

## **Bedienungsanleitung/Garantie**

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie  
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia  
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Instruction Manual/Guarantee  
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka  
A használati utasítás/garancia • Mod de întrebuințare/Garanție  
Руководство по эксплуатации/Гарантия

## **Fritteuse**

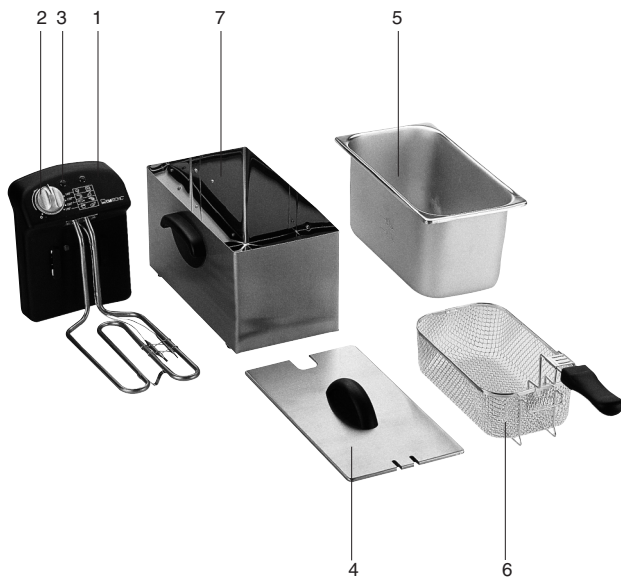
Friteuse • Friteuse  
Freidora • Fritadeira  
Friggitrice • Deep fryer  
Frytownica • Fritéza  
Fritőz • Aparat de prăjit  
Фритюр



**FR 2667**

## Inhalt

	Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Indice	
	Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Conținut • Содержание	
<b>D</b>	Übersicht Bedienelemente .....	Seite 3
	Bedienungsanleitung .....	Seite 4
	Garantie .....	Seite 6
<b>NL</b>	Overzicht bedieningselementen .....	Pagina 3
	Gebruiksaanwijzing .....	Pagina 8
	Garantie .....	Pagina 10
<b>F</b>	Aperçu des éléments de commande .....	Page 3
	Mode d'emploi .....	Page 12
	Garantie .....	Page 14
<b>E</b>	Vista de conjunto Elementos de mando .....	Página 3
	Instrucciones de servicio .....	Página 16
	Garantía .....	Página 18
<b>P</b>	Vista geral dos elemntos de comando .....	Página 3
	Manual de instruções .....	Página 20
	Garantía .....	Página 22
<b>I</b>	Descrizione dei singoli pezzi .....	Pagina 3
	Istruzioni per l'uso .....	Pagina 24
	Garanzia .....	Pagina 26
<b>GB</b>	Control element overview .....	Page 3
	Instruction Manual .....	Page 28
	Guarantee .....	Page 30
<b>PL</b>	Przegląd elementów obsługi .....	Strona 3
	Instrukcja obsługi .....	Strona 32
	Gwarancja .....	Strona 34
<b>CZ</b>	Přehled obsluhovacích prvků .....	Strana 3
	Návod k použití .....	Strana 36
	Záruka .....	Strana 38
<b>H</b>	A használt elemek megtekintése .....	Oldal 3
	A használati utasítás .....	Oldal 40
	Garancia .....	Oldal 42
<b>RO</b>	Privire de ansamblu al modului de întrebuințare .....	Pagină 3
	Mod de întrebuințare .....	Pagină 44
	Garanție .....	Pagină 46
<b>RUS</b>	Обзор управляющих элементов .....	стр. 3
	Руководство по эксплуатации .....	стр. 48
	Гарантия .....	стр. 50



### Übersicht Bedienelemente

1. Steuerelement
2. Temperatur Regler
3. Temperatur Kontrollleuchte
4. Deckel
5. Frittierfett Behälter
6. Frittierkorb
7. Fritteusen-Ummantelung

**D****Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie die diese inkl. Garantieschein, Kassenbonn und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, Zur Reinigung oder bei Störung.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass Kabel nicht herunter hängen und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden "Speziellen Sicherheitshinweise...".

**Einleitung**

Diese Friteuse ist mit einem regelbaren Thermostaten ausgestattet, damit die Temperatur dem Fritiergut individuell angepasst werden kann.

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung bitte aufmerksam durch, so dass Sie Ihre Friteuse optimal und sicher benutzen können.

**Anschluss**

Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz angeschlossen werden.

**Inbetriebnahme****Vor der ersten Inbetriebnahme**

1. Entfernen Sie die Verpackung. Nehmen Sie den Deckel der Friteuse ab. In der Friteuse befindet sich der Frittierkorb. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Friteuse.
2. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel, das Gehäuse, den Behälter und den Frittierkorb, wie unter REINIGUNG beschrieben, zu säubern.

4

### Hinweise für die Benutzung

1. Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurückgebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes frites). Nach 8-10 maligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln.
2. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett. Bitte verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können.
3. Wählen Sie die geeignete Frittiertemperatur, und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
4. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
5. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
6. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
7. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.
8. Nach Gebrauch der Fritteuse den Stecker aus der Steckdose ziehen.
9. Sollten Sie zufällig Ihre Fritteuse anschalten, wenn sich kein Öl bzw. Fett darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet. Das Gerät ist dann nicht mehr Funktionsbereit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
10. Drücken Sie erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes den roten "Restart" Knopf im Inneren des Fabelfachs, um die Fritteuse erneut zu benutzen.

### Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist.
2. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse.
3. Entfernen Sie den Frittierkorb, und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 3 l). Der Füllstand muß zwischen der Min- und Max-Markierung liegen. Legen Sie den Deckel wieder auf.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz, und schalten Sie die Fritteuse ein. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf. Stellen Sie den Temperaturregler durch Drehen (2) auf die gewünschte Temperatur ein.
5. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrolllampe.
6. Nehmen Sie den Deckel ab und geben Sie den Frittierkorb mit dem Frittiergut vorsichtig in das heiße Fett.
7. Senken Sie jetzt den Frittierkorb in das heiße Frittierfett.
8. Es ist möglich, dass sich die Kontrolllampe während des Frittierens mehrmals ein und aus schaltet. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird. Nach Ablauf der Frittierzeit (Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept), öffnen Sie vorsichtig den Deckel (Vorsicht, möglicherweise wird heißer Dampf freigesetzt!). Entnehmen Sie nun den Frittierkorb.
9. Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen.
10. Zum Ausschalten des Gerätes ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

**D**

## Reinigung

1. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist.
2. Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Sie sollten jedoch auf jeden Fall nach der Benutzung 1-2 Stunden warten, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Entriegeln Sie den Frittiefett-Behälter, indem Sie das Bedienelement (1) nach oben heraus ziehen. Gießen Sie das Öl aus.
4. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen, damit die Fritteuse keinen Schaden nimmt!

Dieses Gerät entspricht den einschlägigen CE-Richtlinien und ist nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut. Technische Änderungen vorbehalten!

## Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserer Entscheidung, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch eine neue Garantiefrist!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das vollständige Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Defekte an Zubehörteilen führen nicht zum Umtausch des Gerätes, sondern werden kostenlos im Austausch zugesandt. In diesem Fall nicht das Gerät einschicken, sondern nur das defekte Zubehörteil bestellen! Glasbruchschäden sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

## Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

## Service

D

Verschleißteile (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

**021 52 / 20 06 –888**

Für die Bestellung via Internet haben wir für Sie folgende e-mail-Adresse eingerichtet:

**hotline@clatronic.de**

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte?  
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

**www.clatronic.de** oder **www.clatronic.com**

NL

## Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het apparaat nooit ingeschakeld zonder toezicht. Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

## Inleiding

Deze friteuse is uitgerust met een regelbare thermostaat waarmee de temperatuur individueel kan worden aangepast aan het fituurgood.

**Het is belangrijk dat u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig doorleest, zodat u deze friteuse optimaal en veilig kunt gebruiken.**

### Aansluiting

Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerde gearde contactdoos 230 V, 50 Hz.



## Overzicht van de bedieningselementen

1. Besturingselement
2. Temperatuurregelaar
3. Controlelampje temperatuur
4. Deksel
5. Reservoir frituurvet
6. Frituurmand
7. Ommanteling van de friteuse

## Ingebruikname

### Vóór de eerste ingebruikname

1. Verwijder de verpakking. Neem het deksel van de friteuse.
2. Reinig het deksel, de ommanteling, de frituurmand en de pan zoals onder REINIGING beschreven staat.

### Gebruiksaanwijzingen

1. Verwijder regelmatig het in de olie achtergebleven frituurgoed (bijv. stukjes van de frites). Na 8 tot 10 maal gebruiken moet de olie vervangen worden.
2. Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet. Vermijd het gebruik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de friteuse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen.
3. Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgoed. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
4. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen!
5. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
6. Maak de frituurmand niet te vol.
7. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.
8. Trek na het gebruik van de friteuse de stekker uit de contactdoos.
9. Wanneer u de friteuse per abuis eens zou inschakelen zonder dat zich olie of vet daarin bevindt, wordt automatisch de oververhittingsbeveiliging ingeschakeld. Het apparaat is dan niet meer operationeel. Trek in dat geval de stekker uit de contactdoos.
10. Druk pas na volledige afkoeling van het apparaat de rode „Restart“-knop in het kabelvak in om de friteuse opnieuw te gebruiken.

### Bediening

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. Neem het deksel van de friteuse.
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in de pan (maximaal 3 l). Het vulniveau moet tussen de min- en max-markering liggen. Leg het deksel weer op de friteuse.

**NL**

4. Steek de stekker in een geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz en schakel de frituuse in. Draai de temperatuurregelaar (2) tot op de gewenste temperatuur..
5. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, dooft het controlelampje.
6. Verwijder het deksel en zet de frituurmand met het frituurgoed voorzichtig in het hete vet. Laat de frituurmand in het hete vet zakken.
7. Laat de frituurmand voorzichtig in het hete vet zakken.
8. Het mogelijk dat de controlelamp tijdens het frituren meerdere malen in- en uitschakelt. Dit is normaal en betekent dat de temperatuur via de thermostaat gecontroleerd en constant gehouden wordt. Open na afloop van de frituurtijd (deze staat op de verpakking van de producten aangegeven) voorzichtig het deksel (pas op, mogelijk komt hete damp vrij!). Neem nu de frituurmand uit de pan.
9. Laat de olie een beetje van het frituurgoed afdruipen.
10. Trek de stekker uit de contactdoos om het apparaat uit te schakelen.

## Reiniging

1. Controleer of de stroomtoevoer ook werkelijk onderbroken is.
2. Wacht tot de frituuse volledig is afgekoeld voordat u met de reiniging begint. U moet het apparaat na het gebruik in ieder geval nog 1 - 2 uur laten afkoelen om verbrandingen te vermijden.
3. Ontgrendel het vetreservoir door het bedieningselement (1) er naar boven uit te trekken. Giet het vet weg.
4. Voorkom beschadiging van de frituuse en gebruik geen schuurmiddelen of scherpe voorwerpen!

Dit apparaat is in overeenstemming met de CE-richtlijnen t.a.v. ontstoring en lage volt-veiligheid en is geconstrueerd conform de allerlaatste veiligheidstechnische voorschriften.

## Garantie

Wij verlenen op het door ons verkochte apparaat een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Binnen de garantieperiode verhelpen wij gratis defecten aan het apparaat die zijn ontstaan als gevolg van materiaal- of productiefouten, hetzij door reparatie of - naar ons goeddunken - door vervanging. Garantieverleningen leiden noch tot verlenging van de garantieperiode noch tot het begin van een nieuwe garantieperiode!

Uw koopbewijs is tevens het garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

In geval van garantieverlening dient u het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon bij uw handelaar af te geven.



Defecten aan hulpstukken leiden niet tot omruil van het apparaat, maar worden kosteloos als vervanging toegezonden. In dit geval niet het apparaat insturen, maar alleen het defecte hulpstuk bestellen! Glasbreuk wordt altijd alleen tegen kostenberekening vervangen!

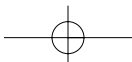
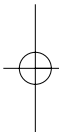
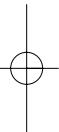


Defecten aan hulpstukken of slijtende delen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserve-afstandsbediening, -tandborstels, zaagbladen enz.) evenals de reiniging, het onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en worden dus berekend!

De garantie vervalt bij eigenhandige reparaties of ingrepen.

### **Na de garantieperiode**

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de desbetreffende vakhandel of reparatieservice.



**F****Conseils généraux de sécurité**

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez en aucun cas l'appareil fonctionner sans surveillance. Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

**Instructions**

Cette friteuse est équipée d'un thermostat réglable, de façon à adapter la température selon les aliments.

**Nous vous prions de lire ce mode d'emploi attentivement afin de vous permettre une utilisation sûre et optimale de votre friteuse.**

**Raccordement**

Ne branchez cet appareil que dans une prise de courant de sécurité en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.

## Récapitulatif des différents éléments de commande

F

1. Élément de commande
2. Thermostat
3. Lampe témoin du thermostat
4. Couvercle
5. Bac de graisse de friture
6. Panier à friture
7. Parois d'habillage de la friteuse

## Mise en service

### Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage. Retirez le couvercle de la friteuse. Le panier à friture se trouve dans la friteuse. Sortez tous les éléments se trouvant dans l'appareil.
2. Nous vous conseillons de nettoyer le couvercle, les parois extérieures de l'appareil, le bac et le panier à friture, en procédant comme décrit dans NETTOYAGE.

### Conseils d'utilisation

1. Retirez régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Il est conseillé de changer d'huile après 8 à 10 utilisations.
2. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité. Évitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures.
3. Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaire précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
4. Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
5. Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
6. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture.
7. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.
8. Débranchez le câble d'alimentation après utilisation.
9. S'il vous arrive, par inadvertance, de mettre la friteuse en marche sans qu'il n'y ait d'huile ni de matière grasse à l'intérieur, la sécurité anti-surchauffe se met alors automatiquement en marche. L'appareil n'est alors plus prêt au fonctionnement. Débranchez le câble d'alimentation.
10. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant d'appuyer sur la touche rouge « Restart » située à l'intérieur du compartiment à câble pour pouvoir utiliser à nouveau la friteuse.

## **F** Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché.
2. Retirez le couvercle de la friteuse.
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (3 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max. Placez à nouveau le couvercle sur la friteuse.
4. Branchez l'appareil à une prise de courant de sécurité de 230 V, 50 Hz et mettez la friteuse en marche. La lampe témoin de couleur rouge s'allume. Réglez le thermostat en le tournant (2) sur la température désirée.
5. La lampe témoin s'éteint lorsque la température désirée est atteinte.
6. Retirez le couvercle et placez doucement le panier à friture avec les aliments à frire dans l'huile chaude.
7. Plongez maintenant le panier à friture dans l'huile très chaude.
8. Il est possible que la lampe témoin s'allume et s'éteigne plusieurs fois pendant la cuisson. Ceci est normale et indique que la température est contrôlée et maintenue par régulation thermostatique. Lorsque le temps de cuisson est terminé (celui-ci figure sur l'emballage des produits alimentaires ou dans les recettes) vous pouvez ouvrir le couvercle avec précaution (attention, émanation possible de fumées chaudes !). Vous pouvez alors sortir le panier à friture.
9. Laissez vos aliments frits s'égoutter pendant un court instant.
10. Débranchez la prise de courant pour arrêter l'appareil.

## **Nettoyage**

1. Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas branché.
2. Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage. S'il est toutefois important d'attendre 1 à 2 heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.
3. Déverrouillez le bac à huile de friture en le tirant (1) vers le haut. Jetez l'huile.
4. Évitez d'utiliser des détergents abrasifs ou des objets coupants, afin d'éviter d'endommager votre appareil!

Cet appareil satisfait aux directives CE pour l'antiparasitage et pour la sécurité basse tension et a été conçu selon les toutes récentes prescriptions techniques de sécurité.

Sous réserve de modifications techniques.

## **Garantie**

Nous fournissons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat (ticket de caisse) pour tous les appareils de notre marque.

Nous garantissons gratuitement, pendant toute la durée de la garantie, soit la réparation soit, si nous en décidons ainsi, le remplacement des appareils défectueux, en cas de pannes causées par un défaut de fabrication ou de matériau.

L'application de la garantie n'influe ni pour un prolongement du délai de garantie ni pour son renouvellement!

**F**

Le ticket de caisse est votre certificat de garantie. Sans cette preuve d'achat, aucun remplacement ni aucune réparation ne seront faits gratuitement.

Si vous devez avoir recours à la garantie, rappez tout votre appareil dans l'emballage original avec le ticket de caisse à votre vendeur.

En cas de défaut de fabrication d'une pièce de l'appareil, une pièce de rechange vous sera envoyée gratuitement mais l'appareil ne sera pas échangé. Dans ce cas-là, ne renvoyez pas tout l'appareil mais commandez seulement la pièce à échanger! Les casses de verre doivent dans tous les cas être payées!

Les accessoires défectueux et pièces d'usure (par ex. charbons de moteur, pétrin, courroie de transmission, télécommande de remplacement, brosse à dent de remplacement, lames de scie, etc.) ainsi que le nettoyage, la maintenance et le remplacement de pièces d'usure ne sont pas couverts par le garantit et sont donc facturés!

La garantie est annulée lorsque l'appareil est utilisée par une tierce personne.

## **Après la garantie**

Après expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées, moyennant paiement, par des commerces spécialisés ou des services de réparations qualifiés. nte à votre disposition:

**E****Indicaciones generales de seguridad**

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad ( en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- Nunca deje el aparato sin supervisión de una persona. Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

**Introducción**

Esta freidora esta equipada con un termostato regulable, para que la temperatura se pueda ajustar individualmente al alimento que se va a freír.

**Debe leer estas instrucciones detenidamente para que pueda utilizar la freidora lo más eficiente y de forma segura.**

**Conexión**

Este aparato sólo debe conexasse a una caja de contacto de protección 230 V, 50 Hz, que se haya instalado según la norma.



### Descripción de los elementos de manejo

**E**

1. Elemento de control
2. Regulador para la temperatura
3. Lámpara de control para la temperatura
4. Tapadera
5. Recipiente para la grasa de freír
6. Cesta el freír
7. Revestimiento para la freidora

## Puesta en marcha

### Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. Aparte la tapadera de la freidora. En la freidora se encuentra la cesta de freír. Retire todos los objetos de la freidora.
2. Recomendamos limpiar la tapadera, la carcasa, el recipiente y la cesta de freír como indicado bajo LIMPIEZA.

### Indicaciones para el uso

1. Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Debe cambiar el aceite después de haberlo utilizado de 8 a 10 veces.
2. Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas.
3. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
4. Cuando esté el aceite o la grasa todavía caliente, no debe mover o desplazar la freidora.
5. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
6. No sobrellene la cesta de freír.
7. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.
8. Después de haber utilizado la freidora retire la clavija de la caja de enchufe.
9. En caso de que casualmente conecte su freidora, cuando no tenga aceite o grasa en ella, se conectará de forma automática la protección contra el recalentamiento. El aparato no estará ahora disponible para el servicio. Retire la clavija de la caja de enchufe.
10. Después de haberse enfriado la freidora por completo, presione el botón rojo "Restart" que se encuentra en el interior del compartimiento para el cable, para utilizar la freidora de nuevo.

### Uso

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado.
2. Aparte la tapadera de la freidora.
3. Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo máximo 3 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-. Coloque la tapadera de nuevo sobre la freidora.

**E**

4. Introduzca el enchufe en una caja de contacto de protección 230 V, 50 Hz y encienda la freidora. La lámpara de control roja se ilumina. Girando el regulador para la temperatura (2), ajuste la temperatura deseada.
5. Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apagará la lámpara de control.
6. Retire la tapadera e introduzca la cesta para freír con los alimentos para preparar cuidadosamente en la grasa.
7. Sumerja ahora la cesta de freír en el aceite para freír caliente.
8. Es posible, que durante el proceso de freír se apague y se encienda la lámpara de control. Esto es normal y muestra que la temperatura se mantiene y está controlada de forma termostática. Después del tiempo de fritura (el tiempo de fritura está indicado en el paquete del alimento o en la receta) abra cuidadosamente la tapadera (¡Cuidado, puede salir vapor caliente!). Aparte ahora la cesta de freír.
9. Deje que los trozos fritos goteen un poco el aceite.
10. Para desconectar el aparato, retire la clavija de la caja de enchufe.

## Limpieza

1. Debe asegurarse, que la clavija esté retirada de la caja de enchufe.
2. Espere con la limpieza hasta que la freidora esté completamente fría. De todas formas debería esperar de 1 a 2 horas después del uso, para evitar posibles quemaduras.
3. Desbloquee el recipiente para el aceite de freír, sacando el elemento de mando tirando (1) hacia arriba. Vierta el aceite de freír.
4. ¡Evite la utilización de detergentes agresivos u objetos agudos, para que la freidora no se estropee!

Este aparato responde a las directivas de CE para la supresión de interferencias y la seguridad de baja tensión y ha sido construido según las últimas prescripciones de seguridad técnica.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

## Garantía

Este producto está garantizado por nosotros durante 24 meses a partir de la fecha de adquisición (factura de compra).

Dentro del tiempo de garantía nos responsabilizamos gratuitamente de todos los defectos del aparato que sean originados por defectos de material o de fabricación. ¡La posible reparación o según nuestro criterio el recambio del aparato, no efectúa una alargación del tiempo de garantía ni el comienzo de un nuevo tiempo de garantía!

La garantía tendrá validez con la factura de compra. Si no dispone de la factura no se podrá realizar el cambio o la reparación de forma gratuita.

En caso de garantía debe llevar el producto completo con el embalaje original y la factura de compra a su establecimiento de adquisición.

**E**

En caso de que un accesorio esté defectuoso no quiere decir que se cambie todo el aparato, sino el accesorio defectuoso se recambiará enviando gratuitamente uno en buen estado. ¡En este caso no envíe todo el aparato, sino encargue solamente el accesorio defectuoso! ¡En caso de roturas de vidrio, el fabricante no se hará cargo de los gastos!

¡Defectos en accesorios de consumo o en piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.) o también la limpieza, mantenimiento o recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

La garantía no tendrá validez si el defecto es ocasionado por tercera personas.

### **Después de la garantía**

Cuando se haya expirado la garantía las reparaciones se realizan por el comercio especializado o el servicio al cliente y serán abonados por usted.

**P****Instruções gerais de segurança**

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância. Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

**Introdução**

Esta fritadeira dispõe de um termostato regulável para que a temperatura possa ser adaptada individualmente aos alimentos.

**É favor ler estas instruções com toda a atenção para poder utilizar o aparelho da melhor maneira e com a máxima segurança.**

**Ligação**

O aparelho terá de ser ligado a uma tomada com protecção de contactos de 230 V, 50 Hz, devidamente instalada.

### Elementos do aparelho

1. Elemento de comando
2. Selector da temperatura
3. Lâmpada de controle da temperatura
4. Tampa
5. Recipiente do óleo de fritar
6. Cesto
7. Revestimento da fritadeira

## Funcionamento

### Antes da primeira utilização

1. Retirar a embalagem. Remova a tampa da fritadeira. Retirar todos os objectos da fritadeira.
2. Recomenda-se proceder à limpeza da tampa, da caixa, do recipiente e do cesto da forma descrita na rubrica LIMPEZA.

### Instruções para a utilização

1. Retirar todos os restos dos fritos que ficarem dentro do óleo (p. ex. bocadinhos de batatas fritas). Substituir o óleo após 8 a 10 utilizações.
2. Usar óleo ou gordura de boa qualidade. Evitar usar margarina, azeite ou manteiga. Estas gorduras não são apropriadas para fritar pois, mesmo a temperaturas baixas, haverá formação de fumo.
3. Seleccionar a temperatura apropriada, tomando em consideração os alimentos que se querem fritar. Alimentos pré-fritos necessitam de temperaturas mais elevadas do que alimentos crus.
4. Enquanto o óleo ou a gordura estiverem quentes, não se deverá movimentar a fritadeira.
5. Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.
6. Não encher o cesto em demasia.
7. Os alimentos que estejam húmidos deverão ser enxugados antes.
8. Após a utilização da fritadeira, retirar a ficha da tomada.
9. No caso de pôr a fritadeira a funcionar, sem a mesma conter óleo ou outra gordura, a protecção para sobreaquecimento ligar-se-á automaticamente. Então o aparelho não poderá funcionar. Retire a ficha da tomada.
10. Só depois de o aparelho ter arrefecido completamente, poderá premer o botão vermelho de „Restart“, (novo arranque) que se encontra no interior do compartimento do fio, podendo agora tornar a utilizar a fritadeira.

### Utilização

1. Verificar se o aparelho se encontra desligado da corrente.
2. Remova a tampa da fritadeira.
3. Retirar o cesto e deitar óleo ou gordura no recipiente (no máximo 3 l). O nível deverá ficar entre as marcações Min e Max. Torne a colocar a tampa sobre a fritadeira.

**P**

4. Introduzir a ficha numa tomada com protecção de contactos de 230 V, 50 Hz e ligar a fritadeira. A lâmpada de controle vermelha acender-se-á. Colocar o selector da temperatura (2) na posição desejada.
5. Logo que tenha sido atingida a temperatura desejada, a lâmpada de controle apagar-se-á.
6. Retire a tampa e introduza cuidadosamente o cesto com os alimentos no óleo quente.
7. Imirja agora o cesto no óleo quente.
8. É possível que a lâmpada de controle se acenda e apague várias vezes enquanto o aparelho estiver a fritar. Tal facto é normal e indica que a temperatura está sendo controlada pelo termostato e permanece constante.
9. Deixar escorrer o óleo.
10. Para desligar o aparelho, retirar a ficha da tomada.

## Limpeza

1. Verificar se a ficha foi retirada da tomada
2. Antes de começar a limpeza, esperar até o aparelho arrefecer completamente. Contudo, após a utilização, deverá esperar-se 1 a 2 horas para se evitarem ferimentos.
3. Desbloqueie o recipiente do óleo para fritar, puxando a respectiva peça para cima (1). Despeje o óleo.
4. Evite o emprego de produtos corrosivos ou de objectos aguçados, para que a fritadeira não sofra qualquer dano!

Este aparelho obedece às normas da CE para eliminação de interferências e segurança de baixa tensão e foi fabricado de acordo com os regulamentos mais recentes da técnica de segurança.

Reserva-se o direito de alterações!

## Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

No caso de querer fazer valer a garantia, é favor entregar o aparelho completo na embalagem original, juntamente com o talão de compra, na loja onde aquele tenha sido comprado.

No caso de defeitos verificados nos acessórios, não se procederá à troca do aparelho. Tais acessórios serão trocados e expedidos gratuitamente. Não enviar neste caso o aparelho para a fábrica; bastará encomendar o acessório em questão! Danos causados por quebra de vidros não são gratuitos!

**P**

Não estão incluídas na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia deixará de ter validade, sempre que tenha havido intervenção alheia no aparelho.

### **Após a garantia**

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

## Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito. Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

## Introduzione

Questa friggitrice è dotata di un termostato regolabile al fine di poter adeguare la temperatura ai singoli cibi da friggere.

**Per cortesia leggete attentamente queste istruzioni per l'uso onde poter usare la friggitrice in modo ottimale e senza rischi per la sicurezza.**

### Collegamento

L'apparecchio può essere collegato solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz.



**Elementi di comando**

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 Elemento di controllo                               | 4 Coperchio                        |
| 2 Termostato  | 5 Contenitore grasso di friggitura |
| 3 Indicatore luminoso di controllo per la temperatura | 6 Cesto di friggitura              |
|   | 7 Rivestimento friggitrice         |

**Messa in esercizio****Prima della prima messa in esercizio**

- 1 Togliere l'imballaggio. Togliere il coperchio dalla friggitrice. Nella friggitrice è contenuto il cesto per la friggitura.
- 2 Si consiglia di pulire bene il coperchio, la scatola, il contenitore e il cesto per la friggitura come descritto in PULIZIA.

**Avvertenze per l'utente**

1. Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patatine fritte). Dopo 8 - 10 volte che avete usato la friggitrice, dovrete cambiare l'olio.
2. Per friggere usate olio apposito di qualità o grasso per friggere. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla friggitura perché possono generare fumo già a basse temperature.
3. Scegliete la temperatura di friggitura adatta e tenete conto del tipo di cibo da friggere. La regola è: i generi alimentari prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
4. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
5. Quando frigate impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.
6. Non riempire troppo il cesto.
7. Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.
8. Dopo aver utilizzato la friggitrice, staccare il connettore dalla presa.
9. Qualora si accendesse accidentalmente la friggitrice senza avervi dapprima versato dell'olio o del grasso, il sistema di protezione contro il surriscaldamento si attiva automaticamente. In questo caso, non è più possibile usare l'apparecchio. Staccare quindi il connettore dalla relativa presa.
10. Dopo aver atteso il completo raffreddamento dell'apparecchio, azionare il tasto rosso „Riavvio“ all'interno del vano avvolgicavo per poter utilizzare nuovamente la friggitrice.

**Uso**

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento.
2. Togliere il coperchio dalla friggitrice.
3. Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 3 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max. Applicare nuovamente il coperchio.

4. Inserite la spina in una presa con contatto di terra da 230 V, 50 Hz e accendete la friggitrice. L'indicatore luminoso si accende. Impostare la temperatura desiderata con il termostato (2).
5. Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa si spegne.
6. Rimuovere il coperchio e, operando con cautela, immergere nell'olio bollente il cestello della friggitrice contenente gli alimenti.
7. Immergere ora il cestello nell'olio bollente della friggitrice.
8. E' possibile che durante la friggitura l'indicatore luminoso si accenda e si spenga ripetutamente. È normale ed è il segnale che la temperatura viene controllata e mantenuta mediante il termostato. Trascorso il tempo di friggitura (indicato sulla confezione degli alimenti o nella ricetta), sollevate con cautela il coperchio (attenzione, probabilmente fuoriesce vapore bollente!). Procedete quindi all'estrazione del cesto.
9. Fate sgocciolare l'olio dai cibi fritti.
10. Per spegnere l'apparecchio staccare la spina.

## Pulizia

1. Accertarsi che la spina sia staccata.
2. Attendete finché la friggitrice sia completamente raffreddata prima di iniziare a pulirla. Dopo l'uso si dovrebbe attendere 1 - 2 ore per evitare ustioni.
3. Sbloccare il contenitore dell'olio della friggitrice estraendo verso l'alto l'elemento di comando (1). Versare l'olio.
4. Non utilizzare oggetti affilati o abrasivi: la friggitrice potrebbe danneggiarsi!

Questo apparecchio corrisponde alle norme CE per i disturbi radio e la sicurezza contro le correnti a basso voltaggio ed è stato costruito in base alle più recenti norme tecniche di sicurezza.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

## Garanzia

A partire dalla data di acquisto, questo prodotto è garantito dal produttore per un periodo di 24 mesi (scontrino).

Durante la garanzia noi ripariamo o, su nostra decisione, sostituiamo gratuitamente, guasti dell'apparecchio dovuti a difetti di materiale o fabbricazione. I lavori effettuati durante il periodo di garanzia non producono una proroga della garanzia né danno corso ad una nuova garanzia!

La garanzia è valida solo con lo scontrino. Senza l'esibizione dello scontrino non è possibile fare svolgere le riparazioni gratuitamente.

In caso di riparazioni con garanzia, è necessario ritornare al produttore l'apparecchio intero, nell'imballaggio originale, accompagnato dallo scontrino.

Se gli accessori presentano dei difetti, l'apparecchio non viene rimpiazzato, noi proviamo gratuitamente alla sostituzione dei pezzi difettosi. In questo caso non inviare l'apparecchio, ma ordinare il relativo accessorio! La sostituzione di parti in vetro danneggiate è sempre a pagamento!

Sia i guasti al materiale di consumo o ai pezzi soggetti ad usura (per esempio cursori portatestina, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe...) nonché le operazioni di pulizia, manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti ad usura non rientrano nella garanzia e quindi sono soggetti a pagamento!

La garanzia perde la sua validità se l'apparecchio è sottoposto all'intervento di terzi.

### **Dopo la garanzia**

Quando la garanzia è scaduta, le riparazioni devono essere effettuate da un negozio od un servizio specializzato, contro pagamento.

**GB**

## General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Never leave the appliance unsupervised. To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

## Introduction

The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat, so that the temperature can be adapted to the food being fried.

**The optimal and safe use of the deep fryer requires that the use instructions be read carefully.**

### Connection

The fryer must be connected to a properly installed 230 V, 50 Hz socket with earthing protection.

### Overview of Components

1. Control device
2. Thermostat
3. Temperature LED
4. Lid
5. Frying grease container
6. Frying basket
7. Deep fryer casing

## Putting into use

**GB**

### Before using for the first time

1. Remove the packaging. Take the lid off the deep fryer. The frying basket is in the deep fryer.
2. It is highly recommended to clean the lid, casing, container and frying basket as described in CLEANING.

### Useful hints for use

1. Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). Change the oil after using it 8-10 times.
2. Use high quality frying oil or frying grease. Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperatures.
3. Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
4. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
5. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
6. Do not overfill the frying basket.
7. Rub dry humid foods with a cloth before frying.
8. After use, unplug the deep fryer.
9. Should the deep fryer be accidentally switched on without any oil or grease in it, the overheating protection switches on automatically. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer.
10. Once the appliance has cooled down completely, press the „Restart“ button inside the cable compartment to activate the deep fryer.

### Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off.
2. Take the lid off the deep fryer.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 3 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level. Put the lid back on.
4. Insert the plug into a 230 V, 50 Hz socket with earthing protection and switch on the deep fryer. The red LED lights up. Set the thermostat (2) by turning it to the desired temperature.
5. When the set temperature is reached the LED is switched off.
6. Take the lid off and put the frying basket with the food to be fried carefully into the hot oil.
7. Now lower the frying basket into the hot frying oil.

**GB**

8. It is possible that the LED goes on and off several times while frying. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained. At the end of the frying time (the frying time is specified on the package of the food or in the recipe) open carefully the lid (Warning! Hot steam may be released!). Remove the frying basket.
9. Let the oil drip from the food being fried.
10. Switch off the appliance and pull the plug out of the socket.

## Cleaning

1. Make sure that the plug is pulled out.
2. Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning. Wait in any case for 1 to 2 hours after use before using again to avoid burns.
3. Unlock the frying oil container by pulling up and out the operating component (1). Pour out the oil.
4. Avoid using abrasive materials or sharp objects. These may damage the deep fryer!!

This appliance conforms with the CE directives for radio interference suppression and low-voltage safety and has been built to meet current safety requirements. Subject to technical changes without prior notice!

## Guarantee

We undertake to guarantee the appliance sold by our company for 24 months as of the date of purchase (cash receipt).

Within the guarantee period we rectify faults to the machine free of charge which result from material or manufacturing faults, either by repairing the machine or, at our discretion, by replacement. Any such repair or replacement associated with the guarantee shall not cause the guarantee period to be extended, nor be deemed to be the start of a new guarantee period!

Proof for the warranty is provided by the purchase document. The replacement and repair will not be performed free of charge without this proof of purchase.

Should the warranty be valid, please consign the complete appliance in its original packing together with the cash receipt to your local dealer.

Defects to the accessories do not entitle to the change of the appliance. These will be replaced free of charge. In this case do not send back the appliance. Just order the faulty accessory! Broken glass parts are replaced at the expense of the owner!



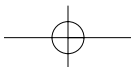
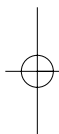
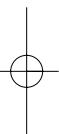
Neither defects to consumables and wearing parts (e.g. motor pistons, kneading hooks, drive belts, spare remote controls, spare toothbrushes, saw blades, etc.) nor the cleaning, maintenance or change of wearing parts fall under this warranty and hence are subject to payment of costs!

**GB**

The warranty is terminated in case of handling on the part of Third parties.

### **After the warranty**

Once the warranty has expired, repairs can be carried out by specialized technicians or repair services against the payment of the service.



PL

## Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę. Nie sięgać do wody.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie zaś za kabel).
- Proszę nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby kabel nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- Proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Aby uniknąć niebezpieczeństw, proszę dopilnować, aby jedynie producent, nasz serwis firmowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach zastąpiła uszkodzony kabel kablem o takiej samej jakości.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych przepisach bezpieczeństwa...”.

## Wstęp

Frytownica jest wyposażona w regulowany termostat, który pozwala na indywidualne dostosowanie temperatury do smażonego produktu.

**Prosimy o dokładne i uważne przeczytanie tej instrukcji obsługi, aby móc w optymalny i bezpieczny sposób korzystać z frytownicy.**

## Podłączenie

Urządzenie może zostać podłączone tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz.



**Przegląd elementów obsługi**

- |                                 |                                      |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Element sterujący            | 5 Pojemnik na tłuszcz do frytkownicy |
| 2. Regulator temperatury        | 6 Kosz frytkownicy                   |
| 3. Lampka kontrolna temperatury | 7 Osłona frytkownicy                 |
| 4. Pokrywa                      |                                      |

**Uruchomienie****Przed pierwszym uruchomieniem**

1. Proszę usunąć opakowanie. Proszę zdjąć pokrywę z frytkownicy. Wewnątrz frytkownicy znajduje się kosz frytkownicy.
2. Zalecamy oczyszczenie pokrywy, obudowy, pojemnika i kosza frytkownicy, tak jak opisano to w punkcie CZYSZCZENIE.

**Uwagi dotyczące eksploatacji**

1. Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po 8- 10-krotnym użyciu należy wymienić olej.
2. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia. Należy unikać stosowania margaryny, oleju z oliwek lub masła. Tego rodzaju tłuszcze nie nadają się do głębokiego smażenia, ponieważ już przy niskiej temperaturze mogą one zacząć się dymić.
3. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
4. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwać frytkownicy.
5. Podczas smażenia we frytkownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
6. Proszę nie przepiełniać kosza frytkownicy.
7. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha ściereczką.
8. Po zakończeniu korzystania z frytkownicy proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
9. Jeżeli przez przypadek frytkownica zostanie włączona wtedy, gdy nie ma w niej oleju lub innego tłuszczu, automatycznie uruchomi się ochrona przed przegrzaniem. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do użytku. Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
10. Dopiero po całkowitym ochłodzeniu się urządzenia proszę wcisnąć czerwony przycisk "Restart", który znajduje się po wewnętrznej stronie, co umożliwi ponowne skorzystanie z frytkownicy.

**PL Użytkowanie**

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
2. Proszę zdjąć pokrywę z frytkownicy.
3. Proszę wyjąć kosz frytkownicy i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 3 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum. Proszę nałożyć pokrywę.
5. Po osiągnięciu ustawionej temperatury lampka kontrolna gaśnie.
6. Proszę zdjąć pokrywę i ostrożnie włożyć do rozgrzanego tłuszczu koszyk z zawartością, przeznaczoną do smażenia.
7. Kosz do frytowania należy teraz zanurzyć w gorącym tłuszczu.
8. Możliwe, że lampka kontrolna będzie się kilkakrotnie włączała i wyłączała podczas pieczenia. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę. Po upływie czasu zapiekania (czas zapiekania podany jest na opakowaniu zapiekane go produktu lub na przepisie) proszę ostrożnie otworzyć pokrywę (ostrożnie, prawdopodobnie z pojemnika będzie wydobywała się gorąca para). Następnie proszę wyjąć kosz frytkownicy.
9. Pozwolić na obcieknięcie oleju ze smażonego produktu.
10. Aby wyłączyć urządzenie proszę wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

**Czyszczenie**

1. Proszę się upewnić, że wtyczka jest wyciągnięta z gniazdka.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia zaczekać, aż frytownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.
3. Odblokować pojemnik z tłuszczem do frytowania, wysuwając do góry element obsługi (1). Wylać olej.
4. Proszę unikać stosowania środków szorujących lub innych ostrych przedmiotów, tak aby nie uszkodzić frytkownicy!

Niniejsze urządzenie odpowiada normom CE sieci radiowo-telewizyjnej i bezpieczeństwa niskonapięciowego oraz zbudowane jest według najnowszej techniki bezpieczeństwa pracy.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

**WARUNKI GWARANCJI**

Przynajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu. W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

**Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy** w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- rozczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

**CZ**

## Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně používány venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, jestliže je v provozu. Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, našim servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

## Úvod

Tato fritéza je vybavena regulovatelným termostatem, aby tak mohla být teplota individuálně přizpůsobena fritované surovině.

**Prosím, přečtěte si pozorně tento návod k obsluze, abyste pak mohli fritézu používat bezpečně a optimálním způsobem.**

### Připojení

Přístroj smí být připojen jen do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230V, 50Hz.

### Ovládací prvky

- |                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. Ovládací prvek             | 5. Nádoba pro fritovací tuk |
| 2. Regulátor teploty          | 6. Fritovací koš            |
| 3. Kontrolní svítidla teploty | 7. Opláštění fritézy        |
| 4. Poklop                     |                             |

## Uvedení do provozu

CZ

### Před prvním uvedením do provozu:

1. Zbavte přístroj obalu. Sundejte víko fritézy. Ve fritéze se nachází fritovací koš
2. Doporučujeme čistit víko, těleso, nádobu a fritovací koš tak, jak je popsáno v oddíle ČISTĚNÍ.

### Pokyny pro používání

1. Pravidelně odstraňujte zbytky fritované suroviny, které zůstaly v oleji (např. kousky pomřitů). Po 8 - 10 použitích by měl být olej vyměněn.
2. K fritování použijte jen kvalitní fritovací oleje nebo fritovací tuky. Nepoužívejte margarín, olivový olej nebo máslo. Tyto tuky nejsou totiž k fritování vhodné, protože už při nižších teplotách se mohou přepalovat.
3. Zvolte vhodnou fritovací teplotu a zohledněte při tom povahu fritované suroviny. Jako návod platí: Předsmažené potraviny vyžadují vyšší teplotu než potraviny v surovém stavu.
4. Jestliže je olej nebo tuk ještě horký, pak nesmíte fritézu přenášet nebo s ní pohybovat.
5. Při fritování potravin z těsta setřete přebytečné těsto a kousky vkládejte opatrně do oleje.
6. Nepřepíňujte fritovací koš.
7. Vlhké potraviny nejprve otřete do sucha pomocí hadříků.
8. Po použití fritézy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
9. Pokud omylem zapnete fritézu, aniž by se v ní nacházel olej, resp. tuk, dojde k automatické aktivaci ochrany proti přehřátí. Přístroj pak už není funkční. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
10. Teprve po úplném vychladnutí přístroje stiskněte červené tlačítko „Restart“, které se nachází uvnitř v prostoru pro ukládání kabelu; poté můžete fritézu opět použít.

### Používání

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý.
2. Odejměte víko z fritézy.
3. Vyjměte fritovací koš a do nádoby nalijte, resp. vložte olej nebo tuk (maximálně 3 litru). Hladina tuku se musí nacházet mezi ryskami MIN a MAX. Víko opět nasad'te.
4. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz, a zapněte fritézu. Červená kontrolní svítidla se rozsvítí. Otáčením regulátoru (2) nastavte požadovanou teplotu.
5. Jakmile je dosažena nastavená teplota, kontrolka zhasne.
6. Sejměte víko a fritovací koš, se surovinou určenou ke fritování, opatrně vložte do horkého tuku.
7. Fritovací košík teď ponořte do horkého fritovacího oleje.

**CZ**

8. Může se stát, že kontrolní svítilna se během fritování několikrát rozsvítí a zase zhasne. To je normální a indikuje to, že teplota je kontrolována termostatem, který její hodnotu konstantně udržuje. Po uplynutí fritovací doby (doba fritování je uvedena na obalu potraviny nebo v receptu) opatrně otevřete víko (pozor, může dojít k uvolnění horké páry !). Poté vyjměte fritovací koš.
9. Nechte olej odkapat z fritované suroviny.
- 10 Chcete-li přístroj vypnout, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

## Čištění

1. Ujistěte se, že zástrčka je vytažena ze zásuvky.
2. Vyčkejte, až fritéza zcela vychladne a teprve potom začněte s čištěním. Po použití byste ale měli před další manipulací v každém případě vyčkat minimálně 1-2 hodiny, abyste se vyvarovali možného popálení.
3. Odblokujte nádobu s fritovacím olejem tak, že ovládací prvek vytáhnete nahoru (1). Olej vylejte.
4. Vyhňte se používání drsných čistících prostředků nebo ostrých předmětů, aby tak nedošlo k poškození fritézy!

Tento přístroj odpovídá směrnici Evropské společnosti pro odrušení a nízkovoltovou bezpečnost a je sestaven podle nejnovějších předpisů bezpečnostní techniky.

Vyhrazujeme si technické změny!

## Záruka

Na námi prodávaný přístroj poskytujeme záruku 24 měsíců ode dne prodeje (pokladní doklad).

V průběhu záruční doby bezplatně odstraníme závady přístroje, které jsou způsobeny materiálovými nebo výrobními vadami, a sice buďto opravou nebo, podle našeho rozhodnutí, výměnou. Záruční plnění nejsou důvodem pro prodloužení záruční doby ani důvodem pro začátek běhu nové záruční doby!

Jako záruční list platí doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nemůže být výměna nebo oprava bezplatně provedena.

V případě spadajícím do záruky odevzdejte plný přístroj v originálním obalu a s pokladním dokladem Vašemu odchodníkovi.

Závady na příslušenství nejsou důvodem pro výměnu přístroje, nýbrž budou výměnným způsobem bezplatně zaslány náhradní díly. V takovémto případě nezasílejte přístroj, nýbrž jen objednejte náhradu za vadnou součást! Škody na skle budou zásadně odstraněny jen proti úhradě!

Na závady spotřebního příslušenství resp. dílů podléhajících opotřebením (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), ani na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících opotřebením se nevztahuje záruka a budou proto dodány resp. provedeny jen za úhradu!

Záruka zaniká v případě neoprávněného zásahu do přístroje.

### **Po uplynutí záruky**

Po uplynutí záruční doby mohou být opravy prováděny příslušným obchodem nebo servisem jen za úhradu.

**H****Általános biztonsági rendszabályok**

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül! Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő "Speciális biztonsági rendszabályokat" ...

**Bevezetés**

Ez a fritőz szabályozható termosztáttal van ellátva, ami lehetővé teszi, hogy a hőmérséklet egyedileg hozzáigazítható legyen az elkészítendő ételhez.

**Kérem, olvassa végig gondosan a jelen használati utasítást, hogy a fritőzt optimálisan és biztonságosan tudja használni.**

**Csatlakoztatás**

A készüléket csak előírászerűen szerelt, 230 V 50 Hz-es földelt konnektorba szabad csatlakoztatni.

**A kezelőelemek áttekintése**

- |                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. Kezelőelem                  | 5. Sütőzsiradék-tartály |
| 2. Hőfokszabályzó              | 6. Sütőkösár            |
| 3. Hőmérséklet-ellenőrző lámpa | 7. Fritőz-köpeny        |
| 4. Fedél                       |                         |



## Üzembehelyezés

**H**

### Az első használatvétel előtt

1. Bontsa ki a csomagolást! Vegye le a fritőz fedelét! A fritőz belsejében található a sütőkosár.
2. A fedőt, a burkolatot, a tartályt és a sütőkosarat ajánlatos megtisztítani, ahogy a TISZTÍTÁS címszó alatt le van írva.

### Használati útmutató

1. Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). 8-10 használat után cserélje az olajat!
2. A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt használjon. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vajat! Ezek a zsíradékok meg alkalmasak fritírozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdenek.
3. Válassza meg a megfelelő fritírozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritírozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
4. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy más-hová vinni.
5. Tésztafélék fritírozása esetén húzza le a túlsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
6. Ne töltse túl a sütőkosarat!
7. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!
8. Használat után húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
9. Ha véletlenül úgy kapcsolná be a fritőzt, hogy nincs benne zsír, ill. olaj, automatikusan bekapcsol a túlhevülésgátló. Ilyenkor a készülék már nem működőképes. Húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
10. A fritőz ismételt használatához csak akkor nyomja meg a kábelrekesz belsejében lévő piros "Restart" (újraindítás) gombot, miután a készülék már teljesen lehűlt!

### Használat

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból!
2. Vegye le a fritőzről a fedőt!
3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 3 lit.). A zsíradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen. Tegye vissza a fedőt!
4. Dugja a csatlakozó dugót 230 V 50 Hz-es földelt konnektorba, és kapcsolja be a fritőzt. A piros ellenőrző lámpa kigyullad. A hőfokszabályzó (2) forgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet!
5. A beállított hőfok elérésekor az ellenőrző lámpa kialszik.
6. Vegye le a fedőt, és tegye a megsütnivalót tartalmazó sütőkosarat óvatosan a forró sütőzsírba!

**H**

7. Süllőssze bele a sütőkosarat a forró sütőzsiradékba!
8. Előfordulhat, hogy sütés közben az ellenőrző lámpa többször be- és kikapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termostatikus ellenőrzés alatt áll, és azonos marad. A sütési idő eltelte után (ezt megtalálja az adott élelmiszer csomagolásán, vagy meg van adva a receptben) óvatosan nyissa fel a fedőt (vigyázat: forró gőz csapódhat ki!). Vegye ki a sütőkosarat.
9. Hagyja a fritírozott élelmiszerről kissé lecsepegni az olajat.
10. Ha ki akarja kapcsolni a készüléket, húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!

## Tisztítás

1. Győződjék meg róla, hogy ki van-e húzva a dugasz a konnektorból!
2. Várjon a tisztítás megkezdésével, míg a fritőz teljesen le nem hűlt. A használat után azonban mindenképp tanácsos 1-2 órát várni, nehogy a forró készülék égési sérülést okozzon.
3. A kezelőelemet felfelé kihúзва, oldja ki a sütőzsiradék-tartály reteszelését (1)! Öntse ki az olajat!
4. Ne használjon súrolószereket vagy éles tárgyakat, nehogy a fritőz megsérüljön!

Ez a berendezés megfelel a CE-nek és lett gyártva a biztonság legmodernebb irányelvei szerint.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

## Garancialevél

Az általunk forgalmazott készülékre az eladás napjától számítva (pénztári nyugta) 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül javítással vagy — saját döntésünk szerint — cserével megszüntetjük a készülék minden anyaghiba vagy gyártási hiba okozta meghibásodását. A garanciális szolgáltatások eredményeként a garanciális idő sem meg nem hosszabbodik, sem nem kezdődik újra előlről!

A garanciára való jogosultságot a vételi bizonylat igazolja. E nélkül a bizonylat nélkül a készülék nem cserélhető vagy javítható díjtanuln.

A garanciális esetben szíveskedjék a teljes készüléket eredeti csomagolásában, a pénztári bizonylattal együtt átadni a kereskedőnek.

Ha hibásak a tartozékok, nem cseréljük ki az egész készüléket, hanem díjtanuln cseretartozékokat küldünk. Ilyen esetben tehát nem kell beküldeni a készüléket, csak a hibás tartozékokat kell megrendelni! Az üvegtörési hibák mindig térítéskötelemek!

Sem az elhasználódó tartozékok, ill. kopó alkatrészek (pl. szénkefék, dagasztóhorgok, hajtószijak, pót-távkapcsoló, pótfogkefe, fűrészlapok stb.), sem a kopó alkatrészek tisztítása, karbantartása vagy cseréje nem tartozik bele a garanciába, következésképp térítésköteles!

Letéktelen beavatkozás esetén a garancia érvényét veszti.

## **A garancia lejártá után**

A garancia lejártá után a megfelelő szakkereskedő vagy szakszerviz térítés ellenében elvégzi a szükségessé váló javításokat.

H

**RO**

## Indicații generale de siguranță

- Înainte de punerea în funcțiune a acestui aparat citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și păstrați inclusiv certificatul de garanție, bonul de casă și după posibilități ambalajul.
- Folosiți acest aparat exclusiv în scop privat și în cel pentru care a fost conceput. Acest aparat nu este conceput pentru utilizarea industrială. Nu-l folosiți în exterior (doar dacă este conceput pentru a fi folosit în exterior). Evitați expunerea aparatului la căldură, la influența directă a razelor solare, umezeală (este interzisă scufundarea acestuia în lichide) și nu folosiți obiecte ascuțite în timpul utilizării. Evitați folosirea aparatului cu mâinile ude. În cazul în care aparatul este umed sau ud, deconectați imediat de la rețea. Nu băgați mâna în apă.
- Opriiți aparatul și deconectați întotdeauna de la rețea (trageți de ștecher și nu de cablu) atunci când nu folosiți aparatul, când montați accesorii, în timpul curățării sau în cazul unor defecțiuni de funcționare.
- Nu lăsați aparatul niciodată nesupravegheat. Pentru a proteja copiii față de pericolele aparatelor electrice, asigurați-vă că aceștia nu au acces la ele și nu lăsați cablurile să atârne.
- Verificați regulat aparatul și cablurile în vederea detectării defecțiunilor. Nu folosiți aparate defecte.
- Pentru repararea aparatului contactați un specialist autorizat. Pentru înlocuirea unui cablu defect de rețea contactați, în vederea evitării riscurilor, producătorul, serviciul nostru de clienți sau o persoană calificată.
- Folosiți doar accesorii originale.
- Vă rugăm să citiți cu atenție și următoarele „Indicații speciale de siguranță...”

## Introducere

Aparatul de prăjit acesta are un termostat reglabil ca să ajutați temperatura individuală la mărfa de prăjire.

Vă rugăm să citiți atent indicațiile de întrebuințare, așa ca să puteți folosi aparatul de prăjit optimal și sigur.

### Îmbinare

Aparatul să se conecteze numai la o priză de siguranță, instalată conform prescripției de 230V, 50 Hz.

### Privire de ansamblu al modului de întrebuințare

- |                                     |                                   |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Element de comandă               | 5. Rezervor pentru grăsime / ulei |
| 2. Regulator de temperatură         | 6. Coș de prăjit                  |
| 3. Lumină de control de temperatură | 7. Carcasa aparatului de prăjit   |
| 4. Capac                            |                                   |

## Luare în funcțiune

### Înainte de prima luare în funcțiune:

1. Înlăturați ambalajul. Îndepărtați capacul aparatului. În aparatul de prăjit se află coșul de prăjit. Scoateți toate obiectele din aparatul de prăjit.
2. Vă recomandăm să curățați capacul, carcasa, rezervoarul și coșul, așa cum este înscris sub punctul CURĂȚARE.

### Indicații de întrebuințare

1. Scoateți regulat bucățile rămase în ulei (de exemplu de cartofi). După întrebuințare de 8 - 10 ori, să schimbați uleiul.
2. Întrebuințați pentru prăjit numai ulei sau grăsimi de prăjit de calitate. Dacă posibil, să nu folosiți margarină, ulei de măsline sau unt. Aceste grăsimi nu sunt potrivite pentru prăjit, deoarece se poate desfășura deja la temperatură mică fum.
3. Alegeți temperatura potrivită și luați în considerare constituția marfei de prăjit. Ca directivă este valabil: marfă preprăjită are nevoie de temperatură mai mare, marfă crudă are nevoie de temperatură mai mică.
4. Dacă este uleiul sau grăsimea încă fierbinte, atunci nu este voie să mișcați sau să transportați aparatul de prăjit.
5. Dacă prăjiți aluat, atunci să strângeți resturile de aluat și să lăsați bucățile cu grije în ulei / grăsimi.
6. Nu preîncarcați coșul de prăjit.
7. Bucăți umede să le uscați înainte de prăjit prin stergere cu un prosop de gătit.
8. După folosire deconectați de la rețea.
9. În cazul în care porniți din greșeală aparatul fără ulei resp. grăsimi, protecția la supraîncălzire va porni automat. Acum aparatul nu mai poate fi folosit. Deconectați de la rețea.
10. Apăsăți butonul roșu „Restart“ din interiorul sertarului doar după răcirea completă pentru a putea folosi din nou aparatul.

### Întrebuințare

1. Asigurați-vă că aparatul este stins și sos din priză.
2. Înlăturați capacul aparatului.
3. Scoateți coșul de prăjit, și băgați uleiul / grăsimea în rezervoar (maximal 3 l). Rezervoarul să fie umplut între marcajul Min. și Max. Puneți capacul la loc.
4. Băgați aparatul în o priză de siguranță cu 230 V, 50 Hz și aprindeți aparatul. Lumina roșie de control se aprinde. Prin ivirtirea butonului (9) să reglați temperatura necesară.
5. Dacă a frost antinsă temperatura reglată, se stinge lampa de control.
6. Înlăturați capacul și introduceți cu grijă sita cu ceea ce conține în grăsimeafierbinte.

**RO**

7. Introduceți acum coșul de friteuză în untura fierbinte.
8. Este posibil ca să se aprindă și să se stingă lumina de control în timpul prăjirii de câteva ori. Aceasta este normal și indică numai că se controlează și se reglează temperatura termostatic. După ce a trecut timpul de prăjire (timpul de prăjire necesar este indicat în rețetă sau pe ambalajul marfei de prăjit), deschideți cu grijă capacul (atenție că s-ar putea să iasă întâi aburi fierbinți). Scoateți acum coșul de prăjit.
9. Lăsați să picure restul uleiului / grăsimii de pe marfa de prăjit.
10. Ca să stingeți aparatul, să-l scoateți din priză.

### Curățare

1. Fiți atent ca aparatul să fie scos din priză.
2. Așteptați până când sa răcit uleiul / grăsimea din aparat bine înainte de a începe cu curățarea. În orice caz să așteptați 1-2 ore după întrebuițare ca să evitați arsurii.
3. Deblocați recipientul unturii friteuzei, trăgând în sus elementul de deservire (1). Deșertați uleiul.
4. Evitați folosirea detergenților care pot zgăria suprafețele sau a obiectelor ascuțite pentru a nu deteriora aparatul!

Aparatul acesta este corespunzător cu directivele-CE respective și este fabricat după indicațiile de siguranță cele mai noi!  
Schimbări tehnice sînt rezervate!

### Garanție:

Vă dăm o garanție de 24 de luni pe aparatul vînzat începînd cu data cumpărării (chitanța).

În timpul garanției înlăturăm pe gratis deficiențele aparatului care bazează pe greșeli de material sau de fabricație. Deficiențele se înlătură prin repararea sau schimbarea aparatului. Efectuarea garanției nu înseamnă că se prelungește termenul de garanție, nici nu înseamnă că termenul de garanție începe din nou!

Chitanța este actul de dovadă pentru garanție. Fără această dovadă nu se poate repara sau schimba aparatul fără plată!

În caz de garanție trebuie să-i lăsați negustorului dumneavoastră aparatul întreg în ambalajul original împreună cu chitanța.

Piese de accesorii defecte nu înseamnă că se schimbă tot aparatul, ci se schimbă numai piesele stricate dacă ni le trimiteți pe cele stricate. În cazul acesta să nu ne trimiteți tot aparatul ci numai piesele stricate! Defecte de sticlă nu sînt niciodată gratuite!

Piese de consum defecte (de exemplu cărbuni de motor, cîrlig de frământat, curea de impuls, telecomandă de schimb, perie de schimb, foi de ferăstrău etc.), la fel ca curățarea, inspecția și schimbarea pieselor de uzură nu aparțin de garanție și de aceea nu sînt gratuite!

Intervenirea străinilor în aparat înseamnă că nu mai aveți garanție!

### După garanție

După timp de garanție se poate repara aparatul service de reparatură sau la ateliere specializate pe plată.

**RUS**

## Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

## Введение

Фритюр оснащен регулируемым термостатом, что позволяет подобрать температуру в соответствии с особенностями продукта, предназначенного для поджаривания.

**Для того, чтобы оптимально и надежно работать с фритюром пожалуйста внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.**

### Электропитание

Прибор разрешается включать только в розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.



### Обзор деталей прибора

- |                                     |                                |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Управляющий элемент              | 4. Крышка                      |
| 2. Регулятор температуры            | 5. Фритюрная емкость для масла |
| 3. Контрольная лампочка температуры | 6. Фритюрная корзинка          |
|                                     | 7. Кожух фритюра               |

## Подготовка к работе

### Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Снимите крышку с фритюра. Внутри фритюра находится фритюрная корзинка.
2. Рекомендуется очистить крышку, корпус, емкость фритюра и фритюрный короб как это описано в главе "ЧИСТКА".

### Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла ( к примеру картофельную соломку). После 8- 10 раза необходимо менять масло.
2. Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах.
3. Установите подходящую температуру, обязательно учитывайте при этом особенности продукта. Для ориентировки можно использовать следующее правило: продукты, прошедшие предварительное обжаривание во фритюре, требуют более высоких температур по сравнению с сырыми продуктами.
4. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
5. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.
6. Разблокируйте крышку, нажав на блокировочную кнопку (6).
8. По окончании работы с фритюром выньте вилку из розетки.
9. Если фритюр будет случайно включен без масла или жира в нем, то автоматически сработает защита от перегрева. После этого фритюр больше не включается. Выньте вилку из розетки.
10. Для дальнейшей эксплуатации фритюра дайте ему полностью остынуть и только после этого нажмите на красную кнопку "Restart", находящуюся внутри отсека сетевого шнура.

### Порядок работы с прибором

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Снимите крышку с фритюра.

**RUS**

3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 3 л). Уровень масла должен находиться между метками "Min" и "Max". Накройте фритюр крышкой.
4. Вставьте вилку в розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц и включите фритюр. Загорается красная контрольная лампочка. Установите необходимую температуру, вращая регулятор температуры (9).
5. Как только рабочая температура будет достигнута, контрольная лампочка потухнет.
6. Откройте крышку и осторожно опустите фритюрную корзинку с содержимым в раскаленное масло.
7. Теперь опустите фритюрную корзинку в раскаленное масло.
9. Дайте маслу стечь с поджаренного продукта.
10. Для выключения прибора выньте вилку из розетки.

### Чистка

1. Убедитесь в том, что вилка вынута из розетки.
2. Перед чисткой обязательно подождите пока фритюр полностью остынет. В любом случае, подождите после работы примерно 1-2 часа, чтобы избежать опасности получения ожогов.
3. Разблокируйте емкость для масла, вытянув вверх управляющий элемент (1). Слейте масло.
4. Чтобы не повредить фритюр избегайте применения острых предметов и абразивных чистящих порошков.

Этот прибор соответствует директивам СЕ по искрозащите и технике безопасности для низковольтных приборов; он сконструирован в соответствии с новейшими предписаниями по технике безопасности. Мы оставляем за собой право на технические изменения!

### Гарантийное обязательство

Мы даем на купленный у нас прибор гарантию на 24 месяцев, начиная с даты покупки прибора (кассовый чек).

Во время гарантии мы бесплатно устраняем все неполадки прибора, которые возникли по причине дефектов материала или по вине завода-изготовителя, путем ремонта или, на наше усмотрение, заменой прибора. Гарантийный ремонт не удлиняет срок гарантии и не возобновляет ее!

Документом для гарантии служит кассовый чек. Без предъявления этого документа бесплатный ремонт или замена прибора невозможны.

В случае поломки прибора просим вернуть его в магазин в полной комплектации и оригинальной упаковке, приложив кассовый чек. Детали с дефектами не являются причиной для возврата прибора, они будут присланы бесплатно взамен дефектных. В подобном случае не отправляйте

весь прибор, а заказывайте только дефектные детали! Разбитые стеклянные детали меняются, как правило, только за оплату!

**RUS**

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, пыльные полотна, смесительные крюки, приводные ремни и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии прибора посторонними лицами.

### **По окончании гарантии**

По истечении срока гарантии прибор можно сдать на ремонт в специализированный магазин или ремонтную мастерскую за оплату.

## Technische Daten

Modell:	FR 2667
Bemessungsspannung/-frequenz:	220 – 240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	2200 Watt
Schutzklasse:	I
Füllmenge:	max. 3 l

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät  
einer umweltgerechten Entsorgung zu.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40  
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: [info@clatronic.de](mailto:info@clatronic.de)