



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

Friteuse

Friteuse • Friteuse
Freidora • Fritadeira
Friggitrice • Fryturygryte
Deep fryer • Frytownica
Fritéza • Fritőz
Фритюр



FR 2889



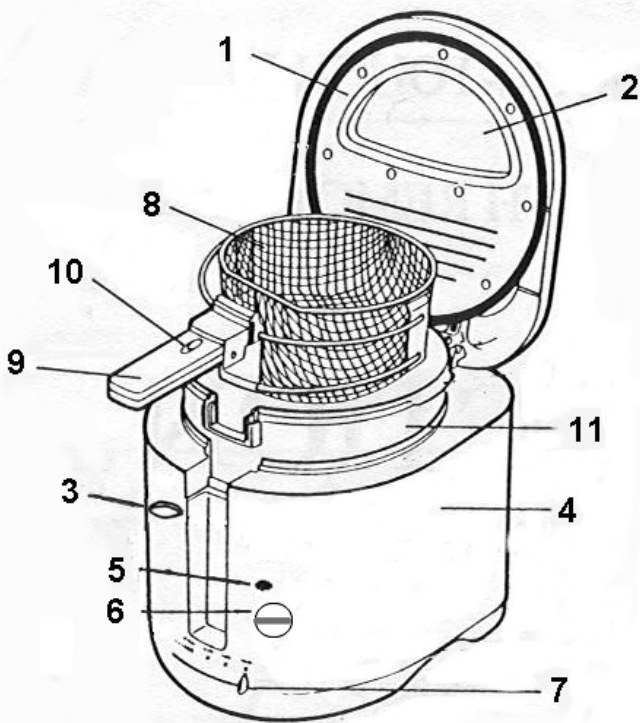
Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Índice • 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	13
	Garantie	Page	16
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	18
	Garantía	Página	21
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	23
	Garantía	Página	26
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	Pagina	28
	Garanzia	Pagina	31
N	Oversikt over betjeningselementer	Side	3
	Bruksanvisning	Side	33
	Garanti	Side	36
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	37
	Guarantee	Page	40
PL	Przegląd elementów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	41
	Gwarancja	Strona	44
CZ	Přehled obsluhovacích prvků	Strana	3
	Návod k použití	Strana	46
	Záruka	Strana	49
H	A használt elemek megtekintése	Oldal	3
	A használati utasítás	Oldal	51
	Garancia	Oldal	54
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	56
	Гарантия	стр.	60

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningsellemen • 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



D**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 (1) während des Gebrauchs fest geschlossen.
- Befüllen Sie den Korb (8) außerhalb der Fritteuse um Spritzer zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.
- **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



- | | | | |
|---|-------------------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Deckel (abnehmbar) | 7 | Temperaturregler |
| 2 | Sichtfenster | 8 | Frittierkorb |
| 3 | Knopf zum Öffnen des Deckels | 9 | Griff |
| 4 | Gehäuse | 10 | Knopf zum Absenken des Frittierkorbes |
| 5 | POWER – Ein/Aus-Kontrolllampe | 11 | Frittierfettbehälter |
| 6 | TIMER Zeitschaltuhr | | |

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

- Entfernen Sie die Verpackung. Öffnen Sie die Fritteuse durch Drücken des Knopfes. In der Fritteuse befindet sich der Frittierkorb. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse.
- Wir empfehlen Ihnen, den Deckel, das Gehäuse, den Behälter und den Frittierkorb, wie unter „Reinigung“ beschrieben, zu säubern.

Hinweise für die Benutzung

- Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurück gebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes frites). Nach 8-10-maligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln.
- 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.
- 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**
4. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
 5. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
 6. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
 7. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.

Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist.
2. Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie den Entriegelungsknopf (3) drücken .
3. Entfernen Sie den Frittierkorb, und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 2,0 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max- Markierung liegen.
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 und schalten Sie die Fritteuse mit dem Timerknopf ein. Mit dem TIMER können Sie die Frittierzeit einstellen. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
5. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Lampe. Befüllen Sie den Frittierkorb, bitte beachten Sie, dass der Korb nicht über dem heißen Fett befüllt wird.
6. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Frittierkorb mit dem Frittiergut vorsichtig hinein. Achten Sie darauf, dass der Griff nach oben eingerastet ist und sich der Frittierkorb somit über dem heißen Fett befindet.
7. Schließen Sie den Deckel. Senken Sie jetzt den Frittierkorb in das heiße Frittierfett, indem Sie den Knopf am Griff nach hinten ziehen.
8. Nach Ablauf der Frittierzeit (Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept), öffnen Sie vorsichtig den Deckel (Vorsicht, möglicherweise wird heißer Dampf freigesetzt). Entnehmen Sie nun den Frittierkorb.
9. Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen.
10. Zum Ausschalten des Gerätes drehen Sie den Timer auf OFF und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Reinigung

1. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist.
 2. Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Sie sollten jedoch auf jeden Fall nach der Benutzung 1-2 Stunden warten, um Verbrennungen zu vermeiden.
 3. Zum Wechseln des Öls, ziehen Sie den Frittierbehälter an den Griffen heraus und gießen Sie das Öl seitlich aus.
 4. Bitte tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser ein.
- 6

5. Den Deckel können Sie nach oben abziehen. Dies erleichtert die Reinigung.
6. Um die Filter auszutauschen, ziehen Sie die Filterabdeckung im Deckel des Gerätes nach oben.
7. Reinigen Sie den Frittierfettbehälter, den Deckel und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushaltsspülmittel. Bitte nicht in Wasser tauchen.
8. Den Frittierkorb können Sie in gewohnter Weise im Spülbad reinigen.
9. Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen, damit die Fritteuse keinen Schaden nimmt!

D

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!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

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

D

Service für unsere Haushaltsartikel und Unterhaltungselektronik

Zu technischen Fragen oder zur Bestellung von Verschleißteilen (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), wie z.B. Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel, Fernbedienung usw. können Sie sich, mit Angabe des Gerätetyps, an unsere Hotline-Adresse wenden:

hotline@clatronic.de

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

www.clatronic.de oder www.clatronic.com

Algemene veiligheidsinstructies

- 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 (1) tijdens het frituren goed gesloten.
- Vul de mand (8) 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.

NL

Overzicht van de bedieningselementen

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1 Deksel (afneembaar) | 7 Temperatuurregelaar |
| 2 Kijkvenster | 8 Frituurmand |
| 3 Knop voor het openen van het deksel | 9 Handvat |
| 4 Behuizing | 10 Knop voor het omlaagsturen van de frituurmand |
| 5 POWER – controlelampje aan/uit | 11 Frituurvetreservoir |
| 6 TIMER tijdschakelklok | |

Inleiding

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

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

Aansluiting

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

Ingebruikname

Vóór de eerste ingebruikname

1. Verwijder de verpakking. Open de friteuse door de knop in te drukken. In de friteuse bevindt zich de frituurmand.
2. Reinig het deksel, de ommanteling, de frituurmand en de pan zoals onder Reiniging beschreven staat.

Gebruiksaanwijzingen

1. Verwijder regelmatig het in de olie achtergebleven frituurgoed (bijv. stukjes van de frites). Na 8 tot 10 maal gebruiken moet de olie vervangen worden.
2. 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. Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgoed. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
4. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen!

5. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
6. Maak de frituurmand niet te vol.
7. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.

Bediening

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. Ontgrendel het deksel door de ontgrendelingsknop (3) in te drukken.
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in de pan (maximaal 2,0 l). Het vulniveau moet tussen de min- en max-markering liggen.

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. Steek de steker in een veiligheidscontactdoos 230V, 50 Hz en schakel de frituur in met de timertoets. Met de schakelklok kunt u de frituurtijd instellen. De rode controlelamp gaat branden. Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur.
5. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft de lamp. Let bij het vullen van de frituurmand op dat de mand niet tot boven het hete vet gevuld wordt.
6. Open nu het deksel en plaats de frituurmand met het te frituren voedsel voorzichtig in de pan. Let op dat de handgreep naar boven is ingeklikt en de frituurmand zich dus boven het hete vet bevindt.
7. Sluit het deksel. Trek vervolgens de knop aan de handgreep naar achter om de frituurmand tot in het hete vet neer te laten.
8. Open na afloop van de frituurtijd (deze staat op de verpakking van de producten aangegeven) voorzichtig het deksel (pas op, mogelijk komt hete damp vrij!). Neem nu de frituurmand uit de pan.
9. Laat de olie een beetje van het frituurgoed afdruipen.
10. Om het apparaat uit te schakelen draait u de timer naar OFF en trekt u de steker uit de contactdoos.

Reiniging

1. Controleer of de stroomtoevoer ook werkelijk onderbroken is.
2. Wacht tot de friteuse volledig is afgekoeld voordat u met de reiniging begint. U moet het apparaat na het gebruik in ieder geval nog 1 - 2 uur laten afkoelen om verbrandingen te vermijden.
3. Om de olie te vervensen, trekt u het frituurvetreservoir aan het handvat eruit en giet de olie naar opzij weg.
4. Dompel het apparaat niet onder water.
5. U kunt het deksel naar boven wegtrekken. Dit maakt de reiniging eenvoudiger.
6. Om de filters te vervangen, trekt u de filterafdekking in het deksel van het apparaat naar boven.

NL

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

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

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

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

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

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

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

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

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

Na de garantieperiode

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

Conseils généraux de sécurité

- 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 complètement fermé pendant le fonctionnement.
- Remplissez le panier 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 sortes 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.

F**Liste des différents éléments de commande**

- | | | | |
|---|-------------------------------------|----|--|
| 1 | Couvercle (amovible) | 7 | Thermostat |
| 2 | Vitre de contrôle | 8 | Panier à friture |
| 3 | Bouton d'ouverture du couvercle | 9 | Poignée |
| 4 | Parois | 10 | Bouton d'abaissement du panier à friture |
| 5 | POWER - Lampe témoin Marche / Arrêt | 11 | Bac à huile de friture |
| 6 | TIMER - minuterie | | |

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. Tournez le bouton pour ouvrir la friteuse. Le panier à friture se trouve dans la friteuse. Sortez tous les éléments se trouvant dans l'appareil.
2. Nous vous conseillons de nettoyer le couvercle, les parois extérieures de l'appareil, le bac et le panier à friture, en procédant comme décrit dans Nettoyage.

Conseils d'utilisation

1. Retirez régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Il est conseillé de changer d'huile après 8 à 10 utilisations.
2. 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. Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaire précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
4. Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
5. Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
6. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture.
7. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.

Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché.
2. Pour déverrouiller le couvercle, appuyez sur le bouton de déverrouillage (3).
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (2,0 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max.

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. Enfichez la fiche au secteur dans une prise de courant de sécurité 230 V, 50 Hz et mettez en marche la friteuse à l'aide du bouton de la minuterie. Vous pouvez programmer le temps de cuisson grâce au TIMER. La lampe témoin de couleur rouge s'allume. Réglez le thermostat sur la température désirée.
5. La lampe s'éteint dès que la température est atteinte. Remplissez le panier à friture. Le panier ne doit pas être rempli au-delà du niveau de graisse se trouvant dans l'appareil.
6. Ouvrez maintenant le couvercle et plongez doucement les aliments placés dans le panier à friture dans l'huile. Veillez à ce que la poignée soit bloquée vers le haut et que le panier se trouve ainsi au-dessus de l'huile bouillante.
7. Fermez le couvercle. Faites maintenant descendre le panier dans l'huile bouillante en actionnant le bouton de la poignée vers l'arrière.
8. Lorsque le temps de cuisson est terminé (celui-ci figure sur l'emballage des produits alimentaires ou dans les recettes) vous pouvez ouvrir le couvercle avec précaution (attention, émanation possible de fumées chaudes !). Vous pouvez alors sortir le panier à friture.
9. Laissez vos aliments frits s'égoutter pendant un court instant.
10. Pour arrêter l'appareil, tournez la minuterie sur OFF et retirez la fiche de la prise au secteur.

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

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

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

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

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

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

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

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

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



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

Après la garantie

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

E**Indicaciones generales de seguridad**

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

**Indicaciones especiales de seguridad
para este aparato**

- 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 (1) bien cerrada.
- Llene la cesta de freír (8) 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.

Vista general de los elementos de mando

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Tapadera (desmontable) | 6 TIMER Reloj programador |
| 2 Ventanilla | 7 Regulador de temperatura |
| 3 Botón para abrir la ventanilla | 8 Cesta de freír |
| 4 Carcasa | 9 Empuñadura |
| 5 POWER – Lámpara de control
conexión / desconexión | 10 Botón para bajar la cesta de freír |
| | 11 Recipiente para la grasa |

Introducción

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

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

Conexión

Este aparato sólo debe conectarse 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. Abra la freidora girando el botón. En la freidora se encuentra la cesta de freír. Retire todos los objetos de la freidora.
2. Recomendamos limpiar la tapadera, la carcasa, el recipiente y la cesta de freír como indicado bajo Limpieza.

Indicaciones para el uso

1. Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Debe cambiar el aceite después de haberlo utilizado de 8 a 10 veces.
2. 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. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.

- E**
4. Cuando esté el aceite o la grasa todavía caliente, no debe mover o desplazar la freidora.
 5. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
 6. No sobrellene la cesta de freír.
 7. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.

Uso

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado.
2. Desbloquee la tapadera, presionando el botón para abrir la tapadera (3).
3. Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo máximo 2,0 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.

¡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, 50 Hz y conecte la freidora con el botón de timer. Con el cronómetro puede ajustar el tiempo de freír. La lámpara de control roja se ilumina. Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada.
5. Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apaga la lámpara de control. Llene la cesta para freír, se ruega tener atención de no llenar la cesta sobre el aceite caliente.
6. Abra ahora la tapadera y ponga cuidadosamente los alimentos a freír en la cesta de freír.
7. Cierre la tapadera. Tirando el botón de la empuñadura hacia atrás, baje ahora la cesta de freír en la grasa caliente para freír.
8. Después del tiempo de fritura (el tiempo de fritura está indicado en el paquete del alimento o en la receta) abra cuidadosamente la tapadera (¡Cuidado, puede salir vapor caliente!). Aparte ahora la cesta de freír.
9. Deje que los trozos fritos goteen un poco el aceite.
10. Para desconectar el aparato gire el timer a la posición OFF y retire la clavija de la caja de enchufe.

Limpieza

1. Debe asegurarse, que la clavija esté retirada de la caja de enchufe.
2. Espere con la limpieza hasta que la freidora esté completamente fría. De todas formas debería esperar de 1 a 2 horas después del uso, para evitar posibles quemaduras.
3. Para cambiar el aceite, saque el recipiente para la grasa por las empuñaduras y vierta el aceite de forma lateral.
4. Por favor no sumerja el aparato en agua.
5. Pueda retirar la tapa tirando hacia arriba. Esto facilita la limpieza.

6. Para recambiar el filtro, tire hacia arriba la cubierta del filtro que se encuentra en la tapadera del aparato.
7. Limpie el recipiente para la grasa, la tapadera y la carcasa con un paño humedecido y si es necesario con un agente doméstico. Se ruega no sumergir los objetos en agua.
8. La cesta de freír la puede lavar de forma habitual en un baño jabonoso.
9. ¡Evite el uso de detergentes u objetos agresivos, para que la freidora no se dañe!

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

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

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

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

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

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

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

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la 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.

E

Después de la garantía

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

Instruções gerais de segurança

P

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o 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 (1) terá de ficar bem fechada.
- Encha o cesto fora da fritadeira (8), 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!

P

- 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.

Elementos do aparelho

- | | |
|---|--|
| 1 Tampa (amovível) | 6 TIMER temporizador |
| 2 Janela | 7 Selector da temperatura |
| 3 Botão para abrir a tampa | 8 Cesto para fritar |
| 4 Caixa | 9 Pega |
| 5 POWER – lâmpada de controle para ligar/desligar | 10 Botão para baixar o cesto de fritar |
| | 11 Recipiente da gordura |

Introdução

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

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

Ligação

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

Funcionamento

Antes da primeira utilização

- Retirar a embalagem. Abrir a fritadeira, girando o botão. Dentro da fritadeira encontra-se o cesto. Retirar todos os objectos da fritadeira.
- Recomenda-se proceder à limpeza da tampa, da caixa, do recipiente e do cesto da forma descrita na rubrica Limpeza.

Instruções para a utilização

- 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.
- 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. Seleccionar a temperatura apropiada, tomando em consideração os alimentos que se querem fritar. Alimentos pré-fritos necessitam de temperaturas mais elevadas do que alimentos crus.
4. Enquanto o óleo ou a gordura estiverem quentes, não se deverá movimentar a fritadeira.
5. Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.
6. Não encher o cesto em demasia.
7. Os alimentos que estejam húmidos deverão ser enxugados antes.

P

Utilização

1. Verificar se o aparelho se encontra desligado da corrente.
2. Desbloquear a tampa, carregando no respectivo botão (3).
3. Retirar o cesto e deitar óleo ou gordura no recipiente (no máximo 2,0 l). O nível deverá ficar entre as marcações Min e Max.

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, 50 Hz, e ligue a fritadeira com o botão do temporizador. Poderá utilizar o TIMER para regular o tempo que vai fritar. A lâmpada de controlo vermelha acender-se-á. Coloque o selector da temperatura na posição desejada.
5. Logo que tenha sido atingida a temperatura pretendida, a lâmpada apagar-se-á. Coloque os alimentos no cesto, não o fazendo por cima da gordura quente.
6. Abrir agora a tampa e introduzir cuidadosamente o cesto com os alimentos para fritar.
7. Fechar a tampa. Baixar o cesto para dentro do óleo quente, puxando para trás o botão da pega.
8. 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.
9. Deixar escorrer o óleo.
10. Para desligar o aparelho, gire o temporizador para OFF e retire a ficha da tomada.

Limpeza

1. Verificar se a ficha foi retirada da tomada.
2. Antes de começar a limpeza, esperar até o aparelho arrefecer completamente. Contudo, após a utilização, deverá esperar-se 1 a 2 horas para se evitarem ferimentos.
3. Para substituir o óleo, retire o recipiente, pegando-lhe pelas asas e despeje o óleo lateralmente.
4. Não mergulhe o aparelho em água.

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

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

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

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

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

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

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

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

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

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia



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

Norme di sicurezza generali

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

Speciali norme di sicurezza relative a questo apparecchio

- 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 (1) sia ben chiuso.
- Riempire il cestello (8) all'esterno della friggitrice per evitare gli spruzzi.
- Per friggere si raccomanda di utilizzare sempre l'apposito cestello.
- **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.

Schema degli elementi di comando

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 Coperchio (staccabile) | 6 TIMER |
| 2 Apertura di controllo in vetro | 7 Termostato |
| 3 Tasto per l'apertura del coperchio | 8 Cestello |
| 4 Custodia | 9 Impugnatura |
| 5 POWER – indicatore luminoso di controllo on/off | 10 Tasto per abbassare il cestello. |
| | 11 Contenitore raccogligrassi |

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. Aprire la friggitrice premendo il tasto. Nella friggitrice è contenuto il cesto per la frittura.
2. Si consiglia di pulire bene il coperchio, la scatola, il contenitore e il cesto per la frittura come descritto in Pulizia.

Avvertenze per l'utente

1. Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patatine fritte). Dopo 8 - 10 volte che avete usato la friggitrice, dovrete cambiare l'olio.
2. Il grasso per la frittura deve essere altamente combustibile. Per friggere usate olio apposito di qualità o grasso per friggere. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla frittura 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. Scegliete la temperatura di friggitura adatta e tenete conto del tipo di cibo da friggere. La regola è: i generi alimentari prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
4. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
5. Quando frigate impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.
6. Non riempire troppo il cesto.
7. Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.

Uso

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento.
2. Sbloccare il coperchio premendo il tasto di sblocco (3).
3. Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 2,0 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.

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 e accendere la friggitrice con il tasto del timer. Attraverso il TIMER è possibile impostare la durata della fase di frittura. L'indicatore luminoso si accende. Impostare il regolatore della temperatura sul valore desiderato.
5. Quando la temperatura desiderata è raggiunta, l'indicatore luminoso si spegne. Riempire il cestello di friggitura, ma non sopra il grasso bollente.
6. Ora sollevate il coperchio ed inserite con cautela il cesto per la friggitura con i relativi alimenti. Fare attenzione che il manico si blocchi sopra e quindi il cesto di friggitura si trovi sopra il grasso bollente.
7. Chiudere il coperchio. Adesso abbassare il cesto di friggitura nel grasso bollente tirando indietro il tasto sul manico.
8. Trascorso il tempo di friggitura (indicato sulla confezione degli alimenti o nella ricetta), sollevate con cautela il coperchio (attenzione, probabilmente fuoriesce vapore bollente!). Procedete quindi all'estrazione del cesto.
9. Fate sgocciolare l'olio dai cibi fritti.
10. Per spegnere l'apparecchio girare il timer su OFF e staccare la spina.

Pulizia

1. Accertarsi che la spina sia staccata.
2. Attendete finché la friggitrice sia completamente raffreddata prima di iniziare a pulirla. Dopo l'uso si dovrebbe attendere 1 - 2 ore per evitare ustioni.
3. Per sostituire l'olio estrarre il contenitore di friggitura afferrando i manici e versare l'olio lateralmente.
4. Si raccomanda di non immergere l'apparecchio in acqua.

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

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

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

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

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

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

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

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

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

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

Dopo la garanzia

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

Generelle sikkerhetsanvisninger

N

- 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 kundeservice eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Spesielle sikkerhetsanvisninger for dette apparatet

- Apparatet må kun berøres på de dertil egnede håndtakene.
- Ikke flytt på apparatet mens fett er flytende/varmt.
- Hold lokket (1) ordentlig lukket under bruk.
- Fyll opp kurven (8) utenfor frityrgrøten for å unngå spruting.
- Bruk alltid frityrkurven når du friterer.
- **OBS:** Bland aldri fett og oljer, da kan frityrgrøten skumme over. Det er også farlig å blande ulike olje- og fettyper med hverandre!
- Hvis apparatet skulle ta fyr, må du aldri forsøke å slukke flammene med vann. Lukk lokket på apparatet. Kvel flammene med en fuktig duk.

N**Oversikt over betjeningselementene**

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Lokk (avtakbart) | 7 Termostat |
| 2 Vindu | 8 Frityrkurv |
| 3 Knapp til å åpne lokket med | 9 Håndtak |
| 4 Hus | 10 Knapp til senking av frityrkurven |
| 5 POWER – på/av-kontrollampe | 11 Frityrfettbeholder |
| 6 TIMER – tidsbryter | |

Innledning

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

Les grundig 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 i bruk apparatet**Før første gangs bruk**

1. Fjern emballasjen. Åpne frityrgryten ved å trykke på knappen. I frityrgryten ligger frityrkurven. Ta alle gjenstander ut av frityrgryten.
2. Vi anbefaler at du rengjør lokket, huset, beholderen og frityrkurven slik det er beskrevet under Rengjøring.

Bruksveiledning

1. Rester som har blitt liggende igjen i oljen (f.eks. pommefrites-biter), bør fjernes regelmessig. Etter 8–10 gangers bruk bør du skifte olje.
2. Frityrfett må tåle høy varme. Bruk kvalitativt høyverdig frityrolje eller frityrfett til å fritere i. Ikke bruk margarin, olivenolje eller smør. Disse fettsortene egner seg ikke til fritering, da de kan utvikle røyk alt ved lave temperaturer. For å redusere akrylamidinnholdet i mat med stivelse (poteter, korn) anbefales det å ikke overskride en temperatur på 170 °C (ev. 175 °C) ved fritering. I tillegg er det viktig å holde friteringstiden så kort som mulig og forsøke å oppnå en mest mulig gyldengul farge på det som friteres.
3. Velg egnet friteringstemperatur, og ta da hensyn til hva du skal fritere. Som retningslinje gjelder: Forhåndsfritterte næringsmidler krever en høyere temperatur enn rå næringsmidler.
4. Så lenge oljen eller fettene fremdeles er varmt, må du ikke løfte eller flytte på frityrgryten.
5. Stryk av overflødig deig når du friterer næringsmidler med/av deig, og legg biter forsiktig ned i oljen.

6. Den må ikke overfylles.
7. Fuktige næringsmidler må først gnis tørre med en klut.



Bruk

1. Forsikre deg om at apparatet er slått av og er koblet fra strømmettet.
2. Løsne lokket ved å trykke på låseknappen (3).
3. Ta ut friturekurven og fyll olje eller fett i beholderen (maksimal 2,0 l). Påfyllingsmengden må ligge mellom minimums- og maksimumsmerket. Legg på igjen lokket.

Legg nøye merke til denne viktige anvisningen!

Hvis du skal bruke fett, deler du det opp i små biter og legger det på bunnen av friturebeholderen.

Legg aldri fett i friturekurven!

4. Stikk støpselet inn i en jordet kontakt, 230 V, 50 Hz, og slå på frituregryten med timeren. Med TIMER-knappen kan du stille inn friteringstiden. Den røde kontrollampen begynner å lyse. Sett termostaten på ønsket temperatur.
5. Når den innstilte temperaturen er nådd, slukkes lampen. Fyll friturekurven. Pass på at kurven ikke blir fylt opp over det varme fettet.
6. Åpne lokket og sett friturekurven med det som skal friteres, forsiktig ned. Pass på at håndtaket går i lås (oppover), slik at friturekurven kommer ned i det varme fettet.
7. Lukk lokket. Senk så friturekurven ned i det varme friturefettet ved å dra knappen på håndtaket bakover.
8. Etter at næringsmidlene er ferdig fritert (opplysninger om fritertider finner du på næringsmiddelemballasjen eller i oppskriften), åpner du lokket forsiktig (vær forsiktig, det kan komme ut varm damp). Ta så ut friturekurven.
9. La det dryppe litt olje av maten.
10. For å slå av apparatet vrir du timeren til OFF og trekker støpselet ut av stikkontakten.

Rengjøring

1. Kontroller 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. For å skifte olje trekker du friturebeholderen ut etter håndtakene og heller oljen ut på siden.
4. Ikke legg apparatet ned i vann.
5. Lokket drar du av oppover. Dette forenkler rengjøringen.
6. For å skifte filtrene drar du opp filterdekselet i lokket på apparatet.
7. Rengjør friturefettbeholderen, lokket og huset med en fuktig klut og ev. litt oppvaskmiddel. Ikke legg delene ned i vann.
8. Friturekurven kan du vaske i vanlig oppvaskvann.
9. Unngå bruk av skuremidler eller skarpe gjenstander, slik at ikke frituregryten blir skadet!

N 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.

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

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. 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!

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

GB

- 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 (1) tightly closed during use.
- Please fill the basket (8) outside the deep-fat dryer in order to prevent splashes.
- Please always use the frying basket for deep-frying.
- **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.

GB

Overview of the Components

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

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. Open the deep fryer by pressing the button.
The frying basket is in the deep fryer.
2. It is highly recommended to clean the lid, casing, container and frying basket as described in Cleaning.

Useful hints for use

1. Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). Change the oil after using it 8-10 times.
2. 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. Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
4. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
5. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.

6. Do not overfill the frying basket.
7. Rub dry humid foods with a cloth before frying.

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off.
2. Unlock the lid by pressing the release button (3).
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 2.0 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.

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. Please insert the plug into a 230 V, 50 Hz power socket and switch the deep fat fryer on with the timer button. You can adjust the deep-frying time with the TIMER. The red LED lights up. Adjust the temperature control device to the desired temperature.
5. Once the set temperature is reached, the LED switches off. Now fill the deep-fry basket. Please ensure that the basket is not filled above the hot fat.
6. Open the lid and fill the frying basket with the food to be fried. Make sure that the handle snaps upward into place and that the frying basket is located above the hot frying grease.
7. Close the lid. Now lower the frying basket into the hot frying grease by pulling back the button on the handle.
8. At the end of the frying time (the frying time is specified on the package of the food or in the recipe) open carefully the lid (Warning! Hot steam may be released!). Remove the frying basket.
9. Let the oil drip from the food being fried.
10. To switch off the device, turn the timer to OFF and remove the plug from the socket.

Cleaning

1. Make sure that the plug is pulled out.
2. Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning. Wait in any case for 1 to 2 hours after use before using again to avoid burns.
3. In order to change the oil, pull the deep frying container out by the handles and pour the oil out at the side.
4. Please do not immerse the device in water.
5. The lid can be pulled off upwards. This makes cleaning easier.
6. In order to replace the filters, pull the filter cover located in the lid of the device upwards.
7. Clean the deep frying fat container, the lid and the housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Please do not immerse in water.
8. The deep frying basket can be cleaned in the usual way in soapy water.

GB

9. Avoid using abrasive detergents or sharp objects to avoid damaging the deep fryer!

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

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

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

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

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

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

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

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

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

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

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 wisił 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 nieodłączalnym 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 (1) powinna być dobrze zamknięta
- Koszyk (8) należy napełniać poza frytownicą, aby uniknąć rozpryskiwania się oleju.

PL

- 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 zduśnić wilgotną ścierką.

Uruchomienie

- | | |
|---|--|
| 1 Pokrywa (zdejmowana) | 7 Regulator temperatury |
| 2 Okienko | 8 Koszyk do smażenia |
| 3 Przycisk do otwierania pokrywy | 9 Uchwyt |
| 4 Obudowa | 10 Suwak opuszczający koszyk do smażenia |
| 5 POWER - lampka kontrolna włączone/wyłączone | 11 Wewnętrzny pojemnik na olej |
| 6 TIMER Zegar sterujący | |

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 otworzyć frytkownicę naciskając przycisk. Wewnątrz frytkownicy znajduje się kosz frytkownicy.
2. Zalecamy oczyszczenie pokrywy, obudowy, pojemnika i kosza frytkownicy, tak jak opisano to w punkcie Czyszczenie.

Uwagi dotyczące eksploatacji

1. Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po 8- 10-krotnym użyciu należy wymienić olej.
2. 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 (ziemniaki, 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 żółtego.

3. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
4. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwać frytownicy.
5. Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
6. Proszę nie przepełniać kosza frytownicy.
7. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha ściereczką.

Użytkowanie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
2. Proszę odblokować pokrywę naciskając przycisk rygla (3).
3. Proszę wyjąć kosz frytownicy i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 2,0 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.

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 gniazdka z uziemieniem na 230 V, 50 Hz i włączyć frytownicę gałką Timera. Czas smażenia można ustawić za pomocą TIMER. Zaświeci się czerwona lampka kontrolna. Ustawić wymaganą wartość temperatury.
5. Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura lampka kontrolna zgaśnie. Proszę napełnić kosz do frytek i pamiętać przy tym, by nie robić tego nad gorącym tłuszczem.
6. Proszę pamiętać, aby uchwyt był przekręcony do góry i zablokowany, a kosz frytownicy znajdował się nad rozgrzanym tłuszczem.
7. Proszę zamknąć pokrywę. Następnie proszę zanurzyć kosz frytownicy w rozgrzanym tłuszczu przesuwając do tyłu przycisk znajdujący się na uchwycie.

PL

8. 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.
9. Pozwolić na obcieknięcie oleju ze smażonego produktu.
10. W celu wyłączenia urządzenia proszę przekręcić Timer na OFF i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Czyszczenie

1. Proszę się upewnić, że wtyczka jest wyciągnięta z gniazdka.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia zaczekać, aż frytownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.
3. W celu wymiany oleju należy złapać za uchwyt i wyjąć wewnętrzny pojemnik, a następnie wylać olej przechylając na bok.
4. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.
5. Pokrywę można zdjąć do góry. Dzięki temu łatwiejsze jest czyszczenie.
6. Aby wymienić filtr należy pociągnąć do góry osłonę filtra w pokrywie frytownicy.
7. Oczyszczyć wewnętrzny pojemnik na tłuszcz, pokrywę i obudowę za pomocą wilgotnej ściereczki i w razie potrzeby płynu do zmywania. Nie zanurzać w wodzie.
8. Koszyk do smażenia można zmywać w sposób tradycyjny.
9. Aby nie uszkodzić frytownicy, należy unikać używania środków do szorowania lub ostrych przedmiotów!

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

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 uszko-

dzeniem. 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 wyfodowania 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.

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

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

CZ

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 používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- 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 (1) fritovací nádoby ponechte po dobu provozu pevně uzavřené.
- Fritovací koš (8) 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.

Ovládací prvky

CZ

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 Víko (snímatelné) | 7 Regulátor teploty |
| 2 Průzor | 8 Fritovací koš |
| 3 Tlačítko k otevření víka | 9 Rukojeť |
| 4 Vnější kryt | 10 Knoflík pro spuštění fritovacího koše do nádoby |
| 5 POWER – kontrolka zapnutí/vypnutí | 11 Fritovací nádoba |
| 6 Časový spínač (TIMER) | |

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

Pokyny pro používání

1. Pravidelně odstraňujte zbytky fritované suroviny, které zůstaly v oleji (např. kousky pomřítů). Po 8 - 10 použitích by měl být olej vyměněn.
2. 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. 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.

CZ

4. Jestliže je olej nebo tuk ještě horký, pak nesmíte fritézu přenášet nebo s ní pohybovat.
5. Při fritování potravin z těsta setřete přebytečné těsto a kousky vkládejte opatrně do oleje.
6. Nepřepĺňujte fritovací koš.
7. Vlhké potraviny nejprve otřete do sucha pomocí hadříku.

Používání

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý.
2. Odjistěte poklop tak, že stlačíte odjišťovací tlačítko (3).
3. Vyměňte fritovací koš a do nádoby nalijte, resp. vložte olej nebo tuk (maximálně 2,0 litru). Hladina tuku se musí nacházet mezi ryskami MIN a MAX.

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 nevkłádejte fritovací tuk na fritovací koše!

4. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz, a zapněte fritézu pomocí tlačítka časového spínače. Pomocí spínacích hodin můžete nastavit dobu fritování. Červená kontrolní svítlna se rozsvítí. Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu.
5. Jakmile je dosaženo požadované teploty, kontrolní svítlna zhasne. Napĺňte fritovací koš; dbejte při tom na to, aby koš nebyl plněn nad horkým tukem.
6. Nyní otevřete víko a opatrně vložte fritovací koš se zpracovávanou surovinou. Dbejte na to, aby rukojeť byla zaklapnutá v horní poloze a aby se tak fritovací koš nacházel nad hladinou horkého tuku.
7. Uzavřete poklop. Nyní ponořte fritovací koš do horkého fritovacího tuku tak, že posuvný ovladač na rukojeti přesunete směrem dozadu.
8. 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 vyměňte fritovací koš.
9. Nechte olej odkapat z fritované suroviny.
10. Pro vypnutí přístroje otočte časovým spínačem do polohy OFF a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Čištění

1. Ujistěte se, že zástrčka je vytažena ze zásuvky.
2. Vyčkejte, až fritéza zcela vychladne a teprve potom začněte s čištěním. Po použití byste ale měli před další manipulací v každém případě vyčkat minimálně 1-2 hodiny, abyste se vyvarovali možného popálení.
3. Při výměně tuku vytáhněte fritovací nádobu pomocí držadel z vnějšího krytu a vylijte tuk po straně z nádoby.

4. Přístroj nikdy neponořujte do vody.
5. Víko můžete odejmout směrem nahoru. Toto ulehčí čištění .
6. Pro výměnu filtru vytáhněte kryt filtru ve víku fritovacího hrnce nahoru.
7. Očistěte fritovací nádobu, víko a vnější kryt vlhkým hadříkem, popřípadě použijte prostředek na mytí nádobí. Neponořujte nádobu do vody.
8. Fritovací koš můžete mýt obvyklým způsobem ve vodní lázni s přísadou prostředku na mytí nádobí.
9. Vyvarujte se používání drsných čistících prostředků nebo ostrých předmětů, abyste fritézu nepoškodili!

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

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

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

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

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

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

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

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

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

CZ

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

Általános biztonsági rendszabályok

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

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági rendszabályok

- Mindig csak az erre szolgáló föleknél fogva nyúljon a készülékhez!
- Ne mozgassa a készüléket olyankor, amikor a zsiradék folyékony állapotú/forró!
- Tartsa a használat során a fedelet (1) szorosan zárva!
- A megtöltéshez vegye ki a kosarat (8) a 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! Cukolja le a készülék fedelét, és vizes ruhával fojtsa el a lángot!

H**A kezelőelemek áttekintése**

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1 Fedél (levehető) | 6 TIMER időbeállító óra |
| 2 Ablak | 7 Hőmérséklet-szabályozó |
| 3 Fedélnyitó gomb | 8 Sütőkosár |
| 4 Burkolat | 9 Fogantyú |
| 5 POWER – be-/kikapcsolva –
ellenőrző lámpa | 10 Sütőkosár-lesüllyesztő gomb |
| | 11 Sütőzsiradék-tartály |

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. Bontsa ki a csomagolást! A gomb megnyomásával nyissa ki a fritőzt!
A fritőz belsejében található a sütőkosár.
2. A fedőt, a burkolatot, a tartályt és a sütőkosarat ajánlatos megtisztítani, ahogy a Tisztítás című fejeletben le van írva.

Használati útmutató

1. Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). 8-10 használat után cserélje az olajat!
2. A sütéshez magas hőfokra hevíthető zsiradékot használjon! A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsit használjon. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vajat! Ezek a zsiradékok meg alkalmasak fritírozásra, 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 süendő élelmiszert maximum aranyárgára szabad sütni.
3. Válassza meg a megfelelő fritírozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritírozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.

4. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy más-hová vinni.
5. Tésztafélék fritirozása esetén húzza le a túlsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
6. Ne töltse túl a sütőkosarat!
7. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!

H

Használat

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból!
2. A reteszoldó gomb (3) lenyomásával oldja ki a fedél reteszelését!
3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 2,0 lit.). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.

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 dugaszt 230 V, 50 Hz-es érintésvédett konnektorba, és kapcsolja be a fritőzt a timer-gombbal! A sütési időt az TIMER tudja beállítani. A piros ellenőrző lámpa kigyullad. Állítsa be a hőfokszabályozót a kívánt hőmérsékletre!
5. Amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, az ellenőrző lámpa kialszik. Töltse meg a sütőkosarat, ügyelve arra, hogy a forró zsiradék teljesen ellepje azt, amit beletöltött.
6. Most nyissa fel a fedőt, és helyezze be óvatosan a megsütni kívánt élelmiszerral megtöltött sütőkosarat. Ügyeljen rá, hogy a fül felfelé reteszelve, és így a sütőkosár a forró zsiradék felett legyen.
7. Zárja le a fedelet! Ezután a fülön lévő gombot hátrafelé húzva, merítse bele a sütőkosarat a forró zsiradékba!
8. A sütési idő eltelte után (ezt megtalálja az adott élelmiszer csomagolásán, vagy meg van adva a receptben) óvatosan nyissa fel a fedőt (vigyázat: forró gőz csapódhat ki!). Vegye ki a sütőkosarat.
9. Hagyja a fritirozott élelmiszerről kissé lecsepegni az olajat.
10. Ha ki akarja kapcsolni a készüléket, fordítsa a timert OFF-ra, és húzza ki a dugaszt a konnektorból!

Tisztítás

1. Győződjék meg róla, hogy ki van-e húzva a dugasz a konnektorból!
2. Várjon a tisztítás megkezdésével, míg a fritőz teljesen le nem hűlt. A használat után azonban mindenképp tanácsos 1-2 órát várni, nehogy a forró készülék égési sérülést okozzon.
3. Az olaj cseréjéhez a füleinél fogva húzza ki a zsiradék tartályt, és öntse ki belőle oldalt az olajat!

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

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

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

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

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

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

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

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

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószíj, póttávézerlő, 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



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

RUS

Общие указания по технике безопасности

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

Специальные указания по технике безопасности для этого прибора

- Беритесь за фритюр только за предусмотренные для этого ручки.
- Не передвигайте прибор с жидким/горячим жиром.
- Во время работы крышка фритюра (1) должна быть закрытой.
- Для наполнения корзинки (8) 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 выкпеть. 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.

Перечень деталей прибора

- | | |
|--|---|
| 1 Крышка (снимается) | 6 TIMER часовой механизм |
| 2 Смотровое окошко | 7 Регулятор температуры |
| 3 Кнопка открывания крышки | 8 Фритюрная корзинка |
| 4 Корпус | 9 Ручка |
| 5 СЕТЬ (POWER) - контрольная
лампочка | 10 Кнопка опускания фритюрной
корзинки |
| включения/выключения | 11 Емкость для фритюрного масла |

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.

Электроснабжение

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. Откройте фритюр, нажав на кнопку. Внутри фритюра находится фритюрная корзинка.
2. Рекомендуется очистить крышку, корпус, емкость фритюра и фритюрный короб как это описано в главе "Чистка".

Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную соломку). После 8- 10 раза необходимо менять масло.

RUS

2. Жир для фритюрки 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. Установите подходящую температуру, обязательно учитывайте при этом особенности продукта. Для ориентировки можно использовать следующее правило: продукты, прошедшие предварительное обжаривание во фритюре, требуют более высоких температур по сравнению с сырыми продуктами.
4. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
5. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.
6. Не переполняйте фритюрную корзинку.
7. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.

Порядок работы с прибором

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Разблокируйте крышку, для этого открутите кнопку разблокировки (3).
3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 2,0 л). Уровень масла должен находиться между метками "Min" и "Max".

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 розетку 230 В, 50 Гц, и включите фритюр при помощи кнопки таймера. При помощи TIMER можно отрегулировать время поджаривания во фритюре. Загорается красная контрольная лампочка. Отрегулируйте при помощи регулятора необходимую температуру.
5. Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка потухнет. Наполните фритюрную корзинку, следите при этом за тем, чтобы наполнение не было выше уровня горячего масла.
6. Теперь откройте крышку и осторожно опустите фритюрный короб с продуктами во фритюр. Проследите за тем, чтобы ручка зафиксировалась в верхнем положении, и тем самым удерживала фритюрную корзинку над горячим маслом.

7. Закройте крышку. Опустите фритюрную корзинку в горячее масло, отодвинув назад кнопку на ручке.
8. 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.
9. Дайте маслу стечь с поджаренного продукта.
10. Чтобы выключить фритюр проверните таймер до положения OFF и выньте вилку из розетки.

Чистка

1. Убедитесь в том, что вилка вынута из розетки.
2. Перед чисткой обязательно подождите пока фритюр полностью остынет. В любом случае, подождите после работы примерно 1-2 часа, чтобы избежать опасности получения ожогов.
3. Для смены масла выньте емкость из фритюра, потянув за ручки и слейте масло через бок.
4. Не погружайте прибор в воду.
5. Крышку можно оттянуть вверх. Это облегчает очистку.
6. Для смены фильтра, оттяните вверх кожух, находящийся на крышке фритюра.
7. Протрите емкость для масла, крышку и корпус влажной тряпкой с применением, в случае необходимости, домашних моющих средств. В воду не опускать!
8. Фритюрную корзинку можно промыть, как обычно, в моющем растворе.
9. Чтобы не повредить фритюр избегайте применения острых предметов и абразивных чистящих порошков.

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

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

RUS

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

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

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

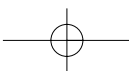
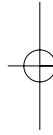
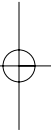
*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломанные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пыльные 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 2889
Bemessungsspannung/-frequenz:	230 V, 50 Hz
Bemessungsaufnahme:	2000 Watt
Schutzklasse:	I
Füllmenge:	max. 2,0 Liter

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

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.



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