

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

Friteuse

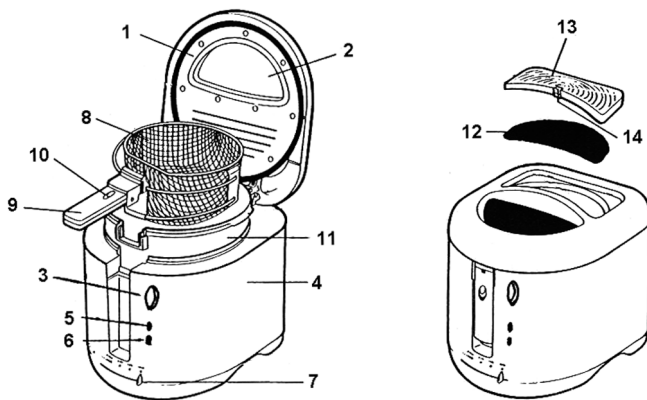
Friteuse • Friteuse
Freidora • Fritadeira
Friggitrice • Deep fryer
Frytownica • Fritéza
Fritőz • Aparat de prăjit
Фритюр



FR 2766

Inhalt

Inhoud • Sommaire • Índice • Índice • Indice	
Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Conținut • Содержание	
D	Übersicht BedienelementeSeite 3
	BedienungsanleitungSeite 4
	GarantieSeite 7
NL	Overzicht bedieningselementenPagina 3
	GebruiksaanwijzingPagina 9
	GarantiePagina 12
F	Aperçu des éléments de commandePage 3
	Mode d'emploiPage 13
	GarantiePage 16
E	Vista de conjunto Elementos de mandoPágina 3
	Instrucciones de servicioPágina 18
	GarantíaPágina 21
P	Vista geral dos elemntos de comandoPágina 3
	Manual de instruçõesPágina 23
	GarantíaPágina 26
I	Descrizione dei singoli pezziPagina 3
	Istruzioni per l'usoPagina 27
	GaranziaPagina 30
GB	Control element overviewPage 3
	Instruction ManualPage 32
	GuaranteePage 35
PL	Przegląd elementów obsługiStrona 3
	Instrukcja obsługiStrona 36
	GwarancjaStrona 39
CZ	Přehled obsluhovacích prvkůStrana 3
	Návod k použitíStrana 41
	ZárukaStrana 44
H	A használt elemek megtekintéseOldal 3
	A használati utasításOldal 45
	GaranciaOldal 48
RO	Privire de ansamblu al modului de întrebuințarePagină 3
	Mod de întrebuințarePagină 50
	GaranțiePagină 53
RUS	Обзор управляющих элементовстр. 3
	Руководство по эксплуатациистр. 54
	Гарантиястр. 57



Übersicht Bedienelemente

- 1 Deckel (abnehmbar)
- 2 Sichtfenster
- 3 Knopf zum Öffnen des Deckels
- 4 Gehäuse
- 5 POWER – Ein/Aus-Kontrolllampe
- 6 TEMP – Temperatur-Kontrolllampe
- 7 Temperaturregler
- 8 Frittierkorb
- 9 Griff
- 10 Knopf zum Absenken des Frittierkorbes
- 11 Frittierfettbehälter
- 12 Geruchs- und Fettdunstfilter
- 13 Filterabdeckung
- 14 Knopf zur Entriegelung

D**Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbono 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.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt 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...".

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
- Halten Sie den Deckel (1) während des Gebrauchs fest geschlossen.
- Befüllen Sie den Korb (8) außerhalb der Fritteuse um Spritzer zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.

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.

D

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie die Verpackung. Öffnen Sie die Fritteuse durch Drücken des Knopfes (3). In der Fritteuse befindet sich der Frittierkorb. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse
2. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel, das Gehäuse, den Behälter und den Frittierkorb, wie unter REINIGUNG beschrieben, zu säubern.

Hinweise für die Benutzung

1. Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurückgebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes frites). Nach 8-10maligem 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 brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
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. Der Frittierkorb darf max. zu 2/3 befüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht (max. Füllmenge von Pommes Frites 450 g pro Portion).
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.

Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist.
2. Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie den Entriegelungsknopf (3) drücken .
3. Entnehmen Sie den Frittierkorb, und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (11) (maximal 2 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max-Markierung liegen (Abb. 1-4).

D

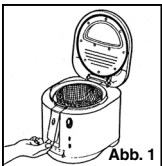


Abb. 1

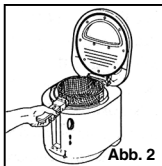


Abb. 2

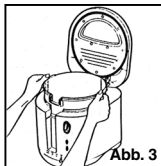


Abb. 3

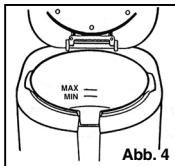


Abb. 4

4. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz und schalten Sie die Fritteuse ein. Die orange POWER-Kontrolllampe (5) und die rote TEMP-Kontrolllampe (6) leuchten auf. Stellen Sie den Temperaturregler (7) auf die gewünschte Temperatur.
5. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrolllampe (6).
6. Öffnen Sie den Deckel und hängen Sie den Frittierkorb mit dem Frittiergut vorsichtig in die Aussparung. Achten Sie darauf, dass der Griff (9) nach oben eingerastet ist und sich der Frittierkorb somit über dem heißen Fett befindet.
7. Schließen Sie den Deckel. Senken Sie jetzt den Frittierkorb in das heiße Frittierfett, indem Sie den Knopf (10) am Griff nach hinten ziehen.
8. Es ist möglich, dass sich die Kontrolllampe (6) 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.

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. Zum Wechseln des Öls, ziehen Sie den Frittierbehälter an den Griffen heraus (s. Abb. 3) und gießen Sie das Öl seitlich aus.
4. Bitte tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser ein.
5. Den Deckel können Sie nach oben abziehen. Dies erleichtert die Reinigung (siehe Abb. 5).
6. Um die Filter (12) auszutauschen, ziehen Sie die Filterabdeckung (13) im Deckel des Gerätes nach oben.
7. Reinigen Sie den Frittierfettbehälter, den Deckel und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushaltsspülmittel. Bitte nicht in Wasser tauchen.
8. Den Frittierkorb können Sie in gewohnter Weise im Spülbad reinigen.
9. Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen, damit die Fritteuse keinen Schaden nimmt!

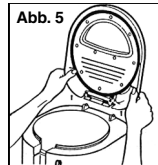


Abb. 5

Garantie

D

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 oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

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

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

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen 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.

D

Service für unsere Haushaltsartikel

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

0 21 52 / 20 06 – 888

Service für unsere Unterhaltungselektronik

Verschleißteile und Ersatzteile für unsere Unterhaltungselektronik (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen) wie z. B. Fernbedienungen, Bedienteilkappen, Lautsprecherblenden usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 666

Für technische Fragen 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**



Algemene veiligheidsinstructies

NL

- 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 stekker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de stekker uit de contactdoos (trek aan de stekker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- 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.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

- Beweeg het apparaat niet zolang het vet vloeibaar/heet is.
- Houd het deksel (1) tijdens het frituren goed gesloten.
- Vul de mand (8) buiten de frituurpan om spatten te vermijden.
- Gebruik voor het frituren altijd de frituurmand.

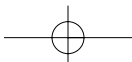
Inleiding

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

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.



NL**Overzicht bedieningselementen**

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1 Deksel (afneembaar) | 8 Frituurmand |
| 2 Kijkvenster | 9 Handvat |
| 3 Knop voor het openen van het deksel | 10 Knop voor het omlaagsturen van de frituurmand |
| 4 Behuizing | 11 Frituurvetreservoir |
| 5 POWER – controlelampje aan/uit | 12 Geur- en vetfilter |
| 6 TEMP – controlelampje temperatuur | 13 Filterafdekking |
| 7 Temperatuurregelaar | 14 Knop voor de ontgrendeling |

Ingebruikname**Vóór de eerste ingebruikname**

1. Verwijder de verpakking. Open de fritouse door de knop (3) in te drukken. In de fritouse bevindt zich de frituurmand.
2. Reinig het deksel, de ommanteling, de frituurmand en de pan zoals onder REINIGING beschreven staat.

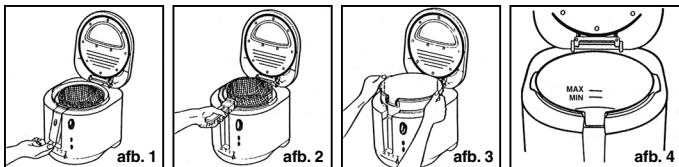
Gebruiksaanwijzingen

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 fritouse 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 fritouse 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. De frituurmand mag tot max. 2/3 worden gevuld. Maak de frituurmand nooit te vol (max. vulhoeveelheid van frites 450 g per portie).
7. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.
8. Trek na het gebruik van de fritouse de steker uit de contactdoos.
9. Wanneer u de fritouse 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 steker uit de contactdoos.

Bediening

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. Ontgrendel het deksel door de ontgrendelingsknop (3) in te drukken.

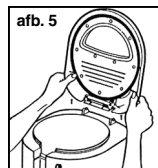
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in het reservoir (11) (maximaal 2 l). Het vulniveau moet tussen min- en max-markering liggen (afb. 1-4).



4. Sluit de steker aan op een correct geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz en schakel de frituurpan in. Het oranje POWER-controlelampje (5) en het rode TEMP-controlelampje (6) branden. Stel de temperatuurregelaar (7) in op de gewenste temperatuur.
5. Wanneer de temperatuur bereikt is, dooft het controlelampje (6).
6. Open het deksel en hang de frituurmand met de te frituren producten voorzichtig in de uitsparing. Let op dat het handvat (9) naar boven inklikt en de frituurmand zich dus boven het hete vet bevindt.
7. Sluit het deksel. Stuur de frituurmand omlaag in het hete vet door de knop (10) aan het handvat naar achter te trekken.
8. Het mogelijk dat de controlelamp (6) 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 afdruppen.
10. Trek de steker uit de contactdoos om het apparaat uit te schakelen.

Reiniging

1. Controleer of de stroomtoevoer ook werkelijk onderbroken is.
2. Wacht tot de friteuse 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. Om de olie te verversen, trekt u het frituurvetreservoir aan het handvat eruit (zie afb. 3) en giet de olie naar opzij weg.
4. Dompel het apparaat niet onder water.
5. U kunt het deksel naar boven wegtrekken. Dit maakt de reiniging eenvoudiger (zie afb. 5).
6. Om de filters (12) te vervangen, trekt u de filterafdekking (13) in het deksel van het apparaat naar boven.



NL

7. Reinig het frituurvetreservoir, het deksel en de behuizing met een vochtige doek en gebruik eventueel een beetje afwasmiddel. Dompel het apparaat niet onder water.
8. U kunt de frituurmand gewoon in een sopje reinigen.
9. Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of scherpe voorwerpen omdat daarvoor de friteuse beschadigd wordt!

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daarvoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

Conseils généraux de sécurité

F

- 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 **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- 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 ...

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Ne déplacez pas l'appareil lorsque l'huile est liquide, c'est-à-dire chaude.
- Maintenez le couvercle (1) complètement fermé pendant le fonctionnement.
- Remplissez le panier (8) à l'extérieur de la friteuse pour éviter toutes éclaboussures.
- Utilisez toujours le panier à friture.

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.

F Raccordement

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

Liste des différents éléments de commande

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1 Couvercle | 8 Panier à friture |
| 2 Vitre de contrôle | 9 Poignée |
| 3 Bouton d'ouverture du couvercle | 10 Bouton d'abaissement du panier à friture |
| 4 Parois | 11 Bac à huile de friture |
| 5 POWER - Lampe témoin Marche / Arrêt | 12 Filtres à graisses et à odeurs |
| 6 TEMP - Lampe témoin du thermostat | 13 Cache à filtres |
| 7 Thermostat | 14 Bouton de déverrouillage |

Mise en service

Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage. Tournez le bouton (3) pour ouvrir 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

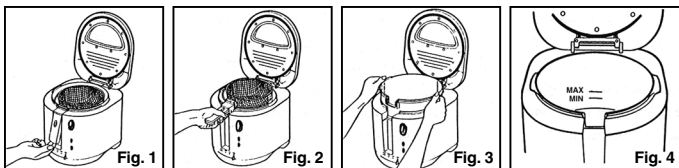
1. Retirez régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Il est conseillé de changer d'huile après 8 à 10 utilisations.
2. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité. Evitez d'utiliser de la margarine, de l'huile 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 pré-cuits 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. Le panier à friture ne peut être rempli au maximum qu'aux 2/3. Ne le remplissez pas davantage (quantité maximum de frites: 450 g par panier).
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 lors automatiquement en marche. L'appareil n'est alors plus prêt au fonctionnement. Débranchez le câble d'alimentation.

F

Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché.
2. Pour déverrouiller le couvercle, appuyez sur le bouton de déverrouillage (3).
3. Retirez le panier puis versez l'huile ou la graisse dans le bac (11) (2 l maximum). Le niveau de remplissage doit se situer entre les marques Min et Max (Fig. 1-4).



4. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz puis mettez l'appareil en marche. La lampe témoin orange POWER (5) et la lampe témoin rouge TEMP (6) s'allument. Réglez le thermostat (7) sur la température désirée.
5. La lampe témoin (6) s'éteint lorsque la température désirée est atteinte.
6. Ouvrez le couvercle et suspendez le panier plein, avec soin dans la fente prévue à cet effet. Veillez à ce que la poignée (9) soit fixée vers le haut et que le panier se trouve ainsi au-dessus de la graisse chaude.
7. Refermez le couvercle. Plongez maintenant le panier dans la graisse brûlante en enfonçant le bouton (10) situé sur la poignée.
8. Il est possible que la lampe témoin (6) 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

F

d'éviter tout risque de brûlures.

3. Pour changer l'huile, retirez le bac à graisse en le saisissant par les poignées (fig. 3) et jetez l'huile en orientant le bac sur le côté.
4. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
5. Vous pouvez retirer le couvercle en le soulevant. Cela facilite le nettoyage (fig. 5).
6. Pour changer les filtres (12), soulevez le cache à filtres (13) du couvercle de l'appareil.
7. Nettoyez le bac à graisse, le couvercle et les parois de l'appareil à l'aide d'un torchon humide et éventuellement de détergent. Ne plongez jamais ces pièces de l'appareil dans l'eau.
8. Vous pouvez laver le panier à friture normalement à l'eau savonneuse.
9. Évitez d'utiliser des produits à récurer ou des objets rayant, de façon à ne pas endommager votre appareil!



Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

F

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

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.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- 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.

**Indicaciones especiales de seguridad
para este aparato**

- No mueva el aparato, cuando la grasa esté líquida / caliente.
- Durante el uso mantenga la tapa (1) bien cerrada.
- Llene la cesta de freír fuera de la freidora para evitar salpicaduras.
- Utilice siempre la cesta de freír.

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.

E

Vista general de los elementos de mando

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Tapadera (desmontable) | 7 Regulador de temperatura |
| 2 Ventanilla | 8 Cesta de freír |
| 3 Botón para abrir la ventanilla | 9 Empuñadura |
| 4 Carcasa | 10 Botón para bajar la cesta de freír |
| 5 POWER – Lámpara de control
conexión / desconexión | 11 Recipiente para la grasa |
| 6 TEMP – Lámpara de control de
temperatura | 12 Filtro de humos inodoro y grasa |
| | 13 Cubierta del filtro |
| | 14 Botón para el desbloqueo |

Puesta en marcha

Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. Abra la freidora girando el botón (3). 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

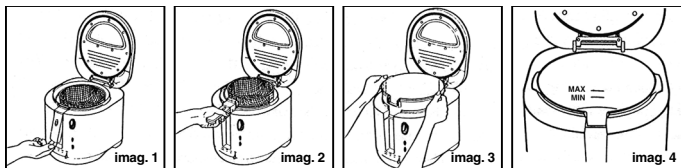
1. Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Debe cambiar el aceite después de haberlo utilizado de 8 a 10 veces.
2. Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa 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. La cesta de freír solamente se puede llenar hasta 2/3 de su capacidad. Se ruega no sobrellenar la cesta de freír (máx. cantidad de llenado de patatas fritas 450g por porción).
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 cla-

E

vija de la caja de enchufe.

Uso

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado.
2. Desbloquee la tapadera, presionando el botón para abrir la tapadera (3).
3. Aparte la cesta de freír y vierta aceite o grasa en el recipiente (11) (máx. 2l). El nivel de llenado debe estar entre la marcación MIN- y MAX- (imagen 1-4).



4. Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230V, 50 Hz y conecte la freidora . La lámpara de control POWER de color naranja (5) y la lámpara de control TEMP de color rojo (6) se iluminan. Ajuste el regulador de temperatura (7) a la temperatura deseada.
5. Si se ha alcanzado la temperatura ajustada, se apagará la lámpara de control (6).
6. Abra la tapadera y cuelgue con cuidado la cesta de freír con los alimentos para freír en la hendidura. Tenga atención de que la empuñadura (9) se haya encajado por arriba y que de esta manera la cesta de freír se encuentre sobre la grasa caliente.
7. Cierre la tapadera. Ahora hunda la cesta de freír en la grasa, tirando el botón (10) hacia atrás.
8. Es posible, que durante el proceso de freír se apague y se encienda la lámpara de control (6). 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.

Limpeza

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. Para cambiar el aceite, saque el recipiente para la grasa por las empuñaduras (vea imagen 3) y vierta el aceite de forma lateral.
4. Por favor no sumerja el aparato en agua.
5. Pueda retirar la tapa tirando hacia arriba. Esto facilita la limpieza (vea imagen 5).
6. Para recambiar el filtro (12), tire hacia arriba la cubierta del filtro (13) que se encuentra en la tapadera del aparato.
7. Limpie el recipiente para la grasa, la tapadera y la carcasa con un paño humedecido y si es necesario con un agente doméstico. Se ruega no sumergir los objetos en agua.
8. La cesta de freír la puede lavar de forma habitual en un baño jabonoso.
9. ¡Evite el uso de detergentes u objetos agresivos, para que la freidora no se dañe!



E

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra línea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las 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.), como también la

E limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

Instruções gerais de segurança

P

- 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 mergulhar 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).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- 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...“.

Instruções especiais de segurança para este aparelho

- Não movimente o aparelho quando a gordura estiver líquida/quente.
- Durante o funcionamento, a tampa (8) terá de ficar bem fechada.
- Encha o cesto fora da fritadeira, a fim de evitar salpicos.
- Sempre que queira fritar, use o cesto respectivo.

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.

P Ligação

O aparelho terá de ser ligado a uma tomada com protecção de contactos de 250 V, 50 Hz, devidamente instalada.

Elementos do aparelho

- | | |
|---|--|
| 1 Tampa (amovível) | 7 Selector da temperatura |
| 2 Janela | 8 Cesto para fritar |
| 3 Botão para abrir a tampa | 9 Pega |
| 4 Caixa | 10 Botão para baixar o cesto de fritar |
| 5 POWER – lâmpada de controle para ligar/desligar | 11 Recipiente da gordura |
| 6 TEMP – lâmpada de controle da temperatura | 12 Filtro para cheiros e gordura |
| | 13 Tampa do filtro |
| | 14 Botão de desbloqueio |

Funcionamento

Antes da primeira utilização

1. Retirar a embalagem. Abrir a fritadeira, girando o botão (3). Dentro da fritadeira encontra-se o cesto. 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.

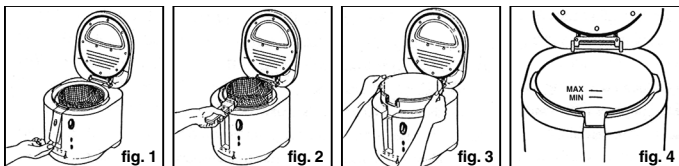
Instruções para a utilização

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 encha o cesto para fritar com mais de 2/3 do seu volume. Não o encha demais (quantidade máxima de batatas fritas: 450 g de cada vez).
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.

Utilização

P

1. Verificar se o aparelho se encontra desligado da corrente.
2. Desbloquear a tampa, carregando no respectivo botão (3).
3. Retire o cesto de fritar e deite óleo ou gordura no recipiente (11) (2 litros no máximo). O nível do óleo ou da gordura deverá encontrar-se entre as marcações Min. e Max. (figuras 1 a 4).



4. Introduza a ficha numa tomada com protecção de contactos de 230 voltes, 50 Hz, e ligue a fritadeira. A lâmpada de controle cor-de-laranja (5) – POWER – e a lâmpada de controle vermelha (6) – TEMP – iluminam-se. Coloque o selector (7) na temperatura desejada.
5. Logo que seja atingida a temperatura seleccionada, a lâmpada de controle (6) apagar-se-á.
6. Abra a tampa e coloque cuidadosamente o cesto com os ingredientes para fritar no rebaixo. Certifique-se de que a pega (9) está virada para cima e de que o cesto estará assim por cima do óleo quente.
7. Feche a tampa. Baixe o cesto para dentro do óleo quente, puxando para trás o botão (10) que se encontra na tampa.
8. É possível que a lâmpada de controle (6) 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 fermentos.
3. Para substituir o óleo, retire o recipiente, pegando-lhe pelas asas (consulte a fig. 3) e despeje o óleo lateralmente.
4. Não mergulhe o aparelho em água.
5. Pode tirar a tampa, puxando-a para cima. Tal tornará a limpeza mais fácil (consulte a fig. 5).



- P**
6. Para substituir o filtro (12), puxe para cima a respectiva tampa (13) que se encontra na tampa do aparelho.
 7. Limpe o recipiente, a tampa e a caixa do aparelho com um pano húmido e, se necessário, com detergente. Não emergir por favor em água.
 8. O cesto de fritar pode ser lavado normalmente em água com detergente.
 9. Evitar a utilização de produtos abrasivos ou de objectos cortantes, para não provocar quaisquer danos na fritadeira!

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

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 ou dos acessórios*) 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.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automaticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos 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 terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

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** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- 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...".

Speciali norme di sicurezza relative a questo apparecchio

- Non spostare l'apparecchio quando il l'olio è caldo.
- Quando si utilizza l'apparecchio, è necessario che il coperchio (1) sia ben chiuso.
- Riempire il cestello (8) all'esterno della friggitrice per evitare gli spruzzi.
- Per friggere si raccomanda di utilizzare sempre l'apposito cestello.

Introduzione

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

1 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.

Elenco degli elementi di comando

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 Coperchio (staccabile) | 7 Termostato |
| 2 Apertura di controllo in vetro | 8 Cestello |
| 3 Tasto per l'apertura del coperchio | 9 Impugnatura |
| 4 Custodia | 10 Tasto per abbassare il cestello. |
| 5 POWER – indicatore luminoso di controllo on/off | 11 Contenitore raccogligrassi |
| 6 TEMP – indicatore luminoso di controllo temperatura | 12 Filtro antiodori e vapori grassi |
| | 13 Coperchio filtro |
| | 14 Tasto di sblocco |

Messa in esercizio

Prima della prima messa in esercizio

- 1 Togliere l'imballaggio. Aprire la friggitrice premendo il tasto (3). 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.

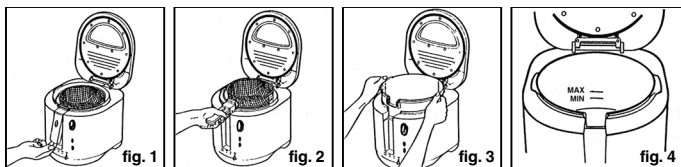
Avvertenze per l'utente

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 friggete impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.
6. Il cestello può essere riempito max. fino a 2/3. Non versare oltre la quantità prevista (quantità max. di patatine 450 g una porzione).
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.

Uso

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento.
2. Sbloccare il coperchio premendo il tasto di sblocco (3).
3. Togliere il cestello e versare olio o grasso nel contenitore (11) (max. 2 l). Il livello di riempimento deve essere tra la tacca Min. e Max. (fig. 1-4).

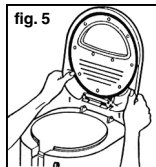


4. Infilare la spina in una presa con contatto di terra da 230 V, 50 Hz e accendere la friggitrice. L'indicatore di controllo POWER (5) e l'indicatore rosso TEMP (6) si accendono. Mettere il termostato sulla temperatura desiderata.
5. Al raggiungimento della temperatura impostata, l'indicatore di controllo (6) si spegne.
6. Aprire il coperchio e con cautela fissare il cestello con gli alimenti da friggere nella cavità. Fare attenzione che l'impugnatura (9) sia agganciata verso l'alto e che il cestello si trovi dunque sopra il grasso bollente.
7. Chiudere il coperchio. Ora abbassare il cestello nel grasso di friggitura tirando all'indietro il tasto (10) sull'impugnatura.
8. E' possibile che durante la friggitura l'indicatore luminoso (6) 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 (indicatedo 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. Per sostituire l'olio estrarre il contenitore di friggitura afferrando i manici (v. fig. 3) e versare l'olio lateralmente.
4. Si raccomanda di non immergere l'apparecchio in acqua.

5. Il coperchio può essere tirato verso l'alto. In questo modo la pulizia è più facile (v. fig. 5).
6. Per sostituire i filtri (12), tirare la copertura del filtro (13) nel coperchio dell'apparecchio verso l'alto.
7. Pulire il contenitore del grasso di friggitura, il coperchio e la custodia con un panno umido ed eventualmente con detergente per stoviglie. Non immergere in acqua.
8. Pulire il cestello come abitualmente in acqua e detergente per stoviglie.
9. Evitate di usare detersivi abrasivi od oggetti acuminati per non danneggiare la friggitrice!



Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoramente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.



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.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- 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".

Special Safety Advice for this Device

- Do not move the device when the fat is liquid/hot.
- Keep the lid (1) tightly closed during use.
- Please fill the basket (8) outside the deep-fat dryer in order to prevent splashes.
- Please always use the frying basket for deep-frying.

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 the Operating Elements

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1 Lid (removable) | 9 Handle |
| 2 Viewing window | 10 Knob for lowering the deep frying basket |
| 3 Button to open the lid | 11 Frying fat container |
| 4 Housing | 12 Odour and fat vapour filter |
| 5 POWER - on/off control lamp | 13 Filter cover |
| 6 TEMP - temperature control lamp | |
| 7 Temperature regulator | |
| 8 Deep frying basket | |

Putting into use**Before using for the first time**

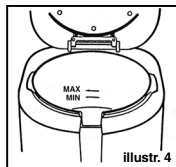
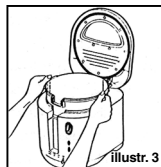
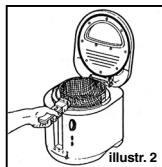
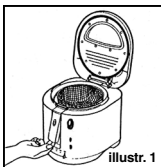
1. Remove the packaging. Open the deep fryer by pressing the button (3). The frying basket is in the deep fryer.
2. It is highly recommended to clean the lid, casing, container and frying basket as described in CLEANING.

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. The deep frying basket must not be more than two-thirds full. Do not overfill the basket (maximum volume of chips 450 g per portion).
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.

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off.
2. Unlock the lid by pressing the release button (3).
3. Remove the deep frying basket and fill oil or fat into the container (11) (maximum 2 l). Only fill between the min. and max. mark (illustration 1-4).

GB

4. Insert the plug into a standard safety socket 230 V, 50 Hz and then switch the deep fat fryer on. The orange POWER control lamp (5) and the red TEMP control lamp (6) light up. Turn the temperature regulator (7) to the desired temperature.
5. When the temperature that has been set is reached the control lamp goes off (6).
6. Open the lid and suspend the deep frying basket containing the food to be fried carefully into the recess. Ensure that the handle (9) is locked in place facing upwards and the basket is therefore located above the hot fat.
7. Close the lid. Now lower the deep frying basket into the hot fat by pulling back the button (10) on the handle.
8. It is possible that the indicator light (6) 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. In order to change the oil, pull the deep frying container out by the handles (see illustration 3) and pour the oil out at the side.
4. Please do not immerse the device in water.
5. The lid can be pulled off upwards. This makes cleaning easier (see illustration 5).
6. In order to replace the filters (12), pull the filter cover (13) located in the lid of the device upwards.
7. Clean the deep frying fat container, the lid and the housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Please do not immerse in water.
8. The deep frying basket can be cleaned in the usual way in soapy water.
9. Avoid using abrasive detergents or sharp objects to avoid damaging the deep fryer!



This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

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.
- 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 za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za kabel).
- Aby ochronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisiął luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“

Szczególne zalecenia bezpieczeństwa odnoszące się do tego urządzenia

- Jeżeli tłuszcz jest płynny/gorący nie należy poruszać urządzeniem.
- W trakcie używania pokrywa (1) powinna być dobrze zamknięta
- Koszyk należy napełniać poza frytownicą, aby uniknąć rozpryskiwania się oleju.
- Do smażenia w głębokim oleju należy zawsze używać przeznaczonego do tego koszyka.

Wstęp

PL

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.

Zestawienie elementów obsługi

- | | |
|---|--|
| 1 Pokrywa (zdejmowana) | 8 Koszyk do smażenia |
| 2 Okienko | 9 Uchwyt |
| 3 Przycisk do otwierania pokrywy | 10 Suwak opuszczający koszyk do smażenia |
| 4 Obudowa | 11 Wewnętrzny pojemnik na olej |
| 5 POWER - lampka kontrolna włączone/wyłączone | 12 Filtr zapachów i oparów |
| 6 TEMP - lampka kontrolna temperatury | 13 Osłona filtra |
| 7 Regulator temperatury | 14 Przycisk odblokowujący |

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. Proszę otworzyć frytkownicę naciskając przycisk (3). 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

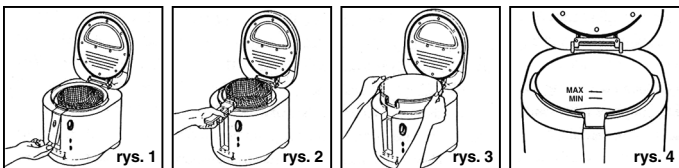
1. Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po 8- 10-krotnym użyciu należy wymienić olej.
2. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia. Należy unikać stosowania margaryny, oleju z oliwek lub masła. Tego rodzaju tłuszcze nie nadają się do głębokiego smażenia, ponieważ już przy niskiej temperaturze mogą one zacząć się dymić.
3. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględnić cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.

PL

4. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwać frytownicy.
5. Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
6. Kosz do frytowania napełniać maksymalnie w 2/3. Nigdy nie należy go przepełniać (max. ilość frytek - 450 g na porcję).
7. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha ściereczką.
8. Po zakończeniu korzystania z frytownicy proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
9. Jeżeli przez przypadek frytownica 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.

Użytkowanie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
2. Proszę odblokować pokrywę naciskając przycisk rygla (3).
3. Zdjąć koszyk do frytowania, napełnić wewnętrzny pojemnik (11) olejem lub tłuszczem (maksymalnie 2 l). Poziom napełnienia musi mieścić się pomiędzy oznaczeniami min. i max. (rys. 1-4).



4. Podłączyć wtyczkę do gniazda z uziemieniem 230 V, 50 Hz i włączyć frytownicę. Zapala się pomarańczowa lampka kontrolna zasilania (POWER) (5) i czerwona temperatury (TEMP) (6). Nastawić regulator temperatury (7) na wymaganą wartość.
5. Po osiągnięciu nastawionej temperatury lampka kontrolna gaśnie.
6. Otworzyć pokrywę i w specjalnym wgłębieniu ostrożnie zawiesić koszyk z produktami do smażenia. Zwrócić uwagę, aby uchwyt (9) był zablokowany ku górze, dzięki czemu koszyk będzie znajdował się nad rozgrzanym olejem.
7. Zamknąć pokrywę. Zanurzyć koszyk w gorącym tłuszczu poprzez przesunięcie do tyłu suwaka (10) umieszczonego na uchwycie.
8. Możliwe, że lampka kontrolna (6) będzie się kilkakrotnie włączała i wyłączała podczas pieczenia. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę. Po upływie czasu

zapekania (czas zapekania podany jest na opakowaniu zapekanego 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. W celu wymiany oleju należy złapać za uchwyt i wyjąć wewnętrzny pojemnik (rys. 3), a następnie wylać olej przechylając na bok.
4. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.
5. Pokrywę można zdjąć do góry. Dzięki temu łatwiejsze jest czyszczenie (patrz rys. 5).
6. Aby wymienić filtr (12) należy pociągnąć do góry osłonę filtra (13) w pokrywie frytownicy.
7. Oczyszczyć wewnętrzny pojemnik na tłuszcz, pokrywę i obudowę za pomocą wilgotnej ściereczki i w razie potrzeby płynu do zmywania. Nie zanurzać w wodzie.
8. Koszyk do smażenia można zmywać w sposób tradycyjny.
9. Aby nie uszkodzić frytownicy, należy unikać używania środków do szorowania lub ostrych przedmiotów!



Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przynajmniej 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

PL

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 wyfado- wania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nie- odpowiedniego 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,
- roszczeń 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.



Všeobecné bezpečnostní pokyny

CZ

- 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 neponožujte 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.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- 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 ...“.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Nepohybujte s přístrojem, jestliže tuk je tekutý/horký.
- Víko(1) fritovací nádoby ponechte po dobu provozu pevně uzavřené.
- Fritovací koš plňte mimo fritovací nádobu, zabráníte tím stříkání tuku.
- Pro fritování používejte vždy fritovací koš.

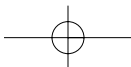
Úvod

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.



CZ Přehled obslužných prvků

- | | |
|---|--|
| 1 Víko (snímatelné) | 8 Fritovací koš |
| 2 Průzor | 9 Rukojeť |
| 3 Tlačítko k otevření víka | 10 Knoflík pro spuštění fritovacího koše do nádoby |
| 4 Vnější kryt | 11 Fritovací nádoba |
| 5 POWER – Ein/Aus - kontrolka zapnutí/vypnutí | 12 Pachový a tukový filtr |
| 6 TEMP – kontrolka teploty | 13 Kryt filtru |
| 7 Regulátor teploty | 14 Odjišťovací tlačítko |

Uvedení do provozu**Před prvním uvedením do provozu:**

1. Zbavte přístroj obalu. Otevřete fritézu stisknutím tlačítka (3). Ve fritéze se nachází fritovací koš.
2. Doporučujeme čistit víko, těleso, nádobu a fritovací koš tak, jak je popsáno v oddíle ČISTĚNÍ.

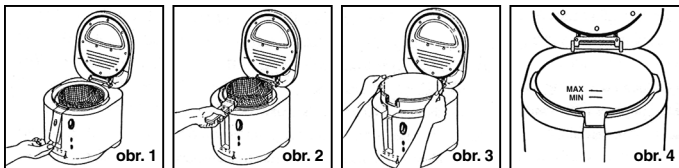
Pokyny pro používání

1. Pravidelně odstraňujte zbytky fritované suroviny, které zůstaly v oleji (např. kousky pomřítů). Po 8 - 10 použitích by měl být olej vyměněn.
2. K fritování používejte 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: Před smažením 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. Fritovací koš smí být naplněn maximálně ze 2/3. Nepřepřehřejte fritovací koš (max. množství bramborových hranolků je 450 g pro porci).
7. Vlhké potraviny nejprve otřete do sucha pomocí hadříku.
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.

Používání

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý.
2. Odjistěte poklop tak, že stlačíte odjišťovací tlačítko (3).

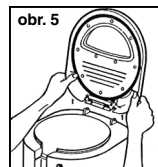
3. Vyměte fritovací koš a dejte do fritovací nádoby olej nebo tuk na smažení (maximálně 2 l). Hladina tuku musí ležet mezi značkami min. a max. (zobrazení 1-4).



4. Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky 230 V, 50 Hz a zapněte fritovací hrnec. Oranžová kontrolka POWER (5) a červená kontrolka TEMP (6) se rozsvítí. Nastavte regulátor teploty (7) na požadovanou hodnotu.
5. Po dosažení požadované teploty kontrolka (6) zhasne.
6. Otevřete víko nádoby a zavěste naplněný fritovací koš opatrně do drážky. Dbejte na to, aby byla rukojeť (9) zaaretována v horní poloze, přičemž se fritovací koš nachází nad hladinou horkého tuku.
7. Uzavřete víko nádoby. Spustíte fritovací koš do horkého fritovacího tuku tím, že knoflík (10) na rukojeti stáhnete dozadu.
8. Může se stát, že kontrolní svítidla (6) 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. Při výměně tuku vytáhněte fritovací nádobu pomocí držadel z vnějšího krytu (viz. obr. 3) a vylijte tuk po straně z nádoby.
4. Příklad nikdy neponořujte do vody.
5. Víko můžete odejmout směrem nahoru. Toto ulehčí čištění (viz obr.5).
6. Pro výměnu filtru (12) vytáhněte kryt filtru ve víku fritovacího hrnce nahoru.



CZ

7. Očistěte fritovací nádobu, víko a vnější kryt vlhkým hadříkem, popřípadě použijte prostředek na mytí nádobí. Neponořujte nádobu do vody.
8. Fritovací koš můžete mýt obvyklým způsobem ve vodní lázni s přísadou prostředku na mytí nádobí.
9. Vyvarujte se používání drsných čistících prostředků nebo ostrých předmětů, abyste fritézu nepoškodili!

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapětové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplaty provést opravu v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

Általános biztonsági rendszabályok

H

- 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!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- 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" ...

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági rendszabályok

- Ne mozgassa a készüléket olyankor, amikor a zsiradék folyékony állapotú/forró!
- Tartsa a használat során a fedelet (1) szorosan zárva!
- A megtöltéshez vegye ki a kosarat (8) és a fritőzből, hogy elkerülje a fröcskölést!
- Sütéshez mindig a sütőkosarat használja!

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 Fedél (levegő) | lámpa |
| 2 Ablak | 7 Hőmérséklet-szabályozó |
| 3 Fedélnyitó gomb | 8 Sütőkosár |
| 4 Burkolat | 9 Fogantyú |
| 5 POWER – be-/kikapcsolva –
ellenőrző lámpa | 10 Sütőkosár-lesüllyesztő gomb |
| 6 TEMP – hőmérséklet ellenőrző | 11 Sütőzsiradék-tartály |
| | 12 Szag- és zsírpáraszűrő |

Üzembehelyezés

Az első használatvétel előtt

- Bontsa ki a csomagolást! A gomb (3) megnyomásával nyissa ki a fritőzt! A fritőz belsejében található a sütőkosár.
- A fedőt, a burkolatot, a tartályt és a sütőkosarat ajánlatos megtisztítani, ahogy a TISZTÍTÁS címszó alatt le van írva.

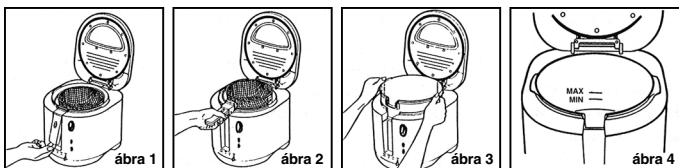
Használati útmutató

- Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). 8-10 használat után cserélje az olajat!
- A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt használjon. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vajat! Ezek a zsiradékok meg alkalmasak fritírozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdenek.
- 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.
- Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy más-hová vinni.
- Tésztafélék fritírozása esetén húzza le a túlsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
- A sütőkosarat legfeljebb 2/3-ig szabad megtölteni. Ne töltse túl a sütőkosarat! (Hasábburgonyából a maximális töltő súly adagonként 450 g.)
- A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!
- Használat után húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- Ha véletlenül úgy kapcsolná be a fritőzt, hogy nincs benne zsír, ill. olaj, automatikusan bekapcsol a túlhevülés-gátló. Ilyenkor a készülék már nem működőképes. Húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!

Használat

H

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból!
2. A reteszoldó gomb (3) lenyomásával oldja ki a fedél reteszelését!
3. Emelje ki a sütőkосarat, és töltsé meg a tartályt (11) olajjal vagy zsírral (legfeljebb 2 l). A zsiradék szint a Min és a Max jelölés között legyen (1-4. ábra)!



4. Dugja a csatlakozó dugaszt 230 V, 50 Hz-es földelt konnektorbóba, és kapcsolja be a fritőzt! Kigyullad a narancsszínű POWER ellenőrző lámpa (5) és a piros TEMP ellenőrző lámpa (6). Állítsa a hőmérséklet-szabályozót (7) a kívánt hőmérsékletre!
5. A beállított hőmérséklet elérésekor az ellenőrző lámpa (6) kialszik.
6. Nyissa ki a fedelet, és óvatosan akassza be a megsütendő élelmiszerral az erre való nyílásba! Ügyeljen rá, hogy a fogantyúval (9) felfelé legyen bekattintva, és így a sütőkосар a forró zsiradékfürdő fölélt maradjon.
7. Zárja le a fedelet! Utána a fogantyún lévő gombot (10) hátrafelé húzva, süllyeszze bele a sütőkосarat a forró zsiradékfürdőbe!
8. Előfordulhat, hogy sütés közben az ellenőrző lámpa (6) 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 sütőkосarat.
9. Hagyja a fritirozott 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. Az olaj cseréjéhez a füléinél fogva húzza ki a zsiradék tartályt (lásd 3. ábra), és öntse ki belőle oldalt az olajat!
4. Ne mártsa a készüléket vízbe!

H

5. A fedél felfelé lehúzható. Ez megkönnyíti a tisztítást lásd 5. ábra).
6. A szűrő (12) cseréjéhez húzza fel a készülék fedelében lévő szűrőborítót (13)!
7. A sütőzsiradék-tartályt, a fedelet és a külső borítást nedves ruhával és esetleg háztartási mosogatószerrel tisztítsa! Ne mártsa őket vízbe!
8. A sütőkosarat a szokásos módon lehet elmosogatni.
9. Nem használjon súrolószert vagy éles eszközöket, nehogy megsérüljön a fritőz!



Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék *) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére. Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószíj, póttávezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrész cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószo-
gálatnál végezethet térítésköteles javításokat.



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.
- Opriți 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 nesupravegheat în timpul utilizării. În cazul în care sunteți nevoiți să părăsiți locul de muncă, opriți întotdeauna aparatul, resp. deconectați de la rețea (trageți de ștecher, nu de cablu).
- 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 unuiu 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...”

Indicații speciale de siguranță pentru acest aparat

- Nu mișcați aparatul atâta timp cât grăsimea este încă lichidă/încinsă.
- În timpul utilizării aparatului țineți capacul (1) închis.
- Umpleți coșul (8) în afara aparatului pentru a evita stropirea acestuia.
- Pentru prăjirea cartofilor folosiți întotdeauna coșul de prăjire.

Introducere

Aparatul de prăjit acesta are un termostat reglabil ca să ajustați temperatura individuală la marfă 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 asupra elementelor de deservire.

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 Capac (demontabil) | 7 Regulator al temperaturii |
| 2 Geam | 8 Coș pentru prăjit |
| 3 Buton pentru deschiderea capacului | 9 Mâner |
| 4 Carcasă | 10 Buton pentru coborârea coșului |
| 5 POWER-Lampă de control
Pornire/Oprire | 11 Recipient pentru grăsime |
| 6 TEMP-Lampă de control tempera-
tură | 12 Filtru de miros și grăsime |
| | 13 Acoperire filtru |
| | 14 Buton pentru deblocare |

Luare în funcțiune**Înainte de prima luare în funcțiune:**

1. Înlăturați ambalajul. Deschideți aparatul de prăjit prin apăsarea butonului (3). 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.

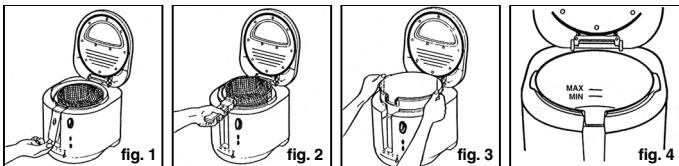
Indicații de întrebuințare

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 grăsime de prăjit de calitate. Dacăposibil, să nu folosiți margarină, ulei de măsline sau unt. Aceste grăsimi nusiint potrivite pentru prăjit, deoarece se poate desfășura deja la temperatura 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 grje în ulei / grăsime.
6. Coșul se umple doar cu maxim 2/3 din capacitatea lui. Nu depășiți această limită (cantitatea maximă de umplere cu cartofi prăjiți este de 450g/porție).
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. grăsime, protecția la supraîncălzire va porni automat. Acum aparatul nu mai poate fi folosit. Deconectați de la rețea.

RO

Întrebuințare

1. Asigurați-vă că aparatul este stins și sos din priză.
2. Deschideți capacul, prin apăsarea butonului de deschis capacul (3).
3. Îndepărtați coșul și umpleți recipientul (11) cu ulei sau grăsime (maxim 2l). Nivelul de umplere trebuie să se afle între marcajul minim și maxim (fig. 1-4)



4. Conectați la o priză cu protecție de 230V, 50 Hz și porniți aparatul. Se aprind lampa portocalie de control POWER (5) și cea roșie TEMP (6). Poziționați regulatorul de temperatură (7) la temperatura dorită.
5. După atingerea temperaturii dorite, lampa de control (6) se va stinge.
6. Deschideți capacul și agățați coșul umplut în lăcaș. Verificați dacă mânerul (9) este blocat mecanic în sus, iar coșul se află astfel deasupra grăsimii fierbinți.
7. Închideți capacul. Coborâți coșul în grăsimea fierbinte, trăgând înspre spate butonul (10) de la mâner.
8. Este posibil ca să se aprindă și să se stingă lumina de control (6) 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 înții 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 pînă cînd sa răcit uleiul / grăsimii din aparat bine înainte de a începe cu curățarea. În orice caz să așteptați 1-2 ore după întrebuințare ca să evitați arsuri.
3. Pentru schimbarea uleiului, trageți recipientul afară ținându-l de mînere (vezi fig. 3) și scurgeți uleiul prin partea laterală.
4. Nu introduceți aparatul în apă.
5. Puteți scoate capacul, trăgându-l în sus. Aceasta va ușura curățarea (vezi fig.5)
6. Pentru schimbarea filtrelor (12) trageți în sus acoperirea filtrului (13) din capacul aparatului.



7. Curățați recipientul pentru grăsime, capacul și carcasa cu ajutorul unei cârpe umede și dacă este necesar cu lichid de vase. Nu introduceți în apă.
8. Puteți curăța coșul în chiuvetă, în mod obișnuit.
9. Evitați utilizarea prafulor de frecare sau a obiectelor tăioase, pentru a nu deteriora aparatul!

Acest aparat a fost verificat în conformitate cu toate directivele actuale ale CE, cum ar fi de ex. compatibilitatea magnetică și directiva de tensiune joasă, și a fost construit în conformitate cu cele mai noi prevederi de siguranță tehnică.

Schimbări tehnice sînt rezervate!

Garanție

Acordăm pentru aparatul nostru o garanție de 24 de luni începând cu data achiziționării (bon de casă).

Pe durata perioadei de garanție remediem gratuit defecțiunile aparatului sau ale accesoriilor*) rezultate ca urmare a unor defecțiuni din fabricație, reparând sau, în funcție de aprecierea noastră, înlocuind aparatul. Reparațiile în garanție nu duc la prelungirea termenului de garanție și nici la obținerea unei noi garanții!

Pentru a beneficia de garanție, cumpărătorul este obligat să prezinte chitanța/factura originală de cumpărare a aparatului. Fără această dovadă nu se poate efectua înlocuirea sau reparația gratuită a aparatului.

În cazul remedierilor în garanție predați aparatul integral în ambalajul original împreună cu bonul de casă la service-ul autorizat.

*) Defecțiunile accesoriilor nu includ în mod automat schimbarea întregului aparat. În acest caz vă rugăm să sunați la unul din numerele noastre de telefon! Deteriorările componentelor din sticlă respectiv ale celor din material plastic trebuie plătite!

Atât defectele de la accesoriile funcționale resp. componentele care se uzează (de ex. paleta de frământat, curea de distribuție, telecomandă de rezervă, periute de dinți de rezervă, pânda de fierăstrău) cât și curățarea, întreținerea sau înlocuirea componentelor care se uzează, nu untră sub incidența garanției și de aceea trebuie plătite!

Garanția dispare în cazul intervenției străine.

Post-garanție

După scurgerea termenului de garanție reparațiile pot fi efectuate gratuit de către service-ul autorizat.

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).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- 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 ...".

Специальные указания по технике безопасности для этого прибора

- Не передвигайте прибор с жидким/горячим жиром.
- Во время работы крышка фритюра (1) должна быть закрытой.
- Для наполнения корзинки (6) вынимайте ее из фритюра, чтобы предотвратить брызги.
- Для поджаривания во фритюре всегда пользуйтесь фритюрной корзинкой.

Введение

RUS

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.

Наименование деталей

- | | |
|--|--|
| 1 Крышка (снимается) | 8 Фритюрная корзинка |
| 2 Смотровое окошко | 9 Ручка |
| 3 Кнопка открывания крышки | 10 Кнопка опускания фритюрной корзинки |
| 4 Корпус | 11 Емкость для фритюрного масла |
| 5 СЕТЬ (POWER) - контрольная лампочка включения/выключения | 12 Фильтр |
| 6 ТЕМП (TEMP) - контрольная лампочка температуры | 13 Кожух фильтра |
| 7 Регулятор температуры | 14 Кнопка разблокировки |

Подготовка к работе

Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Откройте фритюр, нажав на кнопку (3). Внутри фритюра находится фритюрная корзинка.
2. Рекомендуется очистить крышку, корпус, емкость фритюра и фритюрный короб как это описано в главе "ЧИСТКА".

Указания по эксплуатации

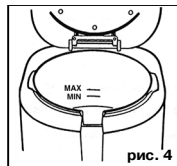
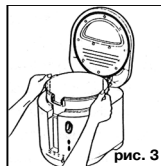
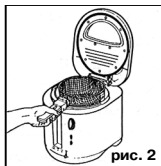
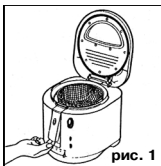
1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную соломку). После 8- 10 раза необходимо менять масло.
2. Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, 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.

RUS

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. Допускается наполнять фритюрную корзинку на максимум 2/3 ее емкости. Не переполняйте фритюрную корзинку (максимальная вместимость для картофельной соломки 450 г за один раз).
7. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.
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.

Порядок работы с прибором

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Разблокируйте крышку, для этого открутите кнопку разблокировки (3).
3. Выньте фритюрную корзинку и наполните емкость (11) маслом (максимально 2 литра). Уровень масла должен находиться между метками MIN и MAX (рис. 1-4).



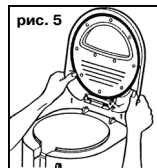
4. Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц и включите фритюр. Загорается оранжевая контрольная лампочка СЕТЬ (POWER) (5) и красная контрольная лампочка ТЕМП (TEMP) (6). Установите регулятор (7) на необходимую температуру.
5. Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка (6) потухнет.
6. Откройте крышку и осторожно вставьте фритюрную корзинку с содержимым в приспособление. Следите за тем, чтобы ручка (9) зафиксировалась вверху и фритюрная корзинка тем самым оказалась над горячим маслом.
7. Закройте крышку. Опустите фритюрную корзинку в горячее масло, оттянув назад кнопку (10) на ручке.
8. Не исключено, что время работы фритюра контрольная лампочка (6) будет многократно включаться и выключаться. Это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается термостатом. По окончании поджаривания (время

приготовления находится на упаковке продукта или в рецепте) осторожно откройте крышку (будьте осторожны, возможно выступание горячего пара!). Выньте фритюрную корзинку.

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. Для смены масла выньте емкость из фритюра, потянув за ручки (см. рис. 3) и слейте масло через бок.
4. Не погружайте прибор в воду.
5. Крышку можно оттянуть вверх. Это облегчает очистку (см. рис. 5).
6. Для смены фильтра (12), оттяните вверх кожух (13), находящийся на крышке фритюра.
7. Протрите емкость для масла, крышку и корпус влажной тряпкой с применением, в случае необходимости, домашних моющих средств. В воду не опускать!
8. Фритюрную корзинку можно промыть, как обычно, в моющем растворе.
9. Чтобы не повредить фритюр избегайте применения острых предметов и абразивных чистящих порошков.



Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

RUS

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломанные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пильные полотна 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 изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

Technische Daten

Modell:	FR 2766
Bemessungsspannung/-frequenz:	230 V, 50 Hz
Bemessungsaufnahme:	1600 W
Schutzklasse:	I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

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