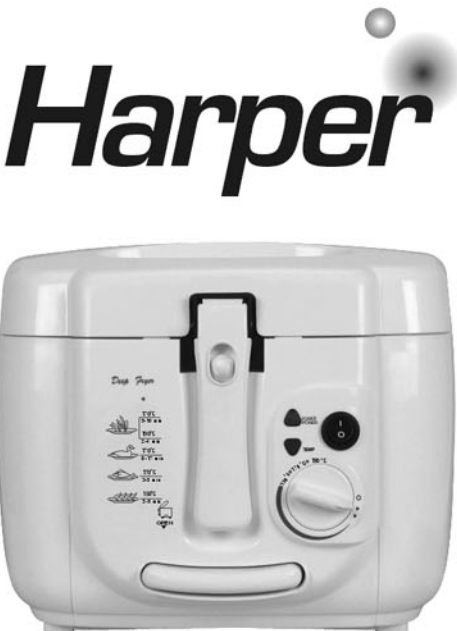


Importe par



93300 Aubervilliers
www.tradecom.fr



DF1800

NOTICE D'UTILISATION

LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL
D'UTILISATION AVANT LA MISE EN MARCHÉ

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE



WARNING

SERIOUS HOT-OIL BURNS MAY RESULT FROM THE DEEP FRYER BEING PULLED OFF OF A COUNTER. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG OVER THE EDGE OF THE COUNTER WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN OR BECOME ENTANGLED WITH THE USER.

DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD

SAFETY GUIDENCE

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following :

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surface. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plug and fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, should the appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessories is not recommended by the appliance manufacturer as it may cause injuries.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of a table, or touch hot surface.
10. Do not place on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
12. Do not use appliance for other use.

This appliance complies with CE- Directives for EMC is engineered to the latest safety technical

CONSEILS

1. Ustensiles de cuisine en métal d'utilisation seulement avec les poignées isolées en huile chaude.
2. Comme est l'attention devrait être prise en faisant frire, particulièrement quand les enfants sont près près.
3. En tenant compte du type de nourriture choisissez la température pour faire frire. Comme guide général, nourriture qui a été d'une manière quelconque le besoin précuit par température plus élevée et moins de temps de cuisson que ces nourriture crue.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. L'alimentation d'énergie doit être coupée avant le nettoyage.
2. Videz le plateau de condensation.
3. Refroidissez l'huile complètement. L'huile ou la graisse maintient son après utilisation de la température pendant longtemps. N'essayez pas de déplacer ou porter la friteuse tandis qu'il fait encore chaud.
4. De l'huile peut être réutilisée plusieurs fois. Obtenez l'utilisation maximum de votre friteuse toujours en l'ayant de manière opérationnelle. L'one-way de faire ceci est de garder les huiles refroidies et tendues à l'intérieur de prêt pour la prochaine session faisante frire avec le couvercle agissant en tant que cache anti-poussière.
5. L'huile devrait être après utilisation filtré chacun. temps.
6. Après avoir vidangé l'huile, la friteuse devrait être éliminée avec le papier absorbant puis avec le tissu humide et détersif et être finalement nettoyée avec un tissu sec. L'intérieur de la friteuse a une surface en aluminium plate. Pour éviter des dommages, aucun abrasif ou instruments pointus ne devrait être utilisé.
7. L'extérieur peut être nettoyé avec l'humidité, pour ne pas utiliser des abrasifs ou des garnitures de récurage.
8. Le panier peut être lavé dans l'eau savonneuse chaude.
9. Enlevez le filtre utilisé et le remplacez avec un neuf après approximativement 60 sessions faisantes frire.

UTILISATION PROFONDE DE FRITEUSE

1. Enlevez le panier avec la poignée.
2. Versez entre 2.0 - 2.5 litres d'huile dans la friteuse. Le niveau de l'huile doit être entre le niveau MAXIMUM et MINIMUM marqué sur la surface de la cuve. (.9)
. Employez seulement l'huile végétale de bonne qualité
. La graisse de beurre, de margarine, d'huile d'olive ou animale n'est pas recommandée à ses températures.

niveaux d'huiles

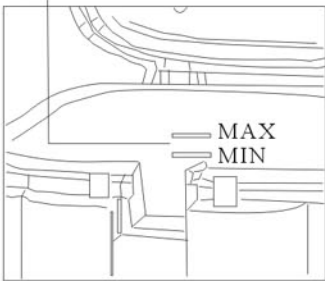


FIG.9

3. Enduisez la fenêtre de visionnement de la peu d'huile.
4. Branchez les forces et placez le thermostat à la température requise (voyez le menu de référence) la lumière du thermostat s'éteindra quand la température d'ensemble est atteinte.
5. Ajoutez la nourriture (aussi sèche que possible) dans le panier d'abord.
. Ne surchargez pas le panier.
. Placez la nourriture de la taille uniforme dans le panier de sorte que cuisinier également.
. Soyez sûr de sécher toute la nourriture avant de faire frire.
6. Placez le panier de nouveau dans la friteuse. Baissez la poignée et fermez le couvercle. Tournez le bouton de PANIER vers le bas pour avoir le panier et la nourriture immergés dans l'huile.
. N'ajoutez pas l'eau ou la substance humide à l'huile de cuisine, même un peu de l'eau causera l'huile à l'écaboussure.
7. Après cuisson, dégagé le panier d'huile au drain. Poussez le BOUTON de LID-RELEASE pour ouvrir le couvercle.

requirements.
Subject to technical changes without notice.

**KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE!
THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**



FIG.1

FIG.2

FIG.3

NOTE

Plug cord into a 220 Volt AC outlet.

Before using fryer for the first time, wash the pot and basket thoroughly with warm, soapy water, carefully dry aluminum pot to maintain the good aesthetic appearance.

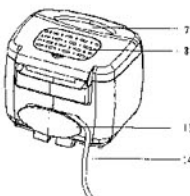
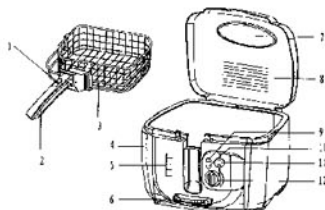
Do not use fryer without oil or fat. Fryer will be severely damaged if heated dry.

This fryer has a thermal safety device. In case of thermostat failure, the electrical circuit has an automatic cutout, thus preventing overheating.

Should the fryer leak, please contact the company from which you purchased the fryer.

To ensure safe operation, excessive food or utensils must not be inserted into the fryer.

PARTS



- | | |
|--------------------|------------------------|
| 1.BUTTON | 8.FILTER SYSTEM |
| 2.BASKET HANDLE | 9.POWER LIGHT |
| 3.FRY BASKET | 10.TEMPERATURE LIGHT |
| 4.HOUSING | 11.ON/OFF SWITCH |
| 5.REFERENCE MENU | 12.VARIABLE THERMOSTAT |
| 6.LID- OPEN BUTTON | 13.REAR CABLE HOLDER |
| 7.VIEWING WINDOW | 14.AC CORD |



FIG.7

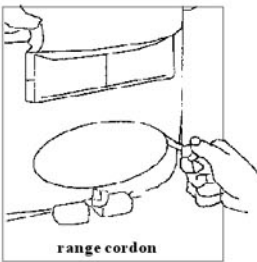


FIG.8

HUBLOT DE CONTROLE :

Enduisez le visage intérieur de la fenêtre de visionnement de l'huile pour empêcher la condensation formant et pour permettre faire cuire le processus à vérifier.

LAMPE TÉMOIN DE THERMOSTAT

Le thermostat est calibré dans les étapes marquées, 150°C, 170°C, et 190°C, qui vous offre la meilleure température pour convenir à la nourriture pour être fait frire.

La LUMIÈRE de la TEMPÉRATURE s'allumera automatiquement tandis que la température continue à s'élever et s'éteint quand la température d'ensemble est atteinte.

LUMIÈRE de PUISSANCE qu'elle s'allumera automatiquement quand l'appareil est branché.

MENU DE RÉFÉRENCE

Le temps faisant frire indiqué dans ce diagramme est seulement pour la référence.

TYPE DE NOURRITURE	LA TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (minutes)
champignons	150°C	3-5
poulet pané	170°C	12-14
crevette entière	170°C	2-4
croquettes de poisson	170°C	3-5
filets	170°C	5
oignons	190°C	2-4
pommes frites	170°C	8-10
pommes chips	190°C	2-4

BOUTON DE LID-OPEN

Les aides conçues spéciales de BOUTON de LID-OPEN vous ouvrez le couvercle beaucoup plus facilement et sans risque. Poussez le bouton, et faites frire le couvercle libérera automatiquement. Ainsi la vapeur s'échappera de la friteuse profonde quand frit pour éviter d'échauder les doigts (.5)
POUR ENLEVER LE COUVERCLE
Pour enlever le couvercle, soulevez le couvercle dans une position verticale et tirez-le vers le haut. (.6)



FIG.5

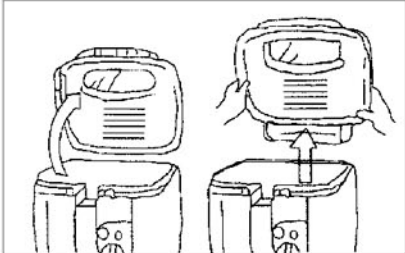


FIG.6

SYSTÈME DE FILTRE :

Le couvercle est équipé d'un système de filtration permanent, qui rassemble des baisses de vapeur pendant qu'il traverse le filtre. Le filtre devrait être remplacé (.7) après avoir été employé pendant 60 fois (autour 60 fois).

STOCKAGE DE CORDE :

Il y a un compartiment de stockage de corde dans la base. Si non utilisable, le câble peut être facilement enroulé autour du support. (.8).

BASKET HANDLE

The BASKET HANDLE allows you to raise/lower the basket when the fryer lid is closed (FIG.4)

Move handle up: basket up.

Push handle knob down: basket down.

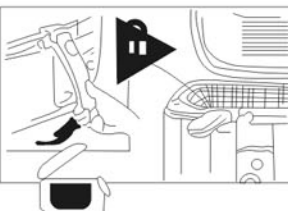
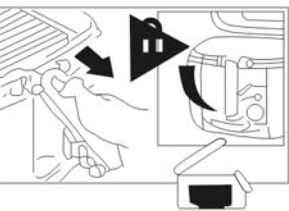


FIG. 4

LID-OPEN BUTTON

The special designed LID-OPEN BUTTON helps you open the lid much more easily and safely. Push the button, and fry lid will release automatically. Thus steam will escape from the deep fryer when fried to avoid scalding the fingers (FIG.5)

TO REMOVE THE LID

To remove the lid, lift the lid to a vertical position and pull it upwards. (FIG.6)



FIG.5

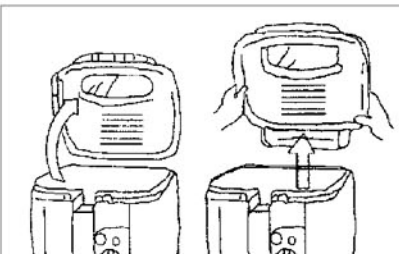


FIG.6

FILTER SYSTEM

The lid is fitted with a permanent filter system, which collects drops of oil from the steam as it passes through the filter. The filter should be replaced (FIG.7) after being used for 60 times(around 60 times).

CORD STORAGE

There is a cord storage compartment in the base. When not in use, the cable can be easily put around the holder. (FIG.8).

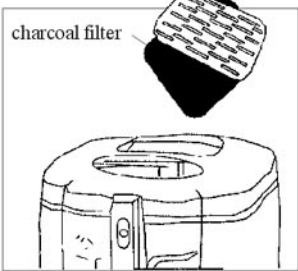


FIG. 7

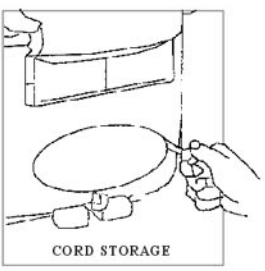


FIG. 8

VIEWING WINDOW

Smear the inner face of the viewing window with the oil to prevent condensation forming and to enable cooking process to be checked.

THERMOSTAT AND PILOT LIGHT

The thermostat is calibrated in steps marked, 150°C, 170°C, and 190°C, which offers you the best temperature to suit the food to be fried.
TEMPERATURE LIGHT will light automatically while the temperature keeps rising and go out when the set temperature is reached.
POWER LIGHT it will light automatically when the appliance is plugged.

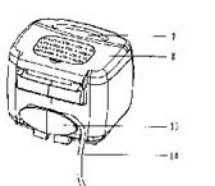
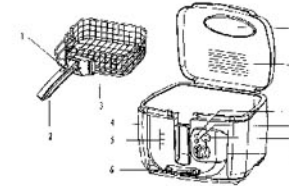
REFERENCE MENU

The frying time given in this chart is only for reference.

FOOD TYPE	TEMPERATURE (°C)	TIME (minutes)
mushrooms	150 °C	3-5
crumbed chicken	170 °C	12-14
whole shrimp	170 °C	2-4
fish cakes	170 °C	3-5
fillets	170 °C	5
onions	190 °C	2-4
french fries	170 °C	8-10
potato chips	190 °C	2-4

PIÈCES :

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1. BOUTON | 8. SYSTEME DE FILTRE |
| 2. POIGNEE DE PANIER | 9. LUMIERE DE PUISSANCE |
| 3. FAITES FRIRE LE PANIER | 10. LUMIERE DE LA TEMPERATURE |
| 4. LOGEMENT | 11. COMMUTATEUR "MARCHE/ARRET" |
| 5. MENU DE REFERENCE | 12. THERMOSTAT VARIABLE |
| 6. COUVERCLE - BOUTON OUVERT | 13. SUPPORT DE CABLE ARRIÈRE |
| 7. FENETRE DE VISIONNEMENT | 14. CORDE A C.A. |



POIGNEE DE PANIER

La POIGNÉE de PANIER te permet de monter/descendre le panier quand le couvercle de friteuse est fermé (.4)

Relevez la poignée : panier vers le haut.

Abaissez le bouton de poignée : panier vers le bas.

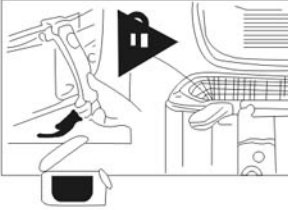
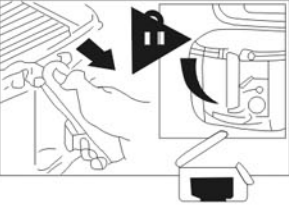


FIG. 4

7. L'utilisation des accessoires non recommandée par le fabricant de l'appareil pendant peut causer des dommages qui ne sont pas garantis par le fabricant.
8. N'employez pas l'appareil en extérieur.
9. Ne laissez pas la corde accrocher au-dessus du bord d'une table, ou touchez la surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil près d'un gaz chaud, brûleur électrique, ou dans un four de chauffage.
11. L'attention extrême doit être prise en déplaçant un appareil contenant l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. N'employez pas l'appareil pour un autre usage.
Cet appareil satisfait aux normes Européennes CE
Directives pour EMC est machiné aux impératifs techniques de dernière sûreté.
Sujet aux changements techniques sans communication préalable.

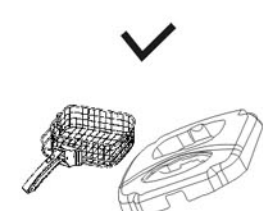


FIG.1



FIG.2



FIG.3

NOTE

Branchez la corde à une sortie à C.A. de 220 volts.
Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, lavez le pot et le panier complètement avec de l'eau chaude et savonneuse, pot en aluminium soigneusement sec pour maintenir le bon aspect esthétique.
N'utilisez pas la friteuse sans huile ou graisse. La friteuse sera sévèrement endommagée si sec de chauffage.
Cette friteuse a un dispositif de sécurité thermique. Dans le cas de l'échec de thermostat, le circuit électrique a un disjoncteur de sécurité, de ce fait empêchant la surchauffe.
Si la friteuse fuit, contactez immédiatement la société qui vous a vendu cet appareil.
Pour assurer l'exploitation sûre, la nourriture excessive ou les ustensiles ne doit pas être insérée dans la friteuse.

DEEP FRYER USAGE

1. Remove the basket with the handle from the bracket.
2. Pour between 2-2.5 litres of oil into the fryer. The level of oil must be between the MAX and MIN level marked on the surface of the pot. (FIG.9)
* Use only good quality vegetable oil or all purpose shortening for deep frying. Butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended due to its lower smoking temperatures.

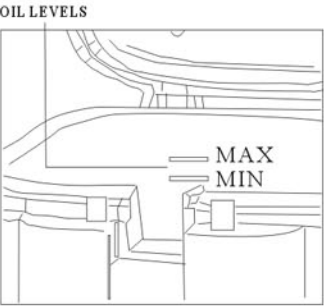


FIG.9

3. Smear the viewing window with a little oil.
4. Plug in the mains and set thermostat to the required temperature (see the reference menu)
The temperature light will go out when the set temperature is reached.
5. Add food (as dry as possible) into the basket first.
• Do not overload basket.
• Place food of uniform size into the basket so that cook evenly.
• Be sure to dry all food before frying.
6. Place the basket back into the fryer. Remove the handle and close the lid. Turn the BASKET knob down to have basket and food immersed in the oil.
• Do not add water or wet stuff to the cooking oil, even small amounts of water will cause oil to spatter.
7. After cooking, lift the basket out of the oil to drain. Push the LID-RELEASE BUTTON to open the lid.

HINTS

1. Use only metal kitchen utensils with insulated handles in hot oil.

2. As is carefulness should be taken when frying, especially when children are near by.
3. Taking into account the food type select the temperature for frying. As a general guide, food that has been pre-cooked in some way need a higher temperature and less cooking time than those raw food.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. The power supply must be cut before cleaning.
2. Empty the condensation tray.
3. Cool the oil completely. Oil or fat retains its temperature for a long time after use. Do not attempt to move or carry the fryer while it is still hot.
4. Oil can be reused several times. Get the maximum use from your fryer by always having it ready for use. One way of doing this is to keep the cooled and strained oils inside ready for the next frying session with the lid acting as a dust cover.
5. Oil should be filtered after use each time.
6. After draining the oil, the fryer should be wiped out with absorbent paper then with damp cloth and a little detergent and finally cleaned with a dry cloth.
• The interior of the fryer has a plain aluminum surface. To avoid damage, no abrasives or sharp instruments should be used.
7. The exterior can be cleaned with damp, not to use abrasives or scouring pads.
8. The basket can be washed in warm soapy water.
9. Remove the used filter and replace with a new one after approximately 60 frying sessions.

N'EMPLOYEZ PAS L'APPAREIL AVEC UN CABLE DE PROLONGATION

CONSEILS DE CHANGE INTO SÉCURITÉ

- En utilisant les appareils électriques, des mesures de sécurité de base devrait toujours être suivie, y compris ce qui suit :
1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas la surface chaude. Employez les poignées ou les boutons.
3. Ne touchez pas la surface chaude. Employez les poignées ou les boutons.
4. La surveillance est nécessaire quand n'importe quel appareil est utilisé près ou proche d'un enfant.
5. Débranchez électriquement l'appareil si il est endommagé et avant le nettoyage.
Laissez l'appareil refroidir avant d'enlever des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
6. Ne mettez en marche aucun appareil avec un câble ou une prise endommagée, si c'est un défaut de fonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de n'importe quelle façon. Retournez l'appareil au centre de réparation autorisé le plus proche pour l'examen, la réparation ou l'ajustement.