



Bedienungsanleitung/Garantie

Gebbruiksaaawijziing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия
Οδηγίες Χειρισμών/Εγγύηση • Kullanna klavuzu/ Garanti

Fondue-Friteuse

Fondue-Friteuse • Fondue-friteuse
Fondue - friteuse • Freidora de fondue
Fritadeira para fondue universal • Fondue Deep Fat Pan
Frytkownica fondue • Fritéza na fondue
Fondue-fritöz • Фондю-фритюрница
Φριτέζα Fondue • Kızartma Fritözü



FFR 2448

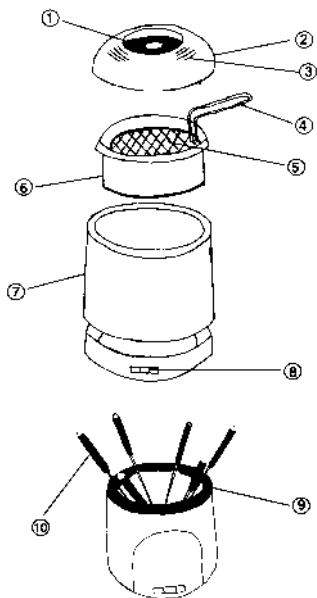


Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Contents

Spis treści • Obsah • Tartalom • Содержание • Περιεχόμεν • Fhrist

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	6
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebbruiksaanwijzing	Pagina	7
	Garantie	Pagina	9
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d'emploi	Page	10
	Garantie	Page	12
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	13
	Garantía	Página	15
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	16
	Garantía	Página	18
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	19
	Guarantee	Page	21
PL	Przegląd elementów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	22
	Gwarancja	Strona	24
CZ	Přehled obsluhovací prvky	Strana	3
	Návod k použití	Strana	25
	Záruka	Strana	27
H	A használt elemek megtekintése	Oldal	3
	A hasznalati utasítás	Oldal	28
	Garancia	Oldal	30
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	31
	Гарантия	стр.	34
GR	Συνοπτική περιγραφή των χειριστικών οργάνων	Σελίδα	3
	Οδηγίες χειρισμών	Σελίδα	35
	Εγγύηση	Σελίδα	39
TR	Kullanma maddelerine ait tablo	Saysa	3
	Kullanma kılavuzu	Saysa	40
	Garanti	Saysa	42



Darstellung der Bedienelemente

- 1 Handgriff Friteusendeckel
- 2 Friteusendeckel
- 3 Dunstfilter
- 4 Griff Fritierkorb
- 5 Fritierkorb
- 6 Ölwanne (fest eingebaut)
- 7 Wärmeisoliertes Gehäuse
- 8 Temperaturregler
- 9 Fondue-Gabelhalter
- 10 Fondue-Gabeln

D**Allgemeine Sicherheitshinweise**

- **Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes sorgfältig die Bedienungsanleitung.**
- Bitte bewahren Sie diese Anleitung, den Garantieschein, den Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt. Schalten Sie das Gerät zuvor aus. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Um Kinder vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, lassen Sie diese damit niemals unbeaufsichtigt. Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes deshalb so, daß Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Achten Sie darauf, daß das Kabel nicht herunterhängt.
- Prüfen Sie das Kabel und das Gerät regelmäßig auf Schäden hin. Ein Gerät ist bei Schäden jeglicher Art nicht in Betrieb zu nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf.
- Ein defektes Netzkabel darf nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel fern von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichem.
- Benutzen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt! Schalten Sie das Gerät immer aus wenn Sie es nicht benutzen, selbst wenn es nur für einen Moment ist.
- Verwenden Sie nur originales Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden oder damit in Berührung kommen. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Sollte das Gerät feucht oder naß geworden sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Nicht ins Wasser greifen!
- Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

Spezielle Sicherheitshinweise

- 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 während des Fritierens fest geschlossen.
- Befüllen Sie den Korb außerhalb der Friteuse, um Spritzen zu vermeiden.
- Gießen Sie niemals Wasser und Öl zusammen! Heiße Flüssigkeit spritzt sonst heraus!

Inbetriebnahme

D

- Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie bitte den Korb und den Fettbehälter mit Spülwasser.
Reinigen Sie den Fritierkorb und die Spicker in einem Spülbad. Die Ölwanne wischen Sie mit einem feuchten Spültuch gründlich aus.

Fritieren

1. Füllen Sie Fritierfett/-öl bis zwischen die Marken MIN. und MAX. (ca. 0,45 Liter = 450g Fett) ein und legen Sie den Deckel auf.
2. Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 50 Hz an und stellen Sie die erforderliche Temperatur ein (siehe Fritiertabelle). Die Kontrollleuchte im Temperaturregler leuchtet. Das Fett ist erhitzt, wenn die Kontrollleuchte erlischt.

Fritiertabelle	Pilze	Käse	Geflügel	Fisch	Kartoffeln
Temperatur/°C	150	160	170	180	190
Zeit/Min.	5	2	3	7	5

3. Haken Sie den Griff in den Fritierkorb ein, indem Sie den Griff zusammen-drücken, in die Mulde legen und loslassen. Vergewissern Sie sich, das der Korb fest sitzt.
4. Legen Sie nun das Fritiergut - **max. 0,4 kg** - in den Korb. Das Fritiergut sollte so trocken wie möglich sein, um Spritzen zu vermeiden.
Trocknen Sie es ggf. vorher ab. Legen Sie den Korb sanft in das flüssige Fett.
5. Lösen Sie den Griff und legen Sie den Deckel auf.
6. Nach Ablauf der Fritierzeit nehmen Sie den Deckel ab (Vorsicht heißer Dampf!), haken den Griff wieder in den Korb ein und entnehmen das Fritiergut. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.

Das Fett eignet sich zur mehrmaligen Benutzung.
Dieses kann zur Aufbewahrung in der Friteuse verbleiben.

Anmerkungen

- Fritieren Sie kein gefrorenes Fritiergut.
- Nach mehrmaligem Fritieren, kann es nötig sein, Fett nachzufüllen.

D**Fondue**

1. Füllen Sie die Ölwanne mit Öl/Fett oder Bouillon. Hier müssen Sie nicht auf die MIN/MAX-Marke achten.
2. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose 230 V, 50 Hz an und stellen Sie eine Temperatur von ca. 130 °C ein.
3. Sobald die Kontrolleuchte zum ersten mal erlischt, ist die Temperatur erreicht. Spicken Sie nun Brot oder Fleisch auf die Spicker und tauchen Sie diese in die Flüssigkeit. Die Eintauchzeit beträgt zwischen 2 und 5 Minuten.

ACHTUNG: Das Gerät ist nicht für Käse-Fondue geeignet!

Reinigung

- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor der Reinigung!
- Reinigen Sie das **Gehäuse** mit einem Spültuch.
- Den im Deckel integrierten **Dunstfilter** können Sie von Zeit zu Zeit in einem Spülbad reinigen. Bitte nur im trockenen Zustand einbauen. Sie entfernen ihn, indem Sie die Schrauben an der Innenseite des Deckels lösen und das Metallteil abnehmen.
- Tauschen Sie den Dunstfilter ca. nach 30 Fritiervorgängen aus.

Auswechseln des Fritierfettes

Wechseln Sie das Fett nach 10-15 Fritierdurchgängen. Erhitzen Sie dazu das Fett auf kleiner Stufe bis das Fett geschmolzen ist, bzw. lassen Sie es ausreichend abkühlen. Entsorgen Sie das Fett ordnungsgemäß!

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

Garantie

Wir übernehmen für unser Gerät eine Garantie von 12 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen durch Reparatur oder Umtausch.

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Im Garantiefall geben Sie bitte das vollständige Gerät mit dem Kassenbon Ihrem Händler.

Algemene veiligheidsinstructies

NL

- Lees voor ingebruikname van dit apparaat de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing, het garantiebewijs, de kassabon en indien mogelijk de doos met binnenverpakking goed!
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik en niet voor industriële doeleinden.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, accessoires aanbrengt, het apparaat schoonmaakt of in het geval van een storing. Schakel het apparaat eerst uit. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te nemen, maakt de stekker vast.
- Wees alert wanneer kinderen het apparaat gebruiken, zo voorkomt u ongelukken. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. Zorg ervoor dat het snoer niet naar beneden hangt.
- Controleer regelmatig of het snoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Wanneer dit wel het geval is, mag het apparaat niet worden gebruikt.
- Repareer het apparaat niet zelf, maar laat dit door een erkende vakman doen.
- Om gevaren te vermijden, mag een defecte netkabel alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een gekwalificeerde vakman door een gelijkwaardige kabel worden vervangen.
- Houd het apparaat uit de buurt van hitte, direct invallende zonnestralen, vocht, scherpe randen en dergelijke.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter! Schakel het altijd uit wanneer u het niet gebruikt, zelfs voor een kort ogenblik.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen en laat het nooit hiermee in aanraking komen. Gebruik het apparaat niet met natte of vochtige handen.
- Mocht het apparaat vochtig of nat geworden zijn, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Houd uw handen niet in het water!
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de voorziene doeleinden.

Speciale veiligheidsinstructies

- Het apparaat alleen vastpakken aan de daarvoor bedoelde handgrepen.
- Het apparaat niet bewegen wanneer het vet vloeibaar/heet is.
- Houd het deksel goed gesloten tijdens het frituren.
- De mand altijd buiten de friteuse vullen. Zo voorkomt u spatten.
- Giet nooit water en olie bij elkaar! Hete substantie spuit anders naar buiten!

NL

Overzicht van de bedieningselementen

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 1 Handgreep deksel friteuse | 6 Oliereservoir (vaste montage) |
| 2 Deksel friteuse | 7 Geïsoleerde ommanteling |
| 3 Wasemfilter | 8 Temperatuurregelaar |
| 4 Handgreep frituurmand | 9 Houder voor fonduevorken |
| 5 Frituurmand | 10 Fonduevorken |

Ingebruikname

- De mand en de binnenpan met een sopje reinigen voordat u het apparaat voor de eerste maal gebruikt.
Reinig de frituurmand en de vorken in een sopje. Maak het oliereservoir zorgvuldig schoon met een vochtige doek.

Frituren

- Vul frituurvet/-olie in de pan tot aan de markeringen MIN en MAX (ca 0,45 liter = 450 g vet) en sluit het deksel.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact 230 V, 50 Hz en stel de gewenste temperatuur in (zie frituurtabel). De controlelamp brandt. Als de lamp dooft, is het vet op de juiste temperatuur.

Frituurtabel	Paddestoelen	Kaas	Gevogelte	Vis	Aardappelen
Temperatuur/°C	150	160	170	180	190
Tijd/min.	5	2	3	7	5

- Haak de greep in de frituurmand, door deze samen te drukken, in de uitholling te leggen en los te laten. Controleer of de mand goed vastzit.
- Nu legt u het frituurgoed - **max. 0,4 kg** - in de mand. Het moet zo droog mogelijk zijn, om spatten te voorkomen. Eventueel droogt u het eerst af. Dan plaatst u de mand in het vloeibare vet.
- U haakt de handgreep uit en sluit het deksel.
- Na afloop van de frituurtijd neemt u het deksel van de pan (voorzichtig, hete stoom!), haakt de greep weer in de mand en neem het gefrituurde product eruit. Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet meer gebruikt. Het vet kan meerdere malen worden gebruikt. U kunt het gewoon in de friteuse laten.

Opmerkingen

- Geen bevroren producten frituren.
- Na meerdere malen frituren kan het zijn dat u vet moet bijvullen.

Fondue

NL

1. Vul het reservoir met olie/vet of bouillon. Nu hoeft u niet op de MIN- en MAX-markeringen te letten.
2. Sluit het apparaat aan op een stopcontact 230 V, 50 Hz en stel de temperatuur in op 130°C.
3. Zodra de controlelamp voor de eerste maal dooft, is de ingestelde temperatuur bereikt. Steek nu stukjes brood of vlees aan de vork, dompel deze in de vloeistof en houd ze ca. 2 tot 5 minuten ondergedompeld.

OPGELET: Het apparaat is niet geschikt voor kaasfondue!

Reiniging

- Vóór de reiniging altijd eerst de stekker uit het stopcontact trekken!
- U reinigt de **buitenkant** met een afwasmiddel.
- De in het deksel ingebouwde **stoomfilter** kunt u van tijd tot tijd reinigen in een sopje. Wel eerst laten drogen en daarna pas weer inzetten. U kunt de filter verwijderen, door de schroeven aan de binnenzijde van het deksel te lossen en het metalen element eraf te nemen.
- Na ca. 30 maal frituren moet de wasemfilter worden vervangen.

Het frituurvet vervangen

Het vet moet na ca. 10 - 15 maal frituren worden vervangen. Verhit het koude vet op een lage stand totdat het gesmolten is of laat het hete vet voldoende afkoelen. Zorg voor een correcte afvoer van het vet!

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

Garantie

Wij verlenen 12 maanden garantie op ons apparaat, gerekend vanaf de koopdatum (kassabon).

Indien zich binnen deze periode storingen voordoen die het gevolg zijn van materiaal- of constructiefouten, wordt het apparaat door ons kosteloos gerepareerd of vervangen.

De garantie vervalt bij reparaties door derden.

In geval van storingen dient u het complete apparaat met de kassabon aan uw vakhandelaar af te geven.

F**Consignes de sécurité générales**

- **Avant de mettre cet appareil en service, veuillez lire attentivement son mode d'emploi.**
- Veuillez conserver ce mode d'emploi, le bon de garantie, le bon de caisse et, dans la mesure du possible, le carton avec l'emballage intérieur!
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation privée et non commerciale.
- Veuillez toujours débrancher votre appareil de la prise de courant si vous ne vous servez pas de votre appareil, si vous mettez des accessoires en place, si vous le nettoyez ou si des dérangements se produisent. Avant d'effectuer quoi que ce soit, débranchez votre appareil. Le débranchement doit se faire au niveau de la fiche et non pas sur le câble.
- Ne laissez jamais cet appareil fonctionner sans contrôle pour protéger les enfants contre des dangers liés à des appareils électriques. Choisissez un emplacement pour votre appareil de manière qu'il soit hors de portée des enfants. Veuillez à ce que le câble ne soit pas lâche.
- Contrôlez régulièrement la présence d'endommagements sur le câble et sur l'appareil. Si un dommage de nature quelconque est constaté, l'appareil ne doit pas être mis en service.
- Ne réparez pas votre appareil vous-mêmes; remettez-le à un spécialiste agréé.
- Seuls le fabricant, notre service après-vente ou un technicien à qualification semblable sont habilités à remplacer un câble défectueux par un autre semblable, afin d'éviter tout risque.
- Tenez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité, des arêtes vives et autres.
- N'utilisez jamais votre appareil sans surveillance! Débranchez toujours votre appareil si vous ne vous en servez pas, même si ce n'est que pour un moment.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.
- N'utilisez pas votre appareil à l'air libre.
- L'appareil ne doit en aucun cas être plongé dans de l'eau ou d'autres liquides ou entrer en contact avec eux. Ne vous servez pas de votre appareil avec des mains mouillées ou humides.
- Si l'appareil devait être humide ou mouillé, retirez immédiatement la fiche secteur de la prise. Ne plongez pas les mains dans de l'eau!
- Servez-vous de l'appareil uniquement aux fins auxquelles il est destiné.

Conseils importants de sécurité

- Ne touchez que les poignées de l'appareil prévues à cet effet.
- Ne bougez pas l'appareil lorsque l'huile est liquide / chaude.
- Le couvercle doit rester fermement verrouillé pendant le fonctionnement.
- Remplissez le panier à friture hors de la friteuse afin d'éviter toutes éclaboussures.
- Ne versez jamais de l'eau et de l'huile en même temps! Des projections de liquides chauds risquent de se produire!

Présentation des différents éléments de commande

F

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1 Poignée couvercle à friteuse | 6 Bassine à friture (installation fixe) |
| 2 Couvercle à friteuse | 7 Parois extérieures isolées à la chaleur |
| 3 Filtre à vapeurs | 8 Thermostat |
| 4 Poignée panier à friture | 9 Porte-fourchettes à fondue |
| 5 Panier à friture | 10 Fourchettes à fondue |

Avant la première utilisation

- Il est conseillé de laver le panier et la cuve avant la première utilisation. Lavez le panier à friture et les pics-fourchettes à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la bassine à friture avec un torchon de cuisine humide.

Pour la friture

1. Remplissez la bassine de graisse/huile à friture jusqu'entre les marques MIN. et MAX. (env. 0,45 litres = 450g de graisse) et fermez l'appareil avec le couvercle.
2. Branchez l'appareil à une prise de courant de sécurité de 230V, 50Hz et réglez la température nécessaire (voir tableau de cuisson). La lampe témoin du thermostat s'allume. La graisse a atteint la bonne température lorsque la lampe témoin s'éteint.

Tableau de cuisson	Champignons	Fromage	Volaille	Poisson	Pommes de terre
Température/°C	150	160	170	180	190
Durée/min.	5	2	3	7	5

3. Pour accrocher la poignée au panier à friture, pressez la poignée (les deux côtés en même temps), faites-la glisser dans la fente et relâchez la pression. Assurez-vous que le panier est fermement accroché.
4. Placez ensuite les aliments à frire (**max. 0,4 kg**) dans le panier. Les aliments doivent être le plus secs possibles pour éviter toutes éclaboussures. Essuyez-les éventuellement au préalable. Déposez le panier délicatement dans l'huile liquide.
5. Lâchez la poignée et fermez le couvercle.
6. Retirez le couvercle à la fin du temps de cuisson (attention: émanation de vapeurs chaudes!), fixez à nouveau la poignée au panier et retirez les aliments frits. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez plus.

Vous pouvez utiliser l'huile plusieurs fois. Vous pouvez laisser l'huile dans la friteuse.

Remarques

- Ne faites pas frire d'aliments congelés.
- Il peut être nécessaire, après plusieurs utilisations, d'ajouter de la graisse à friture.

F**Fondue**

1. Remplissez la bassine à friture de graisse/huile à friture ou de bouillon. Vous n'avez alors pas besoin de respecter les marques MIN/MAX.
2. Branchez l'appareil à une prise de courant de 230V, 50Hz et réglez la température sur env. 130°C.
3. Dès que la lampe témoin s'éteint pour la première fois, la température est atteinte. Piquez alors du pain ou de la viande sur les pics et plongez-les dans le liquide. Le temps de cuisson est de 2 à 5 minutes.

ATTENTION: cet appareil ne convient pas pour les fondues au fromage!

Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'**extérieur** avec un torchon.
- Vous pouvez laver de temps en temps le **filtre à fumées** intégré dans le couvercle à l'eau savonneuse. Ne le remettez à sa place que lorsqu'il est sec.
- Pour l'enlever, dévissez les 4 vis fixées à l'intérieur du couvercle et retirez la pièce de métal.
- Changez le filtre à vapeurs après env. 30 utilisations.

Changement de la graisse à friture

Changez la graisse à friture après 10 à 15 utilisations. Faites alors réchauffer la graisse tout doucement jusqu'à ce qu'elle ait fondu. Laissez-la cependant suffisamment refroidir. Éliminez la graisse de façon écologique!

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

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 12 mois sur notre appareil à compter de sa date d'achat (quittance).

Pendant cette période de garantie, nous procéderons à l'élimination gratuite des vices de l'appareil en le réparant ou le remplaçant dans la mesure où ces vices seront dus à des défauts de matériel ou de fabrication.

La garantie expire en cas d'intervention de tiers.

En cas de garantie, veuillez remettre à votre revendeur l'appareil complet accompagné de la quittance.

Indicaciones generales para su seguridad

E

- **Lea cuidadosamente las instrucciones de servicio antes de poner en funcionamiento este aparato.**
- Guarde estas instrucciones, la boleta de garantía, el comprobante de la caja registradora y, en lo posible, la caja de cartón inclusive el embalaje interior.
- Este aparato está previsto exclusivamente para uso privado y no para el empleo industrial.
- Desenchufar siempre el aparato al no utilizarlo, al aplicarle algún accesorio, al limpiarlo o si aparece algún fallo en el mismo. Apague siempre primero el aparato. No tire del cable sino siempre de la clavija de enchufe.
- Para proteger a los niños de los peligros que emanan de aparatos eléctricos, no los deje jamás con ellos sin vigilarlos. Seleccione, por ello, un lugar de emplazamiento para el aparato donde los niños no tengan acceso al mismo. Preste atención a que el cable no éste colgado.
- Revisar con regularidad el cable y el aparato en cuanto a deterioros. Cualquiera que sea el defecto de un aparato, éste no deberá ser puesto en funcionamiento.
- No repare usted mismo el aparato; mas bien recurra a un técnico especialista autorizado.
- Sólo el fabricante, nuestro servicio posventa o un técnico con una cualificación similar pueden cambiar un cable defectuoso por otro similar, para evitar todo tipo de riesgo.
- Mantenga alejados el aparato y el cable del calor, de la radiación solar directa, de la humedad, aristas agudas y similares.
- ¡No utilice jamás el aparato sin que esté vigilado! Apague siempre el aparato si no lo está utilizando, incluso si fuese por un momento solamente.
- Emplee únicamente accesorios originales.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Bajo ningún concepto se inmergirá el aparato en agua u otros líquidos; ni siquiera deberá entrar en contacto con ellos. No utilice el aparato teniendo las manos mojadas o húmedas.
- Si el aparato se ha humedecido o mojado, desenchúfelo inmediatamente. ¡No meta la mano en el agua!
- Utilice el aparato únicamente para el fin previsto.

Consejos especiales de seguridad

- Toque el aparato sólo con los mangos previstos.
- No mueva el aparato cuando el aceite esté líquido / caliente.
- La tapa tiene que quedar seguramente cerrada durante el funcionamiento.
- Llene la cesta afuera de la freidora para evitar las salpicaduras.
- No verter nunca agua y aceite juntos, ya que se producirán salpicaduras.

E Presentación de los diferentes elementos de mando

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Mango de la tapa de la freidora | 6 Cubeta de aceite (instalación fija) |
| 2 Tapa de la freidora | 7 Toque frío |
| 3 Filtro anti-humos | 8 Termostato de regulación |
| 4 Mango de la cesta de freir | 9 Soporte para tenedores de fondue |
| 5 Cesta de freir | 10 Tenedores de fondue |

Antes de la primera utilización

- Limpie la cesta y la cubeta antes de la primera utilización con agua de fregar.
- La tapa tiene que quedar seguramente cerrada durante el funcionamiento. Lave la cesta de freir y los picos en agua de fregar. Limpie correctamente la cubeta de aceite con un trapo de cocina húmedo.

Para freir

1. Llene el aparato de grasa o aceite de freir entre las marcas MIN. y MAX. (aprox. 0,45 litros = 450g de grasa) y cierre con la tapa.
2. Conecte el aparato en un enchufe de 230V, 50 Hz y ajuste la temperatura necesaria (véase tabla de cocimiento). El indicador luminoso colocado en el termostato de regulación se enciende. La grasa está a temperatura cuando el indicador luminoso se apaga.

Tabla de cocimiento	Champiñones	Queso	Aves de corral	Pescado	Patatas
Temperatura/°C	150	160	170	180	190
Tiempo/Min.	5	2	3	7	5

3. Para enganchar el mango a la cesta de freir, apriete el mango (los dos lados juntos), colóquelo en el vacío y suéltelo. Asegurese que la cesta esté firmemente colgada.
4. Coloque los alimentos para freir en la cesta (**0,4 kg máx.**). Los alimentos para freir deben estar lo más seco posible para evitar las salpicaduras. Séquelos antes si necesario. Coloque la cesta delicadamente en el aceite líquido.
5. Salte el mango y coloque la tapa.
6. Al final del tiempo necesario para freir, quite la tapa (precaución: húmos calientes!), enganche otra vez el mango a la cesta y saque los alimentos fritos. Desconecte el cable de corriente cuando Ud. no utilice más el aparato.

Puede utilizar el aceite varias veces. Puede guardar el aceite en la freidora.

Noticias

- No fría nunca alimentos congelados.
- Después de haber utilizado el aparato unas veces, puede ser necesario verter más grasa.

Fondue

E

1. Llene la cubeta de aceite con aceite/grasa de freír o caldo. No hace falta entonces respetar las marcas MIN./MAX.
2. Conecte el aparato en un enchufe de 230V, 50 Hz y ajuste una temperatura de aprox. 130°C.
3. En cuanto el indicador luminoso se apague la primera vez, la temperatura está alcanzada. Ponga entonces pan o carne en los picos y báñelos en el líquido. El tiempo para cocer está de 2 a 5 minutos.

PRECAUCIÓN: este aparato no conviene para fondue de queso!

Limpieza

- Siempre desconecte el aparato antes de limpiarlo!
- Limpie **el exterior** con un trapo.
- Puede limpiar **el filtro** anti-humos integrado en la tapa de vez en cuando en agua de fregar. Colóquelo de nuevo después, sólo cuando esté seco.
- Para quitarlo, remueve los 4 tornillos dentro de la tapa y la parte de metal.
- Cambie el filtro anti-humos después de 30 utilizaciones aprox.

Cambio de la grasa de freír

Cambie la grasa de freír después de 10 a 15 utilizaciones. Caliente entonces la grasa muy despacio hasta que se deshaga pero déjela enfriarse suficientemente. Tire la grasa de manera ecológica!

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

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para nuestro aparato concedemos un plazo de garantía de 12 meses a partir de la fecha de la compra (cupón de caja).

Dentro del plazo de garantía eliminamos gratis, a base de reparación o de recambio, los defectos del aparato debidos a fallos de material o de fabricación.

El derecho a garantía se pierde en caso de intervención extraña no autorizada.

Se ruega que, en caso de acogerse al derecho de garantía, se entregue el aparato completo con el cupón de caja al establecimiento comercial habitual.

P**Instruções gerais de segurança**

- **Leia cuidadosamente este manual de instruções antes de pôr o aparelho a funcionar.**
- Queira, por favor, conservar este manual, o certificado de garantia, o talão da caixa e, se possível, o cartão com a balagem interior, devidamente guardados.
- O aparelho destina-se exclusivamente ao uso particular, e não a fins industriais.
- Retire a ficha da tomada de corrente quando o aparelho estiver inactivo e quando da aplicação de acessórios, da limpeza do mesmo ou da ocorrência de uma avaria. Antes disso, desligue o aparelho. Puxe, segurando a tomada, mas não o cabo.
- Não abandone nunca o aparelho sem vigilância, a fim de evitar os perigos que os aparelhos eléctricos representam para as crianças. Por isso, escolha o lugar para o Seu aparelho, de modo que o acesso ao mesmo fique vedado a crianças. Preste atenção para que o cabo não fique suspenso.
- Queira inspecionar periodicamente o cabo e o aparelho quanto à existência de danos. Um aparelho não deve ser posto em funcionamento no caso de danos de qualquer índole.
- Não conserte o aparelho por si mesmo, mas procure antes um especialista autorizado.
- Se o fio se estragar e para se evitarem perigos, o mesmo terá de ser substituído por outro de qualidade idêntica através do fabricante, dos nossos Serviços de Assistência Técnica ou de uma pessoa com qualificações semelhantes.
- Mantenha o aparelho e o cabo afastados do calor, da radiação directa do sol, da humidade e de arestas vivas ou similares.
- Não use nunca o aparelho sem vigilância! Desligue-o sempre que não fizer uso dele, mesmo que seja por um só momento.
- Empregue apenas acessórios originais.
- Não use o aparelho ao ar livre.
- O aparelho não deve, de forma nenhuma, ser imerso em água ou outros líquidos, nem entrar em contacto com os mesmos. Não faça uso do aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Se o aparelho tiver sido humedecido ou molhado, queira retirar imediatamente a ficha da tomada de corrente. Não toque na água!
- Use o aparelho somente para a finalidade prevista.

Instruções especiais de segurança

- Agarrar na fritadeira apenas pelas pegas.
- Não mover a fritadeira quando a gordura estiver líquida/quente.
- Quando o aparelho estiver a funcionar, manter a tampa bem fechada.
- Os alimentos que se deseja fritar deverão ser postos na rede, fora da fritadeira. Assim evitar-se-á que a gordura quente espirre.
- Não verta nunca água e óleo juntos, para que o líquido quente não salpique para o exterior!

Apresentação dos elementos do aparelho

P

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1 Asa da tampa da fritadeira | 6 Recipiente do óleo (fixo) |
| 2 Tampa da fritadeira | 7 Caixa com isolamento térmica |
| 3 Filtro | 8 Regulador da temperatura |
| 4 Asa do cesto | 9 Suporte dos garfos de fondue |
| 5 Cesto | 10 Garfos de fondue |

Primeira utilização

- Antes da primeira utilização, lavar a rede e o recipiente do óleo em água com detergente. Lavar o cesto e os garfos em água com detergente. O recipiente do óleo deverá ser bem limpo com um pano húmido.

Fritar

1. Deitar óleo ou gordura para fritar no recipiente próprio, de forma a ficar entre as marcações MIN. e MAX. (aprox. 0,45 l = 450 g de gordura) e cobrir com a tampa.
2. Ligar o aparelho a uma tomada de 230 V, 50 Hz, com contactos pro-tegidos, e regular para a temperatura necessária (consultar a tabela para fritar). A lâmpada de controle do regulador da temperatura iluminar-se-á. Logo que esta lâmpada se apague, a gordura terá atingido a temperatura necessária.

Tabela para fritar	Cogumelos	Queijo	Aves de capoeira	Peixe	Batatas
Temperatura/°C	150	160	170	180	190
Tempo/Min.	5	2	3	7	5

3. Prender a asa no cesto, pressionando-a, introduzindo-a na cavidade e largando-a. O cesto terá de ficar bem fixo.
4. Colocar agora na rede os alimentos para fritar - **no máximo 0,4 kg!** Estes deverão estar o mais secos possível, para se evitarem espirros de gordura quente. Enxugá-los portanto muito bem antes de serem colocados na rede. Introduzir a rede na fritadeira com todo o cuidado.
5. Soltar a pega e fechar com a tampa.
6. Depois de ter terminado o tempo da fritura, retirar a tampa (cuidado com o vapor escaldante!), tornar a introduzir a asa no cesto e retirar os alimentos fritos. Retirar a ficha da tomada, quando não se precisar mais de utilizar o aparelho.

A gordura/o óleo poderá ser utilizada/o várias vezes. Poderá ficar dentro da fritadeira.

Observações

- Não fritar alimentos congelados.
- Depois de se ter usado o aparelho várias vezes, poderá ser necessário acrescentar óleo ou outra gordura.

P**Fondue**

1. Encher o recipiente próprio com óleo ou outra gordura ou ainda com caldo. Neste caso não será necessário seguir as marcações MIN/MAX.
2. Ligar o aparelho a uma tomada de 230 V, 50 Hz e regular a temperatura para aprox. 130 °C.
3. Logo que a lâmpada de controle se apagar pela primeira vez, terá sido atingida a temperatura regulada. Espetar então pão ou carne nos garfos próprios e introduzi-los no líquido durante 2 a 5 minutos.

ATENÇÃO: O aparelho não é apropriado para fondue de queijo!

Limpeza

- Antes da limpeza, retirar sempre a ficha da tomada.
- Limpar a **parte exterior** com um pano húmido.
- O **filtro** integrado na tampa poderá ser lavado de vez em quando em água com detergente. Voltar a colocá-lo depois de bem seco. Para o retirar, desapertar os 4 parafusos que se encontram no interior da tampa e tirar a peça de metal.
- Substituir o filtro após cerca de 30 utilizações.

Substituição do óleo/outra gordura

Substituir o óleo/outra gordura após 10 a 15 frituras. Para o efeito, aquecê-la a temperatura baixa até a mesma se derreter, ou deixá-la arrefecer o suficiente, conforme o caso. Remover a gordura/o óleo de forma apropriada!

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

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

Assumimos uma garantia de 12 meses para a nossa máquina, a partir da data de compra (recibo da caixa).

Durante o tempo de validade da garantia procederemos gratuitamente à eliminação - por meio de conserto ou troca - de quaisquer avarias da máquina devidas a defeitos do material ou de fabricação.

A garantia caduca no caso da intervenção de estranhos.

No caso da validade da garantia entregue, por favor, a máquina completa com o recibo da caixa ao seu vendedor.

General safety instructions

GB

- **Before commissioning this device please read the instruction manual carefully.**
- Please keep these instructions, the guaranty certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging!
- The device is intended exclusively for private and not for commercial use!
- Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the device or whenever a disturbance occurs. Switch off the device beforehand. Pull on the plug, not on the cable.
- In order to protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device. Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device. Take care to ensure that the cable does not hang down.
- Test the device and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the device should not be used.
- Do not repair the device yourself, but rather consult an authorised expert.
- For safety reasons a broken or damaged mains lead may only be replaced by an equivalent lead from the manufacturer, our customer service department or a similiary qualified person.
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and suchlike.
- Never use the device unsupervised! Switch off the device whenever you are not using it, even if this is only for a moment.
- Use only original accessories.
- Do not use the device outdoors.
- Under no circumstances must the device be placed in water or other liquid, or come into contact with such. Do not use the device with wet or moist hands.
- Should the device become moist or wet, remove the mains plug from the socket immediately. Do not reach into the water.
- Use the device only for the intended purpose.

Special Safety Instructions

- The fryer should only be touched on the handles provided.
- Do not move the fryer when the fat is liquid or hot.
- While deep fat frying keep the lid tightly closed.
- Please fill the basket outside the fryer in order to avoid splashes.
- Never pour water and oil together due to risk of scalding by hot liquid.

List of Parts

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Handle of chip pan lid | 6. Oil container (firmly mounted) |
| 2. Chip pan lid | 7. Heat-insulated housing |
| 3. Vapour filter | 8. Temperature control |
| 4. Handle of deep frying basket | 9. Fondue fork holder |
| 5. Deep frying basket | 10. Fondue forks |

GB

Initial Use of the Fryer

- Before the fryer is used for the first time the basket and fat container should be cleaned with soapy water.
Clean the deep fat basket and the forks in soapy water. The oil container should be wiped out thoroughly with a damp cloth.

Deep Fat Frying

1. Fill the fat/oil used for deep fat frying to between the marks MIN. and MAX. (approximately 0.45 litres = 450 grams of fat) and replace the lid.
2. Connect the device to a safety socket 230 volts, 50 hertz, and set the required temperature (see deep fat frying table). The control lamp in the temperature regulator lights up. The fat is heated when the control lamp goes out.

Deep fat frying table	Mushrooms	Cheese	Poultry	Fish	Potatoes
Temperature/°C	150	160	170	180	190
Time/minutes	5	2	3	7	5

3. Hook the handle into the deep frying basket by pressing the handle together, placing it in the hollow and letting it go. Make sure that the basket is firmly in place.
4. Now place the food to be fried - **not more than 0.4 kilograms** - into the basket. The food to be fried should be as dry as possible in order to avoid splashes. If necessary, dry beforehand. Place the basket gently into the liquid fat.
5. Release the handle and put the lid in place.
6. When the deep frying time has elapsed, remove the lid (warning - hot steam!), hook the handle in the basket again and remove the food that has been deep fried. Remove the mains plug when the device is not in use.

The fat may be used several times and can be stored in the fryer.

Remarks

- Do not deep fry any frozen food.
- When deep frying has been carried out several times it may be necessary to top up the fat.

Fondue

1. Fill the oil container with oil/fat or stock. Here, it is not necessary to pay attention to the MIN/MAX mark.
2. Connect the device to a power socket 230 volts, 50 hertz, , and set a temperature of approximately 130°C.

3. As soon as the control lamp goes out for the first time, the temperature has been reached. Now place the bread or meat on to the forks and dip them into the liquid. They should be dipped in for between two and five minutes.

GB

WARNING: the device is not suitable for cheese fondue!

Cleaning

- Always remove the mains lead before cleaning!
- Clean the **outside** with a washing-up cloth.
- The **steam filter** integrated into the lid can be cleaned from time to time in soapy water. It should only be inserted when dry, and can be removed by releasing the four screws on the inside of the lid and taking off the metal part.
- The vapour filter should be replaced after deep fat frying has been carried out about 30 times.

Replacing the Deep Frying Fat

Change the fat after deep frying has been carried out 10 to 15 times. Heat the fat on a low level until it has melted or let it cool down sufficiently. Dispose of the fat properly!

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

Guarantee

Our appliances are guaranteed for a period of 12 months from the date of purchase (receipt).

Faulty appliances will be repaired or replaced free of charge if these are attributed to faulty material or manufacture.

The guarantee will be invalidated if the appliances are tampered with.

For repairs within the guarantee period, please take the complete appliance with the receipt to the place where it was purchased.

PL

Ogólne wskazówki związane z bezpieczną obsługą

- **Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi.**
- Prosimy o staranne przechowywanie tej instrukcji, gwarancji, pokwitowania kasowego oraz w ramach możliwości kartonu z wewnętrznym opakowaniem!
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do prywatnego a nie do zawodowego użytku.
- Zawsze należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, jeżeli urządzenie nie jest używane, gdy zamocowujemy części dodatkowe, urządzenie czyścimy lub gdy nastąpi zakłócenie w jego pracy. W pierwszej kolejności należy wyłączyć urządzenie. Zrobić to należy poprzez pociągnięcie za wtyczkę a nie za kabel.
- Ze względu na niebezpieczeństwo jakie mogą stanowić elektryczne urządzenia, nie powinno się nigdy zostawać z nimi dzieci bez opieki dorosłych. Dlatego też miejsce przechowywania urządzenia powinno zostać tak wybrane, żeby dzieci nie miały do niego dostępu. Należy zwrócić również uwagę na to, żeby kabel nie zwisał.
- Kabel i całe urządzenie należy regularnie sprawdzać, czy nie ma uszkodzeń. Urządzenia nie wolno włączać, jeżeli zostały stwierdzone jakiegokolwiek uszkodzenia.
- Urządzenia nie należy naprawiać we własnym zakresie, powinno ono zostać oddane do naprawy w autoryzowanym sklepie.
- W celu uniknięcia niebezpieczeństwa, uszkodzony kabel podłączenia do sieci może być wymieniany na kabel tej samej jakości wyłącznie przez producenta, nasz serwis lub inną osobę o odpowiednich kwalifikacjach.
- Urządzenie i kabel nie powinno znajdować się w pobliżu źródła ciepła, ostrych kątów, nie wolno poddawać ich bezpośredniemu nasłonecznieniu, wilgoci i innym tego rodzaju wpływom.
- W czasie użytkowania nigdy nie należy zostawiać urządzenia bez opieki! Urządzenie powinno zostać zawsze wyłączone, jeżeli nie jest używane, nawet jeśli przerywamy pracę na bardzo krótko.
- Należy używać tylko oryginalnego wyposażenia dodatkowego.
- Urządzenia nie należy używać na zewnątrz pomieszczeń.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani w innych płynach, nie może ono mieć również kontaktu z żadnymi płynami. Nie należy używać urządzenia mając mokre lub wilgotne ręce.
- Jeżeli urządzenie jest mokre lub wilgotne, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Nie wolno dotykać rękoma włączonego i mokrego urządzenia!

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie należy trzymać wyłącznie za przewidziane do tego uchwyty.
- Nie należy poruszać urządzenia podczas gdy znajduje się w nim płynny/gorący tłuszcz.
- W trakcie smażenia we frytownicy jej pokrywa musi być mocno zamknięta.

- Siatkę należy wypełniać z dala od frytkownicy w celu wyeliminowania możliwości poparzenia.
- Nigdy nie należy wlewać równocześnie wody i oleju, ponieważ gorące płyny mogą wówczas pryskać!

Prezentacja elementów obsługi

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1 Uchwyt pokrywy frytkownicy | 6 Pojemnik na olej |
| 2 Pokrywa frytkownicy | 7 Obudowa z termoizolacją |
| 3 Filtr oparów | 8 Regulator temperatury |
| 4 Uchwyt kosza frytkownicy | 9 Podpórka widelca do fondue |
| 5 Koszt frytkownicy | 10 Wielce do fondue |

Uruchamianie

- Przed pierwszym uruchomieniem prosimy o oczyszczenie siatki oraz zbiornika tłuszczu pod bieżącą wodą. Kosz frytkownicy i szpikulce należy czyścić w kąpieli płuczącej. Pojemnik roboczy na olej należy gruntownie wytrzeć za pomocą ściereki do mycia.

Smażenie na głębokim oleju (frytowanie)

1. Wlać olej do głębokiego smażenia (lub włożyć tłuszcz do smażenia) w takiej ilości, aby jego poziom mieścił się pomiędzy oznaczeniami MN. i MAX. (ok. 0,45 litra = 450 g tłuszczu) i zamknąć pokrywę.
2. Podłączyć urządzenie do gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym (uziemieniem) 230 V, 50 Hz i ustawić wymaganą temperaturę (patrz tabela temperatur). Zapala się lampka kontrolna regulatora temperatury. Jeżeli tłuszcz osiągnie wymaganą temperaturę, lampka kontrolna gaśnie.

Tabela temperatur smażenia	Grzyby	Ser	Drób	Ryby	Kartofle
Temperatura/°C	150	160	170	180	190
Czas/min.	5	2	3	7	5

3. Zahaczyć uchwyt w koszu frytkownicy, poprzez ściśnięcie uchwytu, włożyć we wgłębienie i puścić. Należy się upewnić, że kosz jest mocno osadzony.
4. Prosimy umieścić przewidzianą do smażenia potrawę - **maksymalnie 0,4 kg** - w siatce. Przewidziana do smażenia potrawa powinna być możliwie sucha, aby uniknąć poparzenia. Prosimy osuszyć ją wcześniej w miarę możliwości. Następnie z wolna umieścić siatkę w płynnym tłuszczu.
5. Prosimy zwolnić uchwyt i zamknąć pokrywę.
6. Po upływie czasu smażenia, należy zdjąć pokrywę (ostrożnie: gorąca para !), ponownie zahaczyć uchwyt w koszu i wyjąć usmażone produkty. Jeżeli nie zamierzamy już używać frytkownicy, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.

Tłuszcz nadaje się do wielokrotnego użycia. Można pozostawić go we frytkownicy.

PL Uwagi

- Nie wolno smażyć produktów zamrożonych.
- Po kilkakrotnym smażeniu może okazać się, że należy uzupełnić poziom oleju.

Fondue

1. Pojemnik roboczy napełnić olejem/tłuszczem lub bulionem. W tym przypadku nie musimy zwracać uwagi na oznaczenia MIN/MAX.
2. Podłączyć urządzenie do gniazda 230 V, 50 Hz i ustawić temperaturę 130 °C.
3. Pierwsze zgaśnięcie lampki kontrolnej oznacza, że została uzyskana wymagana temperatura. Należy wówczas nabić chleb lub mięso na szpikulce i zanurzyć je w gorącej cieczy. Czas zanurzenia wynosi między 2 a 5 minut.

UWAGA: urządzenie nie nadaje się do robienia fondue serowego!

Czyszczenie

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka!
- **Obudowę** należy czyścić wilgotną szmatką.
- Zintegrowany z pokrywką **filtr** możecie Państwo od czasu do czasu poddać czyszczeniu pod strumieniem bieżącej wody. Prosimy o zamocowanie dopiero po wysuszeniu. Demontażu filtra, dokonacie Państwo luzując 4 śruby po wewnętrznej stronie pokrywy oraz po zdjęciu metalowej części.
- Filtr oparów należy wymieniać mniej więcej co 30 smażeń.

Wymiana tłuszczu do smażenia.

Tłuszcz należy wymieniać co 10-15 smażeń. W tym celu należy rozgrzać tłuszcz przy niskiej nastawie do momentu, aż się rozpuści, wzgl. należy go odpowiednio schłodzić. Zużyty tłuszcz należy usuwać w sposób zgodny z przepisami.

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

Gwarancja

Na nasze urządzenie otrzymują Państwo gwarancję na okres 12 miesięcy od daty kupna (pokwitowanie z kasy).

W czasie trwania gwarancji usuwamy bezpłatnie na drodze naprawy lub wymiany usterki urządzenia, które wynikają z błędów materiałowych lub produkcyjnych.

Gwarancja wygasa w przypadku prób naprawy przez osoby nieupoważnione.

W przypadku korzystania z usług gwarancyjnych proszę oddać całe urządzenie wraz z pokwitowaniem kasowym w sklepie, w którym dokonany został zakup.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- **Před uvedením tohoto přístroje do provozu pročtěte pečlivě návod k použití!**
- Uchovejte dobře tento návod k použití, záruční list, pokladní stvrzenku a pokud možno i krabici s vnitřním obalem!
- Přístroj je určen výhradně pro soukromé a nikoliv řemeslné použití.
- Vytáhněte vždy zástrčku ze sítě, když spotřebič nepoužíváte, čistíte, nasazujete příslušenství, nebo když se vyskytne porucha. Předem přístroj vypněte. Zástrčku vytáhněte ze sítě uchopením zástrčky, nikdy ne tahem síťové šňůry.
- Abychom chránili děti před nebezpečím úrazu elektrickým proudem, nenechte je nikdy bez dozoru s elektrickým spotřebičem. Zvolte umístění Vašeho spotřebiče tak, aby byl z dosahu dětí. Dbejte na to, aby nevisela síťová šňůra dolů.
- Kontrolujte pravidelně síťovou šňůru a vlastní přístroj. Při výskytu jakéhokoliv poškození se nesmí přístroj používat.
- Neprovádějte žádné opravy na Vašem spotřebiči, pověřte opravou odborníka.
- Vadný síťový kabel smí být vyměňován jen výrobcem, našim servisním technikem nebo jinou podobně kvalifikovanou osobou a musí být nahrazen rovnocenným kabelem, aby se zamezilo případnému ohrožení.
- Nevystavujte přístroj a síťovou šňůru horku, přímému působení slunce, vlhkosti, mechanickému poškození ostrými předměty a podobným účinkům.
- Nepoužívejte nikdy přístroj bez dohledu! Přístroj vždy vypněte, když ho nepoužíváte, i kdyby se jednalo jen o malý okamžik.
- Používejte jen původní příslušenství.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj se nesmí v žádném případě dostat do styku s vodou nebo jinou tekutinou nebo být do nich zanořen. Nepoužívejte přístroj, jestliže máte vlhké nebo mokré ruce.
- Jestliže přístroj zvlhnul nebo je mokrý, vytáhněte okamžitě síťovou zástrčku ze sítě. Nesahejte do vody!
- Používejte přístroj výhradně pro stanovený účel.

Zvláštní bezpečnostní pokyny

- Při manipulaci s přístrojem používejte jen k tomu určená držadla.
- Přístrojem nepohybujte, pokud je tuk tekutý/horký.
- Dbejte na to, aby víko bylo během fritování pevně uzavřeno.
- Koš plňte jen mimo fritézu, aby nedošlo k vystříknutí tuku.
- Nikdy do přístroje nelijte vodu a olej dohromady! Vystříkla by horká tekutina!

CZ**Vyobrazení ovládacích prvků**

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 Rukojeť víka fritézy | 6 Olejová vana (pevně zabudovaná) |
| 2 Víko fritézy | 7 Tepelně izolované těleso fritézy |
| 3 Pachový filtr | 8 Regulátor teploty |
| 4 Držadlo fritovacího koše | 9 Držák vidliček na fondue |
| 5 Fritovací koš | 10 Vidličky na fondue |

Uvedení do provozu

- Před prvním použitím vymyjte koš zásobník tuku teplou vodou. Fritovací koš a vidličky myjte v normální mycí lázni. Olejovou vanu důkladně vytřete hadříkem.

Fritování

1. Naplňte fritézu fritovacím tukem nebo fritovacím olejem tak, aby hladina ležela mezi značkami MIN. a MAX. (ca. 0,45 litru = 450 gramů tuku) a uzavřete víko.
2. Připojte přístroj do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz, a nastavte požadovanou teplotu (viz tabulka s údaji pro fritování jednotlivých surovin). Kontrolka v regulátoru teploty svítí. Jakmile zhasne, je fritovací tuk zahřátý na požadovanou teplotu.

Tabulka s údaji pro fritování	Houby	Sýr	Drůbež	Ryba	Brambory
Teplota/°C	150	160	170	180	190
Doba/min.	5	2	3	7	5

3. Zahákněte držadlo do fritovacího koše tak, že držadlo stlačíte, vložte do vybraní a uvolníte. Ujistěte se, že koš pevně "sedí".
4. Vložte nyní surovinu určenou ke fritování - **maximálně 0,4 kg** - do koše. Surovina určená k fritování by měla být pokud možno co nejvíce suchá, aby se předešlo prskání horkého tuku. Vysušte ji po případě předem. Pomalu vložte koš do tekutého tuku.
5. Uvolněte držadlo a uzavřete víko.
6. Po uplynutí doby fritování sejměte víko (Pozor, nebezpečí opaření horkou párou!), zahákněte držadlo opět do koše a vyjměte fritovanou surovinu. Nebudete-li přístroj již dále používat, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Tuk je možno použít několikrát.
Tuk může být přechováván ve fritéze.

Uwagi

- Nie wolno smażyć produktów zamrożonych.
- Po kilkakrotnym smażeniu może okazać się, że należy uzupełnić poziom oleju.

Fondue

CZ

1. Pojemnik roboczy napełnić olejem/tłuszczem lub bulionem. W tym przypadku nie musimy zwracać uwagi na oznaczenia MIN/MAX.
2. Podłączyć urządzenie do gniazda 230 V, 50 Hz i ustawić temperaturę 130 °C.
3. Pierwsze zgaśnięcie lampki kontrolnej oznacza, że została uzyskana wymagana temperatura. Należy wówczas nabić chleb lub mięso na szpikulce i zanurzyć je w gorącej cieczy. Czas zanurzenia wynosi między 2 a 5 minut.

UWAGA: urządzenie nie nadaje się do robienia fondue serowego!

Čištění

- Před čištěním vždy vytáhněte zásuvku ze zástrčky !
- Těleso fritézy čistěte vlhkým hadříkem.
- Pachový filtr, integrovaný ve víku, můžete čas od času vyčistit v mycí lázni. Zpět jej vkládejte jen tehdy, je-li v suchém stavu. Odšroubujte čtyři šrouby na vnitřní straně víka a sejměte kovový díl.
- Filtr parův należy wymieniać mniej więcej co 30 smażeń.

Wymiana tłuszczu do smażenia.

Tłuszcz należy wymieniać co 10-15 smażeń. W tym celu należy rozgrzać tłuszcz przy niskiej nastawie do momentu, aż się rozpuści, wzgl. należy go odpowiednio schłodzić. Zużyty tłuszcz należy usuwać w sposób zgodny z przepisami.

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

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Záruka na náš přístroj má platnost 12 měsíců ode dne nákupu (pokladní doklad).

Během této záruky opravíme zdarma závady na přístroji, které byly způsobeny špatným materiálem nebo vznikly přístroj vyměníme.

Záruka zaniká, dojde-li k neodbornému zásahu třetí osoby.

Budete-li uplatňovat právo na záruku, předejte svému prodejci celz přístroj spolu s pokladním dokladem.

H

A biztonságos használatra vonatkozó általános irányelvei

- **A berendezés indítása előtt tessék figyelmesen elolvasni ennek hasznalati utasítását.**
- Tessék megtartani a hasznalati utasítást, garanciát és számlát, és ha van ilyen lehetősége még a kartondobozt belső csomagolással együtt.
- A berendezés csak házi használatra való.
- Mindig, amikor nem használjuk a berendezést vagy hozzákapszoljuk a külön részeit, tisztítjuk. vagy amikor a berendezés megsérült ki kell huzni a dugót a konnektorból. Mindig tessék korábban kikapcsolni a berendezést. Tessék huzni dugót, nem zsinort, vezetékét.
- Gyereket kell messze tartani a berendezéstől, azért nem szabad ezt hagyni a biztosítás nélkül. Azért is kell ilyen helyet találni a berendezésnek, ahova gyereket nem tudnak eljutni. Tessék még figyelmet arra fordítani, hogy a kábel ne lojjon le.
- Rendszeresen kell ellenőrizni a berendezést és a vezetékét. A megsérülés esetében nem szabad használni a berendezést.
- Ne tessék egyedül próbálni javítani berendezést otthon, tessék fordulni a Szerviszhez.
- Kockázatok elkerülése végett a hibás hálózati kábelt csak a gyártó, az ügyfélszolgálatunk embere vagy más hasonlóan képezített személy cserélheti ki egyenértékű másik kábelre.
- Tessék védeni a berendezést a magas hőfoktól, a nap közvetlen hatástól, nedvességtől, éles tárgyaktól stb.
- Tessék óvatossá lenni a berendezés használatát! Mindig tessék kikapcsolni a berendezést, amikor nincs használva, akkor is, amikor csak egy pillanatra abba hagyjuk a munkát.
- Tessék csak az eredeti részeket használni.
- Nem szabad kint használni a berendezést.
- Semmiféleképpen nem szabad vízbe vagy más folyadékba betenni a berendezést, sem ajánlatos, hogy a berendezés érintkezzen a nedvességgel. Nem szabad használni a berendezést akkor se, amikor vizes keze van.
- Ha a berendezés érintkezett vízzel, tessék azonnal kihuzni dugót a konnektorból. Ne tessék vízbe tenni kezét.
- A berendezést csak ilyen célra lehet használni, amelyre szánták.

Speciális biztonsági szabályok

- Csak az erre szánt fogantyúknál és nyeleknél fogja meg a készüléket.
- Ne mozgassa a készüléket, amikor a zsír folyékony/forró.
- A sütés ideje alatt legyen a fedél szorosan zárva.
- A fritőzből kiemelve töltsé meg a kosarat, hogy elkerülje a fröcskölést.
- Sohase öntsön bele egyszerre vizet és olajat! Különben a forró folyadék kifröcsköl.

Az egyes elemek

H

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1 A fritőzfedél fogantyúja | 6 Olajtartály (beépítve) |
| 2 Fritőzfedél | 7 Hőszigetelt ház |
| 3 Párafilter | 8 Hőfokszabályzó |
| 4 A sütőkosár nyele | 9 Fonduevillatartó |
| 5 Sütőkosár | 10 Fonduevillák |

Üzembehelyezés

- Az első használat előtt mosogassa el a kosarat és a zsirtartályt. Mosogassa el a sütőkosarat és a nyársakat. Az olajtartályt alaposan törölje ki mosogatóruhával.

Sütés

1. A MIN. és MAX. jel közötti szintig töltsön zsírt/olajat a készülékbe (kb. 0,45 liter = 450 g zsiradék), és tegye rá a fedelet.
2. Csatlakoztassa a készüléket 230 V 50 Hz-es földelt konnektorba, és állítsa be a szükséges hőfokot (lásd a sütési táblázatot). A hőfokszabályzó ellenőrző lámpája kigyullad. Amikor a zsír a kívánt hőfokra forrósodott, az ellenőrző lámpa kialszik.

Sütési táblázat	Gomba	Sajt	Szárnyas	Hal	Burgonya
Hőfok (C fok)	150	160	170	180	190
Idő (perc)	5	2	3	7	5

3. Akassza be a fogantyút a sütőkosárba úgy, hogy először összenyomja, beleteszi a vályúba, majd elengedi. Győződjön meg róla, hogy a kosár jól rögzítve van-e.
4. Tegye most bele a sütnivalót - **legfeljebb 0,4 kg-ot** - a kosárba. A sütnivaló a lehető legkevesebb nedvességet tartalmazza, hogy elkerüljük a fröcskölést. Előzetesen esetleg szárítsuk meg! Óvatosan tegye a kosarat a folyékony zsiradékba.
5. Vegye ki a fogantyút, és tegye fel a fedelet.
6. A sütési idő letelte után vegye le a fedelet, (vigyázat, a gőz forró!) akassza be a fogantyút ismét a kosárba, és vegye ki, amit megsütött. Ha már nem használja a készüléket, húzza ki a villásdugót!

A zsiradék többször is felhasználható.
Addig a fritőzben lehet tárolni.

Megjegyzések

- Ne süssön a fritőzben mélyhűtött élelmiszert!
- Többszöri sütés után zsiradék-utántöltés válhat szükségessé.

H**Fondue**

1. Töltse meg az olajtartályt olajjal/zsírral vagy erőlevessel. Ilyenkor nem kell figyelembe vennie a MIN./MAX. jelzést.
2. Csatlakoztassa a készüléket 230 V 50 Hz-es konnektorba, és állítsa be kb. 130 C fokos hőmérsékletre.
3. Mihelyt először kialudt az ellenőrző lámpa, elérte a kívánt hőfokot. Tűzzön a nyársakra kenyeret vagy húst, és mártsa bele a folyadékba. 2-5 percig tartsa benne.

FIGYELEM: A készülék sajtfondue készítésére nem alkalmas!

Tisztítás:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozó villásdugót a konnektorból!
- Mosogatóruhával törölje le a házat.
- A fedélbe épített párafiltert időről-időre mosogatótálban mossa ki. Csak akkor tegye újra vissza, amikor már megszáradt. Kivételéhez ki kell csavarni a fedél belső oldalán lévő csavarokat, és le kell venni a fémrészt.
- Kb. 30 sütés után cserélje ki a párafiltert!

A sütőzsiradék cseréje

10-15 sütés után tegyen friss zsiradékot a tartályba. Ehhez kisebb hőfokon melegítse a zsiradékot, amíg meg nem olvad, ill. hagyja megfelelően lehűlni. Gondosan távolítsa el a zsírmaradékokat.

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

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

A berendezésünkre 12 hónapos garanciát adunk –a berendezés megvásárolási dátumtól számítva (számla).

A garancia alatt ingyen elharítjuk a berendezés hibait, amelyek az anyagi vagy gyártmányi okokból származnak. A hibák elharítása a berendezés javításából vagy a berendezés kicseréléséből áll.

A garancia lejár, ha a harmadik személy foglalkozik a berendezés javításával.

Ha Önök akarják felhasználni a garancia jogát, tessék a berendezés a számlával együtt átadni erre a helyre, ahol vásárolták.

Пбщие указания по безопасности

- **Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочитайте руководство по эксплуатации**
- Пожалуйста, храните это руководство по эксплуатации, гарантийное свидетельство, кассовый чек, а также, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!
- Прибор предназначен исключительно для использования в домашнем хозяйстве, а не для промышленного использования.
- Всегда вынимайте штекер из штепсельной розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если Вы хотите установить части оснастки, почистить прибор, а также, если возникает помеха. Перед этим прибор нужно выключить. Тянуть нужно за штекер, а не за кабель.
- Для того, чтобы предохранить детей от опасностей, связанных с электрическими приборами, ни в коем случае не оставляйте их наедине с электрическими приборами без надзора. Поэтому выберите место установки Вашего прибора так, чтобы дети не могли до него достать. Следите за тем, чтобы кабель не свисал вниз.
- Регулярно проверяйте кабель и прибор на наличие повреждений. Если прибор имеет какие-либо повреждения, то им нельзя пользоваться.
- Не ремонтируйте Ваш прибор самостоятельно; Обязательно обратитесь к авторизованному специалисту.
- Из соображений безопасности, замена дефектного сетевого кабеля на равнозначный допускается только на заводе-изготовителе, в нашей ремонтной мастерской или лицом, имеющим соответствующую квалификацию.
- Прибор и кабель должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей, влаги, острых кромок и т.д.
- Ни в коем случае не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, то всегда выключайте его, даже, если это нужно всего лишь на одну минутку.
- Используйте только оригинальную оснастку.
- Не пользуйтесь прибором на улице.
- Прибор ни в коем случае нельзя окунать в воду или в какие-либо другие жидкости; он не должен контактировать с водой или какими-либо другими жидкостями. Не включайте прибор, если Ваши руки мокрые или влажные.
- Если на прибор попала влага, или же, если он намок, нужно немедленно вынуть штекер из штепсельной розетки. При этом не опускайте руки в воду!
- Используйте прибор только для тех целей, для которых он предназначен.

RUS

Специальные меры безопасности

- Берите прибор в руки только за предусмотренные для этого ручки.
- Не передвигайте прибор с растопленным/разогретым жиром.
- При работе с фритюром плотно закрывайте крышку.
- Наполняйте корзинку, для предотвращения брызг, вне фритюрницы.
- Ни в коем случае не наливайте вместе воду и масло! В противном случае происходит выбрызгивание горячей жидкости!

Изображение элементов

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| 1 Ручка крышки фритюра | 6 Масляная ванна (не вынимается) |
| 2 Крышка фритюра | 7 Теплоизолированный корпус |
| 3 Фильтр для испарений | 8 Регулятор температуры |
| 4 Ручка фритюрного короба | 9 Фондю - держатель вилок |
| 5 Фритюрный короб | 10 Фондю - вилки |

Подготовка прибора к работе

- При первом пользовании прибором промойте корзинку и ёмкость для жира в моющем растворе.
Промойте фритюрный короб и шпиговальную иглу в моющем растворе.
Масляную ванну основательно протрите влажной тряпкой.

Фритюр

1. Налейте во фритюр жир/масло до уровня между метками MIN. и MAX. (прим. 0,45 литра = 450 г. жира) и накройте крышкой.
2. Включите прибор в розетку с защитными контактами с напряжением сети 230 В, 50 Гц, и установите необходимую температуру (смотри таблицу). Контрольная лампочка регулятора температуры начинает светиться. Как только масло разогреется, она погаснет.

Таблица фритюра	Грибы	Сыр	Птица	Мясо	Картофель
Температура/°C	150	160	170	180	190
Время, мин	5	2	3	7	5

3. Подцепите ручкой фритюрный короб, для этого сожмите ручку вместе, вставьте её в углубление и отпустите. Убедитесь в том, что короб надёжно сидит.
4. Наполните корзинку продуктом, предназначенным для жарения, - **максимум 0,4 кг!** Для предотвращения брызг, продукт должен быть сухим. При необходимости, просушите продукт перед обработкой. Плавно опустите корзинку в растопленный жир.
5. Отсоедините ручку и накройте крышкой.

6. Как только выйдет время нахождения продукта во фритюре, снимите крышку (Осторожно, горячий пар!), вставьте рукоятку в короб и извлеките готовый продукт. Если прибор больше не нужен, то выньте штепсель из розетки.

Жир можно использовать многократно.

Его можно оставлять/хранить во фритюрнице.

Примечания

- Не готовьте во фритюре замороженные продукты.
- После многократной готовки может возникнуть необходимость добавить жир.

Фондю

1. Наполните масляную ванну маслом/жиром или бульёном. Здесь нет необходимости обращать внимание на метки MIN./MAX.
2. Включите прибор в розетку с защитными контактами с напряжением сети 230 В, 50 Гц, и установите температуру примерно 130 °С.
3. Как только контрольная лампочка погаснет в первый раз, установленная температура достигнута. Нанизайте на шпиговальную иглу кусочек хлеба или мяса и погрузите его в жидкость. Время нахождения в жидкости лежит в диапазоне от 2 до 5 минут.

ВНИМАНИЕ: Прибор не предназначен для приготовления сыра-фондю.

Уход за прибором

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки!
- Протирайте **корпус** прибора влажной тряпкой.
- Время от времени, промывайте **дымовой фильтр**, встроенный в крышку, в моющем растворе. Обрато вставляйте только хорошо высушенный фильтр. Фильтр вынимается из крышки, если отвернуть 4 шурупа на её обратной стороне и снять металлическую накладку.
- После прим. 30 циклов работы с фритюром замените фильтр для испарений.

Смена жира во фритюре

Меняйте жир после каждых 10-15 циклов работы с фритюром. Для этого включите прибор на самую малую температуру и растопите жир, или, если он сильно разогрет, дайте ему остыть. Слейте жир в предусмотренное для этого место!

RUS

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

Гарантия

На наш прибор мы берем на себя гарантийные обязательства в течение 12 месяцев со дня продажи (кассовый чек).

В течение гарантийного срока мы безвозмездно устраняем дефекты прибора, которые являются следствием ошибок в материале или ошибок в процессе изготовления (либо производится ремонт прибора, либо он заменяется на новый).

Эта гарантия теряет силу, если имели место попытки устранения дефекта со стороны посторонних лиц.

Если Вы хотите отремонтировать прибор во время гарантийного срока, то, пожалуйста, дайте Вашему продавцу прибор в комплекте вместе с кассовым чеком.

Γενικές οδηγίες ασφάλειας

- **Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χειρισμών πριν από την αρχική θέση σε λειτουργία της συσκευής.**
- Φυλάξτε κάπου καλά τις οδηγίες αυτές μαζί με το έγγραφο της εγγύησης, την απόδειξη πληρωμής και κατά δυνατότητα μαζί το κουτί της συσκευασίας της συσκευής και την εσωτερική συσκευασία!
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για ιδιωτικούς σκοπούς και όχι για επαγγελματικές χρήσεις.
- Βγάζετε πάντοτε τον ρευματολήπτη της συσκευής από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος, όταν δεν χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή, επίσης όταν θέλετε να εφαρμόσετε διάφορα εξαρτήματα επάνω στη συσκευή, όταν θέλετε να την καθαρίσετε, ή όταν προκύψει μία βλάβη. Στις περιπτώσεις αυτές δεν επιτρέπεται να βρίσκεται η συσκευή κάτω από ηλεκτρική τάση. Μη βγάζετε τον ρευματολήπτη της συσκευής από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος, τραβώντας τον από το καλώδιό του.
- Για την προστασία παιδιών από κινδύνους ηλεκτροπληξίας, που μπορεί να προκύψουν από ηλεκτρικές συσκευές, μην αφήνετε ποτέ να λειτουργεί η συσκευή σας αυτή χωρίς επιτήρηση. Τοποθετείτε ένεκα τούτου τη συσκευή σας σε ένα κατάλληλο μέρος και κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην μπορούν τα παιδιά να έλθουν σε επαφή με τη συσκευή. Προσέχετε επίσης, ώστε το καλώδιο της συσκευής να μην κρέμεται ελεύθερα προς τα κάτω.
- Ελέγχετε το καλώδιο και τη συσκευή κατά τακτικά διαστήματα για την διαπίστωση πιθανών φθορών. Μία συσκευή, η οποία παρουσιάζει βλάβες κάθε είδους, δεν επιτρέπεται να μπαίνει σε λειτουργία.
- Μην επιδιορθώνετε τη συσκευή σας μόνοι σας, αλλά απευθυνθείτε, σας παρακαλούμε, στις περιπτώσεις αυτές σε έναν εξουσιοδοτημένο ειδικό τεχνίτη.
- Ένα χαλασμένο καλώδιο επιτρέπεται να αντικαταστάται με ένα νέο καλώδιο της ίδιας ποιότητας μόνο από το εργοστάσιο κατασκευής της συσκευής ή από ένα σέρβις του εργοστασίου κατασκευής ή από ένα πρόσωπο με την απαραίτητη ικανότητα, για να αποφευχθούν σχετικοί κίνδυνοι.
- Τηρείτε τη συσκευή σας και το καλώδιό της μακριά από περιοχές, όπου προκύπτει μεγάλη θερμοκρασία, έχοντάς την επίσης προστατευμένη από άμεση ηλιακή ακτινοβολία, υγρασία, αιχμηρές ακμές και άλλα παρόμοια επικίνδυνα σημεία.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας χωρίς σύγχρονη επιτήρηση! Σβήνετε πάντοτε τη συσκευή σας, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε πιά, ακόμα και στην περίπτωση, κατά την οποία η διακοπή της λειτουργίας της συσκευής διαρκεί μόνο ένα μικρό χρονικό διάστημα.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά για τη συσκευή σας.
- Μην αφήνετε να λειτουργεί η συσκευή σας αυτή σε υπαίθριους χώρους.

GR

- Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να βυθίζεται κατά κανένα τρόπο μέσα σε νερό ή άλλα υγρά, ή να έρχεται σε επαφή με υγρά. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας, όταν έχετε βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Σε περίπτωση, κατά την οποία η συσκευή σας βράχηκε ή διαθέτει υγρασία, βγάλτε αμέσως τον ρευματολήπτη της από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος. Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο νερό της συσκευής!
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αποκλειστικά και μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό.

Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

- Πιάνετε τη συσκευή μόνο στις προβλεπόμενες χειρολαβές της.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή, όταν το λίπος είναι ρευστό/ζεστό.
- Κατά τη διάρκεια του φριταρίσματος πρέπει να είναι το καπάκι της συσκευής σταθερά κλεισμένο.
- Γεμίζετε το κάνιστρο με φαγώσιμα έξω από τη φριτέζα, για να αποφευχθούν πιτσιλίσματα.
- Μη χύνετε ποτέ συγχρόνως νερό και λάδι μέσα στο δοχείο της συσκευής! Στην περίπτωση αυτή μπορεί να πεταχθούν έξω πιτσιλίσματα!

Επεξήγηση των χειριστικών εξαρτημάτων

- 1 Χειρολαβή στο καπάκι της φριτέζας
- 2 Καπάκι της φριτέζας
- 3 Φίλτρο των ατμών
- 4 Λαβή επί του κανίστρου φριταρίσματος
- 5 Κάνιστρο φριταρίσματος
- 6 Δοχείο λαδιού (σταθερά ενσωματωμένο)
- 7 Θερμομονωμένο κέλυφος
- 8 Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- 9 Εξάρτημα ανάρτησης των πηρουιών του Fondue
- 10 Πηρούνια του Fondue

Αρχική θέση σε λειτουργία

- Πριν από την αρχική χρήση της συσκευής καθαρίστε το κάνιστρο και το δοχείο του λαδιού μέσα σε μία λεκάνη με ζεστό νερό και απορρυπαντικό κουζίνακών σκευών.
- Καθαρίστε το κάνιστρο φριταρίσματος και τὰ σκεύη του Fondue επίσης μέσα σε μία λεκάνη με ζεστό νερό και απορρυπαντικό κουζίνακών σκευών. Το δοχείο του λαδιού μπορείτε να το καθαρίσετε συστηματικά με ένα βρεγμένο πανί.

Φριτάρισμα

GR

1. Γεμίστε το δοχείο της συσκευής με λίπος φριταρίσματος/ή με λάδι σε ποσότητα, που πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ των ενδειξεων MIN. (κατώτατο όριο) και MAX. (ανώτατο όριο) (περίπου 0,45 λίτρα = 450 γραμμάρια λίπος), και τοποθετήστε το καπάκι στη θέση του.
2. Συνδέστε τη συσκευή σας σε μία πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος με προστατευμένες επαφές και με ηλεκτρική τάση 230 V, 50 Hz και ρυθμίστε ακολούθως την εκάστοτε απαιτούμενη θερμοκρασία (βλέπε πίνακα φριταρίσματος). Μετά τη σύνδεση της συσκευής στο ηλεκτρικό ρεύμα θα ανάψει η λυχνία ελέγχου επί του ρυθμιστή της θερμοκρασίας. Το λίπος θα έχει αποκτήσει τη θερμοκρασία του, όταν σβύσει πάλι η λυχνία ελέγχου.

Πίνακας φριταρίσματος	Μανιτάρια	Τυρί	Πουλερικά	Ψάρια	Πατάτες
Θερμοκρασία/°C	150	160	170	180	190
Χρόνος/λεπτά της ώρας	5	2	3	7	5

3. Αναρτήστε το συνδετήρα επάνω στο κάστιρο φιλτραρίσματος, συμπιέζοντας για το σκοπό αυτό τη λαβή, εφαρμόζοντας την ακολούθως μέσα στη θήκη της και αφήνοντάς την πάλι ελεύθερη. Βεβαιωθείτε, αν το κάστιρο είναι σταθερά εδρασημένο.
4. Τοποθετήστε τώρα τα φαγώσιμα μέσα στο κάστιρο -κατά ανώτατο όριο 0,4 κιλά-. Τα προς φριτάρισμα φαγώσιμα πρέπει να είναι κατά δυνατόν στεγνά, για να μη προκύψουν πιτσιλίσματα. Στεγνώνετε τα ένεκα τούτου, αν είναι αναγκαίο. Τοποθετήστε ακολούθως προσεκτικά το γεμισμένο κάστιρο μέσα στο ρευστό λίπος.
5. Αποδεσμεύστε τη λαβή και τοποθετήστε το καπάκι της συσκευής στη θέση του.
6. Μετά την πάροδο του χρονικού διαστήματος φριταρίσματος βγάλτε το καπάκι από τη συσκευή (Προσοχή, γιατί βγαίνει έξω καυτός ατμός!), αγκιστρώστε πάλι τη λαβή επάνω στο κάστιρο και βγάλτε έξω το έτοιμο φριταρισμένο φαγητό. Βγάλτε το ρευματολήπτη της συσκευής από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος, εφόσον δεν θέλετε να συνεχίσετε με νέα χρήση της συσκευής.

Το λίπος μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί πολλές φορές.

Το λίπος μπορεί να παραμείνει ένεκα τούτου μέσα στη φριτέζα.

Υποδείξεις

- Μη φριτάρτετε κατεψυγμένα φαγώσιμα.
- Μετά από πολλαπλά φριταρίσματα μπορεί να προκύψει ανάγκη, να γίνει συμπλήρωση του δοχείου της συσκευής με νέο λίπος.

GR

Fondue

1. Γεμίστε το δοχείο της συσκευής με λάδι ή με λίπος ή με κρεατόζουμο. Στην περίπτωση αυτή δεν είναι αναγκαίο, να γίνει τήρηση των ενδείξεων MIN. (κατώτατο όριο) και MAX. (ανώτατο όριο).
2. Συνδέστε τη συσκευή σας σε μία πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος με προστατευμένες επαφές και με ηλεκτρική τάση 230 V, 50 Hz και ρυθμίστε ακολούθως τη θερμοκρασία σε περίπου 130 οC.
3. Μόλις σβύσει η λυχνία ελέγχου για πρώτη φορά, αυτό σημαίνει ότι έφθασε η θερμοκρασία τη προρυθμισμένη της τιμή. Μπήξτε ψωμί ή κρέας στο αιχμηρό σκεύος σας και βυθίστε το μέσα στο καυτό ρευστό υλικό. Η διάρκεια παραμονής του μέσα στο καυτό ρευστό κυμαίνεται από 2 μέχρι 5 λεπτά της ώρας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή αυτή δεν είναι κατάλληλη για Fondue ρευστοποιημένου τυριού!

Καθάρισμα

- Βγάξτε πάντοτε το ρευματολήπτη της συσκευής σας από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος πριν από το καθάρισμά της!
- Καθαρίζετε το κέλυφος της συσκευής με ένα πανί.
- Το φίλτρο των ατμών, που είναι ενσωματωμένο στο καπάκι της συσκευής, μπορείτε να το καθαρίζετε από καιρού σε καιρό μέσα σε μία λεκάνη με ζεστό νερό και με απορρυπαντικό. Εφαρμόζετε, σας παρακαλούμε, το εξάρτημα αυτό στη θέση του μόνο μετά το στέγνωμά του. Το φίλτρο αυτό μπορείτε να το αποσυναρμολογήσετε μετά το ξεβίδωμα των βιδών στην εσωτερική πλευρά του καπακιού, βγάζοντας ακολούθως έξω το μεταλλικό τμήμα του.
- Προβαίνετε σε αντικατάσταση του φίλτρου των ατμών μετά από 30 περίπου φριταρίσματα.

Αντικατάσταση του λίπους φριταρίσματος

Προβαίνετε σε αντικατάσταση του λίπους μετά από 10-15 φριταρίσματα. Ζεσταίνετε για το σκοπό αυτό το λίπος σε μικρή θερμαντική βαθμίδα, μέχρις ότου λιώσει. ή αφήστε το να κρυώσει αρκετά. Τα παλιά λίπη δεν είναι συνήθη απορρίματα, αλλά αποτελούν ιδιαίτερα απόβλητα, που πρέπει να υποστούν ιδιαίτερη επεξεργασία για την αχρήστευσή τους!

Η συσκευή αυτή αντιστοιχεί στους ισχύοντες πρότυπους κανονισμούς CE και έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις νεότερες οδηγίες, που έχουν σχέση με την τεχνική ασφάλεια συσκευών.

Το εργοστάσιο κατασκευής διατηρεί το δικαίωμα διενέργειας τεχνικών μετατροπών!

GR

Εγγύηση

Το εργοστάσιο κατασκευής αναλαμβάνει για τη συσκευή αυτή εγγύηση διάρκειας 12 μηνών, όπου η προθεσμία αυτή αρχίζει να υπολογίζεται με την ημερομηνία αγοράς της συσκευής (σύμφωνα με την απόδειξη πληρωμής).

Κατά τη διάρκεια ισχύος του χρονικού διαστήματος εγγύησης αναλαμβάνει το εργοστάσιο κατασκευής την υποχρέωση της δωρεάν επιδιόρθωσης των ελαττωμάτων της συσκευής, εφόσον τα ελαττώματα αυτά έχουν σχέση με κατασκευαστικά σφάλματα ή με ελαττώματα του εφαρμοζόμενου υλικού. Η αποζημίωση σύμφωνα με την παρούσα εγγύηση μπορεί να διενεργηθεί με επιδιόρθωση ή αντικατάσταση της συσκευής.

Η εγγύηση αυτή πάυει να ισχύει σε περιπτώσεις, κατά τις οποίες διενεργήθηκαν ξένες επεμβάσεις προς την επιδιόρθωσή της.

Σε περίπτωση εφαρμογής της εγγύησης απευθυνθείτε, σας παρακαλούμε, στο εμπορικό κατάστημα, όπου αγοράσατε τη συσκευή σας, παραδίδοντας την ολική συσκευή και με την απόδειξη πληρωμής.

TR

Genel güvenlik talimatları

- **Cihazı çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu itinalı şekilde okuyunuz.**
- Bu tarifeyi, garanti belgesini, kasa fişini ve mümkünse iç ambalajıyla birlikte kartonu da lütfen saklayınız!
- Cihaz sadece şahsi kullanım için öngörülmüştür, ticari amaçla kullanılamaz.
- Cihazı kullanmanız, aksesuar parçaları takmanız, cihazı temizlemeniz veya herhangi bir arızayı tespit etmeniz halinde, fişi daima prizden çıkarınız. Cihazı önceden kapayınız ve fişi çıkarırken kablodan değil, fişten tutup çekiniz.
- Elektrikli cihazlardan doğabilecek tehlikelerden korunmaları için, çocukları cihazla tek başına bırakmayınız. Bu nedenle, cihazınızı çocukların erişemeyeceği bir yere koyunuz. Kablonun aşağı sarkmamasına dikkat ediniz.
- Kabloda ve cihazda herhangi bir arızanın olup olmadığını sık sık kontrol ediniz. Herhangi bir arızası olan cihaz çalıştırılmamalıdır.
- Cihazı tamir etmeye çalışmayınız. Cihazı sadece kalifiye uzmana tamir ettiriniz.
- Tüketicinin emniyeti için; arızalı veya teknik bakımdan kullanılması sakıncalı olan, cihazınızın elektrik kablosunu üretici firma veya üretici firma tarafından görevlendirilmiş teknik servis elemanı yada cihaz hakkında bilgisi olan bir teknisyen tarafından yeni elektrik kablosu ile değiştirilmelidir.
- Cihazı ve kabloyu ısıdan, güneş ışınlarının direkt tesirinden, rutubetten, sıvri kenar-lardan ve buna benzer şeylerden koruyunuz ve uzak tutunuz.
- Cihazı kullanırken mutlaka yanında durunuz! Cihazı sadece bir an için kullanmayacaksanız bile, cihazı kapamadan uzaklaşmayınız.
- Sadece orijinal aksesuar kullanınız.
- Cihazı dışarıda kullanmayınız.
- Cihaz, katiyen su veya başka sıvılara sokulmamalı ve sıvılar cihaza dokunmamalıdır. Cihazı hiç bir zaman ıslak veya nemli ellerle kullanmayınız.
- Cihaz nemlendiği veya ıslandığı takdirde hemen fişini çekiniz. Elinizi suya değdirmeyiniz!
- Cihazı sadece öngörülen amaçla kullanınız.

Özel emniyet uyarıları

- Sadece aleti tutmak için öngörülen saplardan tutunuz.
- Fritözü kızartma yağı sıcak ve sıvı haldey iken kıvıltatmayınız.
- Kızartma esnasında kızartma makinesinin kapağının sıkıca kapanmasına özen gösteriniz. Böylelikle kızgın yağın dışarıya sıçramasını ve yanma tehlikesini önlemiş olursunuz.
- Kızartma kovasını yağ sıçramaması için dışarıda iken doldurunuz.
- Hiç bir zaman su ve yağı birleştirmeyiniz! Aksi takdirde çok sıcak sıvılar fışkılabilir!

Kullanım parçalarının tanıtımı

TR

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 Fritöz kapağının kol sapları | 6 Yağ kabı (çıkarılamaz ve sabit bir şekilde monte edilmiştir) |
| 2 Fritöz kapağı | 7 Sıcağı iyi muhafaza edebilen izoleli kap |
| 3 Buhar ve yağ filtresi | 8 Derece ayar tuşu |
| 4 Kızartma selesinin sapları | 9 Kızartma kaşıklarının tutacağı |
| 5 Kızartma selesi | 10 Kızartma kaşıkları |

Aletin devreye girişi

- İlk kullanımdan evvel aletin içini ve kızartma kovasını iyicene temizleyiniz. Kızartma selesini ve parçalarını temizlemek için sele ve parçalarını deterjanlı su içinde yıkamanız yeterli olur. Yağ kabının temizlenmesi için yumuşak, nemli ve sabunlu bir bez kullanınız.

Yağ içinde kızartma

1. Makinenizin içine koyacağınız kızartma yağını veya sıvı yağı minimum (MIN) ve maksimum (MAX) olarak belirlenmiş ayarlar arasına kadar doldurunuz (Dolum hacmi 0,45 Litre = 450 g Yağ) ve makinenizin kapağını sıkı bir şekilde kapatınız.
2. Cihazınızın elektrik bağlantısını emniyetli ve yüksek voltaja dayanıklı 230 Voltluk ve 50 Hz. lik bir prize takınız ve istediğiniz kızartma derecesine ayarlayınız. (Derece ayarı için kızartma tablosuna bakınız). Derecenizi ayarladığınızda derece ayar tertibatında bulunan kontrol lambası yanmaya başlar. Kızartma esasında kontrol lambasının söndüğünü farketdiğinizde cihazınızın içerisindeki kızartma yağı istediğiniz dereceye ulaşmış olur.

Kızartma tablosu	Mantar	Peynir	Beyaz Et	Balık	Patates
Terece/°C	150	160	170	180	190
Süre/ dakika	5	2	3	7	5

3. Kızartma selesinin sapını selenin yan tarafında bulunan sap yuvasına yerleştiriniz. Sapın iyi yerleşmesini sağlamak için, sapın iki tarafını az sıkarak saptaki girintili ucun sap yuvasına kolayca girmesini sağlayınız. Bu işlemden sonra sapı tuttuğunuz yerden gevşetiniz. Son olarak selenin kol kısmının sağlam olarak takıldığını kontrol ediniz.
4. Kızartılacak yiyeceği kovaya doldurunuz- **en fazla 0,4 kg!** Doldurduğunuz kızartmalı yağ sıçramaması için fazla yağ olmasın. Daha evvelden suyunu damlatın. Kovayı dolgun halde yavaşça yağın içine koyunuz.
5. Sapını çıkartıp kapağını kapatınız.
6. Kızartma sonrasında makinenizin kapağını açınız (Dikkat! sıcak buharla yanma tehlikesi ile karşılaşabilirsiniz). Selenizin çıkarılabilir kol sapını yuvaya yerleştirip seleyi çıkarabilirsiniz. Cihazı kullanmak istemiyor iseniz, cihazın fişini elektrik bağlantısından kesiniz.

Yağı tekrar kullanabilirsiniz ve fritözün içinde kalabilir.

TR**Önerilerimiz**

- Donmuş halde olan mamülleri kızartmayınız. Mamülün çözülmesini bekleyiniz
- Yoğun kızartma sonrasında, kızartma yağı azaldığında tekrar yağ ekleyebilirsiniz.

Fondue - İsviçre usulü et kızartımı

1. Cihazda bulunan yağ kabını sıvı yağ veya katı kızartma yağı ile gerektiği kadar doldurunuz. Yağı doldururken minimum veya maksimum yağ göstergelerine dikkat etmenize gerek yoktur.
2. Cihazın elektrik bağlantısını 230 Voltluk ve 50 Hz. lik bir prize takınız ve cihazın derece ayarını 130 °C ye getiriniz.
3. Kızartma esnasında kontrol lambasının söndüğünü farkettiğinizde cihazınızın içerisindeki kızartma yağı istediğiniz dereceye ulaşmış olur. Çatal veya şiş ile ekmek veya etlerinizi kızarmış yağın içerisine koyup kızartınız. Ekmek ve etlerinizi 2 ile 5 dakika arasında kızartınız.

Dikkat: Fondue makinenizde peynir veya buna benzer yiyecekleri kızartmayınız.

Temizlenişi

- Temizlikten evvel devamlı fişi çekik olsun!
- Dış kısmını bir deterjanlı bez ile siliniz.
- Kapağın içinde bulunan bez filtresini bir kaç kullanımdan sonra yıkayabilirsiniz. Sadece kuruduktan sonra takınız. Kapağın içindeki dört visayı söktükten sonra metal kısmını alıp bez filtresini alabilirsiniz.
- Yağ ve buhar filtresini 30 kere kızartma işlemi için kullandıktan sonra yeni bir filtre ile değiştiriniz.

Kızartma yağının değiştirilmesi

Yağınızı 10 ile 15 defa kızartımdan sonra değiştiriniz. Katı haldeki yağı düşük derecede ısıtıp yağın sıvı hale gelmesini sağladıktan sonra kızartma kabından çıkarabilirsiniz. Sıcak halde olan sıvı yağları değiştirmeden evvel biraz soğumasını bekleyiniz. Değiştirdiğiniz kullanılmış yağ uygun şartlara göre gerekli yerlere atınız!

Bu cihaz, parazit giderici tekniği ve alçak voltaj emniyeti ile ilgili CE yönetmeliklere uygundur ve emniyet tekniğinin en yeni hükümlerine göre üretilmiştir. Teknik hususları değiştirme hakkı saklıdır.

Garanti

Cihazımız için satınalma tarihinden itibaren 12 aylık bir garanti üstleniyoruz (alışveriş fişi).

Garanti süresi içerisinde, malzeme veya imal hatalarına dayanan cihaz noksanlıklarını tamiratla veya değiştirerek parasız bertaraf ediyoruz.

Garanti, yabancı birinin müdahalesiyle sona erer.

Garanti durumunda lütfen cihazı tam olarak alışveriş fişiyle birlikte satıcınıza veriniz.

Technische Daten

Modell:	FFR 2448
Spannungsversorgung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	950 Watt
Schutzklasse:	I

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät
einer umweltgerechten Entsorgung zu.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering-Ost 40
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: clatronic@t-online.de