

**küken**  
KITCHEN & HOME APPLIANCES



**2000W**  
**FREIDORA INOX. SERIE BLACK**  
*Frediora Inox. Série negra · Stainless Steel Fryer. Black Series*

**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. 937838487  
www.alfadyser.com · alfa@alfadyser.com

**BLACK**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

## INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Lea este manual de instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento guarde con su recibo de compra en un lugar seguro, si es posible, la caja con el embalaje interior.

- El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico y para los fines previstos.

Este aparato no es apto para uso comercial. No lo utilice al aire libre. Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz directa, del sol, humedad etc (nunca lo sumerja en ningún líquido). No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.

- Para limpiarlo o guardarlo, apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable) si el aparato no se utiliza quite los accesorios conectados.
- No haga funcionar el aparato sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, desconecte el enchufe de la toma.
- Compruebe que el aparato y el cable no estén dañados. No utilice el aparato si está dañado. No trate de reparar el aparato. Para ello póngase en contacto con un técnico especializado. Tenga en cuenta que si el cable está defectuoso solo puede ser substituido por el fabricante o por una persona cualificada y siempre por un cable del mismo tipo.
- Utilice sólo repuestos originales.
- Preste mucha atención a las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad".

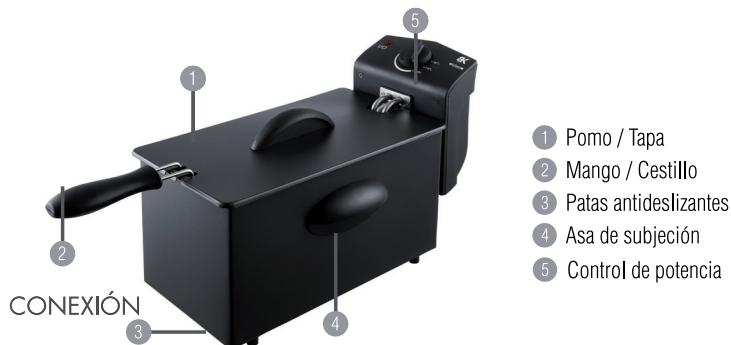
## PRECAUCIÓN PARA LOS NIÑOS

- Con el fin de garantizar la seguridad de sus hijos, por favor, tenga todos los envases (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance. ¡Atención! No permita que los niños jueguen con los plásticos de protección del aparato ya que existe peligro de asfixia.
- Para proteger a los niños de los peligros planteados por los aparatos eléctricos, asegúrese de que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.

## INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD PARA ESTE APARATO

- ¡Advertencia! No cierre la tapa de la freidora durante su uso. La tapa sólo debe utilizarse para la protección durante el enfriamiento del aceite y el almacenamiento después de que el aceite se haya enfriado.
- Nunca agregue agua al aceite!
- ¡Advertencia! Los aceites y las grasas pueden arder si se sobrecalientan. Por favor, tenga cuidado, no se olvide de apagar el dispositivo después de su uso. Primero, coloque el termostato en la posición más baja y luego retire el enchufe de la red eléctrica.

## DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES



La freidora debe estar conectada 220-240V- 50 Hz con toma de tierra de protección.

## PUESTA EN SERVICIO

Antes de usar el aparato por primera vez:

- a) Retire el envase. Luego quite la tapa de la freidora. En la freidora se encuentra la cesta de freír. Coloque todos los objetos fuera de la freidora.
- b) Es recomendable limpiar la tapa, los contenedores y la cesta para freír como se describe en el apartado de limpieza.
- c) Por favor, saque el cable de conexión del compartimento de cable.

## CONSEJOS ÚTILES PARA SU USO

1. Retire siempre los restos de comida que queden suspendidos en el aceite (por ejemplo, trozos de patatas fritas). Cambie el aceite después de usarlo 8-10 veces.
2. Las grasas y los aceites deben calentarse a altas temperaturas. No use margarina o mantequilla: no son aptos para freír, ya que producen humos a baja temperatura. Se recomienda el uso de aceite especial para freidoras. ¡Atención! Por favor, tenga en cuenta esta información es importante si va a utilizar grasa para freír. Si utiliza grasa divídala en trozos pequeños, gire el termostato a una temperatura baja y coloque poco a poco las piezas de grasa. Una vez que la grasa se haya derretido y el nivel sea el correcto puede establecer la temperatura deseada en el termostato. Bajo ninguna circunstancia se debe colocar la grasa en la cesta de freír.
3. Tenga en cuenta que el interruptor de seguridad se acciona cuando el elemento de control se inserta en el mecanismo de guía.
4. Elija la temperatura adecuada. Los alimentos pre-fritos requieren una temperatura superior a los alimentos crudos.
5. No desplazar la freidora si el aceite o la grasa están calientes.
6. Retire el exceso de masa y ponga las piezas con cuidado en el aceite.
7. Asegúrese de que el asa de la cesta ha sido correctamente colocada. Presione los extremos del alambre juntos en el extremo libre del mango. Inserte los soportes en los aros de alambre dentro de la cesta. La cesta de la freidora no debe ser más de 2/3 de su capacidad. No llene demasiado el cestillo para freír (La cantidad máxima de llenado es 200 g por litro de aceite).
8. Quite la humedad de los alimentos con un paño, si tienen agua, por haber sido descongelados o limpiados bajo el grifo antes de freírlos.

Precaución: En el caso de los alimentos que tengan demasiada agua, por ejemplo, patatas fritas congeladas, etc. tenga especial precaución ya que se pueden formar grandes cantidades de espuma que en determinadas circunstancias pueden hacer que el aceite se desborde de la freidora.

## PARA EMPEZAR A FREIR

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado, desconectado y la lámpara de control está apagada.
2. Retire la tapa de la freidora.
3. Retire la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (máximo de 20 litros). El nivel de llenado debe estar ubicado entre el mínimo y el máximo nivel. Ponga la tapa de nuevo.
4. Inserte el enchufe en una toma de corriente de 220-240v~50Hz. Ajuste la temperatura deseada girando el termostato.
5. Una vez que se ha alcanzado la temperatura seleccionada coloque la cesta de freír con los alimentos con cuidado en la grasa o aceite caliente.

6. Los tiempos de fritura se encuentran en los envases de los alimentos o en la

receta. Saque la cesta de freír.

7. Deje que los alimentos filtren el aceite sobrante.

8. Para apagar la freidora, gire el regulador de temperatura en OF y retire el enchufe de la toma. Enrolle el cable de alimentación en el compartimento de cables.

## LIMPIEZA

1. Asegúrese de que el enchufe esté fuera.

2. Espere hasta que la freidora se enfríe por completo.

3. Con el fin de cambiar el aceite, retire el recipiente de freír por las asas y vierta el aceite en un recipiente para reciclar.

4. Por favor, no sumerja el aparato en agua.

5. Limpie el recipiente del aceite, la tapa y la carcasa con un paño húmedo y detergente si es necesario.

6. La cesta de freír se puede limpiar de la manera habitual con agua y jabón.

7. Evite el uso de materiales abrasivos o con objetos afilados. Estos pueden dañar la freidora.

## PROBLEMAS

### Causa

El dispositivo no funciona.

### Solución de problemas 1

Compruebe las conexiones de red.

Compruebe la posición del termostato.

### Otras causas posibles

El dispositivo está equipado con un interruptor de seguridad.

Esto evita que el calentador se encienda accidentalmente.

### Solución de problemas 2

Compruebe que el elemento de control está correctamente en su lugar.

### Protección de sobrecalentamiento

Si accidentalmente se CONECTA la freidora cuando no hay grasa o aceite la protección contra el sobrecalentamiento se activa automáticamente.

El aparato no está listo para ser utilizado. Desconecte la freidora.

Sólo podrá usar de nuevo la freidora después de que el dispositivo se haya enfriado.

PT

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

BK

Leia este manual de instruções antes de por o aparelho em funcionamento, manter o seu recibo de compra em um lugar seguro, se a caixa é possível com a embalagem interna.

- O aparelho esta projetado só para casa, este aparelho não é adequado para uso comercial, não usar ar livre, manter fora de fontes de calor luz solar, umidade etc.. não mergulhar em liquido, não utilizar com as mãos molhadas, se o aparelho é úmido o molhado desligar imediatamente.

-Para limpar ou armazenar, desligue o aparelho e desligar de tomada,(puxar de tomada não do plugue) se o aparelho não usa remover acessórios de tomada.

-Verifique que o aparelho e o cabo não são danificados, não usar o aparelho é danificado, não tente de reparar o aparelho, para isso contate com um técnico qualificado, note-se que se o cabo for defeituoso só pode trocar pelo fabricante o uma pessoa qualificada e sempre pelo mesmo cabo.

-Não faça funcionar o aparelho sem supervisão, deve deixar o local de trabalho, desligue a ficha da tomada.

-Utilize somente peças de reposição originais.

- Ter muita atenção nas seguintes "instruções especial de segurança"

## PRECAUÇÃO AS CRIANÇAS

-Para segurança das crianças por favor tenha todas as embalagens( sacolas de plastico, caixas, poliestireno, etc) fora do alcance das crianças.

!atenção! não permitir que as crianças brinquem com os plasticos de proteção do aparelho risco de asfixia.

-Para proteger as crianças dos perigos pelos aparelhos eléctricos, certifique-se que o cabo pendura para baixo e que as crianças não têm acesso ao aparelho,

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ESPECIAIS PARA O APARELHO

!aviso! não fechar a tampa da fritadeira durante o uso,

A tampa só deve utilizar para a proteção durante o resfriamento do óleo e armazenamento depois que o óleo é esfriado.

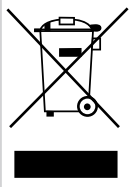
Nunca adicionar água ao óleo.

!aviso! os óleos e gorduras poden queimar se superaquitece, por favor tenha cuidado, não esquecer de desligar. Priemiro coloque o termostato na posição mais baixa e depois remover a tomada da rede eléctrica.

## DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES



- 1 Botão / tampa
- 2 Mango / Cestillo
- 3 Pés antiderrapantes
- 4 Alça de sujeição
- 5 Controle de potência



### INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS.

De acuerdo con las orientaciones europeas 2002 / 95ce,

El uso de substancia peligrosa en los aparatos eléctricos, además de deshecho de residuos.

El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto al final de su vida útil tiene que depositar en un lugar separado de los demás residuos.

Por consiguiente, el usuario de entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, al centro

de recogida selectiva de residuos electrónicos, Debe devolverlo al vendedor en el momento de la compra de un nuevo aparotón del mismo tipo, una u otra mudanza.

La recogida diferenciada de la unidad no utilizada para el posterior reciclado, tratamiento y residuos compatible con el medio ambiente, ayuda a evitar posibles efectos negativos.



Gire la caldera multifunción antes de limpiarla si hay fugas u otros daños.

No sumerja la base en agua, por favor utilizar un paño para evitar daños.

## CONEXÃO

A fritadeira deve estar ligada 220-240 ~50 Hz com tomada de aterramento

### Início

Antes de usar o aparelho por primeira vez:

a-Retire o embalagem, depois remove a alça da fritadeira, na fritadeira tem cesta de freir, coloque todos os objetos fora da fritadeira.

b-É recomendável limpar a tampa, os containers e cesta para fritura como descreve no aparelho de limpeza.

c- Por favor remove o cabo de conexão do compartimento de cabos.

## DICAS PARA USO

1-Remove sempre restos de comida que estão no óleo,(exemplo, pedaços de batata fritas), trocar óleo depois de usar 8-10 vezes.

2-Gorduras e óleos devem aquecer a altas temperaturas, não use manteiga, não são para freir, podem produzir fumaça a baixa temperatura. É recomendável uso de óleo especial para fritaduras, !atenção! por favor, considerar esta informação é importante se você usa gordura para freir, se você usar a gordura divida em pequenos pedaços, virar o botão da temperatura baixa e coloque de vagar as peças de gordura. Uma vez que a gordura é derretida e nível é correcto pode por a temperatura desejada,sob nenhuma circunstância deve colocar a gordura no cesto de fritura,

3-Considerar que o interruptor de segurança é activada quando o elemento de comando é inserido dentro do mecanismo de guia,

4-Escolher a temperatura adequada, os alimentos pré-fritos requerem uma temperatura mais alta

5-Não mover a fritadeira se o óleo ou gordura são quentes.

6-Remover o excesso de massa e por as peças com cuidado em óleo.

7-Verifique que a alça da cesta é correctamente colocado.pressione as extremidades do fio em conjunto na extremidade livre da pega. Inserir os suportes nos fios dentro da cesta, a cesta da fritadeira não deve ser mais de 2/3 de sua capacidade. Não sobrecarregue o cesto para freir( quantidade maxima de enchimento es de 200g por litro de óleo).

8-Remover a umidade dos alimentos com um pano, se tem água para ser descongelados ou limpados em água.

**PRECAUÇÃO:** no caso que os alimentos tem muita agua, exemplo batata frita congelada, etc tenha especial atenção podem formar grande quantidades de espuma e podem fazer que o óleo transbordar para fora da fritadeira.

Para iniciar a fritura

1-Verifique que o aparelho esta desligado e lampada é desligada.

2-Retirar a tampa da fritadeira

3-Retirar a cesta de fritura e encher o recipiente com óleo ou gordura (max 20 litros) o nível de enchimento deve estar em meio do minimo e maximo, poner a tampa

4-Ligar o plugue à tomada de 220-240v~50Hz, a configuração desejada virar o termostato temperatura.

5-Uma vez que atingiu a temperaturaselecionada, coloque a cesta de fritura com os alimentos com precaução na gordura o óleo quente.

6-Os tempos de fritura são nos embalagens dos alimentos, remove la cesta de fritura.

7-Deixar vazamentos de óleo excedente de alimentos.

8-Para desligar a fritadeira, virar o regulador da temperatura, remove o plugue da tomada, enrolar o cabo de alimentação no compartimentos de cabos.

## LIMPEZA

1-Verifique que o plugue é fora.

2-Esperar até que a fritadeira esfriar completamente.

3-Com o fim de trocar o óleo,remove o recipiente de freir pela alça e despeje o óleo em um recipiente para reciclagem.

4-Não mergulhar o oleo em água

5-Limpar o recipiente do óleo, a tampa e estrutura com um pano úmido.

6-A cesta de fritura pode-se limpar de maneira usual com água e sabão.

7-Evitar o uso de materiais abrasivos com objetos afiados, isso pode danar a fritadeira.

## PROBLEMAS

Motivo

○ dispositivo não funciona

Solução de problema 1

Verificar as conexões da rede

Verificar a posição do termostato

Outras possíveis causas

○ dispositivo esta equipado com un interruptor de segurança.

Isto impede que acidentalmente ligar o aquecedor

Solução de problema 2

Verificar que os elementos de controle estiver devidamente encaixado.

Proteção de superaquecimento

Se acidentalmente de ligar a fritadeira quando não há gordura o óleo, a proteção contra o superaquecimento se liga automaticamente.

○ aparelho não esta pronto para uso, desligar a fritadeira.

Só pode usar novamente a fritadeira depois o dispositivo ter arrefecido.



### INFORMAÇÕES PARA OS USUÁRIOS.

De acordo com as orientações europeias 2002/95ce,

Do uso de substância perigosas nos aparelhos electricos, alem de desfeito de residuos.

O símbolo tachado do container que se encontra no aparelho indica que o producto ao final de sua vida util tem que depositar num lugar separado dos demas residuos. Por conseguinte, o usuario de entregar o aparelho, quando deixe de se utilizar, ao centro de recolhida selectiva de residuos

electrónicos,

Debe devolvê-lo ao vendedor no momento da compra de um novo aparelho do mesmo tipo, uma ou outra mudança.

A recolha diferenciada da unidade não utilizada para posterior reciclagem, tratamento e residuos compatible com o ambiente, ajuda a evitar possíveis efeitos negativos.



Vire a chaleira multifunções antes de limpar se há vazamentos ou outros danos. Não mergulhe a base em água, por favor usar um pano para evitar danos.



## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read this instruction manual before putting the appliance into operation, store the box with the inner packaging with your purchase receipt in a safe place, if possible.

- The appliance is designed exclusively for domestic use and for the intended purposes.

This device is not suitable for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, moisture, etc. (never immerse it in any liquid). Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is wet or damp, unplug it immediately.

- To clean or store it, switch off the appliance and disconnect the plug from the socket (pull the plug, not the cord) if the appliance is not used, remove the connected accessories.
- Do not operate the appliance without supervision. If you must leave the workplace, disconnect the plug from the socket.
- Check that the appliance and the cable are not damaged. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance. For this, contact a specialized technician. Note that if the cable is defective it can only be replaced by the manufacturer or by a qualified person and always by a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay close attention to the following "Special safety instructions".

## CAUTION FOR CHILDREN

- In order to ensure the safety of your children, please have all containers (plastic bags, boxes, polystyrene, etc.) out of reach. Attention! Do not allow children to play with the protection plastics of the appliance as there is a danger of suffocation.
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable does not hang down and that children do not have access to the appliance.

## SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS APPLIANCE

- Warning! Do not close the fryer lid during use. The lid should only be used for protection during oil cooling and storage after the oil has cooled.
- Never add water to the oil!
- Warning! Oils and fats can burn if overheated. Please be careful, do not forget to turn off the device after use. First, place the thermostat in the lowest position and then remove the plug from the mains.

## DESCRIPTION OF THE COMPONENTS



- 1 Knob / Cover
- 2 Mango / Cestillo
- 3 Anti-slip feet
- 4 Subjection handle
- 5 Power control

## CONNECTION

The fryer must be connected 220-240V- 50 Hz with protective ground.

### Commissioning

Before using the device for the first time:

- a) Remove the package. Then remove the lid of the fryer. The frying basket is located in the fryer. Place all objects out of the fryer.
- b) It is recommended to clean the lid, the containers and the frying basket as described in the cleaning section.
- c) Please remove the connection cable from the cable compartment.

## USEFUL TIPS FOR ITS USE

1. Always remove any remaining food that is suspended in the oil (for example, pieces of potato chips). Change the oil after using it 8-10 times.
2. Fats and oils must heat at high temperatures. Do not use margarine or butter: they are not suitable for frying, since they produce smoke at a low temperature. The use of special oil for fryers is recommended.

Attention! Please keep in mind this information is important if you are going to use fat for frying.

If you use grease, divide it into small pieces, turn the thermostat to a low temperature and gradually place the pieces of grease. Once the grease has melted and the level is correct you can set the desired temperature on the thermostat.

Under no circumstances should the fat be placed in the frying basket.

3. Take into account that the safety switch is activated when the control element is inserted in the guide mechanism.

4. Choose the right temperature.

Pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.

5. Do not move the fryer if the oil or fat is hot.

6. Remove the excess mass and place the parts carefully in the oil.

7. Make sure that the handle of the basket has been correctly positioned.

Press the ends of the wire together on the free end of the handle.

Insert the brackets into the wire hoops inside the basket. The fryer basket should not be more than 2/3 full.

Do not overfill the frying basket (The maximum filling quantity is 200 g per liter of oil).

8. Remove moisture from food with a cloth, if they have water, because they have been defrosted or cleaned under the tap before frying.

Caution: In the case of foods that have too much water, for example, frozen chips, etc. Take special care as large amounts of foam can form, which in certain circumstances can cause the oil to overflow from the fryer.

## TO START FREIR

1. Make sure the appliance is switched off, unplugged and the control lamp is off.
2. Remove the lid of the fryer.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or fat (maximum 20 liters). The filling level must be between the minimum and the maximum level. Put the lid back on.
4. Insert the plug into a 220-240v ~ 50Hz power outlet. Set the desired temperature by turning the thermostat.
5. Once the selected temperature has been reached, place the frying basket with the

food carefully in the grease or hot oil.

6. Frying times can be found in the food packaging or in the recipe. Take out the frying basket.

7. Allow the food to filter the excess oil.

8. To turn off the fryer, turn the temperature regulator in OF and remove the plug from the socket. Wind the power cable in the cable compartment.

## CLEANING

1. Make sure the plug is out.
2. Wait until the fryer cools completely.
3. In order to change the oil, remove the frypot by the handles and pour the oil into a container for recycling.
4. Please do not immerse the appliance in water.
5. Clean the oil container, lid and housing with a damp cloth and detergent if necessary.
6. The frying basket can be cleaned in the usual way with soap and water.
7. Avoid the use of abrasive materials or sharp objects. These can damage the fryer.

## PROBLEMS

### Cause

The device does not work

### Troubleshooting 1

Check the network connections.

Check the position of the thermostat.

### Other possible causes

The device is equipped with a safety switch.

This prevents the heater from turning on accidentally.

### Troubleshooting 2

Check that the control element is correctly in place.

### Overheat protection

If the fryer is accidentally switched ON when there is no grease or oil, the protection against overheating is activated automatically.

The device is not ready to be used. Unplug the fryer.

You can only use the fryer again after the device has cooled down.



#### INFORMATION FOR USERS.

According to the European guidelines 2002 / 95e,

Of the use of dangerous substances in electrical appliances, in addition to waste disposal.

The crossed-out symbol of the container in the box indicates that the product at the end of its useful life must deposit in a place separated from the rest.

Therefore, the user of delivering the device, when it is no longer used, to

the selective collection center for electronic waste, You must return it to the seller at the time of purchase of a new attachment of the same type, one or another move. The separate collection of the unused unit for further recycling, treatment and waste compatible with the environment helps to avoid possible negative effects.



Turn the multi-function kettle before cleaning if there are leaks or other damages. Do not immerse base in water, please use a cloth to avoid damage.

**küken**  
KITCHEN & HOME APPLIANCES

**BK**

BLACK SERIE