

küken[®]
DISTRIBUIDO POR ALFA DYSER

MANUAL
DEL USUARIO
INSTRUÇÕES DE USO

900W/1,5L

ACERO INOX
CON TERMOSTATO
TEMPERATURA MÁX. 190°

ACABADO EN ACERO INOX
REGULADOR DE POTENCIA HASTA 190°
TAPA ANTISALPICADURAS
CESTILLO ACERO CROMO

PT.

Corpo de aço inoxidável Com termostato de temperatura.
Temperatura máxima de 190°. Tampa anti-respingo.
Cesto de aço cromo com pega de toque frio.

EN.

Stainless steel body With temperature thermostat.
Maximum temperature 190°. Anti-splash lid.
chrome-plated steel basket with cold touch handle.



küken[®]
KITCHEN & HOME APPLIANCES

Alfa Dyser, S.L. Pol. Ind. Anoia C/Cooperativa n°2
08635. Sant Esteve Sesrovires (Barcelona) España · B-60163441

T. 937831011 · F. 93783848

www.alfadyser.com · alfa@alfadyser.com



1. TAPA ANTI-SALPICADURA
2. MANGO DEL CESTILLO TACTO FRÍO
3. CESTILLO CON MALLA DE ACERO CROMADO
4. CUERPO DE ACERO INOX.
5. REGULADOR DE TEMPERATURA

Lea todas las instrucciones antes de usar

Advertencia:

1. Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 años a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más si son supervisados continuamente. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por la falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y entiende los peligros involucrados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
2. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada para evitar un peligro.
3. El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
4. Sólo para uso en interiores.
5. Nunca sumerja el aparato en agua
6. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:
 - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - tipo bed and breakfast ambientes.
7. Los aparatos de cocción deben colocarse en una situación estable con las manijas (si las hubiera) colocadas para evitar derrames de líquidos calientes.
8. Las superficies pueden calentarse durante el uso.
9. La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando el aparato está funcionando.
10. Para detalles sobre cómo limpiar las superficies en contacto con alimentos o aceite, consulte la parte "Limpieza y mantenimiento".

ESPECIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICA:

- Voltaje: 230V ~
- Potencia: 900 watos
- Capacidad de aceite: 1.0Litre
- Temperatura del aceite ajustable: 130-190C
- Tapa de plástico
- Elemento calefactor fijo
- Carcasa de acero inoxidable

Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea detenidamente el manual de instrucciones y consérvelo para futuras consultas.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Su freidora está equipada con un indicador luminoso de encendido. La tapa, que está equipada con un filtro incorporado, se bloquea en posición vertical para garantizar la protección contra salpicaduras. Su freidora está equipada con un termostato y una guía de cocción en el panel frontal para facilitar la cocción, sin necesidad de buscar una receta.

Tiene una capacidad de aceite de 1,0 litros, que es ideal para una familia pequeña. La posición ajustable de la cesta garantiza una cocción práctica y segura.

La freidora tiene un control de termostato rotatorio con una guía de cocción en el panel frontal para facilitar al usuario los tiempos de cocción de los alimentos, sin tener que hacer referencia de una receta o hacerlo de forma aleatoria.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice cualquier aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:
 Lea atentamente las instrucciones antes de usar cualquier aparato.
 Asegúrese siempre de que la tensión en la etiqueta de clasificación corresponde a la tensión de red de su hogar.
 Un funcionamiento incorrecto y un uso incorrecto pueden dañar el aparato y causar lesiones al usuario.
 El aparato está diseñado para uso doméstico solamente. No para uso comercial
 Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
 Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
 Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas, para evitar un peligro.
 No utilice el aparato si se ha caído o se ha dañado de alguna manera. En caso de

daños, lleve la freidora a reparar por un agente de servicio autorizado.

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja ni exponga el enchufe ni el cable de alimentación al agua u otro líquido.

Nunca sumerja la unidad en agua o cualquier otro líquido para fines de limpieza.

Siempre desenchufe la unidad cuando no esté en uso, antes de limpiarla o al agregar o quitar piezas.

El uso de accesorios adicionales que no sean suministrados por el fabricante puede resultar en lesiones, incendios o descargas eléctricas.

No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador. Asegúrese de que el cable no esté en una posición en la que pueda provocar que se tira de él y vuelque la freidora.

No permita que el cable toque superficies calientes y no coloque sobre o cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico o en un horno caliente.

No utilice la freidora sobre una estufa de gas o eléctrica ni sobre o cerca de una llama abierta.

No se recomienda el uso de un alargó con este aparato. Sin embargo, si es necesario utilizar un cable de extensión, asegúrese de que el cable esté adaptado al consumo de energía del aparato para evitar el sobrecalentamiento del alargó, el enchufe. No coloque el alargó en una posición en la que pueda ser agarrado por niños, animales o que pueda provocar un tropiezo.

Este aparato no es adecuado para uso en exteriores.

En caso de problemas técnicos, apague la máquina y no intente repararlo usted mismo. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su reparación.

Nota: La superficie se calienta durante el uso. No toque la parte superior ni laterales de la misma.

No permita que la freidora se caliente sin aceite en ella, o con el aceite por debajo del nivel mínimo.

No conecte la freidora al enchufe sin aceite en la unidad.

No utilice este producto para calentar el agua.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Desembale la freidora y lea detenidamente las instrucciones

Limpie la unidad completamente antes de usarla por primera vez.

Limpie la cesta en un lavavajillas o con agua tibia jabonosa y séquela cuidadosamente.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Coloque la freidora sobre una superficie plana y estable.

Llene el recipiente de freír (aceite) con aceite de cocina fresco. La manteca, la margarina, el aceite de oliva o la grasa animal no se recomiendan debido a que no soportan temperaturas tan altas. Asegúrese de que el aceite esté por encima de la marca Min y por debajo de la marca Max, visto en el soporte interior.

Enchufe la toma de corriente y encienda la toma de corriente.

Empuje el termostato regulable a la temperatura requerida.

La luz de encendido se iluminará.

Coloque los alimentos en la cesta de frír, y lentamente baje la cesta en el aceite. Cierre la tapa de

la freidora para evistar salpicaduras.

Cuando se alcanza la temperatura deseada, el indicador se apagará.

Cuando la comida termine de cocinarse, la tapa se abrirá parcialmente por sí misma.

Tenga cuidado al retirar la tapa, ya que puede salir vapor caliente. Levante la cesta del aceite para que se escurra bien y no queden aceitosos los alimentos, utilizando el mango de la cesta. Una vez que el aceite se haya escurrido bien, servir como se desea.

Nota: Desenchufe siempre la freidora después de usarla.

GUÍAS DE COCCIÓN

Los alimentos congelados bajarán la temperatura del aceite, así que no ponga demasiado a la vez. Por lo tanto, los alimentos congelados tardarán un poco más en cocinar.

Se aconseja recubrir los alimentos bajos en almidón antes de cocinarlos. Esto asegura resultados sabrosos y evita que los alimentos se sequen durante la cocción.

La siguiente es una guía de tiempo para alimentos comunes. Esto es sólo una guía.

COMIDA	TEMPERATURE	TIME
Donuts	190 °C	2 minutos
Picatostes	190 °C	1 minutos
Pescado (fresco)	190 °C	3-4 minutos
Pescado (congelado)	190 °C	4-5 minutos
Chuletas (pequeña-grande)	170 °C	10 – 15 minutos
Muslos de pollo	170 °C	14- 15 minutos
Verduras (8 piezas)	170 °C	2 – 3 minutos
Albóndigas (4 – 6 piezas)	180 °C	3 – 4 minutos
Patatas fritas (al punto)	160 °C	4 – 6 minutos
Patatas fritas (crujientes)	190 °C	3 – 4 minutos
Patatas congeladas (350g)	190 °C	5 – 6 minutos

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Recuerde siempre desenchufar la unidad de la toma eléctrica cuando no esté en uso y antes de limpiarla.

Deje que el aceite se enfríe completamente.

El aceite o la grasa conserva su temperatura durante mucho tiempo después del uso, por lo que no intenta mover o transportar la freidora mientras todavía esté caliente.

No sumerja la unidad en agua o en ningún otro líquido.

El cuerpo del aparato se debe limpiar con un paño húmedo.

No use lejía u otra sustancia abrasiva o disolventes.

Lave la cesta y la tapa en un lavavajillas o en agua caliente con jabón.

Enjuague y seque antes de usar.



1. TAPA ANTI-SALPICADURA
2. MANGO DEL CESTILLO TACTO FRÍO
3. CETILLO CON MALLA DE ACERO INOX.
4. CUERPO DE ACERO CROMO
5. REGULADOR DE TEMPERATURA

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR

AVISO:

1. Este dispositivo não deve ser usado por crianças de 0-8 anos. Este dispositivo pode ser usado por crianças de 8 anos de idade ou mais velhas se são continuamente monitorados. Este dispositivo pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, habilidades sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre como utilizar o produto de forma segura e entende os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho eo cabo fora do alcance das crianças menores de 8 anos. Limpeza e manutenção usuário não deve ser executado por crianças.
2. Se o cabo estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviços ou uma pessoa qualificada para evitar o perigo.
3. O dispositivo não foi projetado para trabalhar com um temporizador externo ou sistema de controle remoto.
4. Apenas para uso interno.
5. Nunca mergulhe o aparelho em água
6. Esta máquina é projetada para ser usado na casa e em aplicações similares, tais como:
 - As áreas do pessoal da cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - País;
 - Para os clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - Os tipos de ambientes de pensões.
7. O aparelho deve ser colocado numa situação estável com alças (se houver) colocada para evitar derramamentos de líquidos quentes.
8. As superfícies podem ficar quentes durante o uso.
9. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar.

10. Para mais informações sobre como limpar superfícies em contacto com alimentos ou óleo, consulte a secção "Limpeza e manutenção".

Especificações e características:

Tensão: 230 V ~
 Potência: 900 watts
 Capacidade de óleo: 1.0 Litre
 temperatura do óleo ajustável: 130-190C
 cobertura de plástico
 elemento de aquecimento fixo
 aço inoxidável

Antes de utilizar este dispositivo pela primeira vez, leia o manual de instruções e guarde-o para referência futura.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

A fritadeira está equipada com uma luz indicadora de energia. Ele construiu a plataforma, que está equipado com um filtro está bloqueado em uma posição vertical para garantir a proteção contra respingos. A fritadeira está equipada com um guia termostato e cozinhar no painel frontal para facilitar o cozimento sem busca da receita.

Tem uma capacidade de 1,0 litros de óleo, que é ideal para uma família pequena. A posição ajustável da cesta garante uma cozinha prática e segura.

A fritadeira tem um controle de termostato para rotação com um guia de culinária no painel frontal para fornecer ao usuário com tempos de cozimento sem ter para se referir a uma receita ou fazê-lo de forma aleatória.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

Ao utilizar qualquer aparelho eléctrico, siga sempre as precauções básicas de segurança, incluindo o seguinte:

Leia as instruções antes de usar qualquer dispositivo com cuidado.

Sempre garantir que a tensão na placa de identificação corresponde à tensão da sua casa.

operação incorreta e uso inadequado pode danificar o aparelho e causar ferimentos ao usuário.

O aparelho foi concebido para uso doméstico. Não para uso comercial Este dispositivo não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades de capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela segurança.

As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Se o cabo estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente autorizado ou pessoal qualificado para evitar o perigo.

Não use o dispositivo se este tiver caído ou sido danificado de alguma forma. Em caso de dano, leve a fritadeira reparada por um agente de serviços autorizado.

Para reduzir o risco de choque elétrico, não submerja ou exponha a ficha ou o cabo de alimentação em água ou outro líquido.

Nunca mergulhe em água ou outro líquido para limpeza.

Sempre desligue o aparelho quando não estiver em uso, antes de limpar ou adicionando ou removendo partes.

A utilização de acessórios adicionais que não são fornecidos pelo fabricante pode causar ferimentos, incêndio ou choque elétrico.

Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou balcão

O uso de um cabo de extensão com este dispositivo não é recomendado. No entanto, se você deve usar um cabo de extensão, verifique se o cabo está adaptada ao consumo de energia do dispositivo para evitar que o cabo de extensão superaquecimento, plugue. Não coloque o cabo de extensão em uma posição onde você pode pegar por crianças ou animais podem causar um tropeço.

Este dispositivo não é adequado para utilização no exterior.

Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente repará-lo. Leve o aparelho a um centro de serviço autorizado.

Nota: A superfície é aquecida durante a utilização. Não toque no topo ou nas laterais do mesmo.

Não deixe o óleo quente fritadeira na mesma, ou com o óleo abaixo do nível mínimo.

Não altere a ficha do aparelho sem óleo na unidade.

Não utilizar este produto para aquecer a água.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Descompacte a fritadeira e ler atentamente as instruções

Limpe a unidade completamente antes do primeiro uso.

Limpe o cesto na máquina de lavar louça ou com água quente e sabão e seque completamente.

INSTRUÇÕES DE USO

Coloque a fritadeira sobre uma superfície plana e estável.

Encha a cuba (óleo) com óleo de cozinha fresca. Manteiga, margarina, óleo de oliva ou gordura animal não é recomendado porque não podem suportar altas temperaturas.

Certifique-se o óleo está acima da marca de mínimo e abaixo da marca máxima, visto na mídia.

Conecte o plugue e tomada.

Empurrar o termostato regulável para a temperatura desejada.

A luz acende-se.

Coloque os alimentos na cesta frir e abaixe lentamente o cesto no óleo. Feche a tampa da fritadeira para evitar salpicos.

Quando a temperatura desejada seja atingida, a luz está apagada.

Quando ele terminar de cozinhar, a tampa parcialmente aberta por si só. Tenha cuidado ao remover a tampa, o vapor quente pode sair. Levantar o cesto óleo escorrer bem e não há alimentos gordurosos, usando a alça da cesta. Uma vez que o óleo tenha escorrido bem, servir como desejado.

Nota: Desligue sempre a fritadeira após o uso.

COZINHA GUIAS

Os alimentos congelados temperatura do óleo é reduzido, então não colocar muito de uma vez. Portanto, alimentos congelados levar mais tempo para cozinhar.

É aconselhável alimentos casaco baixos em amido antes de assar. Isso garante resultados saborosos e evita que os alimentos sequem durante o cozimento.

O que se segue é um guia para a hora da refeição comum. Este é apenas um guia.

COMIDA	TEMPERATURE	TIME
Donuts	190 °C	2 minutos
Picatostes	190 °C	1 minutos
Pescado (fresco)	190 °C	3-4 minutos
Pescado (congelado)	190 °C	4-5 minutos
Chuletas (pequeña-grande)	170 °C	10 – 15 minutos
Muslos de pollo	170 °C	14- 15 minutos
Verduras (8 piezas)	170 °C	2 – 3 minutos
Albóndigas (4 – 6 piezas)	180 °C	3 – 4 minutos
Patatas fritas (al punto)	160 °C	4 – 6 minutos
Patatas fritas (crujientes)	190 °C	3 – 4 minutos
Patatas congeladas (350g)	190 °C	5 – 6 minutos

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Lembre-se sempre de desligar o aparelho quando não estiver em uso e antes de limpar.

Deixe o óleo esfriar completamente.

O óleo ou a gordura mantém sua temperatura por um longo tempo após o uso, portanto, não tentar se mover ou transportar a fritadeira enquanto ele ainda está quente.

Não mergulhe em água ou qualquer outro líquido.

A caixa deve ser limpa com um pano húmido.

Não use água sanitária ou outra substância abrasiva ou solvente.

Lave o cesto e tampa na máquina de lavar louça ou em água quente e sabão.

Enxaguar e secar antes de usar.



1. ANTI-SPLASH COVER
2. COLD TOUCH BASKET HANDLE
3. STAINLESS STEEL MESH KEEL
4. CHROMED STEEL BODY
5. TEMPERATURE REGULATOR

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

WARNING:

1. This device must not be used by children from 0 years to 8 years. This device can be used by children aged 8 years and over if they are monitored continuously. This device can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instructions on the use of the device safely and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
2. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a qualified person to avoid a hazard.
3. The appliance is not designed to operate with an external timer or an independent remote control system.
4. Only for indoor use.
5. Never immerse the appliance in water
6. This device is intended to be used in domestic and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in stores, offices and other work environments;
 - Rural houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential-type environments;
 - type bed and breakfast environments.
7. Cooking appliances should be placed in a stable situation with the handles (if any) in place to avoid spills of hot liquids.
8. Surfaces can become hot during use.
9. The temperature of the accessible surfaces can be very high when the appliance is working.
10. For details on how to clean surfaces in contact with food or oil, see the "Cleaning and Maintenance" section.

SPECIFICATION AND FEATURE:

Voltage: 230V ~
 Power: 900 watts
 Oil capacity: 1.0Litre
 Adjustable oil temperature: 130-190C
 Plastic cap
 Fixed heating element
 Stainless steel housing

Before using this appliance for the first time, read the instruction manual carefully and keep it for future reference.

PRODUCT SPECIFICATIONS

Your fryer is equipped with a power indicator light.
 The lid, which is equipped with a built-in filter, is locked in vertical position to ensure splash protection.
 Your fryer is equipped with a thermostat and a cooking guide on the front panel to facilitate cooking, without the need to search for a recipe.

It has a capacity of 1.0 liters oil, which is ideal for a small family.
 The adjustable position of the basket guarantees a practical and safe cooking.

The fryer has a rotary thermostat control with a cooking guide on the front panel to facilitate the user the cooking times of the food, without having to refer to a recipe or do it randomly.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:
 Read the instructions carefully before using any device.
 Always make sure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage of your home.
 Incorrect operation and incorrect use can damage the device and cause injury to the user.
 The appliance is designed for domestic use only. Not for commercial use
 This device is not designed to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or lack of experience and knowledge, unless they have received supervision or instructions on the use of the device by a responsible person. of your security.
 Children should be supervised to make sure they do not play with the device.
 If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or qualified persons, to avoid a hazard.
 Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the fryer to be repaired by an authorized service agent.
 To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the plug or the

power cord to water or other liquid.

Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.

Always unplug the unit when it is not in use, before cleaning it or when adding or removing parts.

The use of additional accessories that are not supplied by the manufacturer may result in injury, fire or electric shock.

Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Make sure that the cable is not in a position where it may cause it to be pulled over and tip over the fryer.

Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot or electric gas burner or in a hot oven.

Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot or electric gas burner or in a hot oven.

Do not use the fryer on a gas or electric stove or on or near an open flame.

The use of an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension cord, make sure that the cable is adapted to the power consumption of the appliance to avoid overheating the extension cord, the plug. Do not place the extension cord in a position where it can be held by children, animals or that could cause a trip.

This device is not suitable for outdoor use.

In case of technical problems, turn off the machine and do not try to repair it yourself. Return the device to an authorized service center for repair.

Note: The surface becomes hot during use. Do not touch the top or sides of it.

Do not allow the fryer to heat up without oil in it, or with the oil below the minimum level.

Do not connect the fryer to the plug without oil in the unit.

Do not use this product to heat the water.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Unpack the fryer and read the instructions carefully

Clean the unit completely before using it for the first time.

Clean the basket in a dishwasher or with warm soapy water and dry it carefully.

OPERATING INSTRUCTIONS

Place the fryer on a flat, stable surface.

Fill the frypot (oil) with fresh cooking oil. Butter, margarine, olive oil or animal fat are not recommended because they do not withstand such high temperatures.

Make sure that the oil is above the Min mark and below the Max mark, seen on the inner support.

Plug in the power socket and turn on the power outlet.

Push the adjustable thermostat to the required temperature.

The power light will illuminate.

Place the food in the fry basket, and slowly lower the basket into the oil. Close the fryer lid to prevent splashing.

When the desired temperature is reached, the indicator will turn off.

When the food is finished cooking, the lid will partially open by itself. Take care when removing the lid, as hot steam may escape. Lift the oil basket so that it dries well and the food is not oily, using the handle of the basket. Once the oil has drained well, serve as desired.

Note: Always unplug the fryer after use.

COOKING GUIDES

Frozen foods will lower the oil temperature, so do not put too much at once. Therefore, frozen foods will take a little longer to cook.

It is advisable to coat foods low in starch before cooking. This ensures tasty results and prevents the food from drying out during cooking.

The following is a time guide for common foods. This is just a guide

COMIDA	TEMPERATURE	TIME
Donuts	190 °C	2 minutos
Picatostes	190 °C	1 minutos
Pescado (fresco)	190 °C	3-4 minutos
Pescado (congelado)	190 °C	4-5 minutos
Chuletas (pequeña-grande)	170 °C	10 – 15 minutos
Muslos de pollo	170 °C	14- 15 minutos
Verduras (8 piezas)	170 °C	2 – 3 minutos
Albóndigas (4 – 6 piezas)	180 °C	3 – 4 minutos
Patatas fritas (al punto)	160 °C	4 – 6 minutos
Patatas fritas (crujientes)	190 °C	3 – 4 minutos
Patatas congeladas (350g)	190 °C	5 – 6 minutos

CLEANING AND MAINTENANCE

Always remember to unplug the unit from the electrical outlet when it is not in use and before cleaning it.

Allow the oil to cool completely.

The oil or fat retains its temperature for a long time after use, so do not try to move or transport the fryer while it is still hot.

Do not immerse the unit in water or any other liquid.

The body of the appliance must be cleaned with a damp cloth.

Do not use bleach or other abrasive substances or solvents.

Wash the basket and lid in a dishwasher or in hot soapy water.

Rinse and dry before use.

When changing the oil, the fryer should be cleaned with absorbent paper and then with a damp cloth and a little detergent and finally cleaned with a dry cloth.

