance is in use. Please keep a safe distance. Do not touch the hot surfaces, Do not close to the air outlet. When pulling out the pot, please be careful of high temperature air.

### **Security Warning:**

- Please keep the plug clean to avoid disaster ;
- Do not damage, strongly pull or twist the power cord, use it carry heavy loads, or transform it, let cord hang over edge of table of counter, or touch hot surfaces, to avoid electric shock, fire and other accidents. Damaged power cord must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Please do not plug and unplug with wet hands, otherwise it may cause electric shock ;
- Plug tightly, otherwise, it may cause electric shock, short circuit, smoking, sparking and other dangers.
- Do not immerse the appliance, body, cord or plug in water or other liquid, to protect against electrical shock and affecting the function.
- Do not place the appliance in the presence of explosive and /or flammable fumes.

- Do not place the appliance in the presence of explosive and /or flammable fumes.
- Do not place the appliance on or near the flammable material, such as tablecloths, curtains and others, to avoid fire hazard;
- Be sure to use on a heat resistant and even surface, keep the appliance at least 30cm away the wall, furniture or other flammables;
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use the appliance for other than intended use;
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, provided that they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and that they fully understand the potential hazards, Children being supervised not to play with the appliance.
- Keep the appliance away from children to avoid scalding, electric shock and/or other injuries; close supervision is necessary when the appliance is used by or near children;
- This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.

- Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.
- When using electrical equipment, safety precautions must always be taken to prevent the risk of fire, electric shock and/or injury in the event of misuse
- Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage of your installation. If this is not the case, contact the dealer and do not connect the unit
- Never leave the unit unattended while in operation
- Never open the appliance from the front, always position yourself slightly to the side to avoid burning yourself with steam.
- The device must not be used if it has been dropped, if obvious signs of damage are visible or if it has leaks.
- Please keep this document at hand and give it to the future owner in case of transfer of your device
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The device is not intended to be operated by external timer means or a remote control system.
- The device is only used for household and indoor.
- Your appliance has been designed for household use only.

It was not designed to be used in the following cases which are not covered by the warranty:

- in kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments,
- in farm inns,
- by customers of hotels, motels and other residential environments,
- in bed and breakfast type environments.

## Before the first use

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface. The appliance with good air circulation and away from hot surface, and any combustible materials.
- Place the basket in the pan properly, you hear the sound signal “tang”. Slide the pan back to the appliance.
- **This is an appliance that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.**
- **Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.**

## Use

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Click the ON/OFF button
3. Click temperature increase/decrease button to set proper temperature for cooking.
4. Click Time Decrease Button to set 5 minutes for preheating. Click the ON/OFF button once more to start cooking. After this, the device is ready for use.
5. When the time to 0, carefully pull the fry pot out of the appliance, place the ingredients inside the fry basket (Attention: do not exceed the maximum line); well connect the fry basket with fry pot, slide the pan back to the appliance.
  - a) Never use the pan without the basket in it.
  - b) Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

6. Click the mode selection button to switch and choose appropriate cooking model or click temperature increase/decrease button & time increase/decrease button to choose appropriate time & temperature ;
7. Click the ON/OFF button once more to start cooking ;
8. When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of appliance and place it on a heat-resistant surface.
9. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
10. If the ingredient ready, carefully pull out the pan, and press the basket release button and lift the basket out of pan to remove the ingredients. Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
11. Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch.

#### Tips:

- Add some oil on the ingredients for a crispy result.
- Shaking ingredients halfway during the preparation time optimize the end result and can help prevent unevenly fried ingredients. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the appliance. Do not press the basket release button during shaking.

## Care and Maintenance

1. Before cleaning, turn the timer to 0, unplug the appliance and waiting for the appliance to cool down. Don't touch the surface before cooling.
2. Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
3. Clean the surface of the fryer pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and basket soak for about 10 minutes.
4. Used damp cloth to wipe the surface of the fryer. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.

5. If you do not use the appliance for a long time, please clean it, and store it in a cool and dry place.

### Technical Specifications:

1. Rated Voltage: 220V-240V~
2. Rated frequency: 50Hz/60Hz
3. Rated power: 1800W
4. Fry basket capacity: 5.2L
5. Net weight: 5.5KGS
6. Product Size: 311\*371\*381mm

### Troubleshooting:

Problem	Possible Cause	Solution
Does not work	Power cord has not been inserted into the power socket	Closely insert the power cord into the grounded power socket.
	Did not set the cook model	Click the model selection button to select appropriate cook model, then click the ON/OFF button
	Didn't click the ON/OFF button after select cook model.	Click the ON/OFF button
Food is rare when time out	Too much food in the basket	Fry food in turns
	Temperature set is too low	Set to an appropriate temperature, re-fry food.
	Cooking time is short	Set an appropriate cooking time, re-fry food.
Food not fry food evenly	Certain foods need to be shaken in the middle of cooking.	In the middle of cooking process, pull the pot out and shake it to separate the overlapped food material, then push the pot back to continue.
Fried food is not crisp	Some food materials have to be fried with oil	Plush a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fry them.
Can not smoothly push the pot back to appliance	The pot with too many food materials is too heavy	The food material in the basket can not exceed the max. line.
	The basket is not correctly placed in the pot.	Press the basket into the pot.
	Handle bar stuck	Place the handle bar in horizontal position.
Smoking	Frying oily food	Normal phenomenon.
	Fryer contain oil from last use	Please clean the pot and basket after use.

# Cook book:



## 1. Fried chicken nuggets

- Fresh chicken nuggets-----500g
- Egg (broken up)-----3 pcs
- Flour-----1 cup
- Olive oil-----1 spoon
- White pepper powder----- 1 teaspoon

- Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating;

- Pat the chicken for 5 minutes with a knife blade;

- Stir eggs, flour, olive oil, white pepper and a little

salt together, and then coated in the chicken nuggets; placed to 20 minutes for well seasoning;

- Put chicken nuggets into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; set time for 15-20 minutes or until become golden brown.



## 2. Fried squid

- Squid (Freezing)-----500g
- Oil-----2 spoon
- Salt-----1 teaspoon
- Cumin powder-----1 teaspoon
- Chicken powder-----1 teaspoon
- Pepper powder-----1 teaspoon

- Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating;

- Stir Seasoning together, and then coated in the squid, place for 20 minutes;

- Put squid into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; set the timer for 12-15 minutes or until become brown.

# WARRANTY

The warranty period for our products is 2 years, unless otherwise stated, starting from the date of initial purchase or the date of delivery.

If you have any problems or questions, you can easily access our help pages, troubleshooting tips, FAQ, and user manuals on our service site: <https://sav.hkoenig.com>.

By typing the reference name of your device in the search bar, you can access all available online support, designed to best meet your needs.

If you still cannot find an answer to your question or problem, then click on “Did the answer solve your problem?”. This will direct you to the Customer Support Request Form, which you can fill out to validate your request and get help.

## WARRANTY CONDITIONS

The warranty covers all failures occurring under normal use, in accordance with the usage and specifications in the user's manual.

This warranty does not apply to packaging or transportation problems during shipment of the product by the owner. It also does not include normal wear and tear of the product, nor maintenance or replacement of consumable parts.

## EXCLUSION OF WARRANTY

- Accessories and wearing parts (\*).
- Normal maintenance of the device.
- All breakdowns resulting from improper use (shocks, failure to comply with power supply recommendations, poor conditions of use, etc.), insufficient maintenance or misuse of the device, as well as the use of unsuitable accessories.
- Damage of external origin: fire, water damage, electrical surge, etc.
- Any equipment that has been disassembled, even partially, by persons other than those authorized to do so (notably the user).
- The products whose serial number would be missing, deteriorated or illegible that would not allow its identification.
- The products subjected to leasing, demonstration, or exhibition.

(\*) Some parts of your device, called wear parts or consumables, deteriorate with time and frequency of use of your device. This wear and tear are normal but can be accentuated by poor conditions of use or maintenance of your device. These parts are therefore not covered by the warranty.

The accessories supplied with the device are also excluded from the warranty. They cannot be exchanged or refunded. However, some accessories can be purchased directly through our website: <https://sav.hkoenig.com/>.

# ENVIRONMENT

## CAUTION:



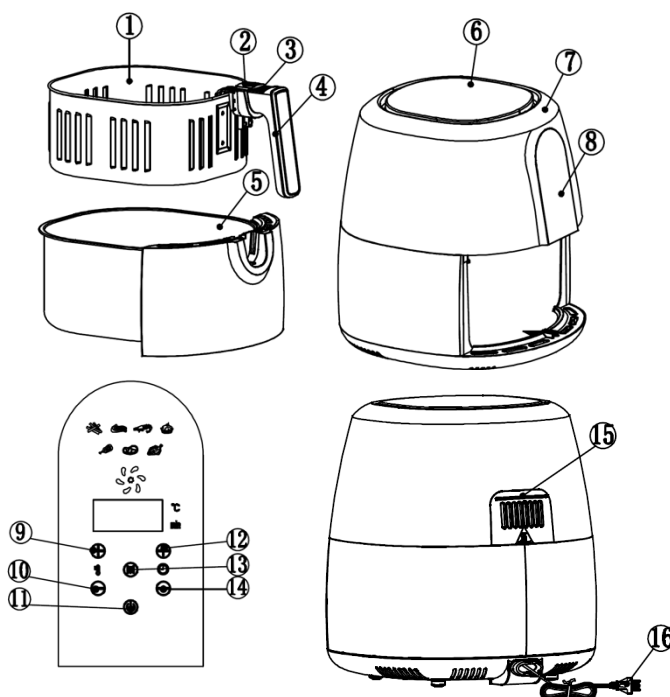
Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France  
www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

# FRANÇAIS

## Description du produit :

1. Panier à friture
2. Couvercle de protection
3. Bouton de déblocage
4. Poignée
5. Cuve
6. Boîtier
7. Entrée d'air
8. Panneau de commande
9. Augmentation de T°
10. Diminution de T°
11. Interrupteur
12. Augmentation du temps
13. Modes de cuisson
14. Diminution du temps
15. Sortie d'air
16. Câble d'alimentation



## Avertissements :

- Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Conservez-le en lieu sûr ;
- Ne remplissez jamais la cuve avec de l'huile, sinon cela pourrait causer un risque d'incendie ;
- L'appareil contient des éléments électroniques et des éléments chauffants. Ne le plongez pas dans l'eau et ne le lavez pas à l'eau ;
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air pendant le

fonctionnement. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pour éviter des brûlures ;

- Les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée ou le bouton.
- L'air à haute température s'écoule par la sortie lorsque l'appareil est utilisé. Veuillez garder une distance de sécurité. Ne touchez pas les surfaces chaudes, ne vous approchez pas de la sortie d'air. Lorsque vous sortez la cuve, faites attention à l'air qui est très chaud.

### **Avertissement de sécurité :**

- Veuillez garder la fiche propre pour éviter un accident ;
- N'abîmez pas le cordon d'alimentation, ne tirez pas dessus fortement ou ne le tordez pas, ne l'utilisez pas pour transporter de lourdes charges, ne le modifiez pas, ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir, ne touchez pas les surfaces chaudes, pour éviter un choc électrique, un incendie et autres accidents. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien ou toute autre personne de même qualification afin d'éviter un accident.

- Veuillez ne pas brancher ou débrancher l'appareil avec les mains mouillées, sinon cela pourrait provoquer un choc électrique ;
- Branchez la fiche fermement, sinon cela peut causer un choc électrique, un court-circuit, de la fumée, des étincelles et d'autres sources de danger.
- Ne plongez pas l'appareil, le boîtier, le cordon ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide pour éviter un choc électrique et affecter le fonctionnement.
- Ne placez pas l'appareil près de vapeurs explosives ou inflammables.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que les nappes, les rideaux et autres, pour éviter tout risque d'incendie ;
- Assurez-vous d'installer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et plane, placez-le à au moins 30 cm du mur, des meubles ou d'autres objets inflammables ;
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.
- N'utilisez pas l'appareil à toute autre fin que celle prévue.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou au courant de l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles comprennent parfaitement les dangers potentiels.

- Les enfants doivent être surveillés et ne pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil à l'écart des enfants pour éviter des brûlures, un choc électrique ou d'autres blessures ; une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou s'il se trouve à proximité d'eux ;
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans, à condition qu'ils soient surveillés et qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et qu'ils soient pleinement conscients des dangers encourus.
- L'utilisation de l'appareil, son nettoyage et son entretien ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils n'aient au moins 8 ans et qu'ils ne soient supervisés par un adulte.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Lors de l'utilisation d'équipements électriques, des précautions de sécurité doivent toujours être prises pour prévenir les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure en cas de mauvaise utilisation.
- Assurez-vous que la tension nominale sur la plaque signalétique correspond à la tension principale de votre installation. Si ce n'est pas le cas, contactez le revendeur et ne branchez pas l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'ouvrez jamais l'appareil de face, placez-vous toujours

- légèrement sur le côté pour éviter d'être brûlé par la vapeur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé, si des signes évidents de dommages sont visibles ou s'il présente des fuites.
  - Veuillez garder ce manuel à portée de main et le remettre au futur propriétaire en cas de transfert de votre appareil.
  - N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa fiche est endommagée, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est tombé par terre. Afin d'écartier tout danger en cas de cordon abîmé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son technicien ou toute personne de même qualification.
  - L'appareil n'est pas destiné à être commandé par un moyen de minuterie externe ou un système de télécommande.
  - L'appareil ne doit être utilisé que pour la maison et l'intérieur.
  - Votre appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
    - dans les cuisines réservées au personnel des commerces, bureaux et autres environnements professionnels ;
    - dans les auberges de ferme ;
    - par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
    - Dans les environnements de type « Bed and breakfast ».

## Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le panier et la cuve avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane, résistante à la chaleur. Conservez une bonne circulation d'air autour et gardez-le loin des surfaces chaudes et des matériaux combustibles.
- Placez le panier dans la cuve correctement, vous entendrez un déclic. Faites glisser la cuve dans l'appareil.
- **Il s'agit d'un appareil qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de graisse pour friture.**
- **Ne placez rien au-dessus de cet appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à l'air chaud.**

## Utilisation

1. Placez la fiche électrique dans une prise murale reliée à la terre.
2. Appuyez sur l'interrupteur
3. Appuyez sur les touches de température pour un réglage approprié pour la cuisson.
4. Appuyez sur la touche de baisse de T° et réglez sur 5 minutes pour le préchauffage. Appuyez à nouveau sur l'interrupteur pour commencer la cuisson : l'appareil est prêt à être utilisé.
5. Lorsque le temps est à 0, retirez soigneusement la cuve de l'appareil, placez les frites à l'intérieur du panier (attention, ne dépassez pas le niveau maximal) ; placez bien le panier dans la cuve, puis faites glisser l'ensemble dans l'appareil.
  - a) N'utilisez jamais la cuve sans le panier dedans.
  - b) Attention : ne touchez la cuve pendant et un certain temps après l'utilisation car elle est très chaude. Tenir la cuve uniquement par la poignée.
6. Appuyez sur la touche des modes pour choisir le modèle de cuisson approprié, puis sur les touches de T° et de temps pour choisir la durée et la température appropriées ;
7. Appuyez une fois de plus sur l'interrupteur pour commencer la cuisson.
8. Lorsque vous entendez le bip de la minuterie, la cuisson est terminée. Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.
9. Vérifiez si les frites sont cuites. Si elles ne sont pas encore cuites, faites glisser tout simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
10. Si les frites sont prêtes, retirez délicatement la cuve, appuyez sur le bouton de déblocage du panier et enlevez celui-ci de la cuve pour retirer les frites. Ne renversez pas le panier avec la cuve attachée, car de l'huile peut se trouver au fond et coulerait sur les frites.
11. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette. Lorsqu'un lot de frites est cuit, la friteuse est prête à préparer une autre fournée.

### Conseils :

- Ajoutez un peu d'huile sur les frites pour qu'elles soient croustillantes.
- Secouez les frites à mi-cuisson pour uniformiser la cuisson. Pour remuer les frites, retirez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Faites ensuite glisser la cuve dans l'appareil. N'appuyez pas sur le bouton de déblocage pendant que vous secouez les frites.

## Soins et entretien

1. Avant le nettoyage, tournez la minuterie sur 0, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Ne touchez pas les surfaces avant le refroidissement complet.
2. Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni dans le lave-vaisselle.
3. Nettoyez les surfaces de la cuve et du panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Si de la saleté est collée au panier ou au fond de la cuve, remplissez celle-ci d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans la cuve et laissez le tout tremper pendant environ 10 minutes.
4. Utilisez un chiffon humide pour essuyer la surface de la friteuse. N'utilisez jamais de nettoyeurs durs et abrasifs, de détartrant ou de laine d'acier, ce qui endommagerait l'appareil.
5. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, veuillez le nettoyer et le ranger dans un endroit frais et sec.

### **Caractéristiques techniques :**

1. Tension nominale : 220V-240V~
2. Fréquence nominale : 50Hz/60Hz
3. Puissance nominale : 1800W
4. Contenance du panier : 5,5 L
5. Poids net : 5,5kg
6. Taille du produit : 31,1\*37,1\*38,1cm

### **Guide de dépannage :**

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
l'appareil ne fonctionne pas	Le cordon d'alimentation n'a pas été inséré dans la prise de courant	Insérez fermement le cordon d'alimentation dans la prise de courant mise à la terre.

	Le modèle de cuisson n'a pas été défini	Appuyez sur la touche des modes de cuisson pour sélectionner celui que vous désirez, puis appuyez sur l'interrupteur
	Vous n'avez pas appuyé sur l'interrupteur après avoir sélectionné le modèle de cuisson.	Appuyez sur l'interrupteur
Les frites ne sont pas cuites	Trop de frites dans le panier	Faites plusieurs fournées
	La température est trop basse	Réglez à une température appropriée et faites cuire de nouveau les frites
	La durée de cuisson est trop courte	Définissez un temps approprié et faites cuire de nouveau les frites
La cuisson n'est pas uniforme	Les frites n'ont pas été remuées au milieu de la cuisson	À la mi-cuisson, retirez la cuve et secouez-la pour séparer les frites qui se chevauchent, puis remettez-la
Les frites ne sont pas croustillantes	Manque d'huile	Versez une fine couche d'huile sur la surface des frites d'abord, puis commencer à les faire frire
Impossible de remettre doucement le panier dans l'appareil	La cuve a trop de frites et elle est trop lourde	La quantité de frites ne doit pas dépasser le niveau maximal
	Le panier n'est pas correctement placé dans la cuve	Enfonchez bien le panier dans la cuve
	La poignée est coincée	Placez la poignée en position horizontale
Il y a de la fumée	Frites trop grasses	Phénomène normal
	La friteuse contient de l'huile de la dernière utilisation	Veillez nettoyer la cuve et le panier après utilisation.

# Livre de cuisine



## 1. Nuggets de poulet frits

- Nuggets de poulet frais ----- 500g
- Œuf ----- 3
- Farine ----- 1 tasse
- Huile d'olive ----- 1 cuillère
- Poivre blanc en poudre ----- 1 cuillère à café

- Régler la température à 200°C et la minuterie à 5 minutes pour le préchauffage ;
- Découper des morceaux de poulet pendant 5 minutes avec un couteau ;

- Mélanger les œufs, la farine, l'huile d'olive, le poivre blanc et du sel, puis enrober les nuggets de poulet ; régler sur 20 minutes;
- Mettre uniformément les nuggets de poulet dans le panier de friture, puis dans la cuve et ensuite dans la friteuse ; régler le temps sur 15-20 minutes ou jusqu'à ce que les nuggets deviennent brun doré.



## 2. Calamar frit

- Calamar surgelé ----- 500g
- Huile ----- 2 cuillères
- Sel ----- 1 cuillère à café
- Cumin en poudre ----- 1 cuillère à café
- Poivre en poudre ----- 1 cuillère à café

- Régler la température à 200°C et la minuterie sur 5 minutes pour le préchauffage ;

- Mélanger l'assaisonnement, puis enduire les morceaux et régler sur 20 minutes ;
- Mettre uniformément les morceaux dans le panier de friture, puis dans la cuve et ensuite dans la friteuse ; régler le temps sur 12-15 minutes ou jusqu'à ce que les morceaux deviennent brun doré.

# GARANTIE

La durée de garantie de nos produits est de 2 ans, sauf décret en vigueur, à compter de la date d'achat initiale ou la date de livraison.

En cas de problèmes ou d'interrogations, vous pouvez facilement accéder à nos pages d'aides, conseils de dépannage, FAQ et modes d'emplois sur notre site SAV : <https://sav.hkoenig.com>.

En tapant le nom de référence de votre appareil dans la barre de recherche, vous accédez à tous les supports en ligne disponibles, conçus pour vous répondre au mieux à vos besoins.

Si vous ne trouvez toujours pas de réponse à votre question ou votre problème, alors cliquez sur « Est-ce que la réponse a résolu votre problème ? ». Vous accéderez alors au formulaire de demande d'assistance SAV, qu'il vous suffira de compléter pour valider votre demande et obtenir de l'aide.

## CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie couvre l'ensemble des pannes survenant dans le cadre d'une utilisation normale, conforme aux usages et spécifications présentes sur le manuel d'utilisation. Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables.

## EXCLUSION DE GARANTIE

- Les accessoires et les pièces d'usure (\*).
- L'entretien normal de l'appareil.
- Toutes pannes survenant par suite d'une mauvaise utilisation (chocs, non-respect des préconisations d'alimentation électrique, mauvaises conditions d'utilisation, etc.), d'un entretien insuffisant ou d'un détournement de fonction de l'appareil, ainsi que l'usage d'accessoires non appropriés.
- Les dommages d'origine externe : incendie, dégâts des eaux, surtension électrique, etc.
- Tout matériel qui aura été démonté même partiellement par des personnes autres que celles habilitées (notamment l'utilisateur).
- Les produits dont le numéro de série serait absent, détérioré ou illisible que ne permettrait pas son identification.
- Les produits soumis à la location, à la démonstration ou à l'exposition.

(\*) Certaines pièces de votre appareil dites pièces d'usure ou consommables se détériorent avec le temps et la fréquence d'usage de votre appareil. Cette usure est normale, mais peut être accentuée par des mauvaises conditions d'utilisation ou entretien de votre appareil. Ces pièces ne sont donc pas couvertes par la garantie.

Les accessoires fournis avec l'appareil sont également exclus du champ de la garantie. Ils ne peuvent donc être ni échangés, ni remboursés. Toutefois, certains accessoires peuvent être directement achetés via notre site : <https://sav.hkoenig.com/>.

# ENVIRONNEMENT

## ATTENTION :



Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le

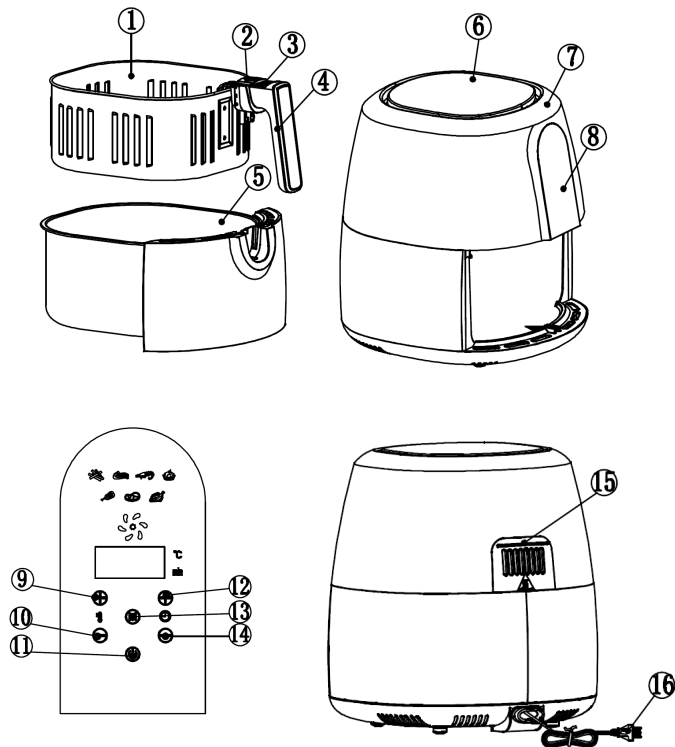
symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France  
www.hkoenig.com - <https://sav.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

# DEUTSCH

## Produktstruktur-Diagramm:

1. Frittierkorb
2. Schutzhülle
3. Druckknopf zur Entriegelung
4. Handgriff
5. Frittierbehälter
6. Gehäuse
7. Lufteinlass
8. Bedienfeld
9. Taste für Temperaturerhöhung
10. Taste für Temperatursenkung
11. ON/OFF Knopf
12. Taste zur Zeitverlängerung
13. Taste für Moduswahl
14. Taste für Zeitverkürzung
15. Luftauslass
16. Netzkabel



## Warnhinweise :

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf;
- Füllen Sie niemals Öl in den Topf, sonst besteht Brandgefahr;
- Das Gerät enthält elektronische Elemente und Heizelemente. Legen Sie es nicht ins Wasser und waschen Sie es nicht mit Wasser;
- Decken Sie den Luftein- und -auslass während des

Betriebs nicht ab. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden;

- Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Benutzen Sie den Griff oder den Drehknopf.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, strömt Luft mit hoher Temperatur durch den Auslass aus. Bitte halten Sie einen Sicherheitsabstand ein. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen und halten Sie sich nicht in der Nähe des Luftauslasses auf. Achten Sie beim Herausziehen des Behälters auf die heiße Luft.

### **Sicherheitshinweis:**

- Bitte halten Sie den Stecker sauber, um eine Katastrophe zu vermeiden ;
- Um Stromschläge, Brände und andere Unfälle zu vermeiden, dürfen Sie das Netzkabel nicht beschädigen, stark daran ziehen oder es umknicken, es mit schweren Lasten beschweren oder umwickeln, das Kabel über eine Tischkante oder einer Arbeitsplatte hängen lassen oder heiße Oberflächen berühren. Ein beschädigtes Netzkabel

muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Bitte den Stecker nicht mit nassen Händen einstecken und ausstecken, sonst besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Ziehen Sie den Stecker fest an, andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen, Rauchentwicklung, Funkenbildung und anderen Gefahren kommen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Gehäuse, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden und die Funktion nicht zu beeinträchtigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder brennbaren Dämpfen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbarem Material wie Tischdecken, Vorhängen und anderem auf, um Brandgefahr zu vermeiden;
- Achten Sie darauf, das Gerät auf einer hitzebeständigen und ebenen Oberfläche zu verwenden und halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm zu Wänden, Möbeln oder anderen brennbaren Gegenständen ein;
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke;
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen

benutzt werden, vorausgesetzt, dass sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen werden und dass sie die möglichen Gefahren vollständig verstehen, wobei Kinder beaufsichtigt werden müssen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Halten Sie das Gerät von Kindern fern, um Verbrühungen, Stromschläge und/oder andere Verletzungen zu vermeiden;
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden und eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.

- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr eines Brandes, eines elektrischen Schlages und/oder von Verletzungen im Falle eines Missbrauchs zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der Netzspannung Ihrer Anlage übereinstimmt. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich an den Händler und schließen Sie das Gerät nicht an.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

- Öffnen Sie das Gerät niemals von vorne, sondern immer von der Seite, um sich nicht am Dampf zu verbrennen.
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es heruntergefallen ist, offensichtliche Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder undicht ist.
- Bitte bewahren Sie dieses Dokument auf und geben Sie es dem zukünftigen Besitzer im Falle einer Weitergabe Ihres Geräts.
- Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert oder wenn es beschädigt wurde oder heruntergefallen ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Die Maschine ist nur für den Haushalt und für Innenräume geeignet.
- Ihr Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt entwickelt. Es wurde nicht für die Verwendung in den folgenden Fällen entwickelt, die nicht von der Garantie abgedeckt sind:
  - in Küchenbereichen, die dem Personal in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen

- vorbehalten sind,
- in Bauernhöfen,
  - von Kunden von Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen,
  - in Bed-and-Breakfast-ähnlichen Unterkünften.

## Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie Aufkleber oder Etikett vom Gerät
- Reinigen Sie den Korb und den Behälter gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie das Gerät bei guter Luftzirkulation und entfernt von heißen Oberflächen und brennbaren Materialien auf.
- Setzen Sie den Korb richtig in den Behälter, Sie hören das Geräuschsignal "tang". Schieben Sie den Behälter zurück in das Gerät.
- **Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Bratfett.**
- **Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies unterbricht den Luftstrom und beeinträchtigt das Ergebnis des Heißluftfritierens.**

## Verwendung

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Klicken Sie auf die Taste ON/OFF
3. Klicken Sie auf die Schaltfläche "Temperatur erhöhen/verringern", um die richtige Temperatur für das Gericht einzustellen.
4. Klicken Sie auf die Zeitverringerungstaste, um 5 Minuten für das Vorheizen einzustellen. Klicken Sie ein weiteres Mal auf die Taste ON/OFF, um den Vorgang zu starten. Danach ist das Gerät einsatzbereit.
5. Wenn die Zeit auf 0 steht, ziehen Sie den Frittiertopf vorsichtig aus dem Gerät, legen Sie die Zutaten in den Frittierkorb (Achtung: nicht über die Höchstgrenze hinausgehen); verbinden Sie den Frittierkorb gut mit dem Frittiertopf und schieben Sie den Behälter zurück in das Gerät.
  - a) Verwenden Sie den Frittierkorb niemals ohne den Behälter.
  - b) Berühren Sie den Frittierkorb während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Behälter nur am Griff fest.
6. Klicken Sie auf die Auswahlstaste für den Modus, um das entsprechende Kochmodell auszuwählen, oder klicken Sie auf die Taste zum Erhöhen/Erniedrigen der Temperatur und die Taste zum Erhöhen/Erniedrigen der Zeit, um die entsprechende Zeit und Temperatur auszuwählen;
7. Klicken Sie erneut auf die Schaltfläche EIN/AUS, um den Vorgang zu starten ;
8. Wenn Sie den Piepton des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.
9. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Behälter einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.

10. Wenn die Zutaten fertig sind, ziehen Sie den Behälter vorsichtig heraus, drücken die Korbentriegelungstaste und heben den Korb aus dem Behälter, um die Zutaten zu entnehmen. Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, wenn die Pfanne noch an ihm befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden der Pfanne angesammelt hat, auf die Zutaten tropft.
11. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. Wenn eine Zutatenmenge fertig ist, ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Portion bereit.

#### Tipps:

- Für ein knuspriges Ergebnis etwas Öl auf die Zutaten geben.
- Das Schütteln der Zutaten auf halber Länge der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln sie. Schieben Sie die Pfanne dann wieder in das Gerät. Drücken Sie während des Schüttelns nicht auf die Korbentriegelungstaste.

## **Pflege und Wartung**

1. Stellen Sie vor der Reinigung den Timer auf 0, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Berühren Sie die Oberfläche nicht vor dem Abkühlen.
2. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
3. Reinigen Sie die Oberfläche des Frittiertopfs und des Korbs mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.  
Wenn Schmutz am Korb oder am Boden des Behälters festsetzt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in den Behälter und lassen Sie den Behälter und den Korb etwa 10 Minuten lang einweichen.
4. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Oberfläche der Fritteuse abzuwischen. Verwenden Sie niemals scharfe und scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Stahlwolle, da diese das Gerät beschädigen.

5. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen, reinigen Sie es bitte und bewahren Sie es an einem kühlen und trockenen Ort auf.

**Technische Daten:**

1. Nennspannung: 220V-240V~
2. Bemessungsfrequenz: 50Hz/60Hz
3. Nennleistung: 1800W
4. Fassungsvermögen des Frittierkorbs: 5,5 L
5. Nettogewicht: 5,5 kg
6. Produktgröße: 311\*371\*381mm

## Fehlerbehebung:

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Funktioniert nicht	Das Netzkabel wurde nicht in die Steckdose gesteckt	Stecken Sie das Netzkabel fest in die geerdete Steckdose.
	Der Frittier-modus wurde nicht eingestellt	Klicken Sie auf die Modellauswahl-taste, um das gewünschte Fritiermodell auszuwählen, und klicken Sie dann auf die Taste ON/OFF
	Ich habe nach der Auswahl des Frittiermodus nicht auf die Schaltfläche EIN/AUS geklickt.	Klicken Sie auf die Taste ON/OFF
Lebensmittel sind nach Abschluss noch nicht durch	Zu viele Lebensmittel im Korb	Abwechselnd frittieren
	Eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Stellen Sie eine geeignete Temperatur ein und frittieren Sie die Lebensmittel erneut.
	Die Dauer des Frittierens ist zu kurz	Stellen Sie eine angemessene Zeit ein und frittieren Sie die Speisen erneut.
Einige Lebensmittel werden nicht gleichmäßig frittiert	Bestimmte Lebensmittel müssen in der Mitte des Frittiervorgangs geschüttelt werden.	Ziehen Sie den Topf in der Mitte des Frittiervorgangs heraus und schütteln Sie ihn, um das überlappende Kochgut zu trennen, dann schieben Sie den Topf zurück, um fortzufahren.
Frittiertes Essen ist nicht knusprig	Einige Lebensmittel müssen mit Öl gebraten werden	Geben Sie zuerst eine dünne Schicht Öl auf die Oberfläche der Lebensmittel und beginnen Sie dann mit dem Frittieren.
Der Topf lässt sich nicht reibungslos in das Gerät zurückschieben	Der Topf mit zu vielen Lebensmitteln ist zu schwer	Die Lebensmittel im Korb dürfen die Maximalgrenze nicht überschreiten.
	Der Korb ist nicht richtig in den Behälter eingesetzt.	Drücken Sie den Korb in den Behälter.
	Henkel klemmt	Bringen Sie den Haltegriff in eine horizontale Position.
Rauchentwicklung	Frittieren von fettigen Lebensmitteln	Normales Phänomen.
	Fritteuse enthält Öl vom letzten Gebrauch	Bitte reinigen Sie den Topf und den Korb nach dem Gebrauch.

# Kochbuch:



## 1. Frittierte Hähnchen-Nuggets

- Frische Hähnchennuggets-----500g
- Ei (aufgeschlagen)-----3 Stück
- Mehl-----1 Becher
- Olivenöl-----1 Löffel
- Weißes Pfefferpulver----- 1 Teelöffel

- Temperatur auf 200°C und Timer auf 5 Minuten zum Vorheizen einstellen;

- Das Huhn 5 Minuten lang mit einer Messerklinge abklopfen;
- Eier, Mehl, Olivenöl, weißen Pfeffer und ein wenig Salz

verrühren und die Hähnchen-Nuggets damit bestreichen; 20 Minuten ruhen lassen, damit sie gut durchziehen;

- Die Hähnchen-Nuggets gleichmäßig in den Frittierkorb geben, den Frittierkorb mit dem Topf zurück in das Gerät stellen; die Zeit auf 15-20 Minuten einstellen oder bis sie goldbraun sind.

## 2. Frittierter Tintenfisch

- Tintenfisch (Gefroren)-----500g
- Öl-----2 Löffel
- Salz-----1 Teelöffel
- Kreuzkümmel-Pulver-----1 Teelöffel
- Hühnerpulver-----1 Teelöffel
- Paprikapulver-----1 Teelöffel



Vorheizen einstellen;

- Die Gewürze verrühren und dann die Tintenfische damit überziehen und 20 Minuten ziehen lassen;
- Tintenfische gleichmäßig in den Frittierkorb geben, den Frittierkorb mit dem Behälter zurück in das Gerät stellen; den Timer auf 12-15 Minuten oder bis zum Braunwerden einstellen.

# **GARANTIE**

Die Garantiezeit für unsere Produkte beträgt 2 Jahre, sofern keine anderen Bestimmungen gelten, ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs oder ab dem Lieferdatum.

Bei Problemen oder Fragen können Sie sich an unsere Hilfeseiten, Tipps zur Fehlerbehebung, FAQs und Bedienungsanleitungen auf unserer Kundendienst-Website wenden: <https://sav.hkoenig.com>.

Wenn Sie den Referenznamen Ihres Geräts in die Suchleiste eingeben, erhalten Sie Zugang zu allen verfügbaren Online-Supports.

Wenn Sie immer noch keine Antwort auf Ihre Frage oder Ihr Problem finden, dann klicken Sie auf "Hat die Antwort Ihr Problem gelöst?". Sie können dieses Formular ausfüllen, um Ihre Anfrage zu bestätigen und Hilfe zu erhalten.

## **GARANTIEBEDINGUNGEN**

Die Garantie deckt alle Defekte ab, die bei normalem, bestimmungsgemäßem Gebrauch und den in der Bedienungsanleitung enthaltenen Spezifikationen auftreten.

Diese Garantie gilt nicht für Probleme mit der Verpackung oder dem Transport während des Versands des Produkts durch den Eigentümer. Sie umfasst auch nicht den normalen Verschleiß des Produkts, die Wartung oder den Austausch von Verschleißteilen.

## **AUSSCHLUSS DER GARANTIE**

- Zubehör und Verschleißteile (\*).
- Die normale Wartung des Geräts.
- Alle Defekte, die durch unsachgemäßen Gebrauch (Stöße, Nichteinhaltung der empfohlenen Stromzufuhr, schlechte Nutzungsbedingungen usw.), unzureichende Wartung oder Zweckentfremdung des Geräts auftreten, sowie die Verwendung von ungeeignetem Zubehör.
- Schäden durch äußere Einflüsse: Brand, Wasserschäden, elektrische Überspannung usw.
- Alle Geräte, die von anderen als den befugten Personen (insbesondere dem Nutzer) auch nur teilweise auseinanderggebaut wurden.
- Produkte, deren Seriennummer fehlt, beschädigt oder unleserlich ist, sodass sie nicht identifiziert werden können.
- Produkte, die vermietet, vorgeführt oder ausgestellt werden.

(\*) Einige Teile Ihres Geräts, die als Verschleißteile oder Verbrauchsmaterialien bezeichnet werden, verschleiben mit der Zeit und der Häufigkeit der Nutzung Ihres Geräts. Diese Abnutzung ist normal, kann aber durch falsche Nutzung oder Pflege Ihres Geräts noch verstärkt werden. Diese Teile sind daher nicht durch die Garantie abgedeckt.

Das mit dem Gerät gelieferte Zubehör ist ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Sie können daher weder umgetauscht noch erstattet werden. Einige Zubehöerteile können jedoch direkt über unsere Website <https://sav.hkoenig.com/> erworben werden.

## ACHTUNG:



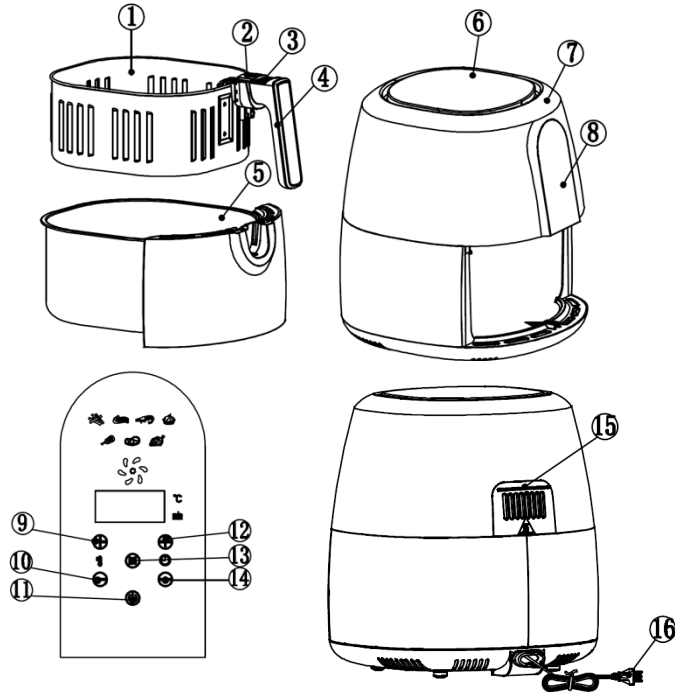
Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France  
www.hkoenig.com - <https://kundenservice.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

# NEDERLANDS

## Structuurdiagram van product:

1. Frituurmand
2. Beschermende afdekking
3. Ontgrendelknop
4. Handgreep
5. Frituurpan
6. Behuizing
7. Luchtinlaat
8. Bedieningspaneel
9. Knop temperatuur verhogen
10. Knop temperatuur verlagen
11. AAN/UIT-knop
12. Knop tijd verhogen
13. Knop moduskeuze
14. Knop tijd verlagen
15. Luchtuitlaat
16. Stroomkabel



## Waarschuwingen :

- Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig door voor gebruik van het apparaat. Bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik;
- Nooit de pan vullen met olie, dit kan tot brand leiden;
- Het apparaat bevat elektronische elementen en verwarmingselementen. Niet in water plaatsen of met water schoonmaken;
- Sluit de luchtinlaat en luchtuitlaat niet af als het apparaat in werking is. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan

als deze in gebruik is.

- De oppervlaktes kunnen heet worden tijdens gebruik. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgreep en knop.
- Er stroomt hete lucht door de uitlaat als het apparaat in gebruik is. Houd een veilige afstand. Raak de hete oppervlakken niet aan, sluit de luchtuitlaat niet af. Als u het mandje eruit haalt, wees dan voorzichtig voor de hete lucht.

### **Veiligheidswaarschuwing:**

- Houd de stekker schoon om problemen te voorkomen;
- De stroomkabel niet beschadigen, knikken, er hard aan trekken, iets zwaars opzetten, aanpassen, over een rand van een tafel of aanrecht hangen of hete oppervlaktes aanraken, om stroomschokken, brand en andere ongelukken te voorkomen. Een beschadigde stroomkabel dient te worden vervangen door de fabrikant, een servicemonteur of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaren te vermijden.
- Pak de stekker niet vast met natte handen, dit kan tot een stroomschok leiden;
- Steek de stekker goed in het stopcontact, anders kan dat tot een stroomschok, kortsluiting, rook, vonken en andere gevaren leiden.

- Niet het apparaat, behuizing, stroomkabel of stekker onderdompelen in water of een andere vloeistof, ter voorkoming van stroomschokken en storingen.
- Plaats het apparaat niet nabij explosieve en/of brandbare gassen.
- Plaats het apparaat niet nabij explosieve en/of brandbare gassen.
- Plaats het apparaat niet op of nabij brandbaar materiaal, zoals tafelkleden, gordijnen en dergelijke, om gevaren te vermijden;
- Zorg dat u een hittebestendig en vlak oppervlak heeft, houd het apparaat minimaal 30 cm weg van muren, meubels en ander brandbaar materiaal;
- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe timer of een apart besturingssysteem.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik;
- Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met beperkte geestelijke of lichamelijke capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze toezicht krijgen of instructies voor het veilig gebruik van dit apparaat hebben gehad en de bijbehorende gevaren begrijpen. Er moet toezicht zijn dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houdt het apparaat weg bij kinderen, om verbranding, stroomschokken en/of andere verwondingen te vermijden; let goed op het als het apparaat door of nabij kinderen

wordt gebruikt.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van minimaal 8 jaar als er toezicht wordt gehouden en ze instructies hebben gehad over hoe ze het apparaat moeten gebruiken en ze de gevaren begrijpen.
- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en er toezicht is van een volwassene.
- Houd het apparaat en de stroomkabel uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
- gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsinstructies worden opgevolgd om de kans op vuur, elektrische schokken en/of verwondingen te voorkomen.
- Controleer dat de aangegeven spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning van uw spanningsbron. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de dealer en sluit het apparaat niet aan.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Nooit het apparaat van voren openen, ga altijd iets naar de zijkant staan om verbrandingen te vermijden.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden als het gevallen is, als er duidelijk zichtbare schade is of als het lekt.
- Bewaar deze handleiding en geef het aan de toekomstige eigenaar als u het apparaat aan een ander geeft.
- Niet het apparaat gebruiken als deze een beschadigde

kabel of stekker heeft, als het niet goed werkt of beschadigd of gevallen is. Als de stroomkabel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicemonteur of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaren te vermijden.

- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe timer een apart besturingssysteem. Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik in het huis.
- Dit apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen en deze vallen daardoor buiten de garantie:
  - personeelsruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
  - in herbergen,
  - door cliënten in hotels, motels en andere woonomgevingen,
  - in bed & breakfast-omgevingen.
- 

### **Voor het eerste gebruik**

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Verwijder mogelijke stickers en labels van het apparaat.
- Maak het mandje en de pan grondig schoon met heet water, wat schoonmaakmiddel en een niet-schurende spons.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Zet het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is. Plaats het apparaat op een plek met goede luchtcirculatie en weg van hete oppervlaktes en brandbaar materiaal.
- Plaats het mandje juist in de pan, u hoort een 'klik'. Schuif vervolgens de pan weer terug in het apparaat.
- **Dit is een apparaat dat met hete lucht werkt. Vul de pan niet met olie of frituurvet.**

- **Plaats niet bovenop het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt de bakresultaten.**

## **Gebruik**

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Druk op de AAN/UIT-knop.
3. Druk op de temperatuurknop omhoog of omlaag voor de juiste baktemperatuur.
4. Druk op de tijdverlaagknop om 5 minuten voor te verwarmen. Druk nogmaals op de AAN/UIT-knop om voor te warmen. Hierna is het apparaat gereed voor gebruik.
5. Als de tijd is terug gelopen tot 0, haal dan voorzichtig de frituurpan uit het apparaat, plaats de ingrediënten in de frituurmand (Let op: overschrijd niet de maximumlijn); plaats de frituurmand juist op de frituurpan, en schuif de pan terug in het apparaat.
  - a) Nooit de pan gebruiken zonder dat het mandje erin zit.
  - b) Niet de pan aanraken tijdens en een tijd na gebruik, omdat deze erg heet wordt. Houd de pan alleen vast bij de handgreep.
6. Druk op de knop van de moduskeuze en kies het juiste programma of druk op temperatuur verhogen/verlagen en tijd verhogen/verlagen om de passende tijd en temperatuur te kiezen;
7. Druk nogmaals op de AAN/UIT-knop om de bereiding te beginnen;
8. Als er een piep klinkt, dan is de instelde tijd verstreken. Haal de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.
9. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, plaats de pan dan weer terug in het apparaat en stel de timer in op nog een paar minuten.
10. Als de ingrediënten gaar zijn, haal dan voorzichtig de pan eruit en druk op de ontgrendelknop van het mandje en til het mandje uit de pan om de ingrediënten te verwijderen. Houd het mandje niet ondersteboven met de pan er nog aan, omdat overtollige olie zich verzameld heeft onderin de pan en dan op de ingrediënten lekt.
11. Leeg de mand op een schaal of bord. Als de eerste hoeveelheid ingrediënten klaar is, is het apparaat meteen klaar voor een nieuwe hoeveelheid.

### Tips:

- Voeg wat olie toe op de ingrediënten voor een knapperig resultaat.
- Het schudden van de ingrediënten halverwege de bereidingstijd zorgt voor het beste eindresultaat en kan voorkomen dat ingrediënten ongelijk worden gebakken. Om de ingrediënten te schudden, dient u de bak met de handgreep uit het apparaat te halen en te schudden. Schuif vervolgens de bak weer terug in het apparaat. Druk niet op de ontgrendelknop van het mandje tijdens het schudden.

## **Zorg en onderhoud**

1. Voor het schoonmaken, de timer op 0 zetten, de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen. Niet het apparaat aanraken totdat het is afgekoeld.
2. Nooit het apparaat in water of een andere vloeistof onderdompelen. Het apparaat is niet geschikt voor in de vaatwasser.

3. Maak de buitenkant van de frituurpan en de mand schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Als er viezigheid aan de mand of onderin de pan zit, vul de pan dan met heet water en wat afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat de pan en de mand zo'n 10 minuten weken.

4. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de airfryer schoon te maken. Gebruik nooit schurende of bijtende middelen, sponzen, of staalwol, deze kunnen het apparaat beschadigen.

5. Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, maak het dan schoon en bewaar het op een koele en droge plek.

### Technische Specificaties:

1. Spanning: 220V-240V ~
2. Frequentie: 50Hz/60Hz
3. Vermogen: 1800W
4. Capaciteit frituurmand: 5,5 L
5. Netto Gewicht: 5,5KG
6. Productafmetingen: 311\*371\*381mm

### Probleemoplossing :

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het doet het niet	De stekker is niet aangesloten op een stopcontact	Plaats de stekker goed in een geaard stopcontact
	Geen bereidingsmodus gekozen	Kies de bereidingsmodus met de modusknop, druk op de AAN/UIT-knop
	Er is niet op de AAN/UIT-knop gedrukt	Druk op de AAN/UIT-knop
Het voedsel is na bereiding rauw	Te veel voedsel in het mandje	Bak in meerdere beurten
	De ingestelde temperatuur is te laag	Kies een geschikte temperatuur, bak opnieuw
	De bereidingstijd is te kort	Kies een geschikte bereidingstijd, bak opnieuw

et voedsel is niet gelijkmatig gebakken	Sommig voedsel dient tussendoor geschud te worden	Haal halverwege de pan eruit en schud zodat het voedsel niet tegen elkaar zit, plaats de pan dan weer terug.
et gebakken voedsel is niet knapperig	Sommig voedsel dient te worden gebakken met olie	Sprenkel een dunne laag olie over het voedsel voor het bakken
e pan gaat niet soepel terug in het apparaat	De pan is te vol met voedsel en te zwaar	Het voedsel mag niet de maximumlijn van de pan overschrijden
	De mand zit niet juist in de pan	Druk de mand in de pan
	Handgreep zit vast	Plaats de handgreep in de horizontale stand
bok	U bakt olierijk voedsel	Normaal fenomeen
	Airfryer bevat olie van de vorige keer	Maak de pan en mand na gebruik schoon

# Kookboek:



## 1. Gebakken kipnuggets

- Verse kipfilet-----500g
- Ei -----3 stk
- Bloem-----1 kop
- Olijfolie-----1 lepel
- Wittepeperpoeder-----1 theelepel

- Stel de temperatuur in op 200°C en de timer op 5 minuten voorverwarmen;

- Hak de kip in stukjes met een keukenmes;

- Roer de eieren, bloem, olijfolie, witte peper en wat zout door

elkaar, en bedek de kipnuggets ermee; laat het 20 minuten trekken;

- Verdeel de kipnuggets gelijkmatig in de frituurmand, plaats de frituurmand met de pan terug in het apparaat; stel de timer in op 15-20 minuten tot ze goudbruin zijn gebakken.

## 2. Gebakken inktvis

- Inktvis (bevroren)-----500g
- Olie-----2 lepels
- Zout-----1 theelepel
- Komijnpoeder-----1 theelepel
- Kipkruiden-----1 theelepel
- Peperpoeder-----1 theelepel



- Stel de temperatuur in op 200°C en de timer op 5 minuten voorverwarmen;

- Roer de kruiden door elkaar en bedek de inktvis ermee, laat het 20 minuten trekken;

- Verdeel de inktvis in de frituurmand, plaats de mand met de pan terug in het apparaat; stel de timer in op 12-15 minuten tot het bruin wordt.

# GARANTIE

De garantieperiode op onze producten is 2 jaar, tenzij anders vermeld, beginnend vanaf de datum van de initiële aankoop of bezorgdatum.

Als u problemen of vragen heeft, kunt u eenvoudig onze hulppagina's bezoeken voor tips om problemen op te lossen, de FAQ's en andere gebruikershandleidingen op onze website: <https://sav.hkoenig.com>.

Door de referentiernaam van uw apparaat in de zoekbalk te typen, krijgt u toegang tot alle beschikbare online hulpmiddelen, ontworpen om aan uw behoeften te voldoen.

Als u toch niet geen antwoord op uw vraag kunt vinden, klik dan op "Heeft het antwoord uw probleem opgelost? Hierdoor gaat u naar het Aanvraagformulier voor Klantenondersteuning, dat u in kunt vullen om uw verzoek te valideren en hulp te ontvangen.

## GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie dekt alle mankementen die voortkomen uit normaal gebruik, volgens de sectie gebruik en specificaties in de gebruikershandleiding.

Deze garantie omvat niet verpakkings- of transportproblemen tijdens het vervoer van het product door de eigenaar. Het omvat ook niet de normale slijtage van het product, noch het onderhoud of vervangen van verbruiksartikelen.

## UITSLUITINGEN VAN DE GARANTIE

- Accessoires en verbruiksartikelen (\*).
- Normaal onderhoud van het apparaat.
- Alle mankementen veroorzaakt door verkeerd gebruik (schokken, het niet opvolgen van de aanbevolen stroomvoorziening, in slechte omstandigheden gebruiken, etc.), onvoldoende onderhoud of ondeugdelijk gebruik van het apparaat, alsook het gebruik van ongeschikte accessoires.
- Schade van buitenaf: vuur, waterschade, elektrische stroompiek, etc.
- Apparaten die uit elkaar zijn gehaald, ook gedeeltelijk, door personen die niet er niet gekwalificeerd voor zijn (zoals de gebruiker).
- Producten waarvan het serienummer verdwenen, beschadigd of onleesbaar is, waardoor we het niet kunnen identificeren.
- Producten die verhuurd werden of ter demonstratie of showmodel waren.

(\*) Sommige onderdelen van uw apparaat, genaamd verbruiksartikelen, slijten naar verloop van tijd en bij veel gebruik van uw apparaat. Deze slijtage is normaal, maar kan verergerd worden door slechte omstandigheden of onderhoud van uw apparaat. Deze onderdelen worden daarom niet gedekt door de garantie.

De accessoires meegeleverd met het apparaat zijn ook uitgesloten van de garantie. Ze kunnen niet vervangen of gerestitueerd worden. Echter, sommige accessoires zijn te koop via onze website: <https://sav.hkoenig.com/>.

## ATTENTIE:



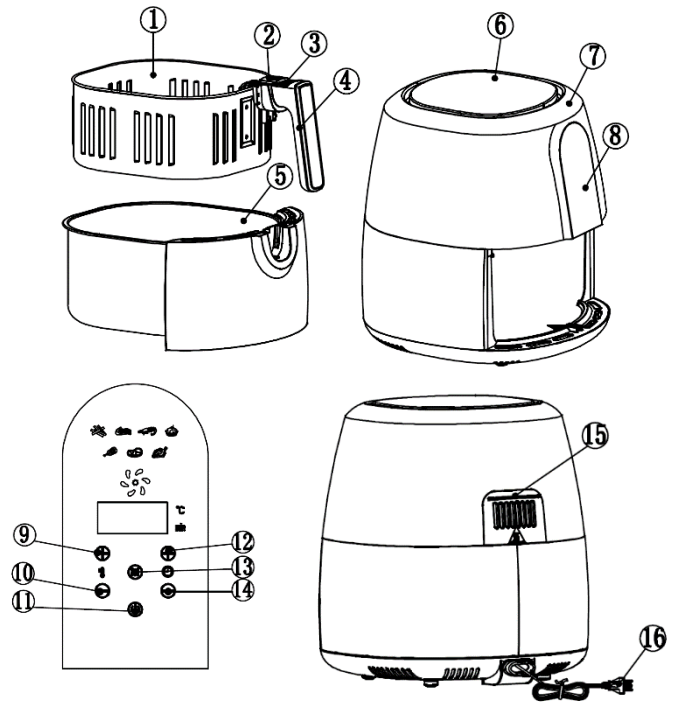
Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France  
www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

# ESPAÑOL

## Descripción del producto

1. Cesta de freír
2. Protección del mango
3. Botón de desbloqueo
4. Mango
5. Cacerola
6. Carcasa
7. Entrada de aire
8. Panel de control
9. Botón de aumento de temperatura
10. Botón de disminución de temperatura
11. Botón de encendido/apagado (On/Off)
12. Botón de aumento de tiempo
13. Botón de modo de cocción
14. Botón de disminución de tiempo
15. Salida de aire
16. Cable de alimentación



## Precauciones

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar la freidora. Guarde el manual para consultas futuras.
- Nunca llene la olla con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Este electrodoméstico contiene módulos electrónicos y elementos calefactores. Evite el contacto con el agua y no lo lave con agua.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras esté usando la freidora. No toque el interior del aparato para evitar quemaduras y otras lesiones.
- Las superficies pueden calentarse durante el uso. No toque las superficies calientes. Manipule la olla por el mango.
- Durante el funcionamiento, sale aire caliente a través de

la abertura de salida. Siempre mantenga una distancia segura. No toque las superficies calientes. No obstruya la salida del aire. Al sacar la olla, tenga cuidado con los vapores y el aire caliente.

### **Advertencias de seguridad**

- Mantenga el cable de alimentación y el enchufe protegidos para evitar accidentes.
- No hale, estire, ni tuerza el cable de alimentación, no lo use para transportar cargas pesadas, no lo modifique de ninguna manera, no deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes para evitar descargas eléctricas, incendios y/u otros accidentes. Para evitar riesgos, el cable de alimentación deteriorado deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios técnicos o personas con calificación similar.
- No enchufe o desenchufe el cable de alimentación con las manos mojadas, ya que esto puede provocar una descarga eléctrica.
- Compruebe que el cable de alimentación esté bien enchufado, así puede prevenir descargas eléctricas, cortocircuitos, humo, chispas y otros peligros.
- Para evitar descargas eléctricas y preservar la freidora, no sumerja la carcasa, la cacerola, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos.
- No coloque o use la freidora en presencia de vapores explosivos y/o inflamables.
- No coloque o use la freidora sobre ni cerca de materiales combustibles tales como manteles, cortinas

y otros, para evitar un riesgo de incendio.

- Asegúrese de utilizar la freidora sobre una superficie resistente al calor, plana y nivelada, dejando una distancia de al menos 30 cm a las paredes, muebles u otros artículos inflamables.
- Ningún electrodoméstico está diseñado para ser operado por medio un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No utilice la freidora para otro fin que no sea el previsto.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas con deficiencia física, sensorial o motora, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisadas, hayan sido instruidas en el uso seguro de la freidora y estén conscientes de los peligros involucrados. Mantenga a los niños bajo vigilancia para garantizar que no jueguen con la freidora.
- Mantenga este aparato lejos de los niños para evitar quemaduras, descarga eléctrica u otras lesiones; es indispensable la presencia de un adulto cuando la freidora esté siendo usada por niños o cerca de ellos.
- Este electrodoméstico puede ser usado por niños con al menos 8 años de edad, siempre que sean supervisados, hayan recibido instrucciones para el uso seguro del aparato y estén plenamente conscientes de los peligros involucrados.
- La limpieza y el mantenimiento de la freidora no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 8 o más años de edad y estén siendo vigilados por un adulto.
- Mantenga la freidora y su cable de alimentación fuera

del alcance de los niños menores de 8 años.

- Al usar un electrodoméstico, siempre debe tomar las precauciones básicas de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales en caso de mal uso.
- Asegúrese que la tensión eléctrica en su tomacorriente se corresponda con la informada en la placa de características de la freidora. Si este no es el caso, entre en contacto con el distribuidor de su red eléctrica y no conecte la freidora al tomacorriente.
- Nunca desatienda la freidora durante el uso.
- Nunca abra la freidora parado directamente en frente de la cesta, colóquese siempre ligeramente hacia un lado para evitar quemaduras con el vapor.
- Nunca use la freidora después de haberse caído, con indicios evidentes de daños físicos o luego de detectar cualquier fuga mal funcionamiento.
- Mantenga este documento al alcance y entrégueselo al futuro propietario en caso de donación o traspaso.
- No use esta freidora con el cable de alimentación o el enchufe dañados, si no funciona correctamente, si observa cualquier desperfecto o luego de haber sufrido una caída. Si el cable de alimentación está deteriorado deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios técnicos o una persona con calificación similar para evitar riesgos potenciales.
- Esta freidora no está diseñada para ser operada por temporizadores o sistemas de control remoto.
- Esta freidora está diseñada solamente para el uso doméstico en interiores.

- Esta freidora está diseñada exclusivamente para el uso dentro del hogar. No puede ser utilizada en ninguna otra instalación y, por tanto, estos usos invalidan la garantía:
- áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo, granjas o haciendas;
- hoteles, moteles y otros ambientes residenciales;
- establecimientos como posadas y pensiones.

### **Antes del primer uso**

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire todos los adhesivos o etiquetas que cubren la freidora.
- Limpie bien la cesta de freír y la cacerola con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior de la freidora y las superficies externas con un paño húmedo.
- Coloque la freidora sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. Asegúrese de que la superficie sea resistente al calor. Observe que alrededor del aparato haya buena circulación de aire y esté lejos de superficies calientes u otras fuentes de calor, así como de cualquier material combustible.
- Introduzca la cesta de freír en su lugar dentro de la olla, escuchará un sonido “tac” indicando que la cesta está trabada. Deslice la olla en la cavidad de la freidora.
- **Este electrodoméstico funciona apenas con aire caliente. No llene la cacerola con aceite ni grasa de ningún tipo.**
- **No coloque nada encima de la freidora. Esto obstruye la circulación de aire, lo que afecta la eficiencia de calentamiento del aparato y el resultado de la fritura.**

### **Instrucciones de uso**

1. Conecte el enchufe de la freidora a un tomacorriente acoplado a tierra.
2. Presione el botón ON/OFF para encender la freidora.
3. Presione los botones de aumento o disminución de temperatura para establecer la temperatura adecuada según el tipo de fritura.
4. Presione el botón de disminución de tiempo para establecer un tiempo de 5 minutos para el precalentamiento. Presione el botón ON/OFF una vez más para iniciar el precalentamiento. Después de esto, la freidora está lista para el uso.
5. Cuando acabe el precalentamiento, retire la olla con cuidado, coloque los alimentos dentro de la cesta (atención: no exceda la capacidad máxima); introduzca la cesta en la olla e introduzca el conjunto de nuevo en la cavidad.
  - a) Nunca use la cacerola sin la cesta de freír en su interior.
  - b) La cacerola se calienta mucho, no la toque durante o después del uso hasta que no se haya enfriado. Manipule la cacerola siempre por el mango.
6. Presione el botón de selección repetidamente hasta escoger uno de los modos de cocción predeterminados, o use los botones de aumento/disminución de tiempo y/o temperatura para personalizar sus ajustes.
7. Presione el botón ON/OFF una vez más para comenzar a freír los alimentos.

8. Cuando escuche el pitido del temporizador es porque ya se ha terminado la fritura. Retire la olla y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
9. Compruebe si los alimentos están fritos al punto deseado. Si este no es el caso, simplemente vuelva a colocar la cacerola dentro de la freidora y prolongue la cocción por algunos minutos, ajustando la temperatura si lo desea.
10. Si los alimentos están listos, extraiga la cacerola con cuidado, presione el botón de liberación de la cesta de freír y levántela de la cacerola para sacar las frituras. No ponga la cesta al revés mientras esté trabada dentro de la cacerola, ya que cualquier exceso de aceite acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los alimentos fritos.
11. Vacíe los alimentos de la cesta para un tazón o plato. Después de sacar un lote de alimentos fritos no es necesario precalentar de nuevo, el aparato está listo instantáneamente para cocinar el próximo lote.

#### **Recomendaciones:**

- Unte aceite en los alimentos que desea dejar crocantes.
- Voltar los alimentos a la mitad del tiempo de cocción optimiza el resultado de la fritura y ayuda a que los alimentos se cocinen uniformemente. Para voltear los alimentos, saque la olla del aparato sujetándola por el mango y revuélvalos cuidadosamente. Luego recolóque la cacerola dentro del aparato para continuar. No presione el botón de liberación de la cesta mientras remueve los alimentos dentro la cacerola.

## **Limpieza y Mantenimiento**

1. Antes de empezar a limpiar la freidora, detenga la cocción, desenchufe el cable del tomacorriente y espere a que el aparato se enfríe. No toque la superficie hasta que no se enfríe por completo.
2. Nunca sumerja la freidora en agua u otro líquido. Este aparato no se puede lavar en lavavajillas.
3. Limpie la superficie de la cacerola y la cesta de freír con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Si quedan residuos adheridos a la cesta o en el fondo de la cacerola, llene la cacerola con agua jabonosa caliente y coloque la cesta en su interior; déjelas en remojo durante unos 10 minutos.
4. Use un paño húmedo para limpiar la superficie de la freidora. Nunca use limpiadores fuertes y abrasivos, estropajos o lana de acero ya que estos elementos pueden dañar el acabado.

5. Si no pretende utilizar la freidora durante un largo período, límpiela bien y guárdela en un lugar seco y ventilado.

### **Especificaciones técnicas**

1. Tensión nominal: ~220-240 V
2. Frecuencia: 50-60 Hz
3. Potencia de salida: 1800 W
4. Capacidad de la cesta de freír: 5,5 L
5. Peso neto: 5,5 kg
6. Dimensiones del producto: 311·371·381 mm

## Guía de solución de problemas

Problema	Posible causa	Posible solución
La freidora no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El cable de alimentación no está enchufado al tomacorriente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inserte el enchufe firmemente en el tomacorriente adecuado.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>No ha seleccionado el modo de cocción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presione el botón de selección para escoger el modo de cocción apropiado y luego presione el botón ON/OFF.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>No tocó el botón ON/OFF después de configurar el modo de cocción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presione el botón ON/OFF una vez más para iniciar.</li> </ul>
El tiempo acabó y los alimentos no están bien cocidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demasiados alimentos dentro de la cesta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Divida los alimentos en porciones separadas para freírlos.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La temperatura ajustada es demasiado baja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fije una temperatura más alta y vuelva a freír los alimentos.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poco tiempo de cocción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aumente el tiempo de cocción y vuelva a freír los alimentos.</li> </ul>
Los alimentos no quedan fritos uniformemente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Algunos alimentos deben ser volteados a la mitad del tiempo de cocción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retire la olla a la mitad del tiempo de cocción y remueva los alimentos aglomerados, luego vuelva a colocar la olla para continuar.</li> </ul>
Las frituras no quedan crocantes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Algunos alimentos necesitan ser untados con aceite para freírlos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unte los alimentos con una capa fina de aceite antes de colocarlos en la cesta para freírlos.</li> </ul>
Dificultad para introducir la cacerola en la freidora.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demasiados alimentos en la cacerola pueden exceder el peso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los alimentos dentro de la cesta no pueden exceder la capacidad máxima.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cesta de freír no está bien montada dentro de la cacerola.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique que la cesta esté bien trabada dentro de la cacerola.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>El cabo de la cacerola está atascado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acomode el mango de la cacerola en la posición horizontal.</li> </ul>
Presencia de humo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Está friendo alimentos que sueltan grasa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es normal que estos alimentos produzcan humo.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cacerola contiene restos de aceite del uso anterior.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siempre limpie cacerola olla y la cesta después de cada uso.</li> </ul>

# Recetas



## 1. Nuggets de pollo

- Trozos de pollo fresco-----500 g
- Huevos-----3 unidades
- Harina -----1 taza
- Aceite de oliva -----1 cucharada
- Pimienta blanca en polvo---1 cucharadita

• Ajuste la temperatura a 200°C y el tiempo para 5 minutos de precalentamiento;

- Golpee el pollo durante 5 minutos con la hoja de un cuchillo para ablandar la carne;
- Junte y revuelva los huevos, la harina, el aceite de oliva, la pimienta blanca y sal a gusto, y luego cubra los pedazos de pollo con la mezcla; deje reposar unos 20 minutos para que se sazone bien;
- Coloque los Nuggets dentro de la cesta distribuyéndolos uniformemente, monte la cesta dentro de la cacerola y colóquela en la freidora; fije el tiempo de cocción en 15-20 minutos o hasta que estén doradas.



## 2. Aros de Calamar

- Aros de calamar (congelados) ---500g
- Aceite -----2 cucharadas
- Sal -----1 cucharadita
- Comino en polvo -----1. cucharadita
- Sazón de pollo en polvo --1 cucharadita
- Pimienta en polvo -----1 cucharadita

- Ajuste la temperatura a 200°C y el tiempo para 5 minutos de precalentamiento;
- Mezcle todos los condimentos y luego vierta la mezcla sobre los aros de calamar, déjelos en remojo durante 20 minutos;
- Coloque los aros marinados en la cesta distribuyéndolos uniformemente, monte la cesta dentro de la cacerola y colóquela en la freidora; fije el tiempo de cocción en 12-15 minutos o hasta que se doren.

# GARANTÍA

- El periodo de garantía de nuestros productos es de 2 años, salvo que la ley estipule lo contrario, a partir de la fecha de la compra inicial o de la fecha de entrega.
- Si tiene algún problema o pregunta, puede acceder fácilmente a nuestras páginas de ayuda, consejos para solucionar problemas, preguntas frecuentes y manuales de usuario en nuestro sitio de servicio: <https://sav.hkoenig.com>.
- Al escribir el nombre de referencia de su dispositivo en la barra de búsqueda, puede acceder a toda la asistencia en línea disponible, diseñada para satisfacer mejor sus necesidades.
- Si sigue sin encontrar una respuesta a su pregunta o problema, haga clic en "¿La respuesta ha resuelto su problema? Esto le llevará al formulario de solicitud de asistencia posventa, que puede rellenar para validar su solicitud y obtener ayuda.

## • **CONDICIONES DE GARANTÍA**

- La garantía cubre todos los fallos que se produzcan en el contexto de un uso normal, de acuerdo con los usos y especificaciones del manual de usuario.
- Esta garantía no se aplica a los problemas de embalaje o transporte durante el envío del producto por parte del propietario. Tampoco incluye el desgaste normal del producto, ni el mantenimiento o la sustitución de piezas consumibles.

## • **EXCLUSIÓN DE GARANTÍA**

- - Accesorios y piezas de desgaste (\*).
- - Mantenimiento normal del aparato.
- - Todas las averías derivadas de un uso incorrecto (golpes, incumplimiento de las recomendaciones de alimentación eléctrica, malas condiciones de uso, etc.), de un mantenimiento insuficiente o de un mal uso del aparato, así como del uso de accesorios inadecuados.
- - Daños de origen externo: incendio, daños por agua, sobrecarga eléctrica, etc.
- - Cualquier equipo que haya sido desmontado, incluso parcialmente, por personas que no estén autorizadas a hacerlo (en particular el usuario).
- - Productos cuyo número de serie falte, esté dañado o sea ilegible, lo que no permitiría su identificación.
- - Productos sujetos a alquiler, demostración o exposición.
- (\*) Algunas piezas de su aparato, conocidas como piezas de desgaste o consumibles, se deterioran con el tiempo y la frecuencia de uso de su aparato. Este desgaste es normal, pero puede acentuarse por las malas condiciones de uso o de mantenimiento de su aparato. Por lo tanto, estas piezas no están cubiertas por la garantía.
- Los accesorios suministrados con el aparato también están excluidos de la garantía. No se pueden cambiar ni reembolsar. No obstante, algunos accesorios pueden adquirirse directamente en nuestro sitio web: <https://sav.hkoenig.com/>

## MEDIO AMBIENTE



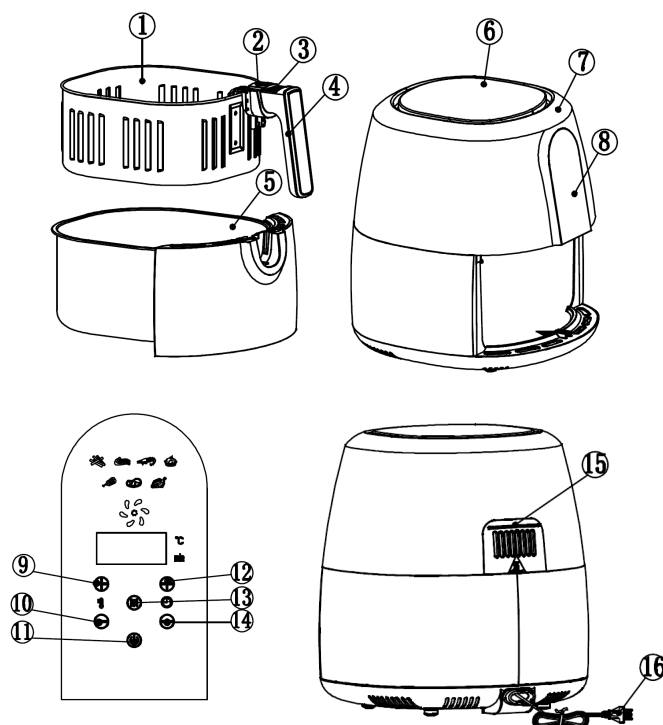
Esta marca significa que este aparato no se debe desechar junto con los residuos domésticos comunes. Para evitarle posibles daños al medio ambiente o la salud humana a causa de la eliminación descontrolada de residuos, recíclelo con responsabilidad para promover el aprovechamiento sustentable de recursos materiales.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France  
www.hkoenig.com - <https://sac.hkoenig.com/> - Tél: +33 1 64 67 00 05

## ITALIANO

### Diagramma della struttura del prodotto:

1. Cestino per friggere
2. Cover protettiva
3. Pulsante di rilascio
4. Manico
5. Recipiente per friggere
6. Copertura
7. Presa d'aria
8. Pannello di controllo
9. Pulsante aumento temperatura
10. Pulsante diminuzione temperatura
11. Pulsante ON/OFF
12. Pulsante incremento tempo
13. Pulsante di selezione della modalità
14. Pulsante riduzione tempo
15. Presa d'aria
16. Cavo di alimentazione



### Avvertenze:

- Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare il manuale per riferimenti futuri;
- Non riempire mai il recipiente con olio, questo potrebbe causare un pericolo di incendio;
- L'apparecchio contiene elementi elettronici ed elementi riscaldanti. Non immergere in acqua e non lavare con acqua;
- Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria durante il

funzionamento. Non toccare l'interno dell'apparecchio per evitare ustioni e scottature;

- Le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso. Non toccare le superfici calde. Usare la maniglia o il pomello.
- L'aria ad alta temperatura fuoriesce dall'uscita di areazione quando l'apparecchio è in uso. Si prega di mantenere una certa distanza di sicurezza. Non toccare le superfici calde, non avvicinarsi all'uscita di areazione. Quando si estrae il recipiente, fare attenzione all'aria ad alta temperatura.

### **Avviso di sicurezza:**

- Si prega di tenere la spina pulita per evitare incidenti;
- Non danneggiare, tirare o torcere con forza il cavo di alimentazione, non utilizzarlo per trasportare carichi pesanti e non modificarlo, non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo/bancone e non farlo entrare a contatto con superfici calde, per evitare scosse elettriche, incendi e altri incidenti. Il cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente di servizio o da persone qualificate per evitare rischi.

- Si prega di non collegare e scollegare l'apparecchio con le mani bagnate, questo potrebbe causare scosse elettriche;
- Collegare saldamente la spina alla presa di corrente, altrimenti si potrebbero causare scosse elettriche, cortocircuiti, fumo, scintille e altri gravi incidenti.
- Non immergere l'apparecchio, il corpo principale, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi, per evitare scosse elettriche e per non comprometterne il funzionamento.
- Non posizionare l'apparecchio in presenza di gas esplosivi e/o infiammabili.
- Non posizionare l'apparecchio in presenza di esplosivo e/o fumi infiammabili.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiale infiammabile, come tovaglie, tende e altro, per evitare il rischio di incendio;
- Assicurarsi di utilizzare l'apparecchio su di una superficie resistente al calore e uniforme, tenere l'apparecchio ad almeno 30 cm di distanza da pareti, mobili o altri materiali infiammabili;
- Questo apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto indipendente.
- Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti;
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza

esperienza o conoscenza, a condizione che siano supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio stesso e ne comprendano appieno i potenziali pericoli. Non giocare con l'apparecchio.

- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini per evitare ustioni, scosse elettriche e/o altre lesioni; è necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio è in funzione in presenza di bambini;
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di un'età di almeno 8 anni, purché siano sorvegliati da un adulto, abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano pienamente consapevoli dei relativi pericoli.
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età uguale o superiore a 8 anni e siano sorvegliati da un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, devono essere sempre prese precauzioni di sicurezza per prevenire il rischio di incendio, scosse elettriche e/o lesioni derivanti da un uso improprio
- Assicurarsi che la tensione nominale sulla targhetta corrisponda alla tensione principale dell'impianto. In caso contrario, contattare il rivenditore e non collegare l'unità
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in

funzione

- Non aprire mai l'apparecchio dal davanti, posizionarsi sempre leggermente di lato per evitare di scottarsi con il vapore.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato se è caduto, se sono visibili evidenti segni di danneggiamento o se presenta perdite.
- Si prega di tenere questo documento a portata di mano e consegnarlo al futuro proprietario in caso di trasferimento del dispositivo
- Non utilizzare questo apparecchio se ha un cavo o una spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo incaricato tecnico o da una persona con qualifica simile per evitare ogni rischio.
- Il dispositivo non è progettato per essere azionato da timer esterni o da un sistema di controllo remoto

La macchina è pensata solo per un uso domestico e all'interno.

- Il vostro apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. Non è stato progettato per essere utilizzato nei seguenti casi, non coperti da garanzia:
  - nelle aree cucina riservate al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali,
  - negli agriturismi,
  - dai clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali,

- bed and breakfast.

## Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Rimuovere adesivi o etichette dall'apparecchio
- Pulire accuratamente il cestello e il recipiente con acqua calda, un po' di detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana. Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore. Tenere l'apparecchio in una stanza con una buona circolazione dell'aria e lontano da superfici calde e materiali combustibili.
- Posizionare correttamente il cestello nel recipiente, fino a sentire un "tang". Reinscrivere il recipiente nell'apparecchio.
- **Questo è un apparecchio che funziona ad aria calda. Non riempire il recipiente di cottura con olio o grasso per friggere.**
- **Non mettere nulla sopra l'apparecchio: questo interromperebbe il flusso d'aria e influirebbe sul risultato della frittura ad aria calda.**

## Utilizzo

1. Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
2. Fare clic sul pulsante ON/OFF
3. Fare clic sul pulsante di aumento/diminuzione della temperatura per impostare la temperatura corretta per la cottura.
4. Cliccare sul Pulsante Diminuisci tempo per impostare 5 minuti per il preriscaldamento. Fare nuovamente clic sul pulsante ON/OFF per avviare la cottura. Fatto questo, il dispositivo è pronto per l'uso.
5. Quando il tempo è a 0, estrarre con cautela il recipiente di cottura dall'apparecchio, inserire gli ingredienti all'interno del cestello per friggere (Attenzione: non superare la linea massima); collegare bene il cestello per friggere con il recipiente per friggere, far scorrere il recipiente verso l'apparecchio.
  - a) Non utilizzare mai il recipiente di cottura senza il cestello all'interno.
  - b) Non toccare il recipiente di cottura durante e per qualche tempo dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Maneggiare il recipiente di cottura solo tenendo il manico.
6. Fare clic sul pulsante di selezione della modalità per cambiare e scegliere il modello di cottura appropriato o fare clic sul pulsante di aumento/diminuzione della temperatura e sul pulsante di aumento/diminuzione del tempo per scegliere il tempo e la temperatura appropriati;
7. Fare nuovamente clic sul pulsante ON/OFF per iniziare la cottura;
8. Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione impostato è terminato. Estrarre il recipiente di cottura dall'apparecchio e posizionarla su una superficie resistente al calore.
9. Controllare se gli alimenti sono pronti. Se gli alimenti non sono ancora pronti, reinscrivere semplicemente il recipiente di cottura nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.
10. Se gli alimenti è cotti, estrarre con cautela il recipiente, premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevare il cestello dal recipiente di cottura per rimuovere gli alimenti. Non

capovolgere il cestello con il recipiente di cottura ancora attaccato, poiché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo della padella colerà sugli alimenti.

11. Svuota il cestello in una ciotola o su un piatto. Quando una porzione di alimenti è pronta, l'apparecchio è immediatamente pronto per la preparazione di un'altra porzione.

Suggerimenti:

- Aggiungere un po' di olio sugli alimenti per un risultato croccante.
- Scuotere gli alimenti a metà cottura ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una frittura irregolare degli alimenti. Per scuotere gli alimenti: estrarre il recipiente di cottura dall'apparecchio afferrandolo per il manico e agitarlo con cautela. Quindi, reinserire il recipiente nell'apparecchio. Non premere il pulsante di rilascio del cestello durante l'operazione di agitazione.

## **Cura e manutenzione**

1. Prima della pulizia, impostare il timer su 0, scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e attendere che si raffreddi. Non toccare la superficie prima del raffreddamento.
2. Non immergere mai il dispositivo in acqua o altri liquidi. Il dispositivo non è lavabile in lavastoviglie.
3. Pulire la superficie del recipiente di cottura e del cestello della friggitrice con acqua calda, del detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva. Se lo sporco è attaccato al cestello o al fondo del recipiente di cottura, riempire il recipiente con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti. Mettere il cestello nel recipiente di cottura e lasciare in ammollo recipiente e cestello per circa 10 minuti.
4. Usare un panno umido per pulire la superficie della friggitrice. Non utilizzare mai detersivi aggressivi e abrasivi, tamponi acidi o lana d'acciaio, che danneggiano il dispositivo.
5. Se non si utilizza l'apparecchio per un lungo periodo, pulirlo e conservarlo in un luogo fresco e asciutto.

## **Specifiche tecniche:**

1. Tensione nominale: 220 V-240 V~

2. Frequenza nominale: 50Hz/60Hz
3. Potenza nominale: 1800 W
4. Capacità del cestello per friggere: 5,5 L
5. Peso netto: 5,5 kg
6. Dimensioni del prodotto: 311 x 371 x 381 mm

## Risoluzione dei problemi:

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non funziona	Il cavo di alimentazione non è stato inserito nella presa di corrente	Inserire saldamente il cavo di alimentazione nella presa di alimentazione con messa a terra.
	Non è stato impostato alcun programma di cottura	Premere il pulsante di selezione per scegliere la modalità di cottura appropriata, quindi premere il pulsante ON/OFF
	Non è stato fatto clic sul pulsante ON/OFF dopo aver selezionato il programma di cottura.	Fare clic sul pulsante ON/OFF
Il cibo è ancora crudo a fine cottura	Troppo cibo nel cestino	Friggere una minore quantità di alimenti
	La temperatura impostata è troppo bassa	Impostare a una temperatura appropriata, friggere nuovamente il cibo.
	Il tempo di cottura è troppo breve	Impostare un tempo di cottura adeguato, friggere nuovamente il cibo.
Non ha fritto il cibo in modo uniforme	Alcuni alimenti devono essere agitati durante la cottura.	A metà del processo di cottura, estrai il recipiente di cottura e scuotilo in modo cauto per separare gli alimenti che si sono sovrapposti, quindi reinserisci il recipiente per continuare.
Il cibo fritto non è croccante	Alcuni alimenti devono essere unti con un po' d'olio	Spennellare prima un sottile strato di olio sulla superficie del cibo, quindi procedere con la cottura.
Non è possibile spingere agevolmente il recipiente di cottura verso l'apparecchio	Il recipiente contiene troppo cibo	Il cibo nel cestello non deve superare la linea max.
	Il cestino non è posizionato correttamente nel recipiente.	Premere il cestello nel recipiente.
	Manico bloccato	Posizionare il manico in posizione orizzontale.

Emissioni di fumo	Frittura di cibi grassi	Fenomeno normale.
	La friggitrice contiene olio dall'ultimo utilizzo	Si prega di pulire il recipiente di cottura e il cestello dopo l'uso.

# Ricette



## 1. Crocchette di pollo fritte

- Pepite di pollo fresche-----500g
- Uova (sbattute)-----3 pz
- Farina-----1 tazza
- Olio d'oliva-----1 cucchiaio
- Pepe bianco in polvere -----1 cucchiaino

- Impostare la temperatura a 200°C e il timer a 5 minuti per il preriscaldamento;
- Punzecchiare il pollo per 5 minuti con la lama di un coltello;

- Mescolare le uova, la farina, l'olio d'oliva, il pepe bianco e un pizzico di sale, quindi ricoprire le pepite di pollo con la pastella; lasciar riposare per 20 minuti;
- Disporre uniformemente i bocconcini di pollo nel cestello per friggere, rimettere il cestello nel recipiente di cottura ed inserirlo nell'apparecchio; impostare il tempo per 15-20 minuti o fino a quando diventeranno di un colore dorato.



## 2. Calamari fritti

- Calamari (Congelati)-----500g
- Olio-----2 cucchiai
- Sale-----1 cucchiaino
- Cumino in polvere-----1 cucchiaino
- Erbe aromatiche in polvere-----1 cucchiaino
- Pepe in polvere-----1 cucchiaino

- Impostare la temperatura a 200°C e il timer a 5 minuti per il preriscaldamento;

- Mescolare insieme gli ingredient per la pastella e quindi impanare i calamari; lasciar riposare per 20 minuti;
- Disporre uniformemente i calamari nel cestello per friggere, rimettere il cestello per friggere nel recipiente di cottura ed inserirlo nell'apparecchio; impostare il timer per 12-15 minuti o finché non diventeranno di un colore dorato.

# GARANZIA

Il periodo di garanzia per i nostri prodotti è di 2 anni, se non diversamente stabilito dalla legge, a partire dalla data di acquisto iniziale o di consegna.

Se avete problemi o domande, potete facilmente accedere alle nostre pagine di aiuto, consigli per la risoluzione dei problemi, FAQ e manuali d'uso sul nostro sito post-vendita: <https://sav.hkoenig.com>.

Digitando il nome di riferimento del tuo dispositivo nella barra di ricerca, puoi accedere a tutto il supporto online disponibile, progettato per soddisfare al meglio le tue esigenze.

Se ancora non riesci a trovare una risposta alla tua domanda o al tuo problema, allora clicca su "La risposta ha risolto il tuo problema? Questo vi porterà al modulo di richiesta di supporto post-vendita, che potete completare per convalidare la vostra richiesta e ottenere aiuto.

## CONDIZIONI DI GARANZIA

La garanzia copre tutti i guasti derivanti da un uso normale, in conformità con gli usi e le specifiche del manuale utente.

Questa garanzia non si applica a problemi di imballaggio o di trasporto durante la spedizione del prodotto da parte del proprietario. Non include inoltre la normale usura del prodotto, né la manutenzione o la sostituzione delle parti di consumo.

## ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

- Accessori e parti soggette a usura (\*).
- Normale manutenzione dell'apparecchio.
- Tutti i guasti derivanti da un uso improprio (urti, mancato rispetto delle raccomandazioni sull'alimentazione, cattive condizioni d'uso, ecc.), da una manutenzione inadeguata o da un uso improprio dell'apparecchio, nonché dall'uso di accessori inadeguati.
- Danni di origine esterna: incendio, danni d'acqua, sovratensione elettrica, ecc.
- Qualsiasi attrezzatura che sia stata smontata, anche parzialmente, da persone diverse da quelle autorizzate a farlo (in particolare l'utente).
- Prodotti per i quali il numero di serie è mancante, danneggiato o illeggibile, il che non permetterebbe la sua identificazione.
- Prodotti soggetti a noleggio, dimostrazione o esposizione.

(\*) Alcune parti del suo apparecchio, note come parti soggette a usura o materiali di consumo, si deteriorano con il tempo e la frequenza d'uso del suo apparecchio. Questa usura è normale, ma può essere accentuata da cattive condizioni d'uso o di manutenzione del vostro apparecchio. Queste parti non sono quindi coperte dalla garanzia.

Anche gli accessori forniti con l'apparecchio sono esclusi dalla garanzia. Non possono essere scambiati o rimborsati. Tuttavia, alcuni accessori possono essere acquistati direttamente dal nostro sito web: <https://sav.hkoenig.com/>.

## ATTENZIONE:



Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France  
www.hkoenig.com - <https://assistenza.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05



**FR**

**Cet appareil se recycle**

À DÉPOSER EN MAGASIN  OU  À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !