

Bedienungsanleitung/Garantie

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

Kaltzonen-Fritteuse

Koudzone-frituurpan • Friteuse parois froides
Freidora de zonas frías • Fritadeira de zonas frias
Friggitrice con zona fredda • Kaldsone-frityrgrýte
Cold Zone Deep Fat Fryer • Frytownica
Fritéza se studenými zónami • Hidegzónás fritőz
Фритюр с холодной зоной



FR 2973

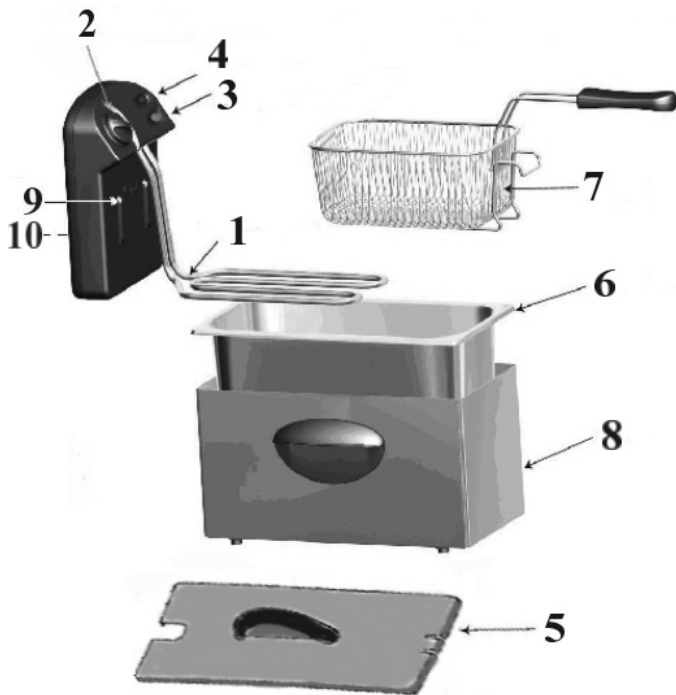
Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Indice • Innhold
Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Содержание

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	7
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebruiksaanwijzing	Pagina	9
	Garantie	Pagina	12
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d'emploi	Page	14
	Garantie	Page	17
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	19
	Garantía	Página	22
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	24
	Garantía	Página	27
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	Pagina	29
	Garanzia	Pagina	32
N	Oversikt over betjeningselementer	Side	3
	Bruksanvisning	Side	34
	Garanti	Side	37
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	39
	Guarantee	Page	42
PL	Przegląd elementóv obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	44
	Gwarancja	Strona	48
CZ	Přehled obsluhovací prvky	Strana	3
	Návod k použití	Strana	50
	Záruka	Strana	53
H	A hasznalt elemek megtekintése	Oldal	3
	A hasznalati utasítás	Oldal	55
	Garancia	Oldal	58
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	60
	Гарантия	стр.	64

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos
Elementi di comando • Oversikt over betjeningselementene
Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi
Přehled ovládacích prvků • A kezelő elemek áttekintése
Обзор деталей прибора



Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon 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

- Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen an.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
- Halten Sie den Deckel (5) während des Gebrauchs fest geschlossen.
- Befüllen Sie den Korb (7) außerhalb der Fritteuse um Spritzer zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.
- **Achtung:** Niemals Fett und Öle mischen, die Fritteuse könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl und Fettsorten untereinander ist gefährlich!
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Gerätedeckel. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.

Übersicht der Bedienelemente

D

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| 1 Steuerelement (entnehmbar) | 6 Frittierfettbehälter |
| 2 Temperaturregler | 7 Frittierkorb |
| 3 Rote Kontrollleuchte | 8 Gehäuse |
| 4 Grüne Kontrollleuchte | 9 Restart Knopf |
| 5 Deckel | 10 Kabelfach |

Einleitung

Diese Fritteuse ist mit einem regelbaren Thermostat ausgestattet, so dass die Temperatur dem Frittiergut individuell angepasst werden kann.

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

Anschluss

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

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie die Verpackung. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse ab. In der Fritteuse befindet sich der Frittierkorb. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse.
2. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel, das Gehäuse (8), den Behälter (6) und den Frittierkorb, wie unter „Reinigung“ beschrieben, zu säubern.
3. Ziehen Sie bitte das Anschlusskabel aus dem Kabelfach (10).

Hinweise für die Benutzung

1. Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurück gebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes Frites). Nach 8-10maligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln.
2. Frittierfett muss hochoverhitzbar sein. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett. Bitte verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können. Zur Verminderung des Acrylamid-Gehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln (Kartoffeln, Getreide) wird empfohlen, beim Frittieren eine Temperatur von 170 °C (evtl. 175 °C) nicht zu überschreiten. Des Weiteren gilt, die Frittierzeit möglichst kurz zu halten und das Frittiergut maximal goldgelb zu frittieren.
3. Schieben Sie ggf. das Steuerelement (1) in die Führung, so dass es fest sitzt.
4. 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.

D

5. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
6. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
7. Achten Sie bitte darauf, dass der Griff am Frittierkorb richtig befestigt wurde. Führen Sie die Enden des Griffs ggf. durch die Löcher, drücken Sie diese dann gleichzeitig zusammen und klemmen Sie sie in die Führung am Korb ein. Der Frittierkorb darf max. zu 2/3 befüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht (max. Füllmenge von Pommes Frites 200g pro 1l Öl/Fett).
8. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.
Achtung: Bei zu feuchten Lebensmitteln (z.B. stark vereiste Pommes Frites etc.) entsteht eine starke Schaumbildung, wodurch im ungünstigsten Fall das Öl auch überlaufen kann.
9. Nach Gebrauch der Fritteuse den Stecker aus der Steckdose ziehen.
10. Sollten Sie irrtümlich 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.
11. Drücken Sie erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes den roten „Restart“ Knopf (9), an der Innenseite des Steuerelements, um die Fritteuse erneut zu benutzen.

Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist (Die Kontrollleuchten sind aus).
2. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse.
3. Entfernen Sie den Frittierkorb, und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 3,3 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max- Markierung liegen. Legen Sie den Deckel wieder auf.

Bitte beachten Sie diesen wichtigen Hinweis!

Sollte Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke und legen Sie es auf den Boden des Frittierbehälters.

Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierkorb!

4. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz. Die grüne Kontrollleuchte (4) leuchtet auf. Stellen Sie den Temperaturregler (2) durch Drehen auf die gewünschte Temperatur ein.
5. Die rote Kontrollleuchte (3) leuchtet auf, die grüne Leuchte erlischt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die rote Kontrollleuchte und die grüne Kontrollleuchte geht erneut an. Nehmen Sie den Deckel ab und geben Sie den Frittierkorb mit dem Frittiergut vorsichtig in das heiße Fett.
6. Die rote Kontrollleuchte schaltet sich während des Frittierens mehrmals ein und aus. 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.

D

7. Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen.
8. Zum Ausschalten des Gerätes, stellen Sie bitte den Temperaturregler auf **OFF** und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wickeln Sie das Netzkabel spiralförmig im Kabelfach auf.

Reinigung

1. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist.
2. Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Sie sollten jedoch auf jeden Fall nach der Benutzung 1-2 Stunden warten, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Entriegeln Sie den Frittierfettbehälter, indem Sie das Steuerelement nach oben heraus ziehen. Gießen Sie das Öl aus.
4. Reinigen Sie das Steuerelement und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushaltsspülmittel. Bitte nicht ins Wasser tauchen.
5. Den Deckel, Frittierkorb und den Frittierfettbehälter können Sie in gewohnter Weise im Spülbad bzw. in der Spülmaschine reinigen.
6. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen, damit die Fritteuse keinen Schaden nimmt!

Garantie

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

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes 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 das **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!

D

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

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

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de steker uit de contactdoos (trek aan de steker, 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

- Pak het apparaat alléén beet aan de daarvoor aangebrachte handgrepen.
- Beweeg het apparaat niet zolang het vet vloeibaar/heet is.
- Houd het deksel (5) tijdens het frituren goed gesloten.
- Vul de mand (7) buiten de frituurpan om spatten te vermijden.
- Gebruik voor het frituren altijd de frituurmand.
- **Let op:** meng nooit vetten en oliën, de frituur kan daardoor overlopen. Ook het mengen van verschillende oliën en vetsoorten is gevaarlijk!
- Wanneer het apparaat begint te branden, probeer dan in géén geval de vlammen met water te blussen. Sluit het deksel van het apparaat. Doof de vlammen met een vochtige doek.

Overzicht van de bedieningselementen

- | | |
|-------------------------------------|------------------------|
| 1 Besturingselement (verwijderbaar) | 6 Reservoir frituurvet |
| 2 Temperatuurregelaar | 7 Frituurmand |
| 3 Rood controlelampje | 8 Behuizing |
| 4 Groen controlelampje | 9 Restart-knop |
| 5 Deksel | 10 Kabelvak |

Inleiding

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

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.

Ingebruikname

Vóór de eerste ingebruikname

1. Verwijder de verpakking. Verwijder het deksel van de frituurpan. De frituurmand bevindt zich in de frituurpan. Verwijder alle voorwerpen uit de frituurpan.
2. Reinig het deksel, de ommanteling (8), de frituurmand (6) en de pan zoals onder „Reiniging“ beschreven staat.
3. Trek de aansluitkabel uit het kabelvak (10) .

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. Het frituurvet moet hoog kunnen worden verhit. Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet. Vermijd het gebruik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de friteuse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen.
Ter vermindering van het acrylamidegehalte in zetmeelhoudende levensmiddelen (aardappels, graan) wordt aanbevolen, een temperatuur van 170 °C (eventueel 175 °C) bij het frituren niet te overschrijden. Verder is het belangrijk de frituurtijd zo kort mogelijk te houden en het te frituren product maximaal goudgeel te bakken.
3. Schuif eventueel het sturelement (1) in de geleiding zodat dit vast zit.
4. 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.
5. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen!

6. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
7. Let op dat de handgreep correct aan de frituurmand is bevestigd. Voer de uiteinden van de handgreep eventueel door de gaten, druk deze vervolgens gelijktijdig samen en klem ze in de geleiding aan de mand. De frituurmand mag maximaal 2/3 worden gevuld. Maak de frituurmand niet te vol (max. vulhoeveelheid friet: 200g per 1 l olie/vet).
8. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.

Let op: bij te vochtige levensmiddelen (bijv.: sterk verijsde frites enz.) ontstaat een sterke schuimvorming waardoor in het meest ongunstige geval de olie kan overlopen.

9. Trek na het gebruik van de friteuse de stekker uit de contactdoos.
10. Indien u per ongeluk uw frituurpan inschakelt zonder dat zich olie of vet daarin bevindt, wordt automatisch de oververhittingsbeveiliging ingeschakeld. Het apparaat is dan niet meer operationeel. Trek in dat geval de stekker uit de contactdoos.
11. Laat de frituurpan eerst volledig afkoelen voordat u op de rode „Restart“-knop (9), aan de binnenzijde van het besturingselement, drukt om de frituurpan opnieuw te gebruiken.

Bediening

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

Neem deze belangrijke aanwijzing in acht!

Wanneer u vet gebruikt, dient u dit in kleine stukjes te snijden en op de bodem van de frituurbak te leggen.

Plaats het vet in géén geval in de frituurmand!

4. Sluit de stekker aan op een correct geïnstalleerde en gearde contactdoos 230 V / 50 Hz. Het groene controlelampje (4) brandt. Stel de temperatuurregelaar (2) door draaien in op de gewenste temperatuur.
5. Het rode controlelampje (3) brandt, het groene lampje dooft. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, dooft het rode controlelampje en het groene controlelampje brandt opnieuw. Verwijder het deksel en zet de frituurmand met het frituurgoed voorzichtig in het hete vet.
6. Het rode controlelampje schakelt tijdens het frituren meerdere malen aan en uit. 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.

7. Laat de olie een beetje van het frituurgoed afdruipeu.
8. Om het apparaat uit te schakelen, zet u de temperatuurschakelaar op **OFF** en trekt u de netsteket uit de contactdoos. Wikkel de netkabel spiraalvormig op in het kabelvak.

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. Ontgrendel het frituurvetreservoir door het stuuerelement naar boven uit te trekken. Giet het vet weg.
4. Reinig het stuuerelement en de behuizing met een vochtige doek en eventueel met afwasmiddel. Dompel het apparaat niet onder water.
5. U kunt het deksel, de frituurmand en het frituurvetreservoir gewoon in een sopje of in de vaatwasmachine reinigen.
6. Voorkom beschadiging van de friteuse en gebruik geen schuurmiddelen of scherpe voorwerpen!

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 veiligheidsstechnische 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 daardoor 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

- 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 saisissez l'appareil que par les poignées prévues à cet effet.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque l'huile est liquide, c'est-à-dire chaude.
- Maintenez le couvercle (5) complètement fermé pendant le fonctionnement.
- Remplissez le panier (7) à l'extérieur de la friteuse pour éviter toutes éclaboussures.
- Utilisez toujours le panier à friture.
- Attention: ne mélangez jamais les graisses et les huiles. La friteuse pourrait mousser et déborder. Il est également dangereux de mélanger différentes sorte d'huiles et de graisses!
- Au cas où l'appareil prendrait feu, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle de l'appareil. Eteignez les flammes à l'aide d'un torchon humide.

Liste des différents éléments de commande

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Élément de commande (amovible) | 6 Parois d'habillage de la friteuse |
| 2 Thermostat | 7 Panier à friture |
| 3 Lampe témoin rouge | 8 Parois |
| 4 Lampe témoin verte | 9 Bouton Restart |
| 5 Couvercle | 10 Compartiment à câble |

Instructions

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

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

Raccordement

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

Mise en service

Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage. Retirez le couvercle de la friteuse. Le panier à friture se trouve dans la friteuse. Sortez tous les éléments se trouvant dans l'appareil.
2. Nous vous conseillons de nettoyer le couvercle, les parois extérieures de l'appareil (8), le bac et le panier à friture (6), en procédant comme décrit dans „Nettoyage“.
3. Sortez le câble d'alimentation de son compartiment (10).

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. La graisse de friture doit pouvoir chauffer à de hautes températures. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité. Évitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures. Afin de réduire la teneur en acrylamide des féculents (pommes de terre, céréales), il est conseillé de ne pas dépasser une température de friture de 170 °C (éventuellement 175 °C). De plus, le temps de friture doit être le plus court possible et les aliments doivent rester dans la friture jusqu'à avoir une couleur dorée, pas plus.
3. Introduisez le cas échéant l'élément de commande (1) dans la fente jusqu'à ce qu'il soit fermement installé.

F

4. Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaire précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
5. Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
6. 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.
7. Vérifiez que la poignée du panier à friture est fermement installée. Introduisez éventuellement les extrémités de la poignée dans les ouvertures, serrez-les ensuite l'une contre l'autre simultanément puis fixez-les dans les fentes de guidage situées sur le panier. Le panier à friture ne doit être rempli au maximum qu'au 2/3. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture (quantité maximum de remplissage de frites : 200g pour 1l d'huile/matière grasse).
8. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.
Attention: les aliments à forte concentration d'humidité (par ex. des frites congelées, etc.) provoquent une importante formation de mousse, qui peut dans le pire des cas faire déborder l'huile.
9. Débranchez le câble d'alimentation après utilisation.
10. Si vous mettez votre appareil par erreur en marche lorsqu'il ne contient pas d'huile ni matière grasse, la sécurité anti-surchauffe est automatiquement activée. L'appareil n'est alors plus prêt au fonctionnement. Débranchez le câble d'alimentation.
11. Pour utiliser à nouveau votre friteuse, enfoncez le bouton rouge „Restart“ (9) situé à l'intérieur de l'élément de commande uniquement après que l'appareil ait complètement refroidi.

Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché (Les témoins lumineux sont éteints).
2. Retirez le couvercle de la friteuse.
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (3,3 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max. Placez à nouveau le couvercle sur la friteuse.

Nous vous prions de suivre ce conseil!

Si vous utilisez de la graisse, coupez-la en petits morceaux et placez-la au fond de l'appareil.

Ne placez jamais la graisse dans le panier à friture!

4. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 230V, 50 Hz. Le témoin lumineux vert (4) est allumé. Tournez le thermostat (2) pour le positionner sur la température désirée.

5. Le témoin lumineux rouge (3) est allumé, la lumière verte s'éteint. Lorsque la température choisie est atteinte, la lumière rouge s'éteint et le témoin vert s'allume à nouveau. Retirez le couvercle et placez doucement le panier à friture avec les aliments à frire dans l'huile chaude.
6. Pendant le fonctionnement, la lampe rouge s'éteint et s'allume plusieurs fois. 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.
7. Laissez vos aliments frits s'égoutter pendant un court instant.
8. Pour arrêter l'appareil, positionnez le thermostat sur **OFF** puis débranchez le câble d'alimentation. Enroulez le câble d'alimentation en spirale dans le compartiment à câble.

Nettoyage

1. Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas branché.
2. Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage. S'il est toutefois important d'attendre 1 à 2 heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.
3. Déverrouillez le bac à friture en soulevant l'élément de commande vers le haut. Jetez l'huile.
4. Nettoyez l'élément de commande et les parois de l'appareil avec un torchon humide, éventuellement avec du liquide à vaisselles. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
5. Vous pouvez laver le couvercle, le panier à friture et le bac à friture normalement à l'eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
6. Évitez d'utiliser des détergents abrasifs ou des objets coupants, afin d'éviter d'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.

F

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 !

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.

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

- Agarre el aparato solamente por las empuñaduras previstas para ello.
- No mueva el aparato, cuando la grasa esté líquida / caliente.
- Durante el uso mantenga la tapa (5) bien cerrada.
- Llene la cesta de freír (7) fuera de la freidora para evitar salpicaduras.
- Utilice siempre la cesta de freír.
- Atención: Nunca mezcle grasas y aceites, la freidora podría formar mucha espuma. ¡También mezclar diferentes aceites y grasas entre sí es peligroso!
- Si el aparato prendiera fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapadera del aparato. Ahogue las llamas con un paño húmedo.

Indicación de los elementos de manejo

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Elemento de control (separable) | 6 Recipiente para la grasa de freír |
| 2 Regulador para la temperatura | 7 Cesta el freír |
| 3 Lámpara de control roja | 8 Carcasa |
| 4 Lámpara de control verde | 9 Botón Restart |
| 5 Tapadera | 10 Casilla de cable |

Introducción

Esta freidora esta equipada con un termóstato 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.

Puesta en marcha

Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. Aparte la tapadera de la freidora. En la freidora se encuentra la cesta de freír. Retire todos los objetos de la freidora.
2. Recomendamos limpiar la tapadera, la carcasa (8), el recipiente (6) y la cesta de freír como indicado bajo „Limpieza“.
3. Extraiga por favor el cable de conexión de la casilla de cable (10).

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. La grasa de freír tiene que ser resistente a altas temperaturas. 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. Para disminuir el contenido de acrilamido en alimentos con fécula (patatas, cereales) se recomienda, no sobrepasar al freír una temperatura de 170°C (quizás 175 °C). Además se advierte de mantener el tiempo de freidura muy corto y de freír los alimentos solamente hasta que tengan un color amarillo dorado.
3. En caso de que sea necesario empuje el elemento de control (1) en la guía, de forma que encaje firmemente.

4. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
5. Cuando esté el aceite o la grasa todavía caliente, no debe mover o desplazar la freidora.
6. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
7. Tenga por favor atención que la empuñadura en la cesta de freír esté bien sujetada. En caso de que sea necesario guíe por favor los extremos de la empuñadura por los agujeros, apriete estos al mismo tiempo y sujételos en la guía que se encuentra en la cesta. La cesta de freír sólo se debe llenar hasta 2/3 de su capacidad. No sobrellene la cesta de freír (máxima cantidad de llenado de patatas fritas 200g por 1l aceite/grasa).
8. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.

Atención: En caso de que los alimentos estén muy húmedos (p.ej. patatas fritas cubiertas con mucho hielo), se produce una fuerte formación de espuma que en el caso más desfavorable podría originar el derrame del aceite.

9. Después de haber utilizado la freidora retire la clavija de la caja de enchufe.
10. En caso de que haya encendido por error su freidora, cuando no haya aceite o grasa en ella, se conectará automáticamente la protección de sobrecalentamiento. El aparato no estará ahora disponible para el servicio. Retire la clavija de la caja de enchufe.
11. Presione, al haberse enfriado primero por completo el aparato, el botón rojo „Restart“ (9), en la parte interior del elemento de control, para usar de nuevo la freidora.

Uso

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

¡Se ruega seguir siguiente consejo!

En caso de que utilizará grasa para freír, corte ésta en trozos pequeños y coloque la grasa en el fondo del recipiente para freír.

¡De ninguna manera coloque la grasa en la cesta de freír!

4. Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230V, 50Hz. Se ilumina la lámpara de control verde (4). Girando el regulador de temperatura (2) ajuste la temperatura deseada.

E

5. La lámpara de control roja (3) se ilumina, la lámpara verde se apaga. Al alcanzar la temperatura ajustada, se apagará la lámpara de control roja y la lámpara de control verde se encenderá de nuevo. Retire la tapadera e introduzca la cesta para freír con los alimentos para preparar cuidadosamente en la grasa.
6. Durante el proceso de freír la lámpara de control roja se conectará y desconectará unas cuantas veces. 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.
7. Deje que los trozos fritos goteen un poco el aceite.
8. Para desconectar el aparato, ajuste el regulador de temperatura a la posición **OFF** y retire la clavija de la caja de enchufe. Enrolle el cable de la red en forma de espiral en la casilla de cable.

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. Desbloquee el recipiente para la grasa, tirando del elemento de control hacia arriba. Vierta el aceite de freír.
4. Limpie el elemento de control y la carcasa con un paño húmedo y si es necesario con un agente de lavado doméstico. Se ruega no sumergir nada en agua.
5. La tapadera, la cesta de freír y el recipiente para la grasa se pueden lavar de forma habitual en un baño jabonoso o en el lavavajillas.
6. ¡Evite la utilización de detergentes agresivos u objetos agudos, para que la freidora no se estropee!

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!

22

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

E

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 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

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- 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

- Segure no aparelho apenas pelas asas.
- Não movimente o aparelho quando a gordura estiver líquida/quente.
- Durante o funcionamento, a tampa (5) terá de ficar bem fechada.
- Encha o cesto fora da fritadeira (7), a fim de evitar salpicos.
- Sempre que queira fritar, use o cesto respectivo.
- **Atenção:** Não misturar nunca gordura sólida com óleos, pois a fritadeira poderá transbordar com espuma. Também é perigoso misturar várias qualidades de óleos e de gorduras sólidas!
- No caso de o aparelho começar a arder, não tente, de forma alguma, apagar o fogo com água. Feche a tampa do aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.

Descrição dos elementos

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 1 Elemento de comando (amovível) | 6 Recipiente do óleo de fritar |
| 2 Selector da temperatura | 7 Cesto |
| 3 Lâmpada de controle vermelha | 8 Caixa |
| 4 Lâmpada de controle verde | 9 Botão de reactivamento |
| 5 Tampa | 10 Compartimento do cabo |

Introdução

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

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

Ligação

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

Funcionamento

Antes da primeira utilização

1. Remova o material de embalagem. Retire a tampa da fritadeira. Dentro desta encontra-se o cesto de fritar. Retire todos os objectos de dentro da fritadeira.
2. Recomenda-se proceder à limpeza da tampa, da caixa (8), do recipiente (6) e do cesto da forma descrita na rubrica „Limpeza“.
3. Retire por favor o cabo de ligação do compartimento do mesmo (10).

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. A gordura sólida usada para fritar terá de ser apropriada para temperaturas altas. 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. Ao fritar recomenda-se de não exceder uma temperatura de 170 graus centígrados (eventualmente 175 graus centígrados) para diminuir o volume de acrílico nos alimentos amiláceos (batatas, cereais). Além disso deve-se reduzir o tempo de ao mínimo possível e fritar os alimentos ao máximo até estes atingirem uma cor dourada.
3. Introduza, se necessário, o elemento de comando (1) na guia, de forma a ficar bem fixo.
4. 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.

P

5. Enquanto o óleo ou a gordura estiverem quentes, não se deverá movimentar a fritadeira.
6. Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.
7. Preste por favor atenção a que a pega do cesto da fritadeira esteja bem fixa. Passe as extremidades da pega por dentro dos orifícios, se estes existirem, prima depois simultaneamente as partes da pega uma contra a outra e entale-as no encosto do cesto. O cesto da fritadeira só deve no máximo estar cheio a 2/3. Não encher o cesto em demasia (o volume de enchimento máximo de batatas fritas por litro de óleo ou gordura é de 200g).
8. Os alimentos que estejam húmidos deverão ser enxugados antes.

Atenção: No caso de se utilizem alimentos demasiado húmidos (por exemplo batatas fritas muito congeladas etc.) pode resultar em caso desfavorável, que se forme espuma a qual poderá originar um derramamento de o óleo.

9. Após a utilização da fritadeira, retirar a ficha da tomada.
10. Se por acaso ligar erradamente a fritadeira, sem que ela contenha óleo ou gordura, liga-se automaticamente a protecção de sobreaquecimento. Então o aparelho não poderá funcionar. Retire a ficha da tomada.
11. Só premir o botão vermelho "Restart" (9), no interior do dispositivo de comando, para voltar a usar a fritadeira, depois da fritadeira ter arrefecido completamente.

Utilização

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

Siga, por favor, este aviso importante!

No caso de utilizar gordura sólida, corte-as aos bocadinhos e coloque-a no fundo da fritadeira.

Não coloque, de forma alguma, a gordura sólida no cesto de fritar!

4. Introduza a ficha numa tomada com protecção de contactos de 230 volts e 50 Hz. A luz verde de controle (4) acende-se. Coloque o regulador de temperatura (2) por meio de rotação à temperatura desejada.
5. A luz vermelha de controle (3) acende-se, a luz verde apaga-se. Se a temperatura seleccionada foi alcançada, apaga-se a luz de controle vermelha e a luz de controle verde volta a acender-se. Retire a tampa e introduza cuidadosamente o cesto com os alimentos no óleo quente.
6. A lâmpada de controle vermelha acende-se e apaga-se algumas vezes durante o fritar. Tal facto é normal e indica que a temperatura está sendo controlada pelo termostato e permanece constante. Depois de ter decorrido o

tempo necessário (este está mencionado na embalagem dos alimentos ou na receita), abrir a tampa com todo o cuidado (atenção, poderá sair vapor muito quente!). Retirar agora o cesto.

7. Deixar escorrer o óleo.
8. Para desligar o aparelho coloque por favor o regulador de temperatura em **OFF** e retire a fixa da tomada de corrente. Enrole em forma de espiral o cabo de alimentação no compartimento para o mesmo.

Limpeza

1. Verificar se a ficha foi retirada da tomada.
2. Antes de começar a limpeza, esperar até o aparelho arrefecer completamente. Contudo, após a utilização, deverá esperar-se 1 a 2 horas para se evitarem ferimentos.
3. Destrua o recipiente de azeite da fritadeira puxando o elemento de condução para cima. Despeje o óleo.
4. Limpe o elemento de condução bem como a parte exterior com um pano húmido e se necessário com limpador doméstico. Não mergulhar em água.
5. A tampa, o cesto de fritar e o recipiente de azeite da fritadeira poderá lavar-se como habitualmente com água e detergente ou na máquina de lavar louça.
6. Evite o emprego de produtos corrosivos ou de objectos aguçados, para que a fritadeira não sofra qualquer dano!

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.

P

*) 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) affinché 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

- Prendere l'apparecchio afferrando solo gli appositi manici.
- Non spostare l'apparecchio quando il l'olio è caldo.
- Quando si utilizza l'apparecchio, è necessario che il coperchio (5) sia ben chiuso.
- Riempire il cestello (7) all'esterno della friggitrice per evitare gli spruzzi.
- Per friggere si raccomanda di utilizzare sempre l'apposito cestello.
- **Attenzione:** Non mischiare mai olio e grassi, la friggitrice potrebbe schiumare. È pericoloso anche mischiare differenti tipi di olio e grassi tutti insieme.!

- Se l'apparecchio dovesse prendere fuoco, non cercare di spegnere le fiamme con l'acqua. Chiudere il coperchio dell'apparecchio. Soffocare le fiamme con un panno umido.

Elementi di comando

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Elemento di controllo (estraibile) | 6 Contenitore grasso di friggitura |
| 2 Termostato | 7 Cesto di friggitura |
| 3 Spia di controllo rossa | 8 Custodia |
| 4 Spia di controllo verde | 9 Tasto riavvio |
| 5 Coperchio | 10 Vano per cavo |

Introduzione

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

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

Collegamento

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

Messa in esercizio

Prima della prima messa in esercizio

1. Togliere l'imballaggio. Togliere il coperchio dalla friggitrice. Nella friggitrice c'è il cestello. Tirare fuori tutti gli oggetti dalla friggitrice.
2. Si consiglia di pulire bene il coperchio, la scatola (8), il contenitore (6) e il cesto per la friggitura come descritto in „Pulizia“.
3. Estrarre il cavo dal vano (10).

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. Il grasso per la frittura deve essere altamente combustibile. Per friggere usate olio appositamente 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. Per diminuire il contenuto di amide acrilico in alimenti contenenti amido (patate, cereali), si consiglia di non aumentare la temperatura di frittura più di 170° C (eventualmente 175° C). Inoltre si consiglia anche di friggere gli alimenti per un corto periodo e al massimo fino a che non siano dorati.

3. Eventualmente spingere l'elemento di comando (1) nella guida in modo che sia stabile.
4. 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.
5. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
6. Quando frigate impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.
7. Osservare che il manico sul cesto da frittura non sia montato. S necessario portare le estremità dell' impugnatura attraverso i buchi,, premere entrambi nello stesso momento ed incastrarli nell'apposito dispositivo che si trova sul cesto. Questo deve essere riempito al massimo di 2/3. Non riempire troppo il cesto (quantità massima di patatine fritte 200g per 1l olio/grasso).
8. Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.

Attenzione: Dovuto ad alimenti troppo umidi (p.e.: patatine fritte troppo congelate), si possono creare grandi quantità di schiuma che nel caso più negativo possono provocare un traboccare dell' olio.

9. Dopo aver utilizzato la friggitrice, staccare il connettore dalla presa.
10. Se doveste per sbaglio accendere la friggitrice senza che contenga olio o grasso, la protezione contro il surriscaldamento si accende automaticamente. In questo caso, non è più possibile usare l'apparecchio. Staccare quindi il connettore dalla relativa presa.
11. Per usare nuovamente la friggitrice accendere il bottone „Restart“ (9) che si trova all' interno dell' elemento di controllo solo quando l' apparecchio è completamente raffreddato.

Uso

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

Fare attenzione a queste avvertenze!

Se doveste usare grasso, tagliarlo a fettine e metterlo sul piano del contenitore da frittura.

Non mettere il grasso in nessun caso nel cesto da frittura!

4. Inserire la spina in una presa con contatto di terra da 230 V, 50 Hz. La spia di controllo verde (4) si illumina. Impostare il regolatore della temperatura (2) girandolo per ottenere la temperatura desiderata.
5. La spia di controllo rossa (3) si illumina, quella verde si spegne. Quando la temperatura desiderata è raggiunta, si spegne la spia di controllo rossa e si

accende nuovamente quella verde. Rimuovere il coperchio e, operando con cautela, immergere nell'olio bollente il cestello della friggitrice contenente gli alimenti.

6. La spia di controllo rossa si accende e si spegne più volte durante la frittura. È normale ed è il segnale che la temperatura viene controllata e mantenuta mediante il termostato. Trascorso il tempo di friggitura (indicato sulla confezione degli alimenti o nella ricetta), sollevate con cautela il coperchio (attenzione, probabilmente fuoriesce vapore bollente!). Procedete quindi all'estrazione del cesto.
7. Fate sgocciolare l'olio dai cibi fritti.
8. Per spegnere l'apparecchio, girare il regolatore della temperatura su **OFF** e togliere la spina dalla presa. Avvolgere il cavo nel vano formando una spirale.

Pulizia

1. Accertarsi che la spina sia staccata.
2. Attendete finché la friggitrice sia completamente raffreddata prima di iniziare a pulirla. Dopo l'uso si dovrebbe attendere 1 - 2 ore per evitare ustioni.
3. Sbloccare il contenitore di grasso per la frittura, tirando all'insù l'elemento di comando. Versare l'olio.
4. Pulire l'elemento di comando e l'involucro con un panno umido ed eventualmente un detergente. Non immergere in acqua.
5. Pulire il coperchio, il cesto per frittura e il contenitore del grasso come al solito in un bagno con detergente oppure nella lavastoviglie.
6. Non utilizzare oggetti affilati o abrasivi: la friggitrice potrebbe danneggiarsi!

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 obbligatoriamente 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.

Generelle sikkerhetsanvisninger

- Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje.
- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang. Ikke kom borti vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- For å beskytte barn mot farer forbundet med elektriske apparater, må du alltid sørge for at ledningen ikke henger ned, og at apparatet ikke er tilgjengelig for barn.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettleddning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Spesielle sikkerhetsanvisninger for dette apparatet

- Ikke ta på apparatet annet enn på håndtakene som er beregnet for dette.
- Ikke flytt på apparatet mens fett er flytende/varmt.
- Hold lokket (5) ordentlig lukket under bruk.
- Fyll kurven (7) utenfor frityrgrøyten for å unngå spruting.
- Bruk alltid frityrkurven når du friterer.
- OBS: Bland aldri fett og oljer, ellers kan frityrgrøyten skumme over. Det er også farlig å blande ulike olje- og fettsorter med hverandre!
- Hvis apparatet skulle ta fyr, må du aldri prøve å slukke flammene med vann. Legg på lokket. Kvel flammene med en fuktig klut.

Oversikt over betjeningselementene

- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| 1 Kontrollelement (avtakbart) | 6 Frityrfettbeholder |
| 2 Termostat | 7 Frityrkurv |
| 3 Rød kontrollampe | 8 Hus |
| 4 Grønn kontrollampe | 9 Restart-knapp |
| 5 Løkk | 10 Ledningsrom |

N

Innledning

Denne frityrgryten er utstyrt med en regulerbar termostat, slik at temperaturen kan tilpasses individuelt til det som skal friteres.

Les gjennom denne bruksanvisningen, så får du mye glede av frityrgryten og kan bruke den på en sikker måte.

Tilkobling

Apparatet må kun tilkobles en forskriftsmessig installert jordet kontakt, 230 V, 50 Hz.

Ta apparatet i bruk

Før første gangs bruk

1. Fjern emballasjen. Ta lokket av frityrgryten. I frityrgryten ligger frityrkurven. Ta alle gjenstander ut av frityrgryten.
2. Vi anbefaler at du rengjør lokket, huset (8), beholderen (6) og frityrkurven slik det er beskrevet under „Rengjøring“.
3. Trekk tilkoblingsledningen ut av ledningsrommet (10).

Bruksveiledning

1. Rester som har blitt liggende igjen i oljen (f.eks. pommes frites-biter), bør fjernes regelmessig. Etter 8–10 gangers bruk bør du skifte olje.
2. Frityrfett må kunne tåle høye temperaturer. Bruk kvalitativt høyverdig frityrolje eller frityrfett til å fritere i. Ikke bruk margarin, olivenolje eller smør. Disse fettstofferne egner seg ikke til fritering, da de kan utvikle røyk alt ved lave temperaturer. For å unngå innhold av akrylamid i matvarer med stivelse (poteter, korn) anbefales det at man ikke overskrider en temperatur på 170 °C (ev. 175 °C) under fritering. I tillegg er det viktig å holde friteringstiden så kort som mulig og å prøve å oppnå en mest mulig gyllenbrun farge på det som friteres.
3. Skyv ev. kontrollelementet (1) inn i sporet, slik at det sitter fast.
4. Velg egnet frityrtemperatur og ta da hensyn til hva du skal fritere. Som retningslinje gjelder: Forhåndsfriterede næringsmidler krever en høyere temperatur enn rå næringsmidler.
5. Hvis oljen eller fettene fremdeles er varmt, må du ikke bære eller flytte på frityrgryten.

N

6. Stryk av overflødig deig når du friterer deigaktige næringsmidler, og legg bitene forsiktig ned i oljen.
7. Forsikre deg om at håndtaket på frytirkurven er ordentlig festet. Før ev. endene av håndtaket gjennom hullene, press dem sammen og klem dem inn i føringen på kurven. Frytirkurven må maksimalt fylles opp til 2/3. Frytirkurven må ikke overfylles (maks. påfyllingsmengde for pommes frites 200g per 1l olje/fett).
8. Fuktige næringsmidler må først gnis tørre med en klut.

OBS: Hvis matvarene er for fuktige (f.eks.: svært frose pommes frites etc.), dannes det mye skum, noe som i verste fall også kan føre til at oljen koker over.

9. Trekk støpselet ut av stikkkontakten etter at du har brukt frytirygryten.
10. Hvis du skulle komme til å slå på frytirkokeren når det ikke er olje eller fett i den, kobles overopphetingsbeskyttelsen inn automatisk. Da er ikke apparatet klart til bruk. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
11. Vent til apparatet er helt avkjølt. Nå kan du trykke på den røde „restart“-knappen (9) på innsiden av kontrollelementet for å bruke frytirkokeren en gang til.

Bruk

1. Forsikre deg om at apparatet er slått av og er koblet fra strømmettet (Kontrolllampene er av).
2. Ta lokket av frytirygryten.
3. Ta ut frytirkurven og fyll olje eller fett i beholderen (maksimalt 3,3 l). Væskenivået må ligge mellom minimums- og maksimumsmarkeringen. Legg på igjen lokket.

Vennligst legg merke til denne viktige henvisningen!

Hvis du bruker fett, må du dele det i små stykker som legges i bunnen av frytirbeholderen.

Legg aldri fett i frytirkurven!

4. Stikk støpselet inn i en jordet kontakt, 230 V, 50 Hz. Den grønne kontrollampen (4) begynner å lyse. Still termostaten (2) til ønsket temperatur ved å vri på bryteren.
5. Den røde kontrollampen (3) begynner å lyse, den grønne lampen slukkes. Når den innstilte temperaturen er nådd, slukkes den røde kontrollampen, og den grønne kontrollampen slås på igjen. Ta av lokket og legg frytirkurven med det du skal fritere, forsiktig ned i det varme fett.
6. Den røde kontrollampen slår seg av og på flere ganger mens friteringen pågår. Dette er normalt og indikerer at temperaturen blir opprettholdt, og at den kontrolleres med termostat. Etter at næringsmidlene er ferdig fritert (opplysninger om fryrtider finner du på næringsmiddelemballasjen eller i oppskriften), åpner du lokket forsiktig (vær forsiktig, det kan komme ut varm damp). Ta så ut frytirkurven.
7. La det dryppe litt olje av næringsmidlene.

8. For å slå av apparatet setter du termostaten på **OFF** og trekker støpselet ut av stikkkontakten. Vikle opp ledningen i ledningsrommet.

N

Rengjøring

1. Forsikre deg om at støpselet er trukket ut.
2. Vent til frituregryten er fullstendig avkjølt før du begynner med rengjøringen. Du bør i alle fall vente 1–2 timer etter bruk for å unngå forbrenninger.
3. Løsne friturefettbeholderen ved å dra kontrollelementet opp og ut. Hell ut oljen.
4. Rengjør kontrollelementet og huset med en fuktig klut og ev. litt oppvaskmiddel. Ikke legg det ned i vann.
5. Lokket, friturekurven og friturefettbeholderen kan du vaske i vanlig oppvaskvann eller i oppvaskemaskinen.
6. Unngå bruk av skuremidler eller skarpe gjenstander, slik at frituregryten ikke får noen skader.

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

Garanti

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør*) uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantitytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelderkjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir **hele** apparatet i **originalemballasjen** sammen med kassalappen til din forhandler.

*) Skader på tilbehørsdeler fører ikke automatisk til at du får byttet hele apparatet gratis. I slike tilfeller ber vi deg om å henvende deg til vår hotline! Glasskader eller sprekker i plastdeler er i prinsippet kostnadspliktige!

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler (for eksempel motorkull, eltekroker, drivremmer, ekstra fjernbetjening, ekstra tannbørster, sagblader osv.) eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

N

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

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

- The device should only be touched using the handles provided.
- Do not move the device when the fat is liquid/hot.
- Keep the lid (5) tightly closed during use.
- Please fill the basket (7) outside the deep-fat dryer in order to prevent splashes.
- Please always use the frying basket for deep-frying.
- **Warning:** Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over. Even the mixing of various types of oil and fat with one another is dangerous!
- If the deep fat fryer should catch fire, do not under any circumstances attempt to extinguish the flames with water. Instead, replace the lid and suffocate the flames with a damp cloth.

Overview of the Components

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| 1 Control device (removable) | 6 Frying grease container |
| 2 Thermostat | 7 Frying basket |
| 3 Red control lamp | 8 Housing |
| 4 Green control lamp | 9 Restart button |
| 5 Lid | 10 Cable compartment |

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.

Putting into use

Before using for the first time

1. Remove the packaging. Then take the lid off the deep fat fryer. In the deep fat fryer you will find a frying basket. Take all objects out of the fryer.
2. It is highly recommended to clean the lid, casing (8), container (6) and frying basket as described in „Cleaning“.
3. Please pull the connecting cable out of the cable compartment (10).

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. Deep frying fat must be capable of being heated to high temperatures. 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. In order to reduce the acrylamide content of food containing starch (potatoes, cereals) the temperature during deep-fat frying should not exceed 170° C (or possibly 175° C). Furthermore, the frying time should be kept as short as possible and the food only fried until it turns golden yellow.
3. If necessary insert the control element (1) into the guide mechanism so that it is fixed firmly in place.
4. 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.
5. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.

6. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
7. Please ensure that the handle of the deep fat frying basket has been correctly attached. Pass the ends of the handle through the holes if necessary, then press them together simultaneously and wedge them into the guide mechanism on the basket. The deep fat frying basket must not be more than 2/3 full. Do not overfill the frying basket (The maximum filling quantity for chips is 200g per litre of oil/fat).
8. Rub dry humid foods with a cloth before frying.
Caution: In the case of foodstuffs which are too moist (e.g. frozen chips etc.) large amounts of foam may form, which under certain circumstances may cause the oil to overflow.
9. After use, unplug the deep fryer.
10. If you should accidentally switch on your deep fat fryer when there is no oil or fat in it the overheating protection is automatically turned on. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer.
11. Press the red „Restart“ button (9) on the inside of the control element after the device has been allowed to cool down completely in order to use the deep fat fryer again.

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (The control lamps are off).
2. Take the lid off the deep fryer.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 3.3 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level. Put the lid back on.

Please note the following important information!

If you use fat, divide it up into small pieces and place it on the floor of the deep frying vessel.

Under no circumstances should you place the fat in the deep frying basket!

4. Insert the plug into a 230 V, 50 Hz power socket. The green control lamp (4) lights up. Set the desired temperature by turning the temperature control (2).
5. The red control lamp (3) lights up and the green lamp goes off. Once the set temperature has been reached the red control lamp goes off and the green control lamp lights up again. Take the lid off and put the frying basket with the food to be fried carefully into the hot oil.
6. The red control lamp switches on and off several times during 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.

7. Let the oil drip from the food being fried.
8. In order to switch off the machine, please turn the temperature regulator to **OFF** and remove the plug from the socket. Wind the mains lead up in the form of a spiral in the cable compartment.

Cleaning

1. Make sure that the plug is pulled out.
2. Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning. Wait in any case for 1 to 2 hours after use before using again to avoid burns.
3. Unlock the frying fat vessel by pulling out the control element upwards. Pour out the oil.
4. Clean the control element in the housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Do not immerse in water.
5. The lid, frying basket and frying fat vessel can be cleaned in the usual manner in soapy water or in the dishwasher.
6. Avoid using abrasive materials or sharp objects. These may damage 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!

GB

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.

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 przewód).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisiał 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

- Urządzenie proszę podnosić wyłącznie za przeznaczone do tego celu uchwyty.
- Jeżeli tłuszcz jest płynny/gorący nie należy poruszać urządzeniem.
- W trakcie używania pokrywa (5) powinna być dobrze zamknięta.
- Koszyk (7) należy napełniać poza frytownicą, aby uniknąć rozpryskiwania się oleju.
- Do smażenia w głębokim oleju należy zawsze używać przeznaczonego do tego koszyka.

- **Uwaga:** nigdy nie mieszać tłuszczu i oleju, gdyż frytkownica mogłaby wykipieć. Również mieszanie różnych olejów i rodzajów tłuszczu jest niebezpieczne!
- Gdyby urządzenie zaczęło się palić, w żadnym wypadku proszę nie podejmować próby gaszenia płomieni wodą. Proszę zamknąć pokrywkę urządzenia. Płomienie proszę zdusić wilgotną ścierką.

Przegląd elementów obsługi

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Element sterujący (zdejmowane) | 6 Pojemnik na tłuszcz do frytkownicy |
| 2 Regulator temperatury | 7 Kosz frytkownicy |
| 3 Czerwona lampka kontrolna | 8 Obudowa |
| 4 Zielona lampka kontrolna | 9 Przycisk Restart |
| 5 Pokrywa | 10 Schowek na kabel |

Wstęp

Frytkownica 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 frytkownicy.

Podłączenie

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

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. Proszę zdjąć pokrywę z frytkownicy. We frytkownicy znajdują się kosz na frytki. Proszę wyjąć z frytkownicy wszystkie przedmioty.
2. Zalecamy oczyszczenie pokrywy, obudowy (8), pojemnika (6) i kosza frytkownicy, tak jak opisano to w punkcie „Czyszczenie”.
3. Wyciągnij kabel sieciowy ze schowka (10).

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. Tłuszcz do frytkownicy musi się dać rozgrzać do wysokiej temperatury. 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. Dla zmniejszenia zawartości akrylamidu w środkach spożywczych, zawierających skrobię (ziem-

niaki, zboże) zaleca się, by przy smażeniu nie przekraczać temperatury 170° C (ewentualnie 175° C). Ponadto chodzi o to, by zachowywać możliwie krótki czas smażenia, a żywność smażyć najwyżej do koloru złoto-żółtego.

3. W razie potrzeby proszę przesunąć element sterowania (1) w prowadzeniu w taki sposób, aby go unieruchomić.
4. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
5. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwac frytownicy.
6. Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
7. Pamiętaj, że uchwyt na koszu frytownicy nie został zamocowany. W razie potrzeby wprowadź końcówki uchwyty przez otwory, następnie ściśnij je równocześnie i zacisnij w prowadnicy na koszu. Kosz frytownicy może być napełniony maksymalnie w 2/3. Proszę nie przepelniać kosza frytownicy (maksymalna ilość frytek 200g na 1 l oleju/tłuszczu).
8. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha ściereczką.

Uwaga: w przypadku środków spożywczych zawierających dużo wilgoci (np.: silnie zamrożone frytki itd.) powstaje intensywnie piana, z powodu czego w najniekorzystniejszym razie olej może się przelać.

9. Po zakończeniu korzystania z frytownicy proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
10. Jeżeli frytownica zostanie omyłkowo włączona bez oleju lub tłuszczu, automatycznie zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do użytku. Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
11. Dopiero po całkowitym ostygnięciu urządzenia naciśnij czerwony przycisk „Restart” (9) na wewnętrznej stronie zespołu sterującego, aby ponownie uruchomić frytownicę.

Użytkowanie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci (Lampki kontrolne są zgaszone).
2. Proszę zdjąć pokrywę z frytownicy.
3. Proszę wyjąć kosz frytownicy i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 3,3 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum. Proszę nałożyć pokrywę.

Proszę przestrzegać poniższej ważnej wskazówki!

Jeżeli używają Państwo tłuszczu, to proszę rozdrobnić go na małe kawałki i rozłożyć na dnie pojemnika frytownicy.

W żadnym wypadku proszę nie kłaść tłuszczu do koszyka frytownicy!

4. Proszę włożyć wtyczkę do kontaktu z zestykiem ochronnym 230V, 50 Hz. Zapali się zielona lampka kontrolna (4). Obracając regulator temperatury (2) ustaw pożądaną temperaturę.
5. Zapali się czerwona lampka kontrolna (3), a zielona zgaśnie. Po osiągnięciu ustawionej temperatury czerwona lampka kontrolna gaśnie a zielona zapala się. Proszę zdjąć pokrywę i ostrożnie włożyć do rozgrzanego tłuszczu koszyk z zawartością, przeznaczoną do smażenia.
6. Czerwona lampka kontrolna wielokrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę. Po upływie czasu zapiekania (czas zapiekania podany jest na opakowaniu zapiekanego produktu lub na przepisie) proszę ostrożnie otworzyć pokrywę (ostrożnie, prawdopodobnie z pojemnika będzie wydobywała się gorąca para). Następnie proszę wyjąć kosz frytkownicy.
7. Pozwolić na obcieknięcie oleju ze smażonego produktu.
8. W celu wyłączenia urządzenia regulator temperatury proszę ustawić na **OFF** i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Ułóż zwinięty spiralnie kabel sieciowy w schowku.

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. Proszę odryglować pojemnik na tłuszcz frytkownicy wyciągając do góry część sterującą. Wylać olej.
4. Proszę wyczyścić część sterującą i obudowę wilgotną ściereczką używając ewentualnie domowego środka do zmywania naczyń. Proszę nie zanurzać urządzenia w wodzie.
5. Pokrywę, kosz i pojemnik na tłuszcz do smażenia mogą Państwo myć zwykajnie płynem do mycia naczyń lub w zmywarce.
6. Proszę unikać stosowania środków szorujących lub innych ostrych przedmiotów, tak aby nie uszkodzić frytkownicy!

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- 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.

PL

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

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

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtete návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti 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 určené). 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, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Při manipulaci s přístrojem používejte jen k tomu určená madla.
- Nepohybujte s přístrojem, jestliže tuk je tekutý/horký.
- Víko (5) fritovací nádoby ponechte po dobu provozu pevně uzavřené.
- Fritovací koš (7) plňte mimo fritovací nádobu, zabráníte tím stříkání tuku.
- Pro fritování používejte vždy fritovací koš.
- Pozor: Nikdy nemíchejte tuk a oleje, mohlo by dojít k překypění fritězy. Nebezpečné je i vzájemné míchání různých druhů olejů nebo tuků!
- Začne-li přístroj hořet, v žádném případě se nepokoušejte oheň hasit vodou. Zavřete víko přístroje. Uhasťte plameny pomocí vlhkého hadříku.

Přehled ovládacích prvků

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1 Ovládací prvek (odnímatelné) | 6 Nádoba pro fritovací tuk |
| 2 Regulátor teploty | 7 Fritovací koš |
| 3 Červená kontrolní svítilna | 8 Vnější kryt |
| 4 Zelená kontrolní svítilna | 9 Tlačítko Restart |
| 5 Poklop | 10 Příhrádka pro kabel |

Úvod

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

Prosím, přečtete 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.

Uvedení do provozu

Před prvním uvedením do provozu

1. Přístroj vybaťte. Z fritézy sejměte víko. Ve fritéze se nachází fritovací koš. Z fritézy vyjměte všechny předměty.
2. Doporučujeme čistit víko, těleso (8), nádobu a fritovací koš tak (6), jak je popsáno v oddíle „Čištění“.
3. Vytáhněte připojovací kabel z příhrádky pro kabel (10).

Pokyny pro používání

1. Pravidelně odstraňujte zbytky fritované suroviny, které zůstaly v oleji (např. kousky pomfritů). Po 8 - 10 použitích by měl být olej vyměněn.
2. Fritovací tuk musí být schopen zahřátí na vysokou teplotu. 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.
Ke snížení obsahu akrylamidu v potravinách obsahujících škrob (brambory, obiloviny) se doporučuje, aby teplota při fritování neklesla pod 170° C (ev. 175° C). Dále platí, aby doba fritování byla co možná nejkratší a surovina aby byla fritována maximálně do zlatova.
3. V případě potřeby zasuňte ovládací prvek (1) do vedení tak, aby pevně zapadl.
4. 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.
5. Jestliže je olej nebo tuk ještě horký, pak nesmíte fritézu přenášet nebo s ní pohybovat.

16. Při fritování potravin z těsta setřete přebytečné těsto a kousky vkládejte opatrně do oleje.
17. Dávejte pozor na to, aby rukojeť byla správně upevněna na fritovacím koši. Konce rukojeti prostrčte otvory, stlačte je pak dohromady a upněte je do vedení na koši. Fritovací koš smí být naplněn maximálně do 2/3. Nepřeplňujte fritovací koš (max. plnicí množství pomfritů je 200g na 1l oleje/tuku).
18. Vlhké potraviny nejprve otřete do sucha pomocí hadříku.
Pozor: Jestliže jsou potraviny příliš vlhké (např. pommes frites příliš pokryté ledem), dochází k silnému pění, což v nejnepríznivějším případě může vést až k překypění oleje.
9. Po použití fritézy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
10. Pokud jste fritézu omylem zapnuli v okamžiku, kdy v ní není žádný olej, resp. tuk, automaticky se aktivuje funkce ochrany před přehřátím. Přístroj pak už není funkční. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
11. Chcete-li fritézu opětovně použít, stiskněte červené restartovací tlačítko „Restart“ (9), na vnitřní straně řídicího prvku, teprve po úplném vychladnutí fritézy.

Používání

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý (Kontrolní svítilny nesvíti).
2. Odejměte víko z fritézy.
3. Vyjměte fritovací koš a do nádoby nalijte, resp. vložte olej nebo tuk (maximálně 3,3 litru). Hladina tuku se musí nacházet mezi ryskami MIN a MAX. Víko opět nasadte.

Prosíme, dodržujte tento důležitý pokyn!

Používáte-li fritovací tuk, rozkrájejte jej na malé kousky a ty pak položte na dno fritovací nádoby.

V žádném případě nevkládejte fritovací tuk na fritovacího koše!

4. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz. Zelená kontrolní svítilna (4) se rozsvítí. Otáčením regulátoru teploty (2) nastavte požadovanou teplotu.
5. Červená kontrolní svítilna (3) se rozsvítí, zelená svítilna zhasne. Jestliže je dosaženo nastavené teploty, červená kontrolní svítilna zhasne a zelená kontrolní svítilna se opět rozsvítí. Sejměte víko a fritovací koš, se surovinou určenou ke fritování, opatrně vložte do horkého tuku.
6. Červená kontrolní svítilna se během fritování několikrát rozsvítí a opět 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.
7. Nechte olej odkapat z fritované suroviny.

8. Chcete-li přístroj vypnout, nastavte regulátor teploty do polohy **OFF** a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Naviňte síťový kabel spirálovitě do přihrádky pro kabel.

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. Uvolněte nádobu na fritovací tuk tak, že řídicí prvek vytáhnete směrem nahoru. Olej vylejte.
4. Řídicí prvek a skříň můžete čisti vlhkým hadříkem a eventuálně i pomocí běžných mycích prostředků pro použití v domácnosti. Neponořujte je do vody.
5. Víko, fritovací koš a nádobu na fritovací tuk můžete mýt obvyklým způsobem v mycí lázni, příp. v myčce nádobí.
6. Vyhněte se používání drsných čistících prostředků nebo ostrých předmětů, aby tak nedošlo k poškození fritézy!

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové 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

CZ

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 úplatu provést opravy 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 lógvá, 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 keresen 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

- Mindig csak az erre szolgáló fűleknél fogva nyúljon a készülékhez!
- Ne mozgassa a készüléket olyankor, amikor a zsiradék folyékony állapotú/ forró!
- Tartsa a használat során a fedelet (5) szorosan zárva!
- A megtöltéshez vegye ki a kosarat (7) a fritőzből, hogy elkerülje a fröcskölést!
- Sütéshez mindig a sütőkosarat használja!
- **Figyelem:** Soha ne keverjen össze olajat zsírral, a felhabzó keverék könnyen kifuthat a fritőzből. Különböző olaj- és zsírfélék egymással való keverése is veszélyes!
- Ha tüzet fogna a készülék, semmi esetre se próbálja a lángot vízzel oltani! Csukja le a készülék fedelét, és vizes ruhával fojtsa el a lángot!

A kezelő elemek áttekintéseé

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1 Kezelőelem (levegőheők) | 6 Sütőzsiradék-tartály |
| 2 Hőfokszabályzó | 7 Sütőkösár |
| 3 Piros ellenőrző lámpa | 8 Burkolat |
| 4 Zöld ellenőrző lámpa | 9 Újraindító gomb (Restart) |
| 5 Fedél | 10 Kábelfiók |

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.

Üzembehelyezés

Az első használatvétel előtt

1. Távolítsa el a csomagolóanyagot! Vegye le a fritőzről a fedőt! A fritőzben van a sütőkösár. Vegyen ki minden tárgyat a fritőzből!
2. A fedőt, a burkolatot (8), a tartályt (6) és a sütőkösarat ajánlatos megtisztítani, ahogy a „Tisztítás“ című alatt le van írva.
3. Húzza ki a csatlakozókábelt a kábelfiókból (10)!

Használati útmutató

1. Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). 8-10 használat után cserélje az olajat!
2. A sütéshez magas hőfokra hevíthető zsiradékot használjon! A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt használjon. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vajat! Ezek a zsiradékok meg alkalmasak fritirozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdenek.
A keményítőtartalmú élelmiszerekben (krumpli, gabona) lévő acrylamid tartalom csökkentése érdekében nem ajánlatos a 170° C (esetleg 175° C) sütési hőmérsékletet túllépni. Továbbá a sütési idő lehetőleg rövid legyen és a sütendő élelmiszert maximum aranyárgára szabad sütni.
3. Ha kell, tolja a vezérlőelemet (1) a megvezetésbe úgy, hogy stabilan rögzüljön.
4. Válassza meg a megfelelő fritirozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritirozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
5. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.

6. Tésztafélék fritirozása esetén húzza le a túlcsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
7. Ügyeljen rá, hogy a sütőkosáron a fül jól legyen rögzítve! Fűzze át adott esetben a fül végeit a lyukakon, majd a végeket összenyomva, csíptesse be a kosáron lévő megvezetésbe! A sütőkosarat legfeljebb 2/3-áig szabad csak megtölteni. Ne töltsen túl a sütőkosarat (hasábburgonyából a maximális töltőtömeg 200 g 1 liter olajra/zsírra számítva).
8. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!

Figyelem: Túlságosan vizes élelmiszerek (pl. erősen fagyasztott hasábburgonya stb.) esetében erőteljes habképződés indul, ami miatt balszerencsés esetben az olaj ki is futhat.

9. Használat után húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
10. Ha tévedésből úgy indítaná el a fritőzt, hogy nincs benne olaj, ill. zsír, automatikusan bekapcsol a túlhevülésgátló. Ilyenkor a készülék már nem működőképes. Húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
11. A fritőz ismételt használatához csak akkor nyomja meg a vezérlőelem belső felén található piros „Restart” gombot (9), amikor a készülék már teljesen lehűlt.

Használat

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból (Az ellenőrző lámpák nem égnek).
2. Vegye le a fritőzről a fedőt!
3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 3,3 lit.). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen. Tegye vissza a fedőt!

Tartsa be ezt a fontos útmutatást!

Ha zsírt használna, vágja szét apró darabokra, és helyezze az olajtartály fenekére!

Semmi esetre se tegye a zsírt a sütőkosárba!

4. Dugja a csatlakozó dugaszt egy 230 V, 50 Hz-es földelt konnektorba! A zöld ellenőrző lámpa (4) kigyullad. A hőfokszabályozó (2) forgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet!
5. A piros ellenőrző lámpa (3) kigyullad, a zöld pedig kialszik. Amikor a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet, a piros ellenőrző lámpa kialszik, a zöld ellenőrző lámpa pedig ismét kigyullad. Vegye le a fedőt, és tegye a megsűtnivalót tartalmazó sütőkosarat óvatosan a forró sütőzsírba!
6. A piros ellenőrző lámpa a sütés alatt többször be- és kikapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termostatikus ellenőrzés alatt áll, és azonos marad. A sütési idő eltelte után (ezt megtalálja az adott élelmiszer csomagolásán, vagy meg van adva a receptben) óvatosan nyissa fel a fedőt (vigyázat: forró gőz csapódhat ki!). Vegye ki a sütőkosarat.
7. Hagyja a fritirozott élelmiszerről kissé lecsepegni az olajat.

8. A készülék kikapcsolásához állítsa a hőmérsékletszabályozót **OFF**-ra, és húzza ki a dugaszt a konnektorból! A hálózati kábelt spirálisan csévélje fel a kábelbelsőknél!

Tisztítás

1. Győződjék meg róla, hogy ki van-e húzva a dugasz a konnektorból!
2. Várjon a tisztítás megkezdésével, míg a fritőz teljesen le nem hűlt. A használat után azonban mindenképp tanácsos 1-2 órát várni, nehogy a forró készülék égési sérülést okozzon.
3. A vezérlőelemet felfelé húzva, oldja a sütőtartály reteszelését! Öntse ki az olajat!
4. A vezérlőelemet és a készülék burkolatát nedves ruhával és esetleg háztartási mosogatószerrel tisztítsa! Ne mártsa őket vízbe!
5. A fedelet, a sütőkosarat és a sütőtartályt a szokásos módon mosogatással, ill. mosogatógépben tisztíthatja.
6. Ne használjon súrolószereket vagy éles tárgyakat, nehogy a fritőz megsérüljön!

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

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

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

Garanciális esetben **eredeti csomagolásában** adja át az alapkészüléket a pénztári bizonylattal együtt annak a kereskedőnek, akitől a **készüléket** vásárolta!

*) A tartozékok hibái nem eredményezik automatikusan az egész készülék díjtalan cseréjét. Ilyen esetekben forduljon „forró vonalunkhoz”! Az üvegőrésből, ill. a műanyag alkatrészek töréséből eredő hibák megszüntetése mindenkor térítésköteles.

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

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

H

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végezethet térítésköteles javításokat.

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

- Беритесь за фритюр только за предусмотренные для этого ручки.
- Не передвигайте прибор с жидким/горячим жиром.
- Во время работы крышка фритюра (5) должна быть закрытой.
- Для наполнения корзинки (7) вынимайте ее из фритюра, чтобы предотвратить брызги.
- Для поджаривания во фритюре всегда пользуйтесь фритюрной корзинкой.

- **Внимание:** никогда не смешивайте жир с маслом, смесь может вспениться и выкелеть. Также опасно смешивать между собой различные сорта масел и жиров!
- Если содержимое фритюра возгорится, ни в коем случае не тушите это водой. Накройте фритюр крышкой. Удушите языки пламени при помощи влажной тряпки.

Обзор деталей прибора

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Управляющий элемент (съемный) | 6 Фритюрная емкость для масла |
| 2 Регулятор температуры | 7 Фритюрная корзинка |
| 3 Красная контрольная лампочка | 8 Корпус |
| 4 Зеленая контрольная лампочка | 9 Кнопка „Restart“ (повторный старт) |
| 5 Крышка | 10 Отсек для сетевого шнура |

Введение

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

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

Электропитание

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

Подготовка к работе

Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Снимите крышку с фритюра. Во фритюре находится фритюрный короб. Выньте из фритюра все детали.
2. Рекомендуется очистить крышку, корпус (8), емкость фритюра (6) и фритюрный короб как это описано в главе „Чистка“.
3. Вытяните сетевой шнур из отсека (10).

Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную соломку). После 8- 10 раза необходимо менять масло.
2. Жир для фритюра должен выдерживать высокую температуру. 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. Чтобы

удержать образование акриламида в крахмалосодержащих продуктах питания (картофель, крупы) на минимуме при их поджаривании во фритюре не рекомендуется превышать температуру 170° С (доп. 175° С). Далее рекомендуется уменьшать время поджаривания до минимума и поджаривать максимально до золотистого цвета.

3. Вставьте регулятор (1) в направляющие так, чтобы он в них крепко сидел.
4. 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.
5. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
6. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.
7. Проследите за тем, чтобы ручка была крепко прикреплена к фритюрному коробу. При необходимости вставьте концы ручки в отверстия, сожмите их одновременно и зажмите в направляющих короба. Фритюрный короб разрешается наполнять максимум на 2/3. Не переполняйте фритюрную корзинку (макс. количество картофельной соломки: 200 г на 1 литр масла/жира).
8. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.

Внимание: сильно влажные продукты питания (к примеру: обледевшая картофельная соломка) вызывают сильное пенообразование, что в худшем случае может привести к выкипанию масла.

9. По окончании работы с фритюром выньте вилку из розетки.
10. Если фритюр будет случайно включен без масла/жира, то автоматически сработает защита от перегрева. После этого фритюр больше не включается. Выньте вилку из розетки.
11. Чтобы опять включить фритюр, нажмите после его полного остывания красную кнопку (9) "Restart", на внутренней стороне регулятора.

Порядок работы с прибором

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен (Контрольные лампочки не светятся).
2. Снимите крышку с фритюра.
3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 3,3 л). Уровень масла должен находиться между метками „Min“ и „Max“. Накройте фритюр крышкой.

Пожалуйста соблюдайте это важное указание!

Если готовите на жиру, то порежьте его сначала на маленькие кусочки, а затем разложите их на дне фритюра.

Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб.

4. Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц. Загорается зеленая контрольная лампочка (4). Поверните регулятор температуры (2) в необходимое положение.
5. Загорается красная контрольная лампочка (3), зеленая потухнет. Как только заданная температура будет достигнута, потухнет красная контрольная лампочка, а зеленая опять загорится. Откройте крышку и осторожно опустите фритюрную корзинку с содержимым в раскаленное масло.
6. Красная контрольная лампочка многократно включается и выключается во время работы фритюра. Это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается термостатом. По окончании времени приготовления (время поджаривания стоит на упаковке продукта или в рецепте), осторожно откройте крышку (Будьте внимательны, возможен выброс горячего пара!). Выньте фритюрный короб из фритюра.
7. Дайте маслу стечь с поджаренного продукта.
8. Чтобы выключить фритюр, поверните регулятор температуры в положение „OFF“ и выньте вилку из розетки. Уложите сетевой шнур в отсек, сматывая его спиралью.

Чистка

1. Убедитесь в том, что вилка вынута из розетки.
2. Перед чисткой обязательно подождите пока фритюр полностью остынет. В любом случае, подождите после работы примерно 1-2 часа, чтобы избежать опасности получения ожогов.
3. Разблокируйте замок емкости для масла, вытянув регулятор. Слейте масло.
4. Протрите регулятор и корпус фритюра влажной тряпкой, при необходимости с применением кухонных моющих средств. В воду не погружать!
5. Крышку, фритюрную корзинку и емкость для масла можно помыть, как обычно, в мощном растворе или посудомойке.
6. 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 точки, продавшей это изделие.

*) 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 2973
Spannungsversorgung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	2200 W
Schutzklasse:	I
Füllmenge:	max 3,3 l

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
Telefon 021 52/2006-888

Internet: <http://www.clatronicon.de> · email: info@clatronicon.de