



SINCE 1905

USER MANUAL - MANUAL DE USO - MANUAL DE INSTRUÇÕES -
MANUEL D'UTILISATION - مَدْخَسْت مَلْ لِي لَد



F-2500

DEEP FRYER

Freidora - Fritadeira -

Friteuse - مقلاة

Safety instructions

Read all the safety instructions before first use of your Deep Fryer.

Power source

You should only plug the appliance into a 220~240VAC, 50-60Hz supply.

Safety considerations

1. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
3. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
4. For indoor use only.
5. For household use only.
6. Never immerse the appliance in water.
7. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments.
8. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
9. The surfaces are liable to get hot during use.
10. The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is operating.
11. For details on how to clean the surfaces in contact with food or oil, please refer to part "Cleaning and maintenance".

Cleaning

1. Make sure the deep fryer is switched off both the thermostat and timer knobs, and unplug the machine before cleaning and maintenance.
2. Allow the oil or fat to cool down.

Caution: Do not move the deep fry and the contents until it is completely cool down.

3. If the deep fryer is not used regularly. It is recommended to store the oil or liquid fat after cooling in a container preferably in the fridge or some other cool place. Open the lid and remove the basket. Filter the oil or fat through a fine sieve into the container to remove food particles from the oil or fat.

4. If the deep fryer contains solid fat, allow the fat to solidify in the deep fryer and store the fat in the deep fat fryer. Please refer to chapter of frying with solid fat for details.
5. Empty the fryer and clean the inner part of oil tank with a paper towel, then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Wipe with a damp cloth and allow it to dry.

Warning: Never immerse the oil compartment (with power cord) in water and do not clean these parts under running water.

6. Clean regularly the outer part of the fryer with damp clothe and dry it with a soft and clean towel.

Note: Do not use abrasive detergents.

7. Clean the basket and the handle in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing.
8. Dry completely before storage.
9. Store the appliance in a dry, well-ventilated position which is out of reach of children, when the deep fryer is not in use.
10. Store in its original package when not using for a long time to avoid soiling.

Servicing

- There are no user serviceable parts in your fryer.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

- Consult your dealer if you are ever in doubt about the operation if safety of your equipment.

Electrical information

Make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the ratings plate.

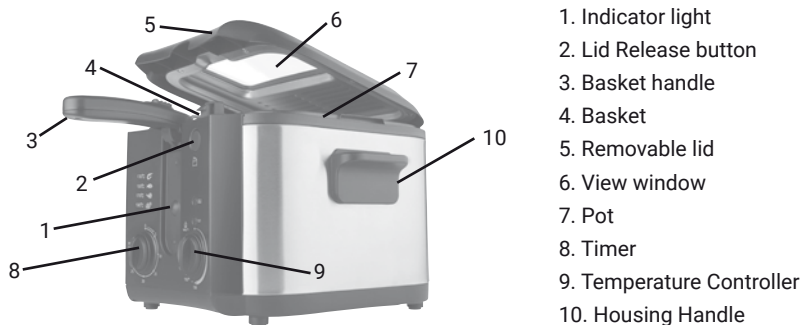
When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

Please read these instructions before use.

- Ensure that the voltage on the specifications plate is the same as the mains supply in your home.
- Ensure the oil is within the maximum and minimum marks in the pot when in use.
- Never immerse the fryer in water.
- Always unplug the fryer when not in use.
- Keep the fryer out of the reach of children.
- Do not leave unattended when the fryer is switch on.
- A thermal safety device automatically cuts off the power supply in case of a fault.
- Always allow the oil to cool before moving the fryer, as hot oil can cause serious burns.
- Do not move the fryer while in use.
- Do not use if the mains cord or plug is damaged. If the cord is damaged, it must be replaced by a qualified service agent as special tools and parts are required to repair it.

- Never plug in the fryer before adding oil or fat, if you do the thermal safety device will operate and stop the fryer from working.
- Do not allow the cord to hang over the edge of the worktop. Do not use an extension lead with the fryer.

Quick view



Getting started

Remove your fryer carefully from the gift box, you may wish to store the packing for future use. Read these instructions before.

Before use

The basket and pot should be wiped clean before using the fryer for the first time

- Press the lid release button.
- Remove the basket.
- Wipe the inside of the lid, basket, and oil compartment with a damp cloth and dry carefully.
- Pour a maximum of 2.4 liters of oil or liquid fat into the fryer ensuring it is between the maximum and minimum levels marked on the inside of pot.

Please note: When not in use, disconnect the plug from the mains power supply.

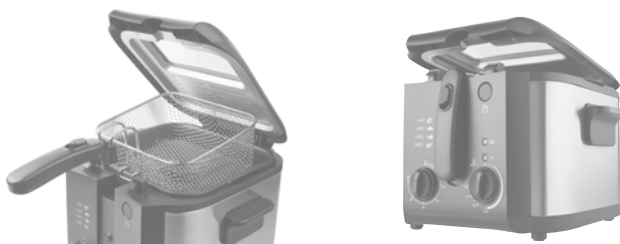
Hints for deep frying:

- Slice food thinly and in uniform pieces. This will help ensure food cooks evenly.
- To prevent the hot oil from splattering, carefully pat food dry before immersing into the fryer.
- Shake off excess coatings (such as breadcrumbs) before cooking.
- Shake off ice crystals before cooking.
- Do not overfill the basket.

Operation

- Plug in the deep fryer.
- The indicator light will be red.
- Adjust the temperature control Knob to the required temperature.

- Adjust the timer control Knob to the “stay on” position.
- When the oil reaches the require temperature About 22 minutes late.
- Shake off any ice crystals from the food and place the food into the basket.
- Slowing lower the basket into the oil.
- Lift the handle to the upright position as shown.
- Press the lid release button and remove the basket.



Please note:

- When food is placed in the deep fryer, it will naturally cool the oil thereby making the indicator light will be red again.
- Once the food is fried, lift the basket using the basket handle until it clicks into position to place the basket in the drain position, allow the oil to drain from the food.

Cooking charts

Food	Temperature	
	°C	°F
Mushrooms	160 °C	320 °F
Fish	160 °C	320 °F
Chicken drumsticks	170 °C	340 °F
Scampi	180 °C	355 °F
Meat	180 °C	355 °F
Frozen chips	190 °C	375 °F

Guidelines

The cooking time in the chart refer to the quantities stated. smaller quantities may take less time to cook and larger quantities may take longer time to cook.

The time stated are only a guide.

Time will vary due to a number of factors e.g. quantities of food and oil, size of food piece, starting temperature of the food and personal preference.

ALWAYS ENSURE THAT FOOD IS PIPING HOT AND THOROUGHLY COOKED BEFORE EATING.

Maintenance

Manual cleaning:

- Ensure that the deep fryer is unplugged before cleaning.
- The cover can be removed as shown for easier cleaning.
- Wash the basket and the oil compartment with soapy water.

IMPORTANT: NEVER WET THE ELECTRICAL PART OF THE UNIT.

- Refit all parts once they are completely dry.
- The inner pot is removable, please install it as below pictures. Be focus on the direction, put the pot into the housing. After confirm the installation is stable. Pour the oil into the bowl and plug in the deep fryer.

If your fryer does not work

Make sure it is correctly plugged into the main supply and the main supply switch is switched on.

Environmental message



The crossed out wheel bin symbol on this item indicates that this appliance needs to be disposed of in an environmentally friendly way when it becomes of no further use or has worn out. Contact your local authority for details of where to take the item for re-cycling.

Instrucciones de seguridad

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar su freidora por primera vez.

Fuente de alimentación

Solo debe enchufar el aparato a un suministro de 220~240VAC, 50-60Hz.

Consideraciones de seguridad

1. Los niños de 0 a 8 años no deberían utilizar este aparato. Los niños de más de 8 años pueden utilizar este aparato siempre que estén bajo supervisión continua. Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento siempre que tengan supervisión y se les proporcionen las instrucciones de uso seguro del aparato y entiendan los riesgos. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento no deben llevarse a cabo por niños.
2. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, por su agente de servicio o por una persona cualificada para evitar cualquier peligro.
3. Este electrodoméstico no está destinado a funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
4. Únicamente para uso en interior.
5. Únicamente para uso doméstico.
6. Nunca sumerja el aparato en agua.
7. Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y con aplicaciones similares como: cocinas de empleados en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; granjas; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
8. Los aparatos de cocina deben colocarse en un lugar estable con los mangos (si tuvieran) colocados de forma que se evite el derrame de líquidos calientes.
9. Las superficies pueden calentarse durante el uso.
10. Cuando se utilice el aparato, la temperatura de las superficies accesibles podría ser muy elevada.
11. Para saber cómo limpiar las superficies en contacto con comida o aceite, diríjase a la sección "Limpieza y mantenimiento".

Limpieza

1. Asegúrese de que la freidora está apagada, tanto del termostato como del botón de tiempo, y desenchufe la máquina antes de realizar la limpieza y el mantenimiento.
2. Deje que el aceite o la grasa se enfrien.

Precaución: No mueva la freidora y su contenido hasta que esté completamente fría.

3. Si la freidora no se usa con regularidad. Una vez se haya enfriado, se recomienda guardar el aceite o la grasa líquida en un recipiente, preferiblemente en la nevera o en un lugar fresco. Abra la tapa y saque la canasta. Filtre el aceite o la grasa con un colador fino dentro del recipiente para retirar las partículas de comida.

4. Si la freidora contiene grasa sólida, deje que la grasa se solidifique en la freidora y almacene aquí la grasa. Diríjase al apartado de freír con grasa sólida para más información.
5. Vacíe la freidora y limpie la parte interior del depósito de aceite con una servilleta de papel, y después límpiela con un paño húmedo empapado con agua con jabón. Limpie con un paño húmedo y deje que se seque.

Advertencia: Nunca sumerja el compartimento de aceite (con el cable de alimentación) en agua y no limpie estas partes con agua corriente.

6. Limpie regularmente la parte exterior de la freidora con un paño húmedo y séquela con un paño suave y seco.

Nota: No utilice detergentes abrasivos.

7. Limpie la canasta y el mango en agua templada con jabón. Séquelos completamente antes de volver a usarla.
8. Séquela por completo antes de guardarla.
9. Cuando no use la freidora, guárdela en un lugar seco, bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
10. Guárdela en su embalaje original cuando no vaya a utilizarla durante mucho tiempo para evitar que se ensucie.

Mantenimiento

- En su freidora no hay piezas que puedan ser reparadas por el usuario.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, por su agente de servicio o por una persona cualificada para evitar cualquier peligro.

- Consulte a su vendedor si en algún momento tiene dudas sobre el funcionamiento de la seguridad de su equipo.

Información eléctrica

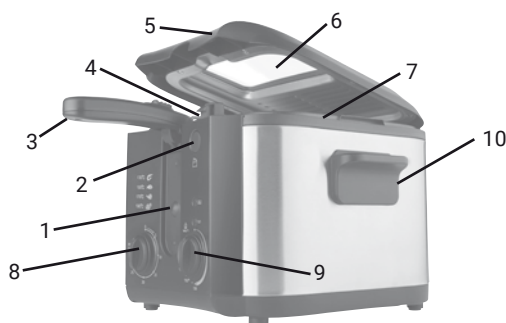
Asegúrese de que el voltaje de su suministro de electricidad es el mismo que el indicado en la placa de datos de potencia.

Cuando utilice un aparato eléctrico, deberá seguir siempre las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

- Lea estas instrucciones antes de usar el aparato.
- Asegúrese de que el voltaje de la placa de especificaciones es el mismo que el de la fuente de alimentación de su hogar.
- Asegúrese de que el aceite se encuentra entre las marcas de máximo y mínimo del contenedor cuando esté en uso.
- Nunca sumerja la freidora en agua.
- Desenchufe siempre la freidora cuando no se esté utilizando.
- Mantenga la freidora fuera del alcance de los niños.
- No deje la freidora sin supervisión cuando esté encendida.
- En caso de fallo, un dispositivo de seguridad térmica cortará automáticamente el suministro de energía.

- Antes de mover la freidora, deje siempre que el aceite se enfríe, ya que el aceite caliente puede causar quemaduras graves.
- No mueva la freidora cuando se esté utilizando.
- No utilice la freidora si el cable o el enchufe están dañados. En tal caso, deberán ser reemplazados por un agente de servicio cualificado, ya que se necesitan herramientas y piezas especiales.
- Nunca enchufe la freidora antes de añadir el aceite o la grasa. Si lo hiciera, el dispositivo de seguridad térmica se activaría y la freidora dejaría de funcionar.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la encimera. No utilice alargadores con la freidora.

Vista rápida



1. Luz indicadora
2. Botón de apertura de la tapa
3. Mango de la canasta
4. Canasta
5. Tapa extraíble
6. Ventana
7. Contenedor
8. Temporizador
9. Control de temperatura
10. Asa exterior

Primeros pasos

Saque la freidora de la caja con cuidado, puede que quiera guardar el embalaje para un futuro. Lea estas instrucciones.

Antes de usar

La canasta y el contenedor deberían limpiarse antes de usar la freidora por primera vez.

- Pulse el botón de apertura de la tapa.
- Saque la canasta.
- Limpie el interior de la tapa, la canasta y el compartimento de aceite con un paño húmedo y séquelos con cuidado.
- Vierta un máximo de 2,4 litros de aceite o de grasa líquida en la freidora y asegúrese de que se encuentra entre los niveles máximo y mínimo marcados en el interior del contenedor.

Tenga en cuenta: Cuando no la use, desconecte el enchufe de la fuente de alimentación.

Consejos para freír:

- Corte los alimentos en piezas finas y uniformes. Esto ayudará a que los alimentos se cocinen uniformemente.

- Para evitar que el aceite caliente salpique, seque los alimentos con cuidado antes de sumergirlos en la freidora.
- Sacuda el exceso de cobertura (como pan rallado) antes del cocinado.
- Sacuda los cristales de hielo antes del cocinado.
- No llene demasiado la canasta.

Funcionamiento

- Enchufe la freidora. El indicador luminoso se pondrá rojo.
- Ajuste la temperatura con el mando de control de temperatura.
- Coloque el mando temporizador en la posición «stay on».
- El aceite alcanzará la temperatura deseada unos 22 minutos más tarde.
- Sacuda los cristales de hielo de los alimentos y colóquelos en la canasta.
- Lentamente, introduzca la canasta en el aceite.
- Levante el mango hasta la posición vertical como se muestra en la imagen.
- Pulse el botón de apertura de la tapa y saque la canasta.



Tenga en cuenta:

- Cuando se coloquen los alimentos en la freidora, estos, lógicamente, enfriarán el aceite, por lo que el indicador luminoso volverá a encenderse en rojo.
- Una vez que los alimentos estén fritos, levante la canasta con ayuda del mango hasta que haga clic y se coloque en la posición de escurrido para que se escurra el aceite de los alimentos.

Tabla de cocinado

Alimento	Temperatura	
Setas	160°C	320°F
Pescado	160°C	320°F
Muslos de pollo	170°C	340°F
Langostinos	180°C	355°F
Carne	180°C	355°F
Patatas congeladas	190°C	375°F

Directrices

- El tiempo de cocinado de la tabla hace referencia a las cantidades indicadas. Para cantidades más pequeñas se necesitará menos tiempo de cocinado y para cantidades mayores hará falta más.
- El tiempo indicado es únicamente orientativo.
- El tiempo puede variar dependiendo de varios factores como las cantidades de alimentos y de aceite, el tamaño del alimento, la temperatura inicial del alimento o las preferencias personales.

ASEGÚRESE SIEMPRE DE QUE EL ALIMENTO ESTÉ MUY CALIENTE Y TOTALMENTE COCINADO ANTES DE COMERLO.

Mantenimiento

Limpieza manual:

- Asegúrese de que la freidora esté desenchufada antes de limpiarla.
- Tal y como se muestra en el dibujo, la cubierta puede retirarse para facilitar la limpieza.
- Lave la canasta y el compartimento de aceite con agua con jabón.

IMPORTANTE: NUNCA MOJE LA PARTE ELÉCTRICA DEL APARATO.

- Vuelva a colocar todas las piezas en su lugar cuando estén completamente secas.
- El contenedor interior es extraíble. Instálelo tal y como se muestra en las imágenes. Ponga especial atención a la dirección, coloque el contenedor dentro del armazón. Después, confirme que la instalación es estable. Vierta el aceite en el recipiente y enchufe la freidora.

Si su freidora no funciona

Asegúrese de que está bien conectada a la fuente de alimentación y de que el interruptor esté encendido.

Mensaje medioambiental



El dibujo de un contenedor de basura con una cruz indica que este aparato debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente cuando ya no sea de utilidad o se desgaste. Póngase en contacto con las autoridades locales para saber dónde llevar el aparato para que sea reciclado.

Instruções de segurança

Leia todas as instruções de segurança antes da primeira utilização da sua Fritadeira.

Fonte de alimentação

Apenas deve ligar o aparelho a uma fonte de 220 a 240VAC, 50-60Hz.

Considerações sobre a segurança

1. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, se forem supervisionadas continuamente. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou lhes tenha sido dada instrução a respeito da utilização do aparelho de um modo seguro e que compreendam os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças menores de 8 anos. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não deverão ser efetuadas por crianças.
2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pela sua assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada a fim de evitar qualquer perigo.
3. O aparelho não se destina a funcionar por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
4. Apenas para utilização em interiores.
5. Apenas para uso doméstico.
6. Nunca mergulhe o aparelho na água.
7. Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica e aplicações similares como: áreas da cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de turismo rural; por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais.
8. Os aparelhos de cozinha devem ser posicionados de maneira estável, com as pegas (se houver) posicionadas para evitar o derramamento dos líquidos quentes.
9. As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.
10. A temperatura das suas superfícies acessíveis poderão ficar muito altas durante a utilização do aparelho.
11. Para obter detalhes sobre como limpar as superfícies em contacto com alimentos ou óleo, consulte a secção "Limpeza e manutenção".

Limpeza

1. Certifique-se de que a fritadeira está desligada, para além dos botões do termostato e do temporizador, e desligue a máquina antes da limpeza e manutenção.
2. Deixe o óleo ou a gordura arrefecer.

Atenção: Não mova a fritadeira e o seu conteúdo até que esteja completamente fria.

3. Se a fritadeira não for utilizada regularmente. Recomenda-se armazenar o óleo ou gordura líquida após arrefecer num recipiente, de preferência no frigorífico ou nalgum outro local fresco. Abra a tampa e remova o cesto. Filtre o óleo ou a gordura através de uma peneira fina no recipiente para remover as partículas de alimentos do óleo ou gordura.

4. Se a fritadeira contiver gordura sólida, deixe que a gordura se solidifique na fritadeira e armazene a gordura na própria fritadeira. Para mais detalhes, consulte o capítulo sobre frituras com gordura sólida.
5. Esvazie a fritadeira e limpe a parte interna do reservatório de óleo com uma toalha de papel, depois limpe com um pano húmido embebido em água e sabão. Limpe com um pano húmido e deixe secar.

Aviso: Nunca mergulhe o compartimento de óleo (com o cabo de alimentação) na água e não limpe essas peças em água corrente.

6. Limpe regularmente a parte exterior da fritadeira com um pano húmido e seque-a com uma toalha macia e limpa.

Nota: Não utilize detergentes abrasivos.

7. Limpe o cesto e a pega com água morna e sabão. Seque bem antes de reutilizar.
8. Seque completamente antes de guardar.
9. Guarde o aparelho num local seco e bem ventilado, fora do alcance das crianças, quando a fritadeira não estiver a ser utilizada.
10. Guarde a fritadeira na sua embalagem original quando não for ser utilizada por um longo tempo para evitar sujidades.

Assistência técnica

- Não há peças reparáveis pelo utilizador na sua fritadeira.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pela sua assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada a fim de evitar qualquer perigo.

- Consulte o seu vendedor se tiver qualquer dúvida sobre o funcionamento ou a segurança do seu equipamento.

Informação elétrica

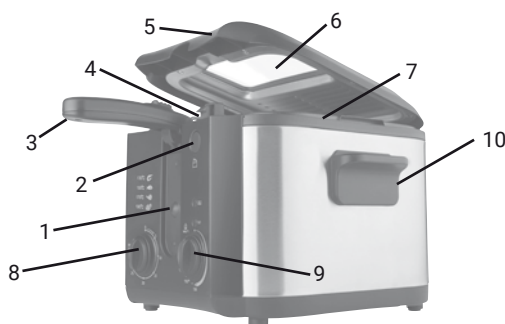
Certifique-se que a tensão da sua fonte de energia elétrica é a mesma que a indicada na placa de potência.

Ao utilizar aparelhos elétricos, deve-se observar as precauções básicas de segurança, incluindo o seguinte:

- Leia estas instruções antes da utilização.
- Verifique se a tensão na placa de especificações é a mesma que a da rede elétrica da sua casa.
- Certifique-se que o óleo esteja dentro das marcas de máximo e mínimo da panela quando estiver em utilização.
- Nunca mergulhe a fritadeira na água.
- Retire sempre a ficha da fritadeira da tomada quando esta não estiver a ser utilizada.
- Mantenha a fritadeira fora do alcance das crianças.
- Não a deixe sem supervisão quando a fritadeira estiver ligada.
- Um dispositivo de segurança térmica corta automaticamente a fonte de alimentação elétrica em caso de falha.

- Deixe sempre que o óleo arrefeça antes de mover a fritadeira, pois o óleo quente pode causar queimaduras graves.
- Não mova a fritadeira durante o funcionamento.
- Não utilize se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído por um representante da assistência técnica qualificado, pois são necessárias ferramentas e peças especiais para o reparar.
- Nunca ligue a fritadeira antes de adicionar óleo ou gordura; caso o faça, o dispositivo de segurança térmica será ativado e irá interromper o funcionamento da fritadeira.
- Não permita que o cabo fique pendurado na borda da banca; não utilize um cabo de extensão com a fritadeira.

Visão rápida



1. Luz indicadora
2. Botão de liberação da tampa
3. Pega do cesto
4. Cesto
5. Tampa removível
6. Janela de inspeção
7. Painel
8. Temporizador
9. Controlador de Temperatura
10. Cabo Exterior

Início

Retire sua fritadeira cuidadosamente da caixa, pois pode querer guardar a embalagem para uso futuro. Antes de tudo, leia estas instruções.

Antes de utilizar

O cesto e a panela devem ser limpos antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez

- Prima o botão de liberação da tampa.
- Retire o cesto.
- Limpe o interior da tampa, cesto e compartimento de óleo com um pano húmido e seque com cuidado.
- Deite no máximo 2,4 litros de óleo ou gordura líquida na fritadeira, assegurando que está entre os níveis de máximo e mínimo marcados no interior da panela.

Recorde-se: Quando não estiver em utilização, desligue a ficha da tomada elétrica.

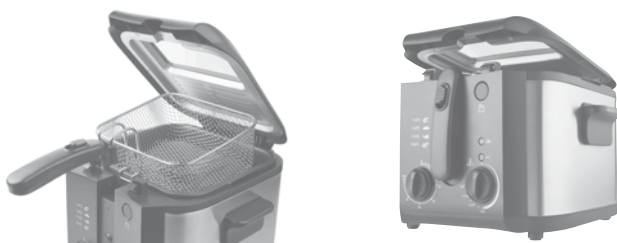
Sugestões para a fritura:

- Corte os alimentos em fatias finas e em pedaços uniformes. Isso ajudará a garantir que o alimento cozinhe uniformemente.

- Para evitar que o óleo quente salpique, seque cuidadosamente os alimentos antes de os mergulhar na fritadeira.
- Remova o excesso de cobertura (como pão ralado) antes de cozer.
- Remova os cristais de gelo antes de cozer.
- Não encha demasiado o cesto.

Funcionamento

- Ligue a ficha da fritadeira na tomada. A luz indicadora acenderá em vermelho.
- Ajuste o botão de controlo da temperatura na temperatura pretendida.
- Ajuste o botão de controlo do temporizador para a posição “stay on”
- O óleo atinge a temperatura necessária cerca de 22 minutos depois.
- Remova os cristais de gelo do alimento e coloque-o no cesto.
- Baixe o cesto para dentro do óleo.
- Levante a pega para a posição vertical, como mostrado.
- Prima o botão de liberação da tampa e retire o cesto.



Observe que:

- Quando o alimento é colocado na fritadeira, ele arrefece naturalmente o óleo, fazendo com que a luz indicadora fique vermelha novamente.
- Quando o alimento estiver frito, levante o cesto utilizando a sua pega até que encaixe na posição de drenagem, deixe o óleo escorrer do alimento.

Tabela de cozedura

Alimento	Temperatura	
	°C	°F
Cogumelos	160°C	320°F
Peixe	160°C	320°F
Asas de frango	170°C	340°F
Camarão	180°C	355°F
Carne	180°C	355°F
Batatas fritas congeladas	190°C	375°F

Orientações

- O tempo de cozedura na tabela refere-se às quantidades declaradas. Quantidades menores podem levar menos tempo a cozer e quantidades maiores podem levar mais tempo a cozer.
- O tempo indicado é apenas uma orientação.
- O tempo irá variar devido a uma série de fatores, como por exemplo, quantidades de alimentos e óleo, tamanho do alimento, temperatura inicial dos alimentos e preferência pessoal.

CERTIFIQUE-SE SEMPRE QUE O ALIMENTO ESTÁ UNIFORMEMENTE QUENTE E TOTALMENTE COZINHADO ANTES DE COMER.

Manutenção

Limpeza manual:

- Certifique-se que a fritadeira está desligada da tomada antes de limpar.
- A tampa pode ser removida conforme mostrado para facilitar a limpeza.
- Lave o cesto e o compartimento de óleo com água e sabão.

IMPORTANTE: NUNCA MOLHE A PARTE ELÉTRICA DA UNIDADE.

- Reinstale todas as peças quando estiverem completamente secas.
- A panela interna é removível, instale-a conforme as imagens abaixo. Concentre-se na direção, coloque a panela no corpo. Depois confirme se a instalação está estável. Deite o óleo no recipiente e ligue a fritadeira.

Se a sua fritadeira não funcionar

Verifique se está corretamente ligada à alimentação principal e se o interruptor de alimentação elétrica está ligado.

Mensagem ambiental



O símbolo do cesto de lixo com uma cruz sobre este item indica que este aparelho deve ser eliminado de uma forma que não agrida o meio ambiente quando não estiver mais em utilização ou estiver gasto. Contacte as autoridades locais para obter detalhes sobre onde encaminhar o produto para a reciclagem.

Consignes de sécurité

Lisez toutes les consignes de sécurité avant la première utilisation de votre friteuse.

Source d'alimentation

Vous ne devez brancher l'appareil que sur une alimentation CA 220~240 V, 50-60 Hz.

Consignes de sécurité

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans s'ils sont surveillés en permanence. L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances si elles ont reçu des directives ou des instructions relatives à l'utilisation de cet appareil d'une manière sûre et qu'elles comprennent les dangers que cela implique. Maintenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de huit ans. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
2. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un des techniciens de son service après-vente ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.
3. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
4. Strictement réservé à un usage intérieur.
5. Strictement réservé à un usage domestique.
6. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
7. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et dans des cas d'utilisations similaires comme : cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; maisons de campagne ; par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
8. Les appareils de cuisson doivent être placés dans une situation stable avec les poignées (s'il y en a) et placés de façon à éviter le déversement des liquides chauds.
9. Les surfaces risquent de s'échauffer pendant l'utilisation.
10. La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est utilisé.
11. Pour plus de détails sur le nettoyage des surfaces en contact avec des aliments ou de l'huile, veuillez vous référer à la partie « Nettoyage et entretien ».

Nettoyage

1. Assurez-vous que la friteuse est éteinte et que les boutons du thermostat et de la minuterie sont éteints, et débranchez la machine avant son nettoyage et son entretien.
2. Laisser refroidir l'huile ou la graisse.

Attention : Ne déplacez pas la friteuse et son contenu tant qu'elle n'a pas complètement refroidi.

3. Si la friteuse n'est pas utilisée régulièrement. Il est recommandé de conserver l'huile ou la graisse liquide après refroidissement dans un récipient, de préférence au réfrigérateur ou dans un autre endroit frais. Ouvrez le couvercle et retirez le panier. Filtrez l'huile ou la graisse à travers un tamis fin dans le récipient pour éliminer les particules alimentaires de l'huile ou de la graisse.

4. Si la friteuse contient des matières grasses solides, laissez-les se solidifier dans la friteuse et conservez-les dans la friteuse. Veuillez vous référer au chapitre de la friture concernant la graisse solide pour plus de détails.
5. Videz la friteuse et nettoyez l'intérieur du réservoir d'huile avec un essuie-tout, puis essuyez-la avec un chiffon humide imbibé d'eau savonneuse. Essuyez avec un chiffon humide et laissez sécher.

Mises en garde : Ne jamais plonger le compartiment à huile (avec le cordon d'alimentation) dans l'eau et ne pas nettoyer ces pièces sous l'eau courante.

6. Nettoyez régulièrement la partie extérieure de la friteuse avec un chiffon humide et séchez-la avec une serviette douce et propre.

Remarque : N'utilisez pas de détergents abrasifs.

7. Nettoyez le panier et la poignée à l'eau chaude savonneuse. Séchez bien avant de réutiliser le tout.
8. Séchez complètement avant rangement.
9. Rangez l'appareil dans un endroit sec et bien aéré, hors de portée des enfants, lorsque la friteuse n'est pas utilisée.
10. Conservez-la dans son emballage d'origine lorsqu'elle n'est pas utilisée pendant une longue période afin d'éviter la formation de saletés.

Maintenance

- Il n'y a aucune pièce réparable par l'utilisateur dans votre friteuse.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un des techniciens de son service après-vente ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.

- Consultez votre revendeur en cas de doute sur la sécurité de votre équipement.

Informations électriques

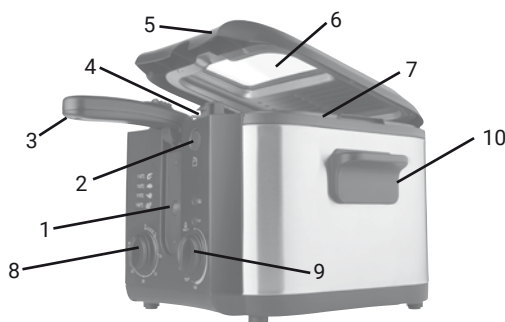
Assurez-vous que la tension de votre alimentation électrique est la même que celle indiquée sur la plaque signalétique.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité basiques doivent toujours être prises, notamment les suivantes :

- Lisez le manuel avant utilisation.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique est la même que celle du secteur de votre maison.
- Vérifiez que l'huile se trouve dans les limites des marques maximale et minimale de la cuve lorsqu'elle est utilisée.
- Ne plongez jamais la friteuse dans l'eau.
- Débranchez toujours la friteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Gardez la friteuse hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance lorsqu'elle est allumée.

- Un dispositif de sécurité thermique coupe automatiquement l'alimentation électrique en cas de défaut.
- Laissez toujours refroidir l'huile avant de déplacer la friteuse, car l'huile chaude peut causer de graves brûlures.
- Ne déplacez pas la friteuse pendant son utilisation.
- N'utilisez pas la friteuse si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié, car des outils et pièces spéciales sont nécessaires pour le réparer.
- Ne branchez jamais la friteuse avant d'ajouter de l'huile ou de la graisse, si vous le faites, le dispositif de sécurité thermique agira et stoppera la friteuse.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord du plan de travail. N'utilisez pas de rallonge avec la friteuse.

Aperçu



1. Voyant
2. Bouton de déverrouillage du couvercle
3. Poignée de panier
4. Panier
5. Couvercle amovible
6. Fenêtre d'affichage
7. Pot
8. Minuteur
9. Contrôleur de température
10. Poignée de la friteuse

Pour commencer

Retirez soigneusement votre friteuse de la boîte cadeau, vous pouvez conserver l'emballage pour une utilisation ultérieure. Lisez ces instructions au préalable.

Avant l'utilisation

Le panier et la cuve doivent être nettoyés avant d'utiliser la friteuse pour la première fois

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle.
- Retirez le panier.
- Essuyez l'intérieur du couvercle, du panier et du compartiment à huile avec un chiffon humide et séchez soigneusement.
- Verser au maximum de 2,4 litres d'huile ou de graisse liquide dans la friteuse en veillant à ce qu'elle se situe entre les niveaux maximum et minimum indiqués à l'intérieur de la cuve.

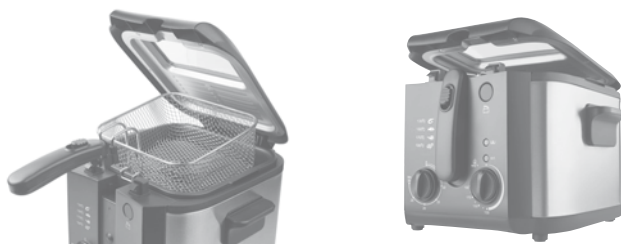
Veuillez noter que : lorsque la friteuse n'est pas utilisée, débranchez la fiche de l'alimentation secteur.

Conseils pour la friture

- Coupez les aliments en tranches minces et en morceaux uniformes. Cela aidera à assurer une cuisson uniforme des aliments.
- Pour éviter les éclaboussures d'huile chaude, séchez soigneusement les aliments avant de les plonger dans la friteuse.
- Avant la cuisson, secouez pour enlever les enrobages en trop (comme la chapelure).
- Secouez pour enlever les cristaux de glace avant la cuisson.
- Ne remplissez pas trop le panier.

Fonctionnement

- Branchez la friteuse. Le voyant lumineux s'allume en rouge.
- Réglez le bouton de contrôle de température à la température désirée.
- Réglez le bouton de commande de la minuterie sur la position « Attente ».
- Lorsque l'huile atteint la température requise, environ 22 minutes plus tard, secouez les cristaux de glace des aliments et placez-les dans le panier.
- Ralentissez la descente du panier dans l'huile.
- Soulevez la poignée en position verticale, comme sur l'image.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle et retirez le panier.



Veuillez noter que :

- Lorsque les aliments sont placés dans la friteuse, ils refroidissent naturellement l'huile, ce qui fait que le voyant est de nouveau rouge.
- Une fois les aliments frits, soulevez le panier à l'aide de la poignée du panier jusqu'à ce qu'il fasse clic pour placer le panier pour l'égoutter, puis laissez l'huile s'écouler de l'aliment.

Tableaux de cuisson

Nourriture	Température	
	°C	°F
Champignons	160 °C	320 °F
Poisson	160 °C	320 °F
Pilons de poulet	170 °C	340 °F
Crevettes	180 °C	355 °F
Viande	180 °C	355 °F
Frites surgelées	190 °C	375 °F

Lignes directrices

- Le temps de cuisson indiqué dans le tableau se réfère aux quantités indiquées. Les plus petites quantités peuvent prendre moins de temps à cuire et les plus grandes quantités peuvent prendre plus de temps à cuire.
- Les délais indiqués ne sont donnés qu'à titre indicatif.
- Le temps varie en fonction d'un certain nombre de facteurs, comme la quantité de nourriture et d'huile, la taille des morceaux d'aliment, la température initiale de l'aliment et les préférences personnelles.

VÉRIFIEZ TOUJOURS QUE LES ALIMENTS SONT CHAUDS ET BIEN CUIITS AVANT DE LES CONSOMMER

Maintenance

Guide de nettoyage :

- Vérifiez que la friteuse est débranchée avant le nettoyage
- Le couvercle peut être retiré comme sur l'image pour faciliter le nettoyage.
- Nettoyez le panier et le compartiment à huile avec de l'eau chaude savonneuse.

IMPORTANT : NE MOUILLEZ PAS LA PARTIE ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL.

- Remontez toutes les pièces une fois qu'elles sont complètement sèches.
- La cuve intérieure est amovible, veuillez l'installer comme illustré ci-dessous. Concentrez-vous sur la direction, placez la cuve dans son emplacement. Après vérification, si l'assemblage est stable. Versez l'huile dans la cuve et branchez la friteuse.

Si votre friteuse ne fonctionne pas

Assurez-vous qu'elle est correctement branchée sur l'alimentation principale et que l'interrupteur d'alimentation principale est en marche.

Message environnemental



Le symbole de la poubelle barrée sur cette pièce indique que l'appareil doit être éliminé dans le respect de l'environnement lorsqu'il n'est plus utilisé ou qu'il est usagé. Contactez les administrations locales pour savoir où apporter l'article à recycler.

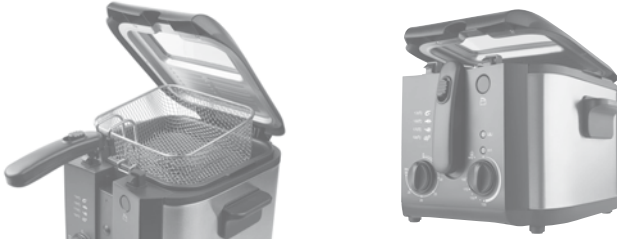
- أعد تركيب جميع الأجزاء بعد جفافها تمامًا.
- الوعاء الداخلي قابل للإزالة، يُرجى تثبيته على النحو الموضح في الصور أدناه. ركز على الاتجاه، وضع الوعاء في الإطار. بعد ذلك، تأكد من ثبات التركيب. صب الزيت في الوعاء، ووصل المقلاة العميقة بالمقيس الكهربائي.

إذا لم تعمل المقلاة

تأكد من توصيل المقلاة بشكل صحيح بالمصدر الرئيسي للكهرباء وأن مفتاح الإمداد الرئيسي في وضع التشغيل.

رسالة البيئة

يشير رمز صندوق القمامة المشطوب عليه ذو العجلات الموجود على هذا المنتج إلى أنه يجب التخلص من هذا الجهاز بطريقة آمنة بيئيًا عندما يصبح غير قابل للاستخدام أو يصبح متهالكًا. اتصل بالسلطة المحلية لمعرفة معلومات حول مكان أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره.	
---	---



يرجى الملاحظة:

- عند وضع الطعام في المقلاة العميقة، فسوف يبرد الزيت بشكل طبيعي مما يجعل ضوء المؤشر أحمر يضيء مرة أخرى.
- بعد قلي الطعام، ارفع السلة باستخدام مقبض السلة حتى تستقر في المكان المخصص لوضع السلة في موضع التصفية، اترك السلة حتى يُصْفَى الزيت من الطعام.

جدول الطهي

درجة الحرارة		الطعام
320 °F	160 °C	الفطير
320 °F	160 °C	السمك
340 °F	170 °C	دبابيس الدجاج
355 °F	180 °C	الجمبري الكبير
355 °F	180 °C	اللحم
375 °F	190 °C	البطاطس المجمدة

الإرشادات

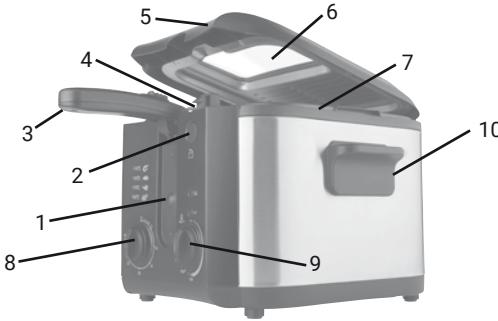
- يشير وقت الطهي في الجدول إلى الكميات المحددة. قد تستغرق الكميات الأصغر وقتًا أقل للطهي وقد تستغرق الكميات الأكبر وقتًا أطول للطهي.
- الوقت المحدد هو على سبيل الإرشاد فحسب.
- يختلف الوقت بسبب عدة عوامل، على سبيل المثال كميات الطعام والزيت، وحجم قطعة الطعام، ودرجة حرارة الطعام عند البدء، والتفضيلات الشخصية.
- تأكد دائمًا أن الأطعمة ساخنة للغاية وجيدة النضج قبل تناولها.

الصيانة

التنظيف اليدوي

- تأكد من فصل المقلاة العميقة عن الكهرباء قبل التنظيف.
- يمكن إزالة الغطاء كما هو موضح لسهولة التنظيف.
- اغسل السلة وعلة الزيت بالماء والصابون.
- مهم: لا تجعل الماء يصل إلى الجزء الكهربائي من الوحدة أبدًا.

نظرة سريعة



1. ضوء المؤشر
2. زر رفع الغطاء
3. مقبض السلة
4. سلة
5. غطاء قابل للإزالة
6. نافذة للرؤية
7. وعاء
8. مؤقت
9. جهاز التحكم في درجة الحرارة
10. مقبض خارجي

بدء التشغيل

انزع المقلاة بعناية من صندوق التغليف، فقد ترغب في تخزين العبوة للاستخدام في المستقبل. يُرجى قراءة هذه التعليمات قبل الاستخدام.

قبل الاستخدام

يجب أن تُمسح السلة والوعاء قبل استخدام المقلاة لأول مرة

• اضغط على زر رفع الغطاء.

• انزع السلة.

• امسح الأجزاء الداخلية من الغطاء والسلة ودرج الزيت بقطعة قماش مبللة وجففها بعناية.

• صب 2.4 لتر بحد أقصى من الزيت أو الدهن السائل في المقلاة، مع التأكد من أن الكمية تصل إلى مستوى بين الحد الأقصى والحد الأدنى المحددين داخل الوعاء.

يُرجى الملاحظة: في حالة عدم استخدام المقلاة، افصل القابض عن مصدر الطاقة الرئيسي.

إرشادات بشأن القلي العميق

• اقطع الطعام إلى شرائح رقيقة متساوية، فسيساعد ذلك على ضمان طهي الطعام بالتساوي.

• لمنع الزيت الساخن من التناثر، جفف الطعام جيدًا قبل غمره في المقلاة.

• نَفِّض الطبقات الزائدة (مثل فتات الخبز) قبل الطهي.

• نَفِّض قطع الثلج قبل الطهي،

• لا تملأ السلة بكثرة مفرطة.

التشغيل

• وصل المقلاة العميقة بالمقبس الكهربائي.

سيُعطي المؤشر لوناً أحمر.

• اضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة التي تريدها.

• اضبط مفتاح التحكم في المؤقت على وضعية "التشغيل التام"

• يحتاج الزيت إلى حوالي 22 دقيقة ليصل إلى درجة الحرارة المطلوبة.

• نَفِّض أي قطع تلجبة من الطعام وضع الطعام في السلة.

• أنزل السلة في الزيت ببطء.

• ارفع المقبض إلى الوضع المستقيم كما هو موضح.

• اضغط على زر رفع الغطاء وانزع السلة.

7. نظف السلة والمقبض بالماء الدافئ والصابون. جففها جيدًا قبل إعادة استخدامها.
8. جفف الأجزاء تمامًا قبل تخزينها.
9. احفظ الجهاز في مكان جاف وجيد التهوية بعيدًا عن متناول الأطفال، عند عدم استخدام المقلاة العميقة.
10. ضع الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترة طويلة لتجنب تلوثه.

الصيانة

- لا توجد أجزاء يمكن للمستخدم صيانتها بنفسه في المقلاة.
- في حالة تلف سلك الإمداد، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو شخص مؤهل مماثل من أجل تجنب الخطر.
- استشر وكيلك إذا شككت في أي وقت بشأن تشغيل الأمان في جهازك.

المعلومات المتعلقة بالكهرباء

- تأكد من أن الجهد الخاص بإمداد الكهرباء لديك هو نفسه الموضح في لوحة التصنيفات.
- عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائمًا اتباع احتياطات السلامة، بما في ذلك ما يلي:
- يُرجى قراءة هذه التعليمات قبل الاستخدام.
- تأكد من أن الجهد على لوحة المواصفات مساوٍ لجهد التيار الكهربائي في منزلك.
- تأكد من أن الزيت يصل إلى مستوى بين الحد الأقصى والحد الأدنى من الوعاء عند الاستخدام.
- لا تغمر المقلاة أبدًا في الماء.
- افصل المقلاة دائمًا عند عدم استخدامها.
- احفظ المقلاة في مكان بعيد عن متناول الأطفال.
- لا تترك المقلاة دون مراقبة عند تشغيلها.
- يفصل جهاز السلامة الحرارية مصدر الطاقة تلقائيًا في حالة حدوث خطأ.
- اترك الزيت ليبرد دائمًا قبل تحريك المقلاة، لأن الزيت الساخن يمكن أن يسبب حروقًا خطيرة.
- لا تحرك المقلاة أثناء الاستخدام.
- لا تستخدم الجهاز في حالة تلف سلك التيار الكهربائي أو القابس. إذا تلف السلك، فيجب استبداله من قبل وكيل خدمة مؤهل، إذ إنه يلزم إصلاح الأدوات والأجزاء الخاصة.
- لا توصل المقلاة أبدًا بالكهرباء قبل إضافة الزيت أو الدهن، إذا فعلت ذلك، فسوف يعمل جهاز السلامة الحرارية ويوقف عمل المقلاة.
- لا تترك السلك معلقًا على حافة طاولة المطبخ. لا تستخدم وصلة الرصاص أبدًا مع المقلاة.

تعليمات السلامة

يُرجى قراءة جميع تعليمات السلامة قبل أول استخدام للمقلاة العميقة

مصدر الطاقة

يجب توصيل الجهاز فقط بالتيار الكهربائي الذي تبلغ قوته 240VAC, 60-50Hz~220.

اعتبارات السلامة

1. لا يمكن للأطفال استخدام هذا الجهاز من عمر 0 إلى 8 سنوات. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات وما فوق في حالة الإشراف عليهم باستمرار. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة إذا تلقوا إشرافاً أو إرشادات متعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر المعنية. احفظ الجهاز والسلك بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات. يجب ألا يتم التنظيف والصيانة من قبل الأطفال.
2. في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو شخص مؤهل مماثل من أجل تجنب الخطر.
3. الجهاز غير معدّ للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
4. للاستخدام الداخلي فقط.
5. للاستخدام المنزلي فقط.
6. لا تغمر الجهاز أبداً في الماء.
7. هذا الجهاز مصمم للاستخدام في المنزل والأماكن المشابهة مثل: مطبخ العاملين في المتاجر والمكاتب وأماكن العمل الأخرى؛ منازل المزرعة؛ من قبل العملاء في الفنادق والنزل والأماكن السكنية الأخرى؛
8. يجب وضع أجهزة الطهي في مكان ثابت باستخدام المقابض (إن وجدت) لتجنب انسكاب السوائل الساخنة.
9. تكون الأسطح عرضة للسخونة خلال الاستخدام.
10. قد تكون درجة حرارة الأسطح الملامسة عالية جداً أثناء تشغيل الجهاز.
11. للحصول على تفاصيل حول كيفية تنظيف الأسطح من الطعام أو الزيت، يُرجى الرجوع إلى قسم "التنظيف والصيانة".

التنظيف

1. تأكد من إغلاق المقلاة العميقة من مفتاح الترموستات والمؤقت، وافصل الجهاز قبل التنظيف والصيانة.
2. اترك الزيت أو الدهن حتى يبرد.
- انتباه: لا تحرك المقلاة العميقة والمحتويات حتى تبرد تماماً.
3. في حالة عدم استخدام المقلاة العميقة بانتظام، يوصى بتخزين الزيت أو الدهن السائل بعد التبريد في وعاء، ويُفضل حفظه في الثلاجة أو في مكان آخر بارد. افتح الغطاء وانزع السلة. صفّ الزيت أو الدهون من خلال مصفاة ضيقة في الحاوية لإزالة جزيئات الطعام من الزيت أو الدهن.
4. إذا كانت المقلاة العميقة تحتوي على دهون صلبة، دع الدهون تتجمد في المقلاة العميقة واحفظ الدهون في مقلاة الدهون العميقة. يُرجى الرجوع إلى قسم القلي باستخدام الدهون الصلبة لمعرفة المزيد من التفاصيل.
5. أفرغ المقلاة ونظف الجزء الداخلي من خزان الزيت بمنشفة ورقية، ثم امسحها بقطعة قماش مبللة مغموسة بالماء والصابون. امسحها بقطعة قماش مبللة واتركه حتى يجف.
- تحذير: لا تغمر درج الزيت (المزود بسلّك كهربائي) أبداً في الماء ولا تنظف هذه الأجزاء تحت الماء الجاري.
6. نظف الجزء الخارجي من المقلاة بانتظام بقطعة قماش مبللة وجففه بمنشفة ناعمة ونظيفة.
- ملاحظة: لا تستخدم المنظفات القوية.



SINCE 1905

BOJ OLAÑETA S.L.U.
N.I.F.: B-20016333
Matsaria, 21
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN

BOJ GLOBAL S.L.U
N.I.F: B-75214866
Ibarkurutze, 1 Bajo
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN



www.bojglobal.com



(+34) 943 820 071

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.
El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.
O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.
Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrits dans ce mode d'emploi.

يحتفظ المصنع بحق تعديل النماذج الموصوفة في دليل التعليمات هذا.