



[de] Gebrauchsanleitung	3
[en] Instruction manual	10
[fr] Mode d'emploi	17
[it] Istruzioni per l'uso	24
[nl] Gebruiksaanwijzing	31

N34K30N0
 Friteuse
 Deep fryer
 Friteuse
 Friggitrice
 Elektronische friteuse



Sicherheitshinweise	3
Ursachen für Schäden	5
Umweltschutz	5
Umweltschonende Entsorgung	5
Das Gerät kennen lernen	6
Ihre neue Fritteuse.....	6
Heizkörper	6
Zubehör	6
Frittieren	6
Vor der ersten Benutzung	7
Fritteuse einstellen.....	7
Aufheizleuchte	7
Einstelltabelle.....	7
Sicherheitsabschaltung	8
Frittieröl /-fett ablassen	8
Tipps und Tricks	8
Tipps zum Frittieröl oder -fett.....	8

Tipps zum Frittiergut.....	8
Tipps zum Frittieren.....	8
Pflege und Reinigung	9
Fritteuse reinigen	9
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	9
Kundendienst	9

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.neff-international.com und Online-Shop: www.neff-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00Uhr erreichbar) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM®
0 18 05 - 24 00 25

⚠ Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus

resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Dieses Gerät ist nicht vorgesehen für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer externen Fernsteuerung.

Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung der Anleitung verursacht werden.

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vor-

sichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.

- Frittieröl oder -fett kann sich entzünden. Die Fritteuse nur mit geeignetem Frittieröl oder -fett in Betrieb nehmen. Füllmenge nicht unter bzw. überschreiten. Frittierfett vor Gebrauch verflüssigen. Produktbezogene Frittiertemperatur einhalten.
- Altes Frittieröl oder -fett neigt zum Übersäumen und besitzt eine niedrigere Entzündungstemperatur. Frittieröl oder -fett wechseln, wenn es braun wird, unangenehm riecht und/oder frühzeitig raucht.
- Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Brennendes Frittieröl oder -fett niemals mit Wasser löschen.

Im Brandfall:

- Gerät vom Netz trennen: Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Edelstahl-Abdeckung oder Branddecke auflegen: Durch den Sauerstoffentzug erlischt das Feuer.
- Abzugshaube abschalten: Der Luftzug verstärkt das Feuer.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.

Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Besondere Vorsicht bei Arbeiten mit Wasser in der Nähe des heißen Gerätes. Vorsicht auch beim Arbeiten mit Wasser in der Nähe des kalten Gerätes. Es darf kein Wasser in das Frittieröl bzw. -fett gelangen. Gefahr einer Fettexplosion beim erneuten Aufheizen! Das abgekühlte Gerät immer mit der Abdeckung verschließen.
- Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Frittieröl oder -fett wechseln, wenn viel Wasser enthalten ist (z. B. durch häufiges Frittieren von Tiefkühlkost).

Anzeichen für Wasser im Frittieröl oder -fett:

- aufsteigende Bläschen
- Wassertropfen
- Wasserdampf
- starkes Spritzen beim Frittieren
- Befüllen mit nassen Nahrungsmitteln und großen Mengen führt zum Übersäumen des Frittieröls oder -fetts. Nasse Lebensmittel vor dem Frittieren gründlich abtrocknen. Bei Tiefkühlkost Eis entfernen. Den Korb neben, nicht in oder oberhalb der Fritteuse befüllen. Den Frittierkorb mehrmals langsam in das Öl oder Fett senken.
- Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Fritteusebecken nach dem Reinigen sorgfältig

trocknen, bevor es wieder mit Frittieröl oder -fett befüllt wird.

- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung

im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf die Glaskeramik-Blende oder die Glaskeramik-Abdeckung fallen, können Schäden entstehen.
- Geräteschaden durch ungeeignetes Zubehör: Nur das vorgesehene Originalzubehör verwenden. Nur die Frittierkörbe, die für dieses Gerät vorgesehen sind, verwenden. Nie den Glasdeckel des Dampfgarers für die Fritteuse verwenden.

Umweltschutz

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Umweltschonende Entsorgung

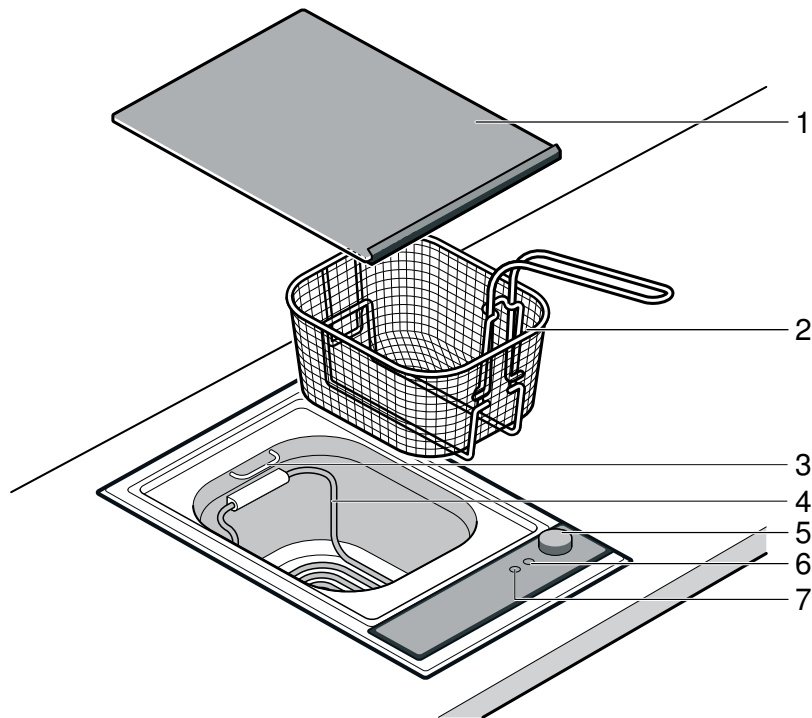


Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Das Gerät kennen lernen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Komponenten und das Bedienfeld Ihres neuen Gerätes.

Ihre neue Fritteuse



Nr.	Bezeichnung
1	Glaskeramik-Abdeckung
2	Frittierkorb
3	Frittierkorb-Aufhängung
4	Heizkörper
5	Temperaturwähler
6	Betriebsleuchte
7	Aufheizleuchte

Heizkörper

Den Heizkörper können Sie zur einfacheren Reinigung des Frittierbeckens hochschwenken.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Der Heizkörper heizt auch in hochgeschwenkter Position. Fritteuse nicht einschalten, so lange der Heizkörper hochgeschwenkt ist.

Zubehör

Nur Frittierkörbe verwenden, die für diese Fritteuse vorgesehen sind.

Nicht mit Kunststoffbestecken in das Fett greifen.

Frittieren

Beim Frittieren wird die vom Gerät erzeugte Wärme durch das Fett auf das Gargut übertragen. Bei diesem schnellen Garverfahren wird eine schmackhafte Kruste um das Gargut gebildet. Der Temperaturbereich beim Frittieren liegt zwischen 150 und 190 °C.

Hinweise

- Zerkleinern Sie frisches Frittierfett vor dem Verflüssigen. Bei erneutem Gebrauch von Frittierfett vor dem Verflüssigen ein Loch in die erstarrte Fettmasse bis zum Heizkörper drücken (z. B. mit einem Kochlöffelstiel).
- Verwenden Sie nur reines Pflanzenöl / -fett zum Frittieren. Vermeiden Sie Fettmischungen.
- Beim Schmelzen von Frittierfett kann Rauch entstehen. Das ist normal.

⚠ Brandgefahr!

Beim Betrieb mit tiefgefrorenem Fett kann der Heizkörper überhitzen. Tiefgefrorenes Fett vor dem Verflüssigen auftauen lassen.

⚠ Brandgefahr!

Beim Betrieb mit festem Frittierfett kann der Heizkörper überhitzen. Frittierfett zuerst bei niedriger Temperatur schmelzen. Eine höhere Temperatur erst einstellen, wenn das Frittierfett größtenteils geschmolzen ist.

⚠ Brandgefahr!

Wird der minimale Füllstand (untere Markierung) unterschritten, kann der Heizkörper überhitzen. Rechtzeitig Öl bzw. Fett nachfüllen.

Vor der ersten Benutzung

Fritteusebecken und Frittierkorb mit einem Schwamm und Seifenlauge reinigen. Mit einem sauberen und trockenen Tuch aufpolieren.

Fritteuse einstellen

1. 4 Liter Frittieröl bzw. 3,5 kg Frittierfett in das Frittierbecken füllen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.
3. Wenn die Aufheizleuchte erloschen ist, den Frittierkorb mit dem Frittiergut in das Öl/Fett tauchen.

4. Nach Beenden des Frittierens den Frittierkorb herausnehmen und leicht schütteln, um überflüssiges Öl/Fett zu entfernen.

Um das restliche Öl/Fett abtropfen zu lassen, können Sie den Frittierkorb in die Aufhängevorrichtung einhängen.

Aufheizleuchte

Die Aufheizleuchte leuchtet, so lange die Fritteuse aufheizt. Die Aufheizleuchte erlischt, wenn das Frittieröl /-fett die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Einstelltabelle

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte und können je nach Art und Menge des Frittiergutes variieren.

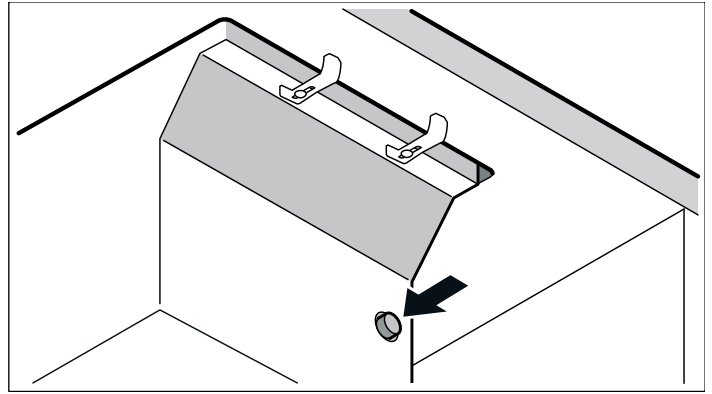
Frittiergut	Menge	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	Information
Frittierfett schmelzen	3,5 kg	100		
Frische Ware				
Blätterteigtaschen, gefüllt	5 Stück	190	6-8	Fleischfüllung vorgegart, Gemüsefüllung roh. Wenden.
Garnelen in Ausbackteig	12 Stück	170-180	4-6	Vorgegart und ausgelöst. Wenden.
Gemüse in Ausbackteig	8 Stück	170-180	4-8	z. B. Blumenkohlröschen*, Zucchinischeiben, Champignons, Zwiebelringe. Wenden.
Fischfilet, paniert	à 100 - 200 g	160-170	5-10	
Hähnchenschenkel, paniert	à 200 - 350 g	160	15-20	
Kroketten	6-8 Stück	170	5-6	
Pommes Frites	500 g	180	erst 2-4, danach 6-8	Mind. 15 Minuten Pause zwischen dem Vorfrittieren und dem Fertigbaren. Mehligkochende Kartoffeln verwenden.
Schnitzel, paniert	2 Stück	170-180	5-8	
Desserts				
Berliner Pfannkuchen / Donuts	6 Stück	160-170	6-10	Ohne Korb frittieren. Wenden.
Früchte in Ausbackteig	8 Stück	170-180	5-7	z. B. Ananas-, Apfel-, Kiwischeiben. Wenden.
Spritzkuchen / Churros	4 Stück	170-180	6-8	Wenden.
Tiefkühlware**				
Camembert, paniert	à 75 - 100 g	160	6-8	
Fischfilet, paniert	à 150 g	170	5-7	
Fischstäbchen	500 g	170	3-5	
Mini-Frühlingsrollen / Nems	500 g	180	3-5	
Hähnchen Nuggets	500 g	160	5-6	
Kroketten	500 g	170	3-5	
Pommes Frites	500 g	180	5-7	
Tintenfischringe	500 g	180	3-5	
* bissfest vorgegart				
** Verpackungsangaben beachten				

Sicherheitsabschaltung

Die Sicherheitsabschaltung schaltet die Fritteuse automatisch ab, wenn das Frittierbecken nicht mindestens bis zur unteren Markierung mit Öl/Fett gefüllt ist.

In der Anzeige blinken abwechselnd **F** und **E**.

1. Fritteuse ausschalten und abkühlen lassen.
2. Mindestens 3 Liter Frittieröl /-fett in das Frittierbecken füllen.
3. Den Sicherungsstift an der Front des Gehäuses fest eindrücken (z. B. mit einem Kugelschreiber).



Nun können Sie die Fritteuse wieder ganz normal in Betrieb nehmen.

Frittieröl /-fett ablassen

Wenn das Frittiergut trotz richtig eingestellter Temperatur nicht mehr knusprig wird, müssen Sie das Öl/Fett wechseln.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Heißes Öl oder Fett kann beim Ablassen aus dem Ablasshahn spritzen. Öl oder Fett vor dem Ablassen abkühlen lassen, bis es handwarm ist.

1. Ein temperaturbeständiges Gefäß mit mehr als 4 Liter Fassungsvermögen unter den Ablasshahn stellen
2. Den Hahn an der Unterseite der Fritteuse öffnen und verbrauchtes Öl/Fett ablassen.

Hinweis: Fett in warmem, noch flüssigem Zustand ablassen. Sollte das Fett im Hahn fest sein, können Sie es mit einem dünnen Stab (z. B. Kochlöffelstiel) durchstoßen.

Führen Sie das Öl/Fett nicht dem Abwasser zu, sondern lassen Sie es bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen entsorgen.

Tipps und Tricks

Tipps zum Frittieröl oder -fett

- Verwenden Sie zum Frittieren nur hoch erhitzbares, zum Frittieren geeignetes, reines Pflanzenöl oder Fett. Geeignet sind z. B. Erdnuss- oder Palmöl sowie Kokosfett. Ungeeignet sind hingegen z. B. natives Olivenöl, Soja- oder Weizenkeimöl. Vermeiden Sie Fettmischungen. Beachten Sie die Herstellerangaben.
- Entfernen Sie nach jedem Frittieren eventuell vorhandene, grobe Rückstände aus dem Frittieröl oder -fett mit einem Sieblöffel. Sie können die Rückstände auch über den Ölablasshahn ablassen. Warten Sie, bis das Frittieröl oder -fett auf max. 40 °C abgekühlt ist.
- Wenn Sie das Frittieröl oder -fett wiederverwenden möchten, legen Sie ein Metallsieb mit einem Papiertuch aus und lassen Sie das handwarme Öl oder Fett hindurchlaufen.
- Ersetzen Sie das Frittieröl oder -fett, wenn es unangenehm riecht, schmeckt, stark aufschäumt, frühzeitig (bei 160 - 170 °C) zu rauchen beginnt oder die Speisen bei korrekt eingestellter Temperatur nicht mehr knusprig werden. Frühzeitiges Rauchen ist nicht zu verwechseln mit aufsteigendem Wasserdampf bei der Zugabe von feuchten Lebensmitteln.
- Legen Sie nach dem Abkühlen den Deckel auf. So können keine Verunreinigungen oder Wasser in das Fett gelangen.

Tipps zum Frittiergut

- Folgende Lebensmittel sind zum Frittieren geeignet: kleine Fleisch- und Fischstücke, Gemüse, Kartoffeln, Teigwaren, Obst, panierte Lebensmittel.
- Feuchtes Frittiergut wie Fisch, Schalentiere, Fleischstücke, Gemüse- oder Obstscheiben stets gründlich abtrocknen.
- Stark wasserhaltige Lebensmittel sind zum Frittieren nicht geeignet.

Tipps zum Frittieren

- Frittieren Sie nicht zu große Mengen auf einmal, damit das Öl gut zirkulieren und die Hitze schnell an das Gargut abgeben kann. Schütteln Sie das Frittiergut auf, damit es nicht aneinander klebt und das Öl besser zirkulieren kann.
- Das Frittiergut sollte vollkommen vom Frittieröl oder -fett bedeckt sein. Ansonsten muss es nach der halben Frittierzeit gewendet werden oder mit einem zweiten Frittierkorb nach unten gedrückt werden.
- Befüllen Sie den Frittierkorb auf einer Arbeitsfläche neben der Fritteuse, nicht in oder über der Fritteuse. So bleibt das Frittieröl oder -fett länger frei von Rückständen.
- Salzen und würzen Sie nicht über der Fritteuse um das Frittieröl oder -fett nicht zu verschmutzen.
- Das Einlegen von feuchtem oder gefrorenem Frittiergut führt zu besonders heftigem Schäumen des Frittieröls oder -fetts. Senken Sie den Frittierkorb mehrmals langsam. Dadurch wird ein Überlaufen des Fetts verhindert.
- Entfernen Sie das Eis bei Tiefkühlkost vor dem Frittieren.

- Stellen Sie die empfohlene Temperatur ein.
 - Richtige Temperatur: Eiweißstoffe bilden eine schützende Kruste. Somit kann nur wenig Fett eindringen.
 - Zu hohe Temperatur: Die Oberfläche des Garguts verkrustet zu schnell. Das Innere bleibt roh.
 - Zu niedrige Temperatur: Das Gargut nimmt zu viel Fett auf.

- Tupfen Sie frisch Frittiertes mit einem Küchentuch ab. Dadurch wird die Fettmenge nochmals reduziert.

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel finden Sie Tipps und Hinweise für die optimale Pflege und Reinigung Ihres Gerätes.

Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Stromschlaggefahr!

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Fritteuse reinigen

Entfernen Sie grobe Rückstände im Frittierbecken nach dem Ablassen des Öls mit Küchenkrepp.

Füllen Sie warmes Wasser mit Spülmittel bis zur unteren Markierung in das Frittierbecken. Reinigen Sie mit einer weichen Spülbürste das Becken und den Heizkörper.

Vermeiden Sie Kratzen und Scheuern, da sonst bleibende Kratzer entstehen.

Schwenken Sie den Heizkörper nach oben, bis er in die Halterung einrastet. Dann können Sie das Becken unter dem Heizkörper reinigen.

Lassen Sie das Wasser ab, schwenken Sie den Heizkörper wieder nach unten und spülen Sie mit klarem Wasser nach. Ach-

tung: Keine Reinigerreste im Becken belassen! Trocknen Sie das Becken und den Heizkörper mit einem weichen Tuch.

Geräteteil/Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Frittierkorb	Von Hand mit einem milden Spülmittel reinigen.
Bedienfeld und Glaskeramik-Abdeckung	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Spülmittelreste mit kaltem Wasser abwaschen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Nicht in der Spülmaschine reinigen!

Nicht in der Spülmaschine reinigen!

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.)
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 88
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Safety information	10	Tips and tricks	15
Causes of damage	12	Tips regarding the deep frying oil or fat.....	15
Environmental protection	12	Tips regarding the food.....	15
Environmental protection.....	12	Tips regarding the deep frying.....	15
Getting to know the appliance.....	13	Care and cleaning.....	16
Your new deep-fat fryer	13	Cleaning the deep-fat fryer	16
Heating element.....	13	Do not use these cleaning agents	16
Accessories	13	After-sales service.....	16
Deep-fat frying	13		
Before using for the first time.....	13		
Setting up the deep-fat fryer	14		
Heating light.....	14		
Settings table	14		
Safety switch-off function.....	15		
Draining the deep-fat frying oil/fat	15		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.neff-international.com** and in the online shop **www.neff-eshop.com**

⚠ Safety information

Please read this manual carefully. Please keep the instruction and installation manual in a safe place for later use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance may be used by children 8 years old and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or a lack of experience or knowledge if they are supervised or they have been instructed about the safe use of the appliance and have understood the associated dangers.

Never let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by unsupervised children.

This appliance is not intended for operation with an external timer or an external remote control.

The manufacturer accepts no responsibility for damage which arises as a result of disregarding the instruction manual.

Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- Deep-fat frying oil or fat can catch fire. Only use the deep-fat fryer with suitable deep-fat frying oil or fat. Do not exceed or fall short of the fill level. Liquefy deep frying fat before use. Observe the product-

related deep-fat frying temperature.

- Old deep-fat frying oil or fat tends to foam and has a lower ignition temperature. Replace deep-fat frying oil or fat when it becomes brown, smells unpleasant and/or smokes prematurely.
- Water in hot oil generates a fat explosion. Never try to put out burning deep-fat frying oil or fat by pouring water on it.

In the event of fire:

- Unplug the appliance: Switch off the fuse in the fuse box.
- Cover with a stainless steel cover or fire blanket: The lack of oxygen will extinguish the fire.
- Switch off the extractor fan: The air draught strengthens the fire.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.

Risk of burns!

- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Water in hot oil generates a fat explosion. Take particular care when working with water near the hot appliance. Also take care when working with water near the cold appliance. Do not allow any water to enter the deep-fat frying oil or fat. Risk of a fat explosion

when next heating the appliance up! Always close the cooled appliance with the cover.

- Water in hot oil generates a fat explosion. Replace deep-fat frying oil or fat when it contains a lot of water (e.g. due to frequent deep-fat frying of frozen food).

Signs of water in the deep-fat frying oil or fat:

- Rising bubbles
- Water droplets
- Steam
- Spitting during deep-fat frying
- Filling with wet foodstuffs and large quantities causes the deep-fat frying oil or fat to foam over. Dry wet foodstuffs thoroughly before deep-fat frying. Remove ice from frozen food. Fill the basket next to the deep-fat fryer, not in it or above it. Lower the deep-fat frying basket into the oil or fat slowly, several times.
- Water in hot oil generates a fat explosion. Dry the deep-fat frying basin carefully after cleaning before filling it with deep-fat frying oil or fat again.
- When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained

after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical

appliance cables into contact with hot parts of the appliance.

- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

Causes of damage

Caution!

- If hard or sharp objects fall on the glass ceramic panel or the glass ceramic cover, damage could occur.
- Damage from unsuitable accessories: only use designated original accessories. Only use the designated original deep frying baskets. Do not put the glass cover of the steamer on the deep fryer.

Environmental protection

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

Environmental protection

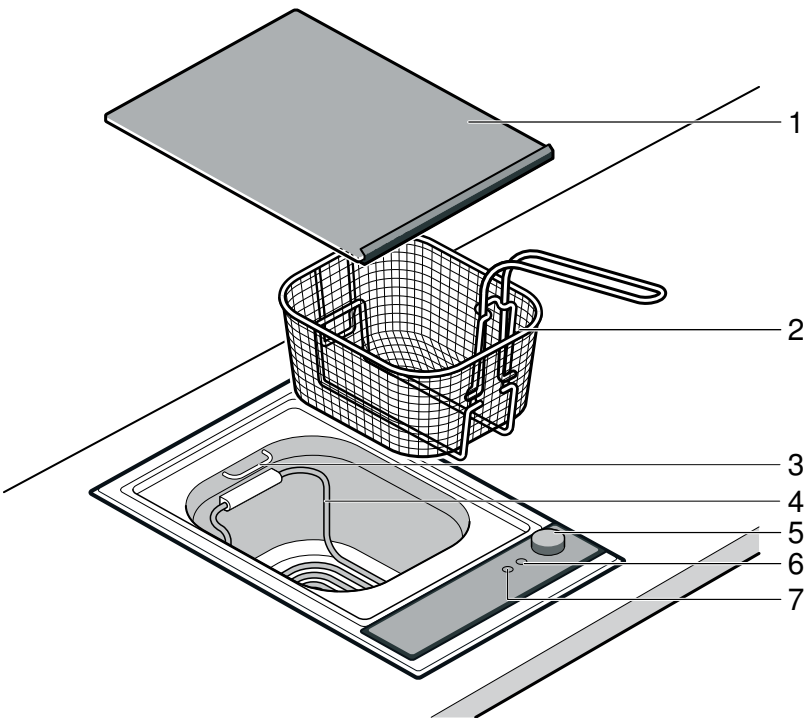


This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EU concerning used electrical and electronic appliances (WEEE – waste electrical and electronic equipment). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

Getting to know the appliance

Here you can gain an overview of your new appliance's components and control panel.

Your new deep-fat fryer



No.	Designation
1	Glass ceramic cover
2	Deep-fat frying basket
3	Deep-fat frying basket bracket
4	Heating element
5	Temperature selector
6	Indicator light
7	Heating light

Heating element

For easier cleaning of the deep-fat fryer basin, you can swivel the element upwards.

⚠ Risk of burns!

The element heats up even when swivelled up. Do not switch the deep-fat fryer on while the element is swivelled up.

Accessories

Only use the deep-fat frying baskets intended for this deep-fat fryer.

Do not insert any plastic utensils into the fat.

Deep-fat frying

When deep-fat frying, the heat generated by the appliance is transferred to the food through the fat. With this fast cooking method, a tasty crust forms around the food. The temperature range for deep-fat frying is between 150 and 190°C.

Notes

- Chop fresh deep frying fat before liquefying it. When reusing deep frying fat, pierce a hole in the solid fat mass through to the heating element before liquefying the fat (e.g. with the handle of a cooking spoon).
- Only use pure vegetable oil/fat for deep-fat frying. Avoid mixing different types of fat.
- When deep frying fat is being melted, smoke may form. This is normal.

⚠ Risk of fire!

When using the deep-fat fryer with frozen fat, the element can overheat. Defrost frozen fat before liquefying.

⚠ Risk of fire!

When using the deep-fat fryer with solid fat, the element may overheat. Melt deep-fat frying fat first at a low temperature. Only set a higher temperature once the deep-fat frying fat is largely melted.

⚠ Risk of fire!

If the minimum fill level is not met (bottom mark), the element can overheat. Add oil or fat in good time.

Before using for the first time

Clean the deep-fat fryer basin and deep-fat frying basket with a sponge and soapy water. Dry with a clean, dry cloth.

Setting up the deep-fat fryer

1. Pour 4 litres deep-fat frying oil or 3.5 kg deep-fat frying fat into the deep-fat frying basin.
2. Use the temperature selector to set the temperature.
3. When the heating indicator has gone out, lower the deep-fat frying basket into the oil/fat with the food to be deep fried.
4. After deep-fat frying, remove the deep-fat frying basket and shake gently to remove any excess oil/fat.

To drain off the remaining oil/fat, you can hang the deep-fat frying basket on the bracket.

Heating light

The heating light lights up while the deep-fat fryer is heating up. The heating light goes out when the deep-fat frying oil/fat has reached the set temperature.

Settings table

The details given in the table are guidelines and can vary according to the type and quantity of food to be deep fried.

Food to be deep-fried	Quantity	Temperature in °C	Time in minutes	Information
Melting deep-fat frying fat	3.5 kg	100		
Fresh food				
Puff pastry parcels, stuffed	5 pieces	190	6-8	Precooked meat filling, raw vegetable filling. Turn.
Prawn fritters	12 pieces	170-180	4-6	Precooked and peeled. Turn.
Vegetable fritters	8 pieces	170-180	4-8	E.g. cauliflower florets*, sliced courgette, mushrooms, onion rings. Turn.
Fish fillet, breaded	100 - 200 g each	160-170	5-10	
Chicken thighs, breaded	200 - 350 g each	160	15-20	
Croquettes	6-8 pieces	170	5-6	
Chips	500 g	180	Initially 2-4, then 6-8	Wait for 15 minutes between initial deep-fat frying and finishing the cooking process. Use floury potatoes.
Escalopes, breaded	2 pieces	170-180	5-8	
Desserts				
Jam/ring doughnuts	6 pieces	160-170	6-10	Deep-fat fry without basket. Turn.
Fruit fritters	8 pieces	170-180	5-7	E.g. pineapple, apple, kiwi slices. Turn.
Crullers / Churros	4 pieces	170-180	6-8	Turn.
Frozen foods**				
Camembert, breaded	75 - 100 g each	160	6-8	
Fish fillet, breaded	150 g each	170	5-7	
Fish fingers	500 g	170	3-5	
Mini spring rolls	500 g	180	3-5	
Chicken nuggets	500 g	160	5-6	
Croquettes	500 g	170	3-5	
Chips	500 g	180	5-7	
Squid rings	500 g	180	3-5	

* Precooked until al dente

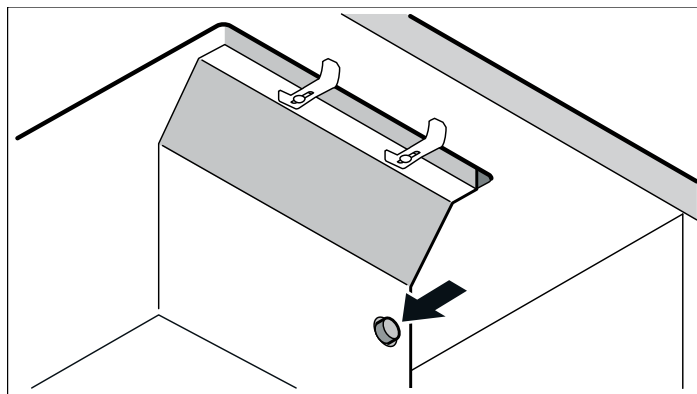
** Note the instructions on the packaging

Safety switch-off function

The safety switch-off function switches the deep-fat fryer off automatically when the deep-fat frying basin is not filled with oil/fat to at least the bottom mark.

F and **E** flash alternately in the display.

1. Switch off the deep-fat fryer and leave to cool down.
2. Add at least 3 litres of deep-fat frying oil/fat to the deep-fat frying basin.
3. Push the safety pin on the front of the casing firmly (e.g. with a ballpoint pen).



You can now use the deep-fat fryer again as normal.

Draining the deep-fat frying oil/fat

If food does not become crispy despite the correct temperature being set, you must replace the oil/fat.

Risk of burns!

Hot oil or fat can splash out of the drain tap during draining. Leave oil or fat to cool down until lukewarm before draining.

1. Place a heat-resistant container with a capacity of over 4 litres under the drain tap
2. Open the tap on the underside of the deep-fat fryer and drain off the used oil/fat.

Note: Drain fat while warm and still liquid. If the fat solidifies in the tap, you can poke it through with a thin stick (e.g. handle of a cooking spoon).

Do not pour the oil/fat down the wastewater drain, but dispose of it at a used oil collection point.

Tips and tricks

Tips regarding the deep frying oil or fat

- Only use pure vegetable oil or fat which has a high smoking point and which is suitable for deep frying. Suitable oils are for example peanut, palm or coconut oil. Unsuitable oils are for example virgin olive oil, soya or wheat germ oil. Avoid using mixtures of different fats. Observe the manufacturers' instructions.
- After every use of the deep fryer, remove any resulting remainders of food from the oil or fat using a slotted spoon. Alternatively you can remove the residues by opening the drain valve. Wait until the deep frying oil or fat has cooled to at least 40°C.
- If you want to reuse the deep frying oil or fat, line a metal sieve with kitchen paper and filter the lukewarm oil or fat through the paper.
- Replace the deep frying oil or fat if you notice an unpleasant smell or taste, if it foams violently, if it starts smoking at 160 - 170°C or if the deep fried food no longer becomes the usual crispy brown despite the correct temperature setting. The smoking is not to be confused with rising steam when deep frying moist food.
- After cooling down, close the lid. This avoids pollutants or water getting into the fat.

Tips regarding the food

- The following are suitable for deep frying: small pieces of meat and fish, vegetables, potatoes, pastries, fruit and breaded food.
- Moist foods such as fish, shellfish, pieces of meat, vegetables or fruit slices must be thoroughly dried.
- Foods with a high water content are not suitable for deep frying.

Tips regarding the deep frying

- Do not deep fry very large quantities at once so that the oil can circulate and release the heat quickly to the food. Shake the frying basket with the food to avoid it sticking and to help the oil circulate.
- The food should be completely covered by the deep frying oil or fat. Turn large food items after the first half of the frying time or push them down with a second frying basket.
- Fill the food into the frying basket on the worktop beside the deep fryer. Do not fill the frying basket directly over the deep fryer. This will help keep the deep frying oil or fat free from residues.
- Do not salt or season the food above the deep fryer to avoid soiling of the deep frying oil or fat.
- Moist or frozen food leads to particularly hefty foaming of the oil or fat when it is inserted. Slowly lower the filled basket several times. This prevents overflowing of the fat.
- Remove ice from deep frozen foodstuffs before deep frying.

- Set the recommended temperature.
 - Correct temperature: proteins form a protective crust. Only a small amount of fat is absorbed.
 - Temperature too high: the food is browned too quickly and remains raw on the inside.
 - Temperature too low: the food absorbs too much oil or fat.
- Dab freshly deep fried food with kitchen paper to reduce the amount of fat even more.

Care and cleaning

In this chapter you will find tips on how to maintain and clean your appliance correctly.

Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

Risk of electric shock!

Do not use high pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Cleaning the deep-fat fryer

Use kitchen paper to remove rough residue in the deep-fat frying basin after the oil has been drained.

Fill the deep-fat fryer basin with warm soapy water up to the bottom mark. Clean the basin and element with a soft washing-up brush.

Avoid scratching and scraping as this could cause scratches.

Swivel the element upwards until it clicks into the bracket. Then you can clean the area underneath the element.

Drain the water, swivel the element down again and rise with clean water. Note: do not leave any residue of cleaning agent in the basin! Dry the basin and element with a soft cloth.

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
Deep-fat frying basket	Clean by hand with a mild washing-up liquid. Do not clean in the dishwasher!
Control panel and glass ceramic cover	Clean with a soft, damp cloth and some washing-up liquid; the cloth should not be too wet. Rinse of soap residue with cold water. Dry off with a soft cloth. Do not clean in the dishwasher!

Do not use these cleaning agents

- Scouring or chemically aggressive cleaners
- Acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc)
- Cleaners containing chlorine or with a high content of alcohol
- Oven cleaner
- Hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

E number and FD number:

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928989
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Consignes de sécurité	17
Causes des dommages	19
Protection de l'environnement	19
Élimination sans nuisances pour l'environnement	19
Se familiariser avec l'appareil	20
Votre nouvelle friteuse	20
Résistance chauffante	20
Accessoires	20
Frيره	20
Avant la première utilisation	21
Réglage de la friteuse	21
Témoin de chauffe	21
Tableau des réglages	21
Coupure de sécurité	22
Vidange de l'huile ou de la graisse	22

Conseils et astuces	22
Conseils à propos de l'huile ou de la graisse de friture	22
Conseils à propos des aliments à frire	22
Conseils de friture	22
Entretien et nettoyage	23
Nettoyage de la friteuse	23
Ne pas utiliser ces produits nettoyants	23
Service après-vente	23

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.neff-international.com** et la boutique en ligne : **www.neff-eshop.com**

Consignes de sécurité

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil peut être utilisée par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou si une personne les a instruits

de la manipulation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Cet appareil n'est pas prévu pour le fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance externe.

Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable des dommages résultant du non-respect des instructions.

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un

couvercle, une couverture ou similaire.

- L'huile ou la graisse de friture peut facilement s'enflammer. Utiliser la friteuse uniquement avec de l'huile ou de la graisse appropriée. Le niveau d'huile/de graisse ne doit pas être en-dessous du niveau min. ni au-dessus du niveau max. Faire fondre la graisse de friture avant son utilisation. Respecter la température de friture appropriée à l'aliment.
- Les huiles ou graisses ou de la graisse usées tendent à mousser de manière excessive et leur température d'inflammation s'abaisse. Remplacez les huiles ou graisses usées ou encrassées, lorsqu'elles deviennent marron, qu'elles produisent une odeur désagréable ou qu'elles dégagent rapidement de la fumée.
- De l'eau dans l'huile chaude produit une explosion de graisse. Ne jamais verser d'eau sur de l'huile ou de la graisse de friture enflammée pour l'éteindre.

En cas d'incendie :

- Séparer l'appareil du secteur : coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Poser dessus un couvercle en inox ou une couverture pare-feu : le feu s'éteint par la privation d'oxygène.
- Arrêter la hotte aspirante : l'appel d'air attise le feu.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols , nettoyeurs) en-

dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.

Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De l'eau dans l'huile chaude produit une explosion de graisse. Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez de l'eau à proximité de l'appareil chaud. Soyez également prudent lorsque vous utilisez de l'eau à proximité de l'appareil froid. De l'eau ne doit pas parvenir dans l'huile ou la graisse de friture. Risque d'explosion de graisse lors de la chauffe suivante ! Fermer toujours l'appareil refroidi avec le couvercle.
- De l'eau dans l'huile chaude produit une explosion de graisse. Lorsque l'huile ou la graisse contiennent beaucoup d'eau (p.ex. parce que vous faites souvent frire des surgelés), il faut la changer.
Signes que l'huile ou la graisse contient de l'eau :
 - apparition de bulles en surface
 - gouttes d'eau
 - vapeur d'eau
 - fortes projections lors de la friture
- Des aliments mouillés ou en grande quantité vont fortement faire mousser l'huile ou la graisse. Séchez soigneusement les

aliments mouillés avant de les frire. En cas de produit surgelé, enlevez la glace. Remplissez le panier à côté de la friteuse et pas au-dessus de celle-ci. Abaissez lentement plusieurs fois le panier rempli.

- De l'eau dans l'huile chaude produit une explosion de graisse. Sécher soigneusement la cuve de friture après son nettoyage, avant de la remplir à nouveau d'huile ou de graisse.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par

nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

Causes des dommages

Attention !

- La chute d'objets durs ou pointus sur le bandeau en vitrocéramique ou sur le couvercle en vitrocéramique peut provoquer des dommages.
- Risque généré par l'emploi d'accessoires inadaptés : Utilisez seulement les accessoires d'origine conçus pour l'appareil. Utilisez seulement les paniers prévus pour cet appareil. N'utilisez jamais pour la friteuse le couvercle en verre du cuiseur vapeur.

Protection de l'environnement

Déballer l'appareil et éliminer l'emballage en respectant l'environnement.

Élimination sans nuisances pour l'environnement

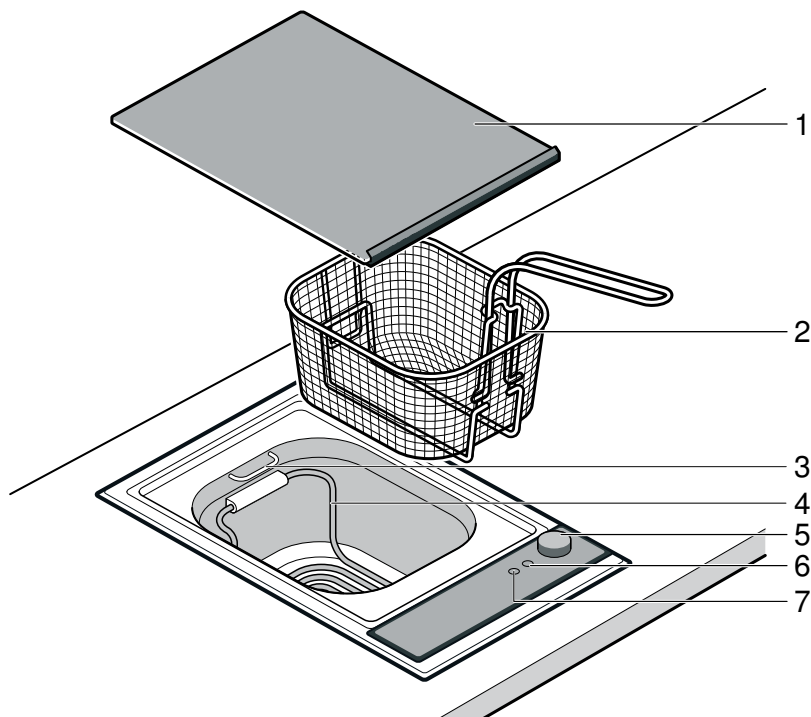


Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

Se familiariser avec l'appareil

Ci-après un aperçu des composants et du bandeau de commande de votre nouvel appareil.

Votre nouvelle friteuse



N°	Désignation
1	Couvercle en vitrocéramique
2	Panier à friture
3	Support de suspension pour égoutter le panier
4	Résistance chauffante
5	thermostat
6	Témoin de service
7	Témoin de chauffe

Résistance chauffante

Pour nettoyer plus facilement la cuve de friture, vous pouvez relever la résistance chauffante.

⚠ Risque de brûlure !

La résistance chauffante chauffe également en position relevée. N'allumez pas la friteuse tant que la résistance est relevée.

Accessoires

Utilisez seulement les paniers prévus pour cette friteuse.

Ne plongez jamais des couverts en plastique dans la graisse.

Frيره

Lors de la friture, la chaleur produite par l'appareil est transmise aux aliments par la graisse. Ce type de cuisson rapide permet d'obtenir une croûte savoureuse autour de l'aliment. La plage de température se situe entre 150 et 190 °C.

Remarques

- Découpez la graisse fraîche en petits morceaux avant de la faire fondre. Lorsque vous réutilisez la graisse de friture, avant de la faire fondre, faites dans la masse durcie un trou allant jusqu'à la résistance chauffante (par exemple avec un manche de cuillère de bois).
- Utilisez seulement des huiles ou graisses purement végétales. Évitez les mélanges de graisses.
- Lorsque la graisse de friture fond, de la fumée peut se dégager. C'est normal.

⚠ Risque d'incendie !

Lors du fonctionnement avec de la graisse congelée il y a risque de surchauffe de la résistance chauffante. Laisser décongeler la graisse congelée avant de la liquéfier.

⚠ Risque d'incendie !

Lors du fonctionnement avec de la graisse figée il y a risque de surchauffe de la résistance chauffante. Faire d'abord fondre la graisse à frites à une faible température. Augmenter la température seulement lorsque la graisse est presque entièrement fondue.

⚠ Risque d'incendie !

Si le niveau de remplissage minimum (repère inférieur) n'est pas atteint, il y a risque de surchauffe de la résistance chauffante. Rajouter de l'huile ou de la graisse en temps utile.

Avant la première utilisation

Nettoyez la cuve et le panier de la friteuse avec une éponge et de l'eau savonneuse. Polissez avec un chiffon propre et sec.

Réglage de la friteuse

- 1. Versez 4 litres d'huile de friture ou mettez 3,5 kg de graisse de friture dans la cuve.
- 2. Régler la température avec le thermostat.
- 3. Une fois le témoin de chauffe éteint, plonger dans l'huile ou la graisse le panier contenant les aliments à frire.
- 4. Une fois la friture terminée, sortir le panier et le secouer légèrement pour faire tomber l'huile ou la graisse.

Pour faire égoutter l'huile/la graisse restante, vous pouvez accrocher le panier dans le support.

Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe est allumé tant que la friteuse chauffe. Le témoin de chauffe s'éteint une fois que l'huile ou la graisse de friture ont atteint la température programmée.

Tableau des réglages

Les données dans les tableaux sont indicatives et peuvent varier selon la nature et la quantité de l'aliment à frire.

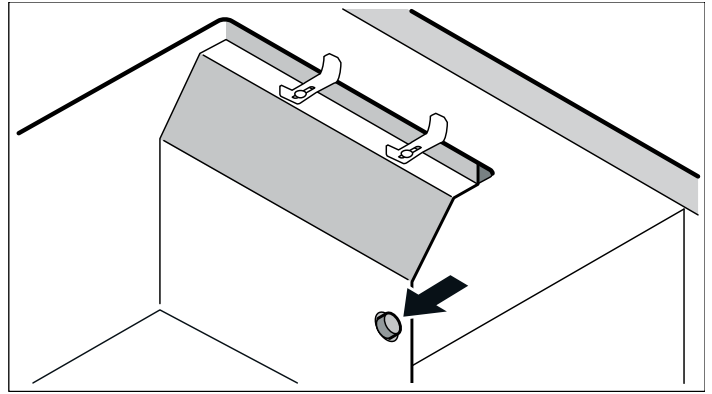
Aliment	Quantité	Température en °C	Temps en minutes	Information
Faire fondre la graisse de friture	3,5 kg	100°C		
Produits frais				
Chaussons en pâte feuilletée, farcis	5 pièces	190	6-8	Farce de viande précuite, farce de légumes crus. Retourner.
Crevettes en pâte à beignets	12 pièces	170-180	4-6	Précuites et décortiquées. Retourner.
Légumes en pâte à beignets	8 pièces	170-180	4-8	P.ex. bouquets de chou-fleur*, tranches de courgettes, champignons, rondelles d'oignon. Retourner.
Filet de poisson, pané	de 100 - 200 g	160-170	5-10	
Cuisses de poulet, panées	de 200 - 350 g	160	15-20	
Croquettes	6-8 pièces	170	5-6	
Frites	500 g	180	D'abord 2-4, puis 6-8	Au moins 15 minutes de pause entre la précuisson et la cuisson. Utiliser des pommes de terre farineuses.
Escalopes, panées	2 pièces	170-180	5-8	
Desserts				
Beignets / donuts	6 pièces	160-170	6-10	Faire frire sans le panier. Retourner.
Fruits en pâte à beignets	8 pièces	170-180	5-7	P.ex. tranches d'ananas, de pommes, de kiwis. Retourner.
Chichis / churros	4 pièces	170-180	6-8	Retourner.
Produits surgelés**				
Camembert, pané	de 75 - 100 g	160	6-8	
Filet de poisson, pané	de 150 g	170	5-7	
Bâtonnets de poisson	500 g	170	3-5	
Mini-rouleaux de printemps / Nems	500 g	180	3-5	
Nuggets de poulet	500 g	160	5-6	
Croquettes	500 g	170	3-5	
Frites	500 g	180	5-7	
Anneaux de calmar	500 g	180	3-5	
* précuisson "al dente"				
** respecter les indications figurants sur l'emballage				

Coupure de sécurité

La coupure de sécurité éteint automatiquement la friteuse, si le niveau d'huile/de graisse dans la cuve de friture est en-dessous du repère inférieur.

Les symboles **F** et **E** clignotent en alternance dans l'affichage.

1. Eteindre la friteuse et la laisser refroidir.
2. Mettre au moins 3 litres d'huile/de graisse de friture dans la cuve de friture.
3. Enfoncer le bouton de réarmement situé en façade du boîtier (p.ex. avec un stylo à bille).



Maintenant vous pouvez réutiliser normalement la friteuse.

Vidange de l'huile ou de la graisse

Si les aliments ne deviennent plus croustillants, même si vous avez réglée la bonne température, vous devez changer l'huile/la graisse.

Risque de brûlure !

L'huile ou la graisse chaudes peuvent jaillir du robinet de vidange. Avant la vidange, laissez l'huile ou la graisse usagées refroidir jusqu'à ce qu'elles soient tièdes.

1. Placez sous le robinet de vidange un récipient de plus de 4 litres de capacité, fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.
2. Ouvrez le robinet situé sous la friteuse et laissez s'écouler l'huile ou la graisse usagées.

Remarque : Vidangez la graisse lorsqu'elle est encore chaude et liquide. Si la graisse se solidifie dans le robinet, vous pouvez la pousser avec un bâton mince (manche de cuillère en bois par exemple).

Ne jetez pas l'huile ou la graisse usagées dans l'évier, mais portez-les aux points de collecte prévus à cet effet.

Conseils et astuces

Conseils à propos de l'huile ou de la graisse de friture

- Utilisez dans la friteuse uniquement de l'huile végétale pure ou de la graisse capables de résister aux températures élevées. Les huiles de noix, de palme ou de coco sont par exemple bien adaptées. En revanche, l'huile d'olive native, l'huile de soja et l'huile de germe de blé font partie des huiles qui ne conviennent pas. Évitez les mélanges de graisses. Respectez les instructions du fabricant.
- Après chaque utilisation de la friteuse, éliminez les éventuels résidus grossiers de l'huile ou de la graisse, en utilisant une écumoire. Vous pouvez également vider les résidus au moyen du robinet de vidange de l'huile. Attendez toujours que l'huile ou la graisse de friture aient refroidi jusqu'à au moins 40 °C.
- Si vous voulez réutiliser l'huile ou la graisse, revêtez une passoire en métal d'un papier essuie-tout, et passez-y l'huile ou la graisse encore tièdes.
- Remplacez l'huile ou la graisse lorsqu'elles ont une odeur ou un goût désagréable, qu'elles moussent fortement, qu'elles commencent à fumer rapidement (dès 160 - 170 °C) ou bien lorsque les aliments ne deviennent plus croustillants bien que la température soit correcte. Ne confondez un dégagement précoce de fumée avec la montée de vapeur d'eau se produisant lorsque vous placez des aliments humides dans l'huile ou la graisse.

- Après refroidissement, reposez le couvercle sur la friteuse. Vous éviterez ainsi que des impuretés ou de l'eau ne souillent la graisse.

Conseils à propos des aliments à frire

- Les aliments suivants conviennent à la cuisson en friteuse : viandes et poissons en petits morceaux, légumes, pommes de terre, pâtes, fruits, aliments panés.
- Séchez toujours soigneusement les aliments à frire comme le poisson, les crustacés, les morceaux de viande, les légumes et les fruits en tranches.
- Les aliments contenant beaucoup d'eau ne conviennent pas à la cuisson en friteuse.

Conseils de friture

- Afin que l'huile puisse bien circuler et que la chaleur soit transmise rapidement aux aliments, ne faites pas frire de trop grandes quantités à la fois. Remuez les aliments à frire afin qu'ils n'adhèrent pas les uns aux autres et que l'huile puisse mieux circuler.
- Les aliments à frire doivent être entièrement recouverts par l'huile ou la graisse. Sinon, il faut les retourner à la moitié du temps de cuisson ou bien les comprimer au moyen d'un second panier.
- Remplissez le panier sur un plan de travail, à côté de la friteuse, et non dans ou au-dessus d'elle. Ainsi, l'huile ou la graisse resteront plus longtemps exempts de résidus.

- Ne salez pas et n'épicez pas au-dessus de la friteuse, afin de ne pas souiller l'huile ou la graisse.
- Les aliments humides ou gelés vont faire mousser fortement l'huile ou la graisse. Abaissez lentement plusieurs fois le panier de façon à empêcher la graisse de déborder.
- Pour les surgelés, enlevez la glace avant de faire frire.

- Sélectionnez la température recommandée.
 - Température correcte : les protéines forment une croûte protectrice si bien que la graisse ne peut pas pénétrer en grande quantité.
 - Température trop élevée : une croûte se forme trop rapidement à la surface des aliments. L'intérieur reste cru.
 - Température trop basse : les aliments absorbent trop de graisse.
- Séchez les aliments frits avec du papier essuie-tout ou un torchon de façon à réduire encore la quantité de graisse.

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre appareil.

Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

Risque de choc électrique !

Pour nettoyer l'appareil ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou à vapeur.

Nettoyage de la friteuse

Après avoir vidé l'huile, enlevez les salissures grossières de la cuve avec du papier essuie-tout.

Remplissez la cuve d'eau chaude avec du produit à vaisselle jusqu'au repère inférieur. Nettoyez la cuve et la résistance chauffante avec une brosse à vaisselle douce.

Évitez de frotter et de gratter pour éviter des rayures.

Relevez la résistance chauffante jusqu'à ce qu'elle se verrouille dans la fixation. Ensuite, vous pouvez nettoyer la cuve sous la résistance.

Videz l'eau, rabaissez la résistance chauffante puis rincez à l'eau claire. Attention : ne laissez pas de restes de produit nettoyant dans la cuve ! Séchez la cuve et la résistance avec un chiffon doux.

Élément de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Panier à friture	A la main, avec un produit à vaisselle doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle !
Bandeau de commande et couvercle en vitrocéramique	Nettoyer avec une lavette douce humide et un peu de produit à vaisselle ; la lavette ne doit pas être trop mouillée. Rincer à l'eau froide les résidus de produit à vaisselle. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle !

Ne pas utiliser ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.)
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récurer
- Rincer soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 143

FR 01 40 10 42 10

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Norme di sicurezza	24	Consigli e suggerimenti	29
Cause di danni	26	Consigli per l'olio o il grasso per friggere	29
Tutela dell'ambiente	26	Suggerimenti sulle pietanze	29
Smaltimento ecologico	26	Suggerimenti per friggere	29
Conoscere l'apparecchio	27	Cura e pulizia	30
La vostra nuova friggitrice	27	Pulizia della friggitrice	30
Resistenza	27	Non usate questi detergenti	30
Accessori	27	Servizio di assistenza tecnica	30
Frittura	27		
Prima del primo utilizzo	28		
Impostazione della friggitrice	28		
Spia di riscaldamento	28		
Tabella d'impostazione	28		
Spegnimento di sicurezza	29		
Scarico dell'olio/del grasso di frittura	29		

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.neff-international.com e l'eShop www.neff-eshop.com

⚠ Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, mentali e sensoriali ridotte o sprovviste delle conoscenze adeguate, solo se assistiti, se sono state fornite loro le

informazioni necessarie per un utilizzo sicuro e se hanno compreso appieno i pericoli derivanti da un impiego errato.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio senza un'adeguata assistenza da parte di un adulto.

L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto con un orologio programmabile o un telecomando esterno.

Il Costruttore non può ritenersi responsabile in caso di danni provocati dall'inosservanza delle presenti Istruzioni d'uso.

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una

coperta ignifuga o qualcosa di simile.

- L'olio o il grasso di frittura possono prendere fuoco. Utilizzare la friggitrice esclusivamente con olio o grasso adatti. Attenersi con precisione alle quantità indicate. Far sciogliere il grasso o l'olio di frittura prima dell'uso. Attenersi alla temperatura di frittura prevista per ciascun prodotto.
- L'olio o il grasso di frittura esausto tende a traboccare e ha una temperatura di accensione più bassa. Sostituire l'olio o il grasso di frittura quando diventa scuro, emana un odore sgradevole e/o si forma troppo presto del fumo.
- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Non versare mai acqua sul grasso o sull'olio bollenti.

In caso d'incendio:

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica: disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- Applicare la copertura in acciaio o la coperta antifiamma: esaurendosi l'ossigeno, il fuoco si spegne.
- Spegnerla la cappa: lo spostamento d'aria alimenta il fuoco.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detergenti) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Prestare particolare attenzione se si utilizza l'acqua vicino all'apparecchio caldo. Prestare attenzione anche se si utilizza l'acqua vicino all'apparecchio freddo. Non aggiungere acqua nell'olio e nel grasso di frittura. In caso di un nuovo riscaldamento il grasso può esplodere! Chiudere sempre con un coperchio l'apparecchio raffreddato.
- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Sostituire l'olio o il grasso usato per friggere quando contiene molta acqua (ad es. se si friggono spesso alimenti surgelati).
Se è presente acqua nell'olio/grasso di frittura, si osservano:
 - bollicine che risalgono verso la superficie
 - gocce d'acqua
 - vapore
 - molti spruzzi durante la frittura
- Cucinare alimenti umidi o in grandi quantità può causare la fuoriuscita dell'olio o del grasso di frittura. Asciugare con cura gli alimenti umidi prima della frittura. Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti surgelati. Per riempirlo, posizionare il cestello accanto alla friggitrice, non dentro o sopra. Calare più volte e lentamente il

cestello della friggitrice nell'olio o nel grasso.

- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Prima di riempire nuovamente il vano della friggitrice con olio o grasso di frittura, asciugarlo accuratamente dopo averlo pulito.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente

da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Cause di danni

Attenzione!

- Se oggetti duri o appuntiti cadono sul pannello o sulla copertura in vetroceramica possono causare danni.
- Danni all'apparecchio causati da accessori inadeguati: Usate solo gli accessori originali. Utilizzate solo i cesti per la frittura previsti per questo apparecchio. Non usare mai il coperchio di vetro del piano cottura a vapore per la friggitrice.

Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento ecologico

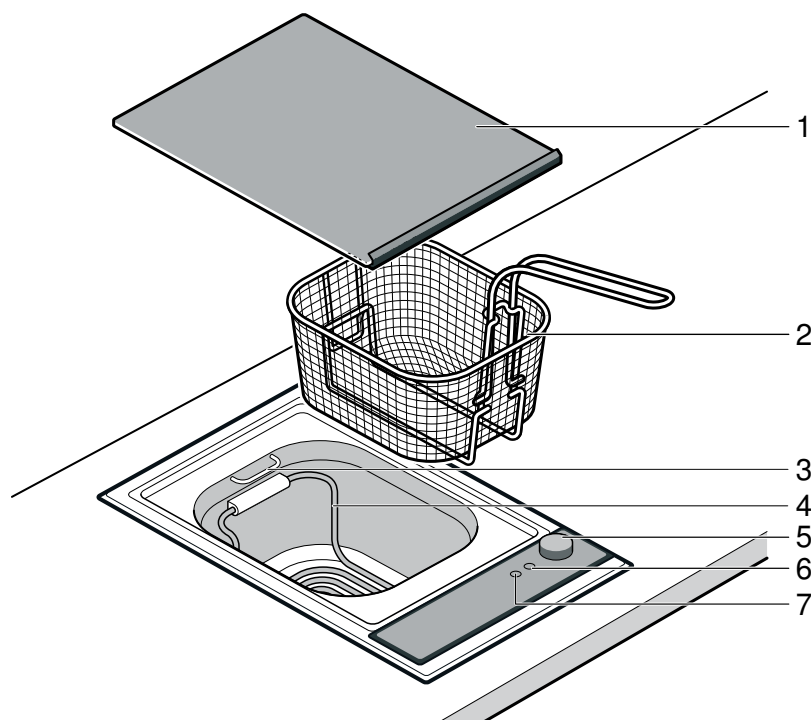


Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CEE su apparecchi usati elettrici ed elettronici (WEEE - waste electrical and electronic equipment). La direttiva detta i termini per il ritiro e il riciclaggio degli apparecchi vecchi valido a livello europeo.

Conoscere l'apparecchio

In questa sezione vi verrà presentata una panoramica sui componenti e sul pannello di comando del vostro nuovo apparecchio.

La vostra nuova friggitrice



N.	Denominazione
1	Copertura in vetroceramica
2	Cestello della friggitrice
3	Gancio cestello della friggitrice
4	Resistenza
5	Selettore della temperatura
6	Spia di funzionamento
7	Spia di riscaldamento

Resistenza

Per facilitare la pulizia del vano della friggitrice è possibile ribaltare verso l'alto la resistenza.

⚠ Pericolo di scottature!

La resistenza scalda anche quando è ribaltata verso l'alto. Non attivare la friggitrice finché la resistenza è ribaltata verso l'alto.

Accessori

Utilizzare esclusivamente cestelli della friggitrice previsti per questa friggitrice.

Non utilizzare posate di plastica nel grasso/nell'olio.

Frittura

Durante la frittura, il calore prodotto dall'apparecchio viene trasmesso tramite il grasso o l'olio alla pietanza. Durante questo rapido processo di cottura si forma sulla pietanza una gustosa crosticina. La frittura avviene in un ambito di temperatura compreso tra 150 e 190 °C.

Avvertenze

- Prima di scioglierlo, tagliare a pezzetti il grasso per la frittura fresco. In caso di riutilizzo del grasso di frittura, prima di scioglierlo fare un buco nella massa di grasso solidificata fino a raggiungere la resistenza (ad es. con il manico di un cucchiaino di legno).
- Utilizzare esclusivamente olio e grasso vegetale per friggere. Evitare le miscele di grasso.
- Sciogliendosi, il grasso per la frittura può causare del fumo. Si tratta di un fenomeno normale.

⚠ Pericolo di incendio!

Se si usa grasso surgelato può succedere che la resistenza si surriscaldi. Far scongelare il grasso surgelato prima di farlo sciogliere.

⚠ Pericolo di incendio!

Se si usa grasso di frittura solidificato può succedere che la resistenza si surriscaldi. Prima far sciogliere il grasso di frittura a bassa temperatura. Impostare una temperatura maggiore solo quando si è sciolta la maggior parte del grasso di frittura.

⚠ Pericolo di incendio!

Se il livello dell'olio/grasso scende sotto il livello minimo di riempimento (tacca inferiore), la resistenza può surriscaldarsi. Riempire subito con l'olio o il grasso.

Prima del primo utilizzo

Pulire il vano e il cestello della friggitrice con una spugna e lisciva di sapone. Sfregare con un panno pulito e asciutto.

Impostazione della friggitrice

1. Riempire il vano della friggitrice con 4 litri di olio per frittura o 3,5 kg di grasso per frittura.
2. Impostare la temperatura servendosi dell'apposito selettore.
3. Quando la spia di riscaldamento si spegne, immergere il cestello della friggitrice con le pietanze nell'olio/nel grasso.
4. Al termine della frittura estrarre il cestello e scuoterlo leggermente per eliminare l'olio/il grasso in eccesso.

Per far sgocciolare il restante olio/grasso, è possibile attaccare il cestello della friggitrice al gancio.

Spia di riscaldamento

La spia di riscaldamento viene visualizzata mentre la friggitrice si sta riscaldando. La spia di riscaldamento si spegne quando l'olio o il grasso di frittura ha raggiunto la temperatura impostata.

Tabella d'impostazione

Le indicazioni della tabella sono valori indicativi e possono variare a seconda del tipo e della quantità degli alimenti da friggere.

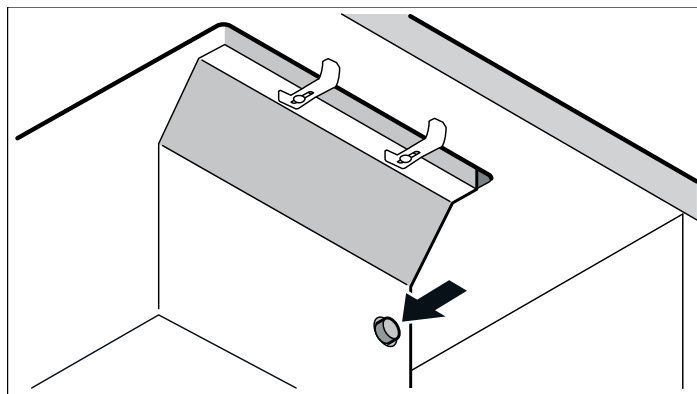
Alimento da friggere	Quantità	Temperatura in °C	Durata in minuti	Informazione
Sciogliere il grasso di frittura	3,5 kg	100		
Alimenti freschi				
Dolcetti di pasta sfoglia, farciti	5 pezzi	190	6-8	Ripieno di carne precotto, ripieno di verdure crudo. Girare.
Gamberetti in pastella	12 pezzi	170-180	4-6	Precotti e sgusciati. Girare.
Verdure in pastella	8 pezzi	170-180	4-8	per es. rosette di cavolfiore*, fettine di zucchine, champignon, anelli di cipolla. Girare.
Filetto di pesce, impanato	da 100 - 200 g	160-170	5-10	
Cosce di pollo, impanate	da 200 - 350 g	160	15-20	
Crocchette	6-8 pezzi	170	5-6	
Patate fritte	500 g	180	prima 2-4, poi 6-8	Attendere almeno 15 minuti dal momento della prefriggitura alla cottura ultimata. Utilizzare patate farinose.
Fettina, impanata	2 pezzi	170-180	5-8	
Dessert				
Berlinesi/donut	6 pezzi	160-170	6-10	Friggere senza cestello. Girare.
Frutta in pastella	8 pezzi	170-180	5-7	Per es. fette di ananas, mela e kiwi. Girare.
Frittelle/churro	4 pezzi	170-180	6-8	Girare.
Pietanze congelate**				
Camembert, impanato	da 75 - 100 g	160	6-8	
Filetto di pesce, impanato	da 150 g	170	5-7	
Bastoncini di pesce	500 g	170	3-5	
Mini involtini primavera/involtini Nems	500 g	180	3-5	
Nugget di pollo	500 g	160	5-6	
Crocchette	500 g	170	3-5	
Patate fritte	500 g	180	5-7	
Anelli di calamari	500 g	180	3-5	
* pietanza precotta ma croccante				
** rispettare le indicazioni riportate sulla confezione				

Spegnimento di sicurezza

Lo spegnimento di sicurezza disattiva automaticamente la friggitrice se il vano della friggitrice non viene riempito con olio/grasso almeno fino alla tacca inferiore.

Sull'indicatore lampeggiano in maniera alternata **F** e **G**.

1. Disattivare la friggitrice e lasciarla raffreddare.
2. Riempire il vano della friggitrice con almeno 3 litri di olio/grasso di frittura.
3. Premere bene il perno di sicurezza posto sulla parte anteriore dell'alloggiamento (ad es. con una biro).



Ora è possibile azionare nuovamente la friggitrice.

Scarico dell'olio/del grasso di frittura

Qualora l'alimento da friggere non resti croccante nonostante l'impostazione esatta della temperatura, è necessario cambiare l'olio/il grasso.

Pericolo di scottature!

Durante lo scarico può schizzare l'olio o il grasso caldo dal rubinetto di scarico. Prima dello scarico lasciare raffreddare l'olio o il grasso finché non diventano tiepidi.

1. Disporre un contenitore termostabile con oltre 4 litri di capacità sotto al rubinetto di scarico
2. Aprire il rubinetto nella parte inferiore della friggitrice e scaricare l'olio/il grasso esausto.

Avvertenza: Scaricare il grasso quando è tiepido e ancora allo stato liquido. Qualora il grasso nel rubinetto si fosse solidificato, è possibile spingerlo con un bastoncino (per es. il manico di un cucchiaino di legno).

Non versare l'olio o il grasso nello scarico, smaltirlo nei punti di raccolta preposti.

Consigli e suggerimenti

Consigli per l'olio o il grasso per friggere

- Usate solo olio vegetale o grasso resistente alle alte temperature e adatto per la frittura. Sono indicati per es. olio di arachidi o di palma e grasso di cocco. Non sono invece indicati per es. olio di oliva, di soja o di germi di frumento. Evitate di mischiare i grassi. Osservate le indicazioni dal produttore.
- Dopo ogni frittura rimuovete dall'olio o dal grasso eventuali residui grossi con una schiumarola. Potete scaricare i residui anche attraverso il rubinetto. Aspettate che l'olio o il grasso si sia raffreddato a max. 40 °C.
- Se desiderate riutilizzare l'olio o il grasso filtratelo, ancora tiepido, attraverso un filtro di metallo rivestito con carta da cucina.
- Sostituite l'olio o il grasso da frittura quando comincia ad avere un odore o un sapore sgradevole, quando forma molta schiuma, comincia a fumare precocemente (a 160 - 170 °C) oppure se le pietanze non diventano più croccanti, nonostante la temperatura regolata sia corretta. Non confondere la formazione di fumo precoce con la formazione di vapore acqueo quando si introduce un cibo umido.
- Chiudete il coperchio dell'apparecchio dopo il raffreddamento. Questo servirà ad impedire che arrivino impurità o acqua nel grasso.

Suggerimenti sulle pietanze

- Le seguenti pietanze sono indicate per friggere: piccoli pezzi di carne e pesce, verdure, patate, pasta, frutta, cibi impanati.
- Asciugare sempre bene le pietanze umide quali pesce, crostacei, carne, verdura o frutta.
- I cibi ad alto contenuto di acqua non sono indicati per la frittura.

Suggerimenti per friggere

- Non frigate quantità eccessive, per permettere all'olio di circolare correttamente e di cedere rapidamente il calore alla pietanza. Muovete il cibo da friggere per evitare che si attacchi e per consentire all'olio di circolare meglio.
- La pietanza da friggere deve essere completamente coperta dall'olio o dal grasso. Altrimenti dovrà essere girata a metà cottura oppure spinta verso il basso con un secondo cestello.
- Riempire il cestello su un piano di lavoro accanto alla friggitrice, non direttamente nella friggitrice o sopra di essa. In questo modo l'olio o il grasso resterà più a lungo privo di residui.
- Salate ed aromatizzate le pietanze fuori dalla friggitrice per evitare di sporcare l'olio o il grasso.
- L'introduzione di pietanze umide o surgelate comporta una schiumatura eccessiva del grasso o dell'olio. Abbassate lentamente il cestello più volte. Eviterete così che il grasso fuoriesca.

- Eliminate il ghiaccio dalle pietanze surgelate prima di friggerle.
- Regolate la temperatura consigliata.
 - Temperatura giusta: Le sostanze a base di albume formano una crosta protettiva. Essa consente la penetrazione di poco grasso.
 - Temperatura troppo elevata: la superficie della pietanza forma rapidamente la crosta. L'interno resta crudo.
 - Temperatura troppo bassa: La pietanza assorbe troppo grasso.
- Asciugate la frittura con carta assorbente. Così riducete ulteriormente la quantità di grasso.

Cura e pulizia

In questo capitolo troverete suggerimenti e consigli per la cura e la pulizia ottimali del vostro apparecchio.

Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Pericolo di scossa elettrica!

Per pulire l'apparecchio non utilizzare dispositivi ad alta pressione o a vapore.

Pulizia della friggitrice

Dopo aver scaricato l'olio, rimuovere i residui più grossolani dal vano della friggitrice utilizzando la carta da cucina.

Riempire il vano della friggitrice con acqua tiepida e detersivo fino alla tacca inferiore. Con una spazzola morbida pulire il vano e la resistenza.

Evitare di grattare o sfregare, altrimenti potrebbero rimanere dei graffi.

Ribaltare la resistenza verso l'alto finché non s'innesta nel supporto. In questo modo è possibile pulire anche la parte del vano sotto la resistenza.

Scaricare l'acqua, ribaltare nuovamente la resistenza verso il basso e risciacquare con acqua pulita. Attenzione: non lasciare residui di detersivo nel vano! Asciugare il vano e la resistenza con un panno morbido.

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Cestello della friggitrice	Lavare a mano con un detersivo delicato. Non lavare in lavastoviglie!
Pannello di comando e copertura in vetroceramica	Pulire con uno straccio morbido umido e un po' di detersivo; lo straccio non deve essere troppo bagnato. Eliminare i residui di detersivo sciacquando con acqua fredda. Asciugare con un panno morbido. Non lavare in lavastoviglie!

Non usate questi detergenti

- Detergenti abrasivi o aggressivi
- Detergenti acidi (per es. aceto, limone, ecc.)
- Detergenti a base di cloro o di alcol
- Spray per forno
- Spugne, spazzole e retine dure e abrasive
- Sciacquare accuratamente i panni da cucina prima dell'uso

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822
Linea verde
CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Veiligheidsvoorschriften	31
Oorzaken voor beschadigingen.....	33
Milieubescherming	33
Milieuvriendelijke afvalverwerking.....	33
Het apparaat leren kennen	34
Uw nieuwe friteuse.....	34
Verwarmingselement.....	34
Toebehoren.....	34
Frituren	34
Voor het eerste gebruik.....	35
Friteuse instellen.....	35
Opwarmlichtje.....	35
Insteltabel.....	35
Veiligheidsuitschakeling	36
Frituurolie of -vet afvoeren	36

Handige tips	36
Tips voor de frituurolie of het frituurvet.....	36
Tips voor de frituurgerechten.....	36
Tips voor het frituren.....	36
Onderhoud en reiniging	37
Friteuse schoonmaken.....	37
Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken.....	37
Servicedienst	37

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.neff-international.com en in de online-shop: www.neff-eshop.com

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan of met het oog op een veilig gebruik volledig over de bediening van het apparaat zijn geïnformeerd en op

de hoogte zijn van de gevaren die hieruit kunnen voortvloeien.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een externe afstandbediening.

De producent kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt wordt doordat men zich niet aan de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing houdt.

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel,

smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

- Frituurolie of -vet kan ontbranden. De friteuse alleen met de juiste frituurolie of geschikt frituurvet in gebruik nemen. Niet meer of minder dan de aangegeven hoeveelheid gebruiken. Het frituurvet voor gebruik vloeibaar maken. Houdt bij het frituren de juiste temperatuur aan voor het product.
- Oud frituurvet of oude olie heeft de neiging over te lopen en bezit een lagere ontbrandingstemperatuur. Frituurolie of -vet vervangen wanneer het bruin wordt, onaangenaam ruikt en/of te vroeg rookt.
- Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. Wanneer frituurolie of -vet vlam gevat heeft, mag dit nooit geblust worden met water.

In geval van brand:

- Het apparaat van het elektriciteitsnet loskoppelen: zekering in de meterkast uitschakelen.
- RVS afdekking op of branddeken over het apparaat leggen: Door gebrek aan zuurstof gaat het vuur uit.
- Afzuigkap uitschakelen: De luchtstroom versterkt het vuur.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflacons, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of

gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.

Risico van verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. Wees zeer voorzichtig bij het werken met water in de buurt van het hete apparaat. Wees ook voorzichtig bij het werken met water in de buurt van het koude apparaat. Er mag geen water in de frituurolie of het frituurvet komen. Gevaar van een vetexplosie wanneer het opnieuw wordt opgewarmd! Het afgekoelde apparaat altijd sluiten met de afdekking.
- Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. Frituurolie of -vet vervangen wanneer het veel water bevat (bijv. door het veelvuldig frituren van diepvriesproducten).
Aanduidingen voor water in de frituurolie of het frituurvet:
 - opstijgende blaasjes
 - waterdruppels
 - waterdamp
 - sterk spetteren bij het frituren
- Het vullen met natte voedingsmiddelen en grote hoeveelheden leidt tot het overlopen van frituurolie of -vet. Natte levensmiddelen voor het frituren goed droogdeppen. Bij diepvriesproducten het ijs verwijderen. De mand naast en

niet in of boven de friteuse vullen. De frituurmand meerdere keren langzaam in de olie of het vet dompelen.

- Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. De frituurbak na het reinigen zorgvuldig drogen voordat hij weer met frituurolie of -vet wordt gevuld.
- Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd

door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Oorzaken voor beschadigingen

Attentie!

- Wanneer er harde of puntige voorwerpen op de plaat of afdekking van glaskeramiek vallen, kan er schade ontstaan.
- Beschadigingen van het apparaat door ongeschikte toebehoren: Gebruik alleen de voor het apparaat bestemde, originele toebehoren. Gebruik uitsluitend de frituurmanden die voor dit apparaat zijn bestemd. Gebruik voor de friteuse nooit het glazen deksel van de stoomkoker.

Milieubescherming

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Milieuvriendelijke afvalverwerking

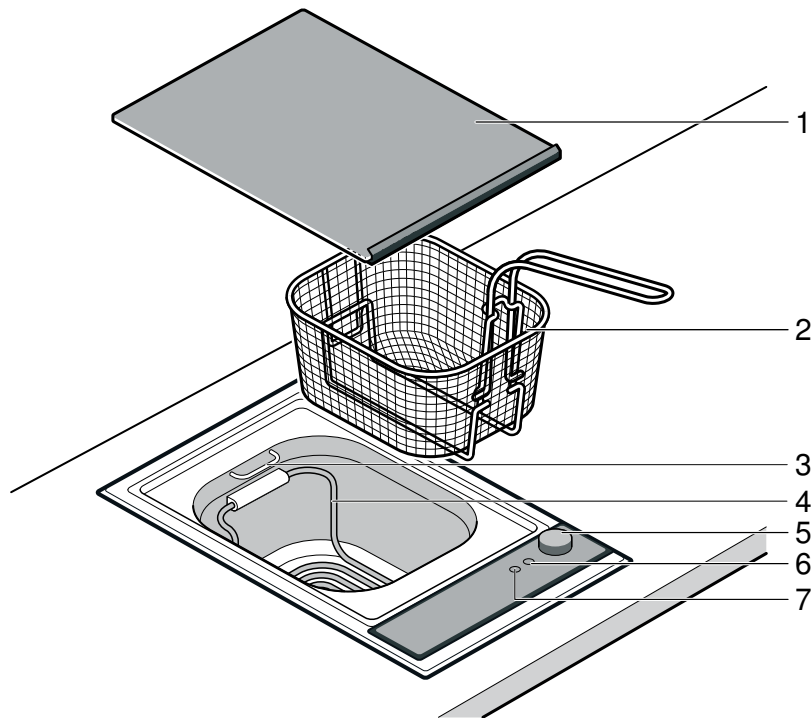


Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende teruggname en verwerking van afgedankte apparatuur.

Het apparaat leren kennen

Hier krijgt u een overzicht van de componenten en het bedieningsveld van uw nieuwe apparaat.

Uw nieuwe friteuse



Nr.	Kenmerk
1	Afdekking van glaskeramiek
2	Frituurmand
3	Ophanging frituurmand
4	Verwarmingselement
5	Temperatuurknop
6	Werkingslampje
7	Opwarmlichtje

Verwarmingselement

Het verwarmingselement kunt u omhoog draaien, zodat de frituurbak eenvoudiger kan worden gereinigd.

⚠ Risico van verbranding!

Het verwarmingselement warmt ook op wanneer het omhoog is gedraaid. Zet de friteuse niet aan wanneer het verwarmingselement nog omhoog staat.

Toebehoren

Alleen frituurmanden gebruiken die voor deze friteuse bestemd zijn.

Niet met kunststof bestek in het vet komen.

Frituren

Bij het frituren wordt de warmte die in het apparaat ontstaat door het vet op de frituurproducten overgebracht. Bij deze snelle bereidingswijze wordt een smakelijke korst om het product gevormd. De temperatuur bij het frituren ligt tussen 150 en 190 °C.

Aanwijzingen

- Maak nieuw frituurvet klein voordat u het vloeibaar maakt. Wanneer u het frituurvet opnieuw gebruikt, druk dan (bijv. met een houten lepel) tot aan het verwarmingselement een gat in het gestolde vet alvorens het vloeibaar te maken.
- Gebruik alleen zuivere plantaardige olie / zuiver plantaardig vet voor het frituren. Gebruik geen vetmengsels.
- Bij het smelten van frituurvet kan rook ontstaan. Dit is normaal.

⚠ Risico van brand!

Bij het gebruik van diepgevroren vet kan het verwarmingselement oververhit raken. Laat diepgevroren vet ontdooien alvorens het vloeibaar te maken.

⚠ Risico van brand!

Bij het gebruik van vast frituurvet kan het verwarmingselement oververhit raken. Frituurvet eerst bij lage temperatuur laten smelten. Pas een hogere temperatuur instellen wanneer het frituurvet grotendeels gesmolten is.

⚠ Risico van brand!

Wanneer de hoeveelheid onder het minimale niveau komt (onderste markering), kan het verwarmingselement oververhit raken. Vul op tijd olie of vet bij.

Voor het eerste gebruik

De frituurbak en -mand met een spons en zeepsop reinigen.
Met een schone en droge doek oppoetsen.

Friteuse instellen

- 1. De frituurbak vullen met 4 liter frituurolie of 3,5 kg frituurvet.
- 2. Met de temperatuurknop de temperatuur instellen.
- 3. Wanneer het opwarmlampje is uitgegaan, de frituurmand met de te frituren producten in de olie of het vet dompelen.
- 4. Na beëindiging van het frituren de frituurmand uitnemen en licht schudden om overtollig(e) olie/vet te verwijderen.

Om overgebleven olie of vet te laten afdrui­pen kunt u de frituurmand in de ophangvoorziening plaatsen.

Opwarmlichtje

Het opwarmlampje is verlicht wanneer de friteuse opwarmt. Het opwarmlampje gaat uit wanneer de frituurolie of het vet de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

Insteltabel

De gegevens in de tabellen zijn richtwaarden en kunnen afhankelijk van de aard en hoeveelheid van de te frituren producten variëren.

Frituurproducten	Hoeveelheid	Temperatuur in °C	Tijd in minuten	Informatie
Frituurvet smelten	3,5 kg	100		
Verse producten				
Flappen van bladerdeeg, gevuld	5 stuks	190	6-8	Vleesvulling voorgebakken, groentevulling rauw. Keren.
Garnalen in deeg	12 stuks	170-180	4-6	Voorgebakken en zonder been. Keren.
Groente in deeg	8 stuks	170-180	4-8	Bijv. bloemkoolrosjes*, courgetteplakjes, champignons, uiringen. Keren.
Visfilet, gepaneerd	à 100 - 200 g	160-170	5-10	
Kippenpootjes, gepaneerd	à 200 - 350 g	160	15-20	
Kroketten	6-8 stuks	170	5-6	
Patates frites	500 g	180	eerst 2-4, daarna 6-8	Minstens 15 minuten pauze tussen het voorfrituren en het afbakken. Zachtkokende aardappels gebruiken.
Schnitzels, gepaneerd	2 stuks	170-180	5-8	
Desserts				
Berliner bollen / donuts	6 stuks	160-170	6-10	Zonder mand frituren. Keren.
Vruchten in deeg	8 stuks	170-180	5-7	bijv. schijfjes ananas, appel of kiwi. Keren.
Sprits / churros	4 stuks	170-180	6-8	Keren.
Diepvriesproducten**				
Camembert, gepaneerd	à 75 -100 g	160	6-8	
Visfilet, gepaneerd	à 150 g	170	5-7	
Vissticks	500 g	170	3-5	
Mini-loempia's	500 g	180	3-5	
Kip nuggets	500 g	160	5-6	
Kroketten	500 g	170	3-5	
Patates frites	500 g	180	5-7	
Inktvisringen	500 g	180	3-5	

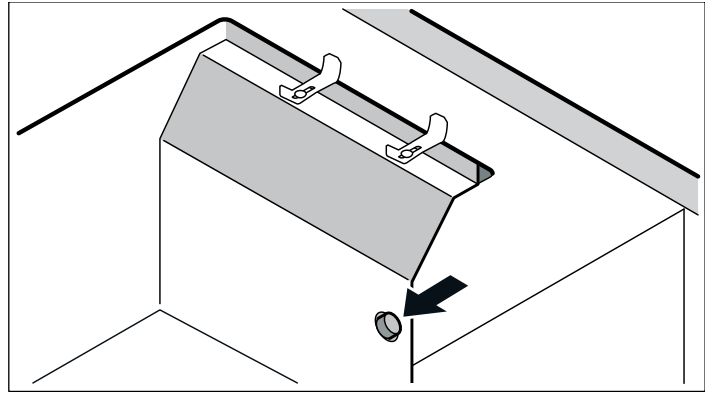
* bijtvast voorgebakken
** de aanwijzingen op de verpakking opvolgen

Veiligheidsuitschakeling

De veiligheidsuitschakeling schakelt de friteuse automatisch uit wanneer de frituurbak niet minstens tot de onderste markering met olie of vet is gevuld.

Op het display knippen afwisselend **F** en **S**.

1. Zet de friteuse uit en laat hem afkoelen.
2. Vul de frituurbak met minstens 3 liter frituurolie of -vet.
3. Druk de borgpen aan de voorkant van de behuizing stevig in (bijv. met een balpen).



Nu kunt u de friteuse weer heel normaal in gebruik nemen.

Frituurolie of -vet afvoeren

Wanneer het product niet meer knapperig wordt, ook al is de juiste temperatuur ingesteld, dient u de olie of het vet te vervangen.

Risico van verbranding!

Wanneer de olie of het vet heet is, kan het tijdens de afvoer uit de aftapkraan spatten. Olie of vet voor het afvoeren af laten koelen, totdat het handwarm is.

1. Een temperatuurvaste vorm met een capaciteit van meer dan 4 liter onder de afvoerkraan plaatsen
2. De kraan aan de onderkant van de friteuse openen en gebruikt(e) vet/olie weg laten lopen.

Aanwijzing: Vet laten weglopen terwijl het nog warm/vloeibaar is. Als het vet in de kraan vast is, kunt u er met een dun staafje (bijv. de steel van een kooklepel) doorheen prikken.

Laat het vet niet weglopen door de gootsteen, maar breng het naar een hiervoor bestemd verzamelpunt.

Handige tips

Tips voor de frituurolie of het frituurvet

- Gebruik voor het frituren uitsluitend hittebestendige, puur plantaardige olie of plantaardig vet die geschikt zijn voor de friteuse. Geschikt zijn bijv. arachide of palmolie alsook kokosvet. Ongeschikt zijn daarentegen bijv. native olijfolie, soja- of tarwekiemolie. Gebruik geen gemengde vetten. Volg de aanwijzingen van de fabrikant.
- Verwijder iedere keer nadat u heeft gefrituurd eventueel achtergebleven, grove resten met een schuimspaan uit de frituurolie of het frituurvet. U kunt de resten ook via de afvoerkraan uit de bak verwijderen. Wacht totdat de frituurolie of het -vet tot max. 40 °C is afgekoeld.
- Wilt u de frituurolie of het -vet opnieuw gebruiken, leg dan een stuk keukenpapier in een metalen zeef en laat de handwarme olie / vet hier doorheen lopen.
- Vervang de frituurolie of het -vet als deze onaangenaam ruikt, smaakt, sterk schuimt, voortijdig (bij 160 - 170 °C) gaat roken of als de levensmiddelen bij een correct ingestelde temperatuur niet meer knapperig worden. Voortijdig roken dient niet te worden verward met opstijgende waterdamp wanneer er vochtige levensmiddelen in het vet worden ondergedompeld.
- Plaats het deksel nadat het apparaat is afgekoeld. Op die manier voorkomt u dat er verontreinigingen of water in het vet komen.

Tips voor de frituurgerechten

- De volgende levensmiddelen zijn geschikt om te worden gefrituurd: kleine stukken vlees en vis, groente, aardappelen, deegwaren, fruit, gepaneerde levensmiddelen.
- Vochtige levensmiddelen zoals vis, schaaldieren, stukken vlees, schijven groente of fruit moeten altijd grondig worden afgedroogd.
- Sterk waterhoudende levensmiddelen zijn niet geschikt om te worden gefrituurd.

Tips voor het frituren

- Frituur niet te grote hoeveelheden ineens, dan kan de olie goed circuleren en de warmte wordt snel op de levensmiddelen overgedragen. Schud de te frituren levensmiddelen zodat deze niet aan elkaar plakken en de olie beter kan circuleren.
- De levensmiddelen moeten volledig in de frituurolie of het -vet ondergedompeld zijn. Anders moeten deze na de helft van de frituurtijd worden omgedraaid of met een tweede frituurmand omlaag worden gedrukt.
- Vul de frituurmand op het werkblad naast de friteuse, niet in of boven de friteuse. Op die manier blijven er minder resten in de frituurolie of het -vet achter.
- Voeg geen zout en kruiden boven de friteuse toe om te voorkomen dat de frituurolie of het -vet wordt vervuild.

- Als u vochtige of bevroren levensmiddelen in de frituurolie / het -vet onderdompelt, gaat de olie / het vet bijzonder hevig schuimen. Laat de frituurmand meermaals langzaam zakken. Hierdoor voorkomt u dat het vet gaat overlopen.
- Verwijder ijsresten wanneer u diepvriesproducten frituurt.

- Stel de geadviseerde temperatuur in.
 - De juiste temperatuur: Eiwitten zorgen voor een beschermende korst. Op die manier dringt er slechts weinig vet in de levensmiddelen.
 - Een te hoge temperatuur: Er ontstaat te snel een korst aan de buitenkant van de levensmiddelen. De levensmiddelen blijven van binnen rauw.
 - Een te lage temperatuur: De levensmiddelen nemen teveel vet op.
- Dep de levensmiddelen af met keukenpapier zodra u deze uit de friteuse haalt. Hierdoor wordt de hoeveelheid vet nogmaals gereduceerd.

Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u tips en aanwijzingen voor een optimale reiniging en onderhoud van het apparaat.

Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

Kans op een elektrische schok!

Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

Friteuse schoonmaken

Nadat de olie is weggelopen, dient u grote resten in de frituurbak met keukenpapier te verwijderen.

Doe warm water met schoonmaakmiddel tot de onderste markering in de frituurbak. Reinig de bak en het verwarmingselement met een zachte schoonmaakborstel.

Zorg ervoor dat u niet over het oppervlak krast of schuurt, omdat er dan blijvende krassen ontstaan.

Draai het verwarmingselement naar boven, tot het in de houder klikt. Dan kunt u de bak onder het verwarmingselement reinigen.

Laat het water weggelopen, draai het verwarmingselement weer naar beneden en spoel na met helder water. Let op: zorg ervoor dat er geen schoonmaakresten in de bak achterblijven! Droog de bak en het verwarmingselement met een zachte doek.

Apparaatonder-deel/oppervlak	Aanbevolen reiniging
Frituurmand	Handmatig reinigen met een mild schoonmaakmiddel. Niet in de vaatwasmachine reinigen!
Bedieningspaneel en afdekking van glaskeramiek	Schoonmaken met een zacht, vochtig doekje en wat schoonmaakmiddel; het doekje mag niet te nat zijn. Resten van het schoonmaakmiddel verwijderen met koud water. Met een zachte doek nadrogen. Niet in de vaatwasmachine reinigen!

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agressieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.)
- Chloorhoudende reinigingsmiddelen of middelen met een hoog alcoholgehalte.
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes.
- Nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uitspoelen

Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

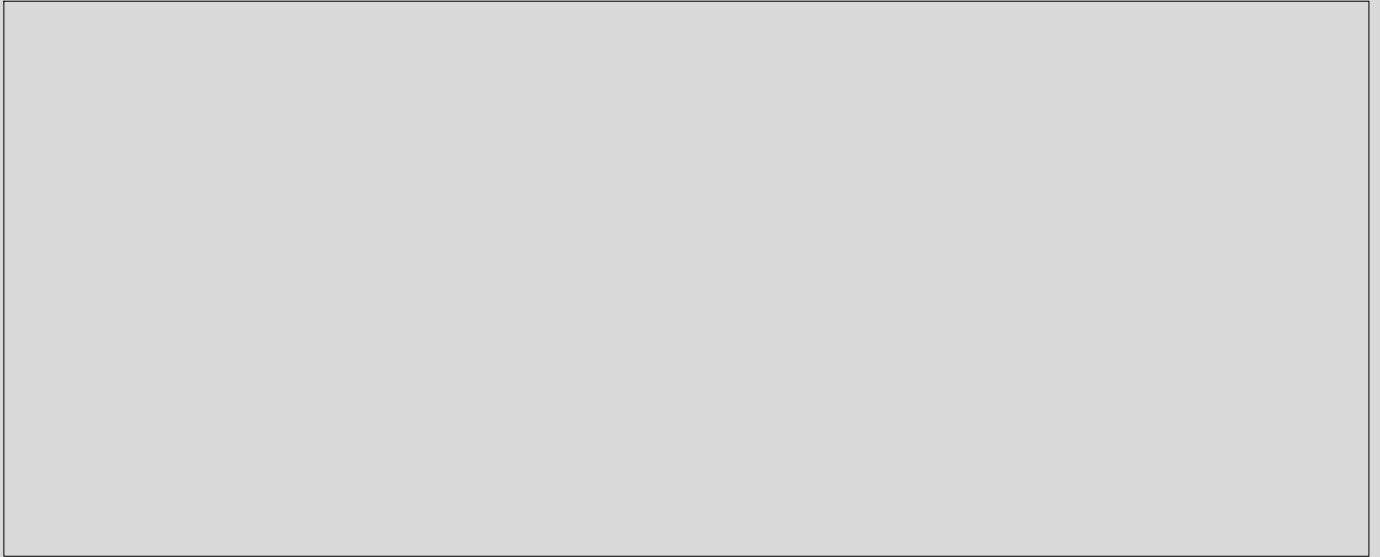
De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4040

B 070 222 143

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000689583

911012