

D	Kaltzonen-Fritteuse
NL	Koudzone-frituurpan
F	Friteuse parois froides
E	Freidora de zonas frías
P	Fritadeira de zonas frias
I	Friggitrice con zona fredda
N	Kaldzone-frytgryte
GB	Cold Zone Deep Fat Fryer
PL	Frytownica
CZ	Fritéza se studenými zónami
H	Hidegzáónás fritőz
RUS	Фритюр с холодной зоной

Bedienungsanleitung/Garantie	04
Gebruiksaanwijzing	08
Mode d'emploi	11
Instrucciones de servicio	14
Manual de instruções	17
Istruzioni per l'uso	20
Bruksanvisning	23
Instruction Manual	26
Instrukcja obsługi/Gwarancja	29
Návod k použití	32
Használati utasítás	35
Руководство по эксплуатации	38

D | NL | F | E | P | I | N | GB | PL | CZ | H | RUS

KALTZONEN-FRITTEUSE

FR 5621



CE

AEG
perfekt in form und funktion

DEUTSCH**NORSK****Inhalt**

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	6
Garantiebedingungen	Seite	6

Innhold

Oversikt over betjeningselementene.....	Side	3
Bruksanvisning.....	Side	23
Tekniske data	Side	25

NEDERLANDS**ENGLISH****Inhoud**

Overzicht van de bedieningselementen.....	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing	Pagina	8
Technische gegevens	Pagina	10

Contents

Overview of the Components	Page	3
Instruction Manual.....	Page	26
Technical Data.....	Page	28

FRANÇAIS**JĘZYK POLSKI****Sommaire**

Liste des différents éléments de commande	Page	3
Mode d'emploi.....	Page	11
Données techniques	Page	13

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	29
Dane techniczne	Strona	31
Gwarancja	Strona	31

ESPAÑOL**ČESKY****Índice**

Indicación de los elementos de manejo	Página	3
Instrucciones de servicio.....	Página	14
Datos técnicos.....	Página	16

Obsah

Přehled ovládacích prvků.....	Strana	3
Návod k použití.....	Strana	32
Technické údaje	Strana	34

PORTUGUÊS**MAGYARUL****Índice**

Descrição dos elementos.....	Página	3
Manual de instruções.....	Página	17
Características técnicas	Página	19

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	Oldal	3
Használati utasítás.....	Oldal	35
Műszaki adatok	Oldal	37

ITALIANO**РУССКИЙ****Índice**

Elementi di comando	Pagina	3
Istruzioni per l'uso	Pagina	20
Dati tecnici.....	Pagina	22

Содержание

Обзор деталей прибора.....	стр.	3
Руководство по эксплуатации.....	стр.	38
Технические данные.....	стр.	40

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando

Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора



Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- 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. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneninstrahlung, 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.
- 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 Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠️ WARNUNG!

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.
Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠️ WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠️ ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

ℹ️ HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠️ WARNUNG:

- Schließen Sie den Deckel der Fritteuse nicht während des Betriebs, da das Öl überkochen und ein Feuer entstehen könnte. Benutzen Sie den Deckel nur als Schutz bei der Aufbewahrung, nachdem sich das Öl abgekühlt hat.
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu!
- Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten! Stellen Sie dazu erst den Thermostat auf die niedrigste Stellung und ziehen Sie dann den Stecker.

⚠️ ACHTUNG: ÜBERHITZUNG DES HEIZELEMENTS

Beachten Sie diesen wichtigen Hinweis, wenn Sie in der Fritteuse Fett verwenden möchten!

Fett muss langsam geschmolzen werden, damit es das Heizelement umschließen kann.

Wird Fett das erste Mal eingelegt oder wieder geschmolzen, droht eine Überhitzung, wenn die Temperatur zu hoch gewählt wird!

Fett das erste Mal einlegen

- Verflüssigen Sie das Fett vorher in einem separaten Gefäß.

⚠️ WARNUNG:

Erhitzen Sie das Fett nicht über 50 °C, um Verletzungen beim Umfüllen zu vermeiden.

- Füllen Sie das verflüssigte Fett in den Frittiergefäßbehälter.
- Ist der benötigte Ölstand erreicht, können Sie am Thermostat die gewünschte Temperatur einstellen.

Gehärtetes Fett in der Fritteuse wieder aufwärmen

Ist das Fett in der Fritteuse hart geworden, können Sie kaum feststellen wie weit es unten an der Heizung schon geschmolzen ist.

- Drehen Sie den Thermostat langsam auf, bis die Kontrollleuchte den Betrieb der Heizung anzeigen.

⚠️ STOPP! Drehen Sie nicht weiter! Die Heizung wird das Fett nun langsam erwärmen.

- Kurze Zeit später schaltet sich die Heizung wieder aus.
- Schalten Sie die Heizung wieder ein, indem Sie den Thermostat nachregeln.
- Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Fett geschmolzen ist.

- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

Übersicht der Bedienelemente

- POWER Leuchte (rot)
- TEMP Leuchte (grün)
- Temperaturregler
- Sicherheitsschalter
- Restart Knopf
- Kabelfach
- Frittierfettbehälter
- Gehäuse
- Frittierkorb

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Frittieren von Lebensmitteln.

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Die ETV - Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entfernen Sie die Verpackung. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse ab. In der Fritteuse befindet sich der Frittierkorb. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse.
- Wir empfehlen Ihnen, den Deckel, das Gehäuse, den Behälter und den Frittierkorb, wie unter **Reinigung** beschrieben, zu säubern.
- Ziehen Sie bitte das Anschlusskabel aus dem Kabelfach.

Hinweise für die Benutzung

- Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurück gebliebenes Frittigergut (z.B. Stücke von Pommes Frites). Nach mehrmaligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln.
Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett.
- Fette und Öle müssen hoherhitzenbar sein. Bitte verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können.
Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.

⚠️ WARNUNG: GEFAHR!

- Wechseln Sie unbedingt regelmäßig das Fett / Öl.
- Verwenden Sie kein vereistes Gefriergut!
- Bei zu feuchten Lebensmitteln (z.B. stark vereiste Pommes Frites etc.) entsteht eine starke Schaumbildung, wodurch im ungünstigsten Fall das heiße Fett / Öl überlaufen und Verletzungen hervorrufen kann.

- 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 Frittigergut maximal goldgelb zu frittieren.
- Bitte beachten Sie**, dass der Sicherheitsschalter (4) betätigt wird, wenn das Steuerelement in die Führung geschoben wurde.
- Wählen Sie die geeignete Frittiertemperatur und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittigerts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittige Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
- Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
- Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
- Achten Sie bitte darauf, dass der Griff am Frittierkorb richtig befestigt wurde.

- Drücken Sie die Drahtenden am freien Ende des Griffs zusammen.
- Führen Sie die Winkel in die Drahtösen im Inneren des Korbes.
- Fritteuse darf max. zu 2/3 gefüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.

- Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.

⚠️ ACHTUNG:

- Bei zu feuchten Lebensmitteln (z.B. stark vereiste Pommes Frites etc.) entsteht eine starke Schaumbildung, wodurch im ungünstigsten Fall das Öl auch überlaufen kann.

Benutzung

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist (Die Kontrollleuchten sind aus).
- Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse.
- Entfernen Sie den Frittierkorb und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 3 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max-Markierung liegen.
- Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf. Stellen Sie den Temperaturregler (3) durch Drehen auf die gewünschte Temperatur ein.
- Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die grüne Kontrollleuchte. Geben Sie den Frittierkorb mit dem Frittigergut vorsichtig in das heiße Fett.

6. Die grüne Kontrolleleuchte schaltet sich während des Frittierens mehrmals ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird. Nach Ablauf der Frittierzeit (Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept), entnehmen Sie den Frittierkorb.
7. Lassen Sie das Öl vom Frittiergehalt etwas abtropfen.
8. Zum Ausschalten des Gerätes, stellen Sie bitte den Temperaturregler auf **MIN** und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wickeln Sie das Netzkabel spiralförmig im Kabelfach auf.

Reinigung

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

Störungsbehebung

Gerät ist ohne Funktion.

Abhilfe:

- Überprüfen Sie den Netzanschluss.
- Überprüfen Sie die Position des Thermostats.

Weitere mögliche Ursachen:

Ihr Gerät ist mit einem **Sicherheitsschalter** (4) versehen. Er verhindert das unbeabsichtigte Einschalten der Heizung.

Abhilfe:

Kontrollieren Sie den richtigen Sitz des Steuerelements.

Überhitzungsschutz

- Sollten Sie irrtümlich Ihre Fritteuse anschalten, wenn sich kein Öl bzw. Fett darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet. Das Gerät ist dann nicht mehr funktionsbereit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Betätigen Sie erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes den „RESTART“ Knopf (5), an der Rückseite des Steuerelements, um die Fritteuse erneut zu benutzen. Benutzen Sie dazu einen mindestens 4 cm langen Kunststoff- oder Holz-Gegenstand.

Technische Daten

Modell:	FR 5621
Spannungsversorgung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	2000 W
Schutzklasse:	I
Füllmenge:	max. 3 Liter
Nettogewicht:	2,8 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma ETV - Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH, dass sich das Gerät FR 5621 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.
Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal www.sli24.de an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal www.sli24.de online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. Anmelden
2. Einpacken
3. Ab zur Post damit

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal www.sli24.de bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

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. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Beschermt het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet 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 voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- 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 eerder gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingselementen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

⚠ WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ WAARSCHUWING:

waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

⚠ OPGELET:

wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

ℹ OPMERKING:

kenmerkt tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

⚠ WAARSCHUWING:

- Sluit het deksel van de frituurpan niet tijdens het bedrijf omdat dan de olie kan overkoken en een brand kan ontstaan. Gebruik het deksel alleen ter bescherming wanneer u de frituurpan wegzet nadat de olie is afgekoeld.
- Giet nooit water in de olie!
- Olie en vet kunnen bij oververhitting in brand raken. Wees voorzichtig! Vergeet niet, het apparaat na gebruik uit te schakelen! Zet eerst de thermostaat op de laagste stand en trek dan de stekker uit de contactdoos.

⚠ OPGELET: OVERVERHITTING VAN HET VERWARMINGSELEMENT

Neem de volgende aanwijzing in acht als u vet in de frituur wilt gebruiken!

Het vet moet langzaam worden gesmolten, zodat het zich om het verwarmingselement kan verdelen.

Als u het vet de eerste keer gebruikt of weer smelt, dreigt gevaar voor oververhitting als de temperatuur te hoog wordt ingesteld!

Vet voor de eerste keer gebruiken

- Maak het vet tevoren vloeibaar in een andere bak.
- **⚠ WAARSCHUWING!**
Verhit het vet niet tot boven 50 °C om letsel tijdens het omvullen te vermijden.
- Vul het vloeibare vet in de frituurbak.
- Zodra het vereiste oliepeil bereikt is, kunt u aan de thermostaat de gewenste temperatuur instellen.

Gehard vet in de frituur weer opwarmen

Als het vet in de frituur hard geworden is, kunt u bij het herneuwd verwarmen nauwelijks vaststellen hoe ver het vet aan de verwarming al gesmolten is.

- Draai de thermostaat langzaam op totdat het controle-lampje het bedrijf van de verwarming aangeeft.
- ⚠ STOP!** Draai niet verder! De verwarming zal het vet nu langzaam verwarmen.
- Even later schakelt de verwarming weer uit.
- Schakel de verwarming weer in door de thermostaat iets bij te stellen.
- Herhaal dit proces totdat het vet gesmolten is.
- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe schakelklok of een separate afstandsbediening.

Overzicht van de bedieningselementen

- 1 POWER lampje (rood)
- 2 TEMP lampje (groen)
- 3 Temperatuurregelaar
- 4 Veiligheidsschakelaar
- 5 Restart-knop
- 6 Kabelvak
- 7 Reservoir frituurvet
- 8 Behuizing
- 9 Frituurmand

Doelmatig gebruik

Dit apparaat is bedoeld voor het frituren van levensmiddelen.

Hij is uitsluitend bestemd voor dit doeleinde en mag alléén daarvoor worden gebruikt. Hij mag alléén worden gebruikt op de in de handleiding beschreven wijze. U mag het apparaat niet voor commerciële doeleinden gebruiken.

Ieder ander gebruik geldt als ondoelmatig en kan tot materiële schade en zelfs tot persoonlijk letsel leiden.

ETV - Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH is niet aansprakelijk voor schade die terug te voeren is op ondoelmatig gebruik.

Ingebruikname

Vóór de eerste ingebruikname

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

Gebruiksaanwijzingen

1. Verwijder regelmatig het in de olie achtergebleven frituurgoed (bijv. stukjes van de frites). Vervang de olie wanneer u het apparaat meerdere malen hebt gebruikt.

Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet.

2. Vetten en olie moeten hoog verhitbaar zijn. 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.

Wij adviseren het gebruik van vloeibare frituurolie.

⚠ WAARSCHUWING: GEVAAR!

- Vervang het vet / de olie regelmatig!
- Gebruik geen diepvriesproducten met een ijslaagje!
- Te vochtige levensmiddelen (bijv. friet met een ijslaagje enz.) veroorzaken een sterke schuimvorming waardoor in het meest ongunstige geval het hete vet / de olie kan overlopen, hetgeen letsel kan veroorzaken.

3. Ter vermindering van het acrylamidegehalte in zetmeel-houdende 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.
4. **Let op** dat de veiligheidsschakelaar (4) bediend wordt wanneer het besturingselement in de geleiding werd geschoven.
5. Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgooi. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rawe voedingsmiddelen.
6. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen!
7. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
8. Let op dat de handgreep correct aan de frituurmand is bevestigd.
 - Druk de uiteinden van de draad aan het vrije uiteinde van de handgreep samen.
 - Voer de hoeken in de draadogen aan de binnenzijde van de mand.
 - De frituurmand mag maximaal 2/3 worden gevuld. Maak de frituurmand niet te vol.
9. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.

⚠ OPGELET:

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

Bediening

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld (De controlelampjes zijn uit.).
2. Neem het deksel van de friteuse.
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in de pan (maximaal 3 l). Het vulniveau moet tussen de min- en maxmarkering liggen.
4. Sluit de steker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V / 50 Hz. Het rode controlelampje brandt. Stel de temperatuurregelaar (3) door draaien in op de gewenste temperatuur.

5. Het groene controlelampje brandt. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft het groene controlelampje. Laat de frituurmand met het frituурgoed langzaam in het hete vet zakken.
6. Het groene controlelampje schakelt tijdens het frituren meerdere malen aan en uit. Dit is normaal en betekent dat de temperatuur via de thermostaat gecontroleerd en constant gehouden wordt. Na afloop van de frituurtijd (de frituurtijden vindt u op de verpakking van de levensmiddelen of in het recept), verwijderd u het frituурgoed.
7. Laat de olie een beetje van het frituурgoed afdruijen.
8. Om het apparaat uit te schakelen, zet u de temperatuurschakelaar op **MIN** en trekt u de netsteker uit de contactdoos. Wikkel de netkabel spiraalvorming op in het kabelvak.

Reiniging

1. Controleer of de stroomtoevoer ook werkelijk onderbroken is.
2. Wacht tot de friteuse volledig is afgekoeld voordat u met de reiniging begint. U moet het apparaat na het gebruik in ieder geval nog 1 - 2 uur laten afkoelen om verbrandingen te vermijden.
3. Trek het frituurreservoir eruit en giet de olie naar opzij weg om de olie te vervangen.
4. Dompel het apparaat niet onder water.
5. Reinig het frituurvetreservoir, het deksel en de behuizing met een vochtige doeken gebruik eventueel een beetje afwasmiddel. Dompel het apparaat niet onderwater.
6. U kunt de frituurmand gewoon in een sopje reinigen.
7. Voorkom beschadiging van de friteuse en gebruik geen schuurmiddelen of scherpe voorwerpen!

Verhelpen van storingen

Apparaat functioneert niet

Maatregel:

- Controleer de netaansluiting.
- Controleer de positie van de thermostaat.

Verdere mogelijke oorzaken:

Uw apparaat is uitgerust met een **veiligheidsschakelaar** (4). Hij voorkomt dat de verwarming abusievelijk wordt ingeschakeld.

Maatregel:

Controleer de correcte montage van het besturingselement.

Oververhittingsbeveiliging

- Indien u per ongeluk uw frituurpan inschakelt zonder dat zich olie of vet daarin bevindt, wordt automatisch de oververhittingsbeveiliging ingeschakeld. Het apparaat is dan niet meer operationeel. Trek in dat geval de steker uit de contactdoos.
- Laat de frituurpan eerst volledig afkoelen voordat u op de rode „RESTART“-knop (5) aan de binnenzijde van het besturingselement drukt om de frituurpan opnieuw te gebruiken. Gebruik daarvoor een minimaal 4 cm lang voorwerp van hout of kunststof.

Technische gegevens

Model:	FR 5621
Spanningstoever:	230 V, 50 Hz
Opgenomen vermogen:	2000 W
Beschermingsklasse:	I
Volume:	max. 3 liter
Nettogewicht:	2,8 kg

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.

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.



Betekenis van het symbool ‘vuilnisemmer’

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

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. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- 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. 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.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non 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. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- 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“ ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

DANGER!

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement!**

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:

DANGER:

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

ATTENTION:

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

REMARQUE:

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

DANGER:

- Ne fermez jamais le couvercle de votre friteuse en cours de fonctionnement, car l'huile risque de surchauffer et de s'enflammer. N'utilisez le couvercle que comme protection pour le rangement après refroidissement de l'huile.
- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile!
- Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez très prudent! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation! Tournez pour cela le thermostat sur la position la plus faible puis débranchez le câble d'alimentation.

ATTENTION:

SURCHAUFFE DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT

Respectez cette indication importante si vous souhaitez utiliser de la matière grasse dans la friteuse!

Il faut faire fondre la matière grasse lentement pour qu'elle puisse entourer l'élément chauffant.

Il y a risque de surchauffe, si la matière grasse est ajoutée pour la première fois ou est fondue de nouveau et la température choisie est trop élevée !

Premier ajout de matière grasse

- Fluidifiez la matière grasse au préalable dans un récipient séparé.
- **DANGER:**
Ne chauffez pas la matière grasse à plus de 50°C pour éviter des blessures lors du transvasement.
- Versez la matière grasse fluide dans le bac à huile de friture.
- Quand le niveau d'huile requis est atteint, réglez la température souhaitée sur le thermostat.

Réchauffer de la matière grasse durcie dans la friteuse

Si la matière grasse se trouvant dans la friteuse a durci, vous pouvez difficilement constater à quel point elle a déjà fondu, en bas, près du chauffage.

- Augmentez lentement le thermostat jusqu'à ce que la lampe témoin indique le fonctionnement du chauffage.
- ⚠ STOP!** Ne tournez pas plus loin ! Le chauffage va maintenant réchauffer lentement la matière grasse.
- Peu après, le chauffage s'arrête de nouveau.
- Rallumez le chauffage en réglant de nouveau le thermostat.
- Répétez le processus jusqu'à ce que la matière grasse ait fondu.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

Liste des différents éléments de commande

- 1 Voyant POWER (rouge)
- 2 Voyant TEMP (verte)
- 3 Thermostat
- 4 Interrupteur de sécurité
- 5 Bouton Restart
- 6 Compartiment à câble
- 7 Parois d'habillage de la friteuse
- 8 Parois
- 9 Panier à friture

Utilisation conforme

Le présent appareil sert à frire des denrées alimentaires.

Il est destiné uniquement à cet usage à l'exclusion de toute autre utilisation. Son utilisation est réservée au seul mode décrit dans la notice d'emploi. Vous ne devez pas exploiter l'appareil à des fins commerciales.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et risque de provoquer des dommages matériels voire même des blessures.

La ETV - Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme.

Mise en service

Avant la première utilisation

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

Conseils d'utilisation

1. Retirez régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Veuillez

changer l'huile après plusieurs usages.

Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité.

2. Les huiles et graisses utilisées doivent pouvoir résister à la chaleur. Evitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures.

Nous conseillons l'utilisation d'huiles à friture liquides.

⚠ AVERTISSEMENT: DANGER!

- Changez absolument la matière grasse/l'huile régulièrement.
- N'utilisez aucun produit surgelé couvert de glace !
- Des aliments trop humides (par exemple des frites couvertes abondamment de glace etc.) génèrent une formation de mousse importante, ce qui, dans le cas le plus défavorable, peut entraîner le débordement de la matière grasse/l'huile chaude et provoquer des blessures.

3. 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.
4. **Veuillez noter** que l'interrupteur de sécurité (4) est actionné lorsque l'élément de commande est poussé dans le guidage.
5. 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.
6. Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
7. 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.
8. Vérifiez que la poignée du panier à friture est fermement installée.
 - Comprimez les extrémités des fils de fer à l'extrémité libre de la poignée.
 - Introduisez les angles dans les oeillets en fils de fer à l'intérieur du panier.
 - Le panier à friture ne doit être rempli au maximum qu'au 2/3. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture.
9. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.

⚠ ATTENTION:

les aliments à forte concentration d'humidité (par ex. des frites congelées, etc.) provoquent une importante formation de mousse, qui peut dans le pire des cas faire déborder l'huile.

Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché (Les témoins lumineux sont éteints).
2. Retirez le couvercle de la friteuse.

3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (3 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max.
4. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 230 V, 50 Hz. Le témoin lumineux rouge est allumé. Tournez le thermostat (3) pour le positionner sur la température désirée.
5. Le voyant de contrôle vert s'allume. Une fois la température réglée atteinte, le voyant de contrôle vert s'éteint. Déposez délicatement le panier à friture chargé d'aliments dans la graisse brûlante.
6. Pendant le fonctionnement, la lampe verte s'éteint et s'allume plusieurs fois. Ceci est normale et indique que la température est contrôlée et maintenue par régulation thermostatique. A la fin du temps de friture (les temps de friture se trouvent sur les emballages des aliments ou dans vos recettes), retirez le panier à friture de l'appareil.
7. Laissez vos aliments frits s'égoutter pendant un court instant.
8. Pour arrêter l'appareil, positionnez le thermostat sur **MIN** puis débranchez le câble d'alimentation. Enroulez le câble d'alimentation en spirale dans le compartiment à câble.

Nettoyage

1. Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas branché.
2. Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage. Si l'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 de friture et déversez l'huile latéralement.
4. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
5. 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 dans l'eau.
6. Vous pouvez laver le panier à friture normalement à l'eau savonneuse.
7. Evitez d'utiliser des détergents abrasifs ou des objets coupants, afin d'éviter d'endommager votre appareil.

En cas de problèmes

L'appareil ne marche pas

Remède:

- Vérifiez le branchement au secteur.
- Vérifiez la position du thermostat.

Autres causes possibles:

Votre appareil est équipé d'un **interrupteur de sécurité** (4). Il évite la mise en marche intempestive du chauffage.

Remède:

Contrôlez le bon positionnement de l'élément de commande.

Protection anti-surchauffement

- Si vous mettez votre appareil par erreur en marche lorsqu'il ne contient pas d'huile ni matière grasse, la sécurité anti-surchauffe est automatiquement activée. L'appareil n'est alors plus prêt au fonctionnement. Débranchez le câble d'alimentation.
- N'actionnez le bouton poussoir „RESTART“ (5), sur la face arrière de l'appareil, qu'après refroidissement complet de l'appareil pour réutiliser la friteuse. À cet effet, utilisez un objet en bois ou en matière synthétique long d'au moins 4 cm.

Données techniques

Modèle:	FR 5621
Alimentation:	230 V, 50 Hz
Consommation:	2000 W
Classe de protection:	I
Quantité de remplissage:	max. 3 Litres
Poids net:	2,8 kg

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.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.



Signification du symbole „Elimination“

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- 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. 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 cantes 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.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y 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 salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprueba un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- 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.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensóricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

ℹ INDICACIÓN:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

⚠ AVISO:

- **No cierre la tapa de la freidora durante el funcionamiento,** ya que el aceite podría rebosar hirviendo y originarse un fuego. Utilice la tapa sólo como protección a la hora de almacenar el aparato, después de que el aceite se haya enfriado.
- ¡Nunca añada agua al aceite!
- En caso de sobrecalentamiento se pueden quemar los aceites y las grasas. ¡Tenga cuidado! ¡No olvide desconectar el aparato después del funcionamiento! Para ello, ponga primero el termostato en la posición mínima y a continuación retire la clavija.

⚠ ATENCIÓN: SOBRECALENTAMIENTO DEL ELEMENTO CALENTADOR

Rogamos prestar atención a esta importante nota, si quiere utilizar grasa!

La grasa debe derretir lentamente para que pueda envolver el termostato.

¡Si la grasa se pone por primera vez o se usa grasa ya usada, existe peligro de sobrecaleamiento si se ha elegido una temperatura demasiado alta!

Colar la grasa por primera vez

- Derretir la grasa antes un recipiente separado.

⚠ AVISO!

No caliente la grasa a una temperatura superior de 50°C para evitar lesiones al manipular la grasa caliente.

- Vierta con cuidado la grasa líquida en el recipiente de la freidora.
- Si se ha alcanzado el nivel de aceite requerido, usted puede ajustar en el termostato la temperatura deseada para freír.

Recalentamiento de grasa endurecida en la freidora

Si la grasa se ha endurecido en la freidora apenas podrá constatar si ya está derretida abajo donde está la calefacción.

- Gire lentamente el termostato subiendo la temperatura hasta que la lámpara de control indique el funcionamiento de la calefacción.
- ⚠ ¡ALTO!** ¡No siga girando el termostato! Ahora la calefacción está calentando lentamente la grasa.
- Poco después, la calefacción vuelve a desconectarse.
- Vuelva a encender la calefacción reajustando el termostato.
- Repita este proceso hasta que la grasa esté derretida.
- No utilice el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

Indicación de los elementos de manejo

- Lámpara POWER (rojo)
- Lámpara TEMP (verde)
- Regulador para la temperatura
- Interruptor de seguridad
- Botón Restart
- Casilla de cable
- Recipiente para la grasa de freír
- Carcasa
- Cesta el freír

Empleo conforme al uso prescrito

Este aparato sirve para freír alimentos.

Solamente está destinado para esta finalidad y tan sólo se puede utilizar para esto. Se puede utilizar únicamente de la manera descrita en el manual de instrucciones. El aparato no se debe usar para fines comerciales.

Todas las demás aplicaciones se consideran como no conformes al uso prescrito y pueden originar daños materiales o incluso daños personales.

ETV - Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH no se responsabiliza por los daños que se originen a causa de un empleo no conforme al uso prescrito.

Puesta en marcha

Antes del primer uso

- Aparte el embalaje. Aparte la tapadera de la freidora. En la freidora se encuentra la cesta de freír. Retire todos los objetos de la freidora.
- Recomendamos limpiar la tapadera, la carcasa, el recipiente y la cesta de freír como indicado bajo **Limpieza**.
- Extraiga por favor el cable de conexión de la casilla de cable.

Indicaciones para el uso

- Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Después de varias utilizaciones debería cambiar el aceite.

Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena.

- Los aceites y las grasas se tienen que poder calentar en temperaturas altas. 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.

Recomendamos el uso de aceite para freír líquido.

⚠ AVISO: ¡PELIGRO!

- Cambie regularmente la grasa / el aceite.
- ¡No use productos congelados recubiertos con cristales de hielo!
- Los alimentos muy húmedos (p. ej. patatas fritas con cristales de hielo etc.) pueden producir exceso de espuma y salpicaduras al meterlos en la canasta de la freidora y, en el peor de los casos, la grasa / el aceite caliente puede desbordarse y causar lesiones.

- 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.
- Por favor tenga en cuenta**, que se acciona el interruptor de seguridad (4), al haber empujado el elemento de control en la guía.
- Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
- Cuando esté el aceite o la grasa todavía caliente, no debe mover o desplazar la freidora.
- Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
- Tenga por favor atención que la empuñadura en la cesta de freír esté bien sujetada.
 - Apriete los extremos del hilo en el extremo libre de la empuñadura.
 - Guíe los ángulos en los ojetes de alambre en el interior de la cesta.
 - La cesta de freír sólo se debe llenar hasta 2/3 de su capacidad. No sobrellene la cesta de freír.
- Seque los alimentos húmedos antes con un paño.

⚠ ATENCIÓN:

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

Uso

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

4. Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230 V, 50 Hz. Se ilumina la lámpara de control roja. Girando el regulador de temperatura (3) ajuste la temperatura deseada.
5. Se ilumina la lámpara de control verde. Al alcanzar la temperatura, se apagará la lámpara de control verde. Coloque con cuidado la cesta de freír con los ingredientes a freír en la grasa caliente.
6. Durante el proceso de freír la lámpara de control verde se conectará y desconectará unas cuantas veces. Esto es normal y muestra que la temperatura se mantiene y está controlada de forma termostática. Despues del transcurso del tiempo de fritura (Los tiempos de fritura están indicados en el embalaje de los alimentos o en la receta), retire la cesta de freír.
7. Deje que los trozos fritos goteen un poco el aceite.
8. Para desconectar el aparato, ajuste el regulador de temperatura a la posición **MIN** y retire la clavija de la caja de enchufe. Enrolle el cable de la red en forma de espiral en la casilla de cable.

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, extraiga el recipiente para la grasa de freír y vierta el aceite por los lados.
4. Por favor no sumerja el aparato en agua.
5. Limpie el recipiente para la grasa, la tapadera y la carcasa con un paño hume-decidio y si es necesario con un agente doméstico. Se ruega no sumergir los objetos en agua.
6. La cesta de freír la puede lavar de forma habitual en un baño jabonoso.
7. ¡Evite la utilización de detergentes agresivos u objetos agudos, para que la freidora no se estropee!

Reparación de fallos

El aparato no tiene función

Remedio:

- Supervise la conexión a la red.
- Supervise la posición del termostato.

Otras posibles causas:

Su aparato está equipado con un **interruptor de seguridad** (4). Este evita la conexión no intencional de la calefacción.

Remedio:

Controle el ajuste correcto del elemento de control.

Protección de sobrecalentamiento

- En caso de que haya encendido por error su freidora, cuando no haya aceite o grasa en ella, se conectará automáticamente la protección de sobrecalentamiento. El aparato no estará ahora disponible para el servicio. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Cuando se haya enfriado por completo el aparato, accione primero el botón „RESTART“ (5) que se encuentra en la parte posterior del elemento de control, de modo que pueda utilizar nuevamente la freidora. Para ello, utilice un objeto de plástico o de madera con un tamaño por lo mínimo de 4 cm.

Datos técnicos

Modelo:.....	FR 5621
Suministro de tensión:.....	230 V, 50 Hz
Consumo de energía:	2000 W
Clase de protección:	I
Cantidad de llenado:.....	...máx. 3 Litros
Peso neto:	2,8 kg

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.

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.



Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- 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. 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.
- 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. Se se ausentar do quarto, desligue sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada de rede.
- O aparelho e o cabo de ligação à rede têm de ser regularmente examinados quanto a sinais de danificação. Se se verifica um dano, o aparelho não pode ser utilizado.
- 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“.

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
- **AVISO!**
Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (inclusivamente por crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou sem experiência ou conhecimentos, a não ser que, para a sua segurança, sejam vigiados por uma pessoa responsável ou tenham recebido instruções da mesma, sobre o modo de utilização do aparelho.
- Crianças devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.

Símbolos nestas Instruções de uso

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:

⚠ AVISO:

Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

⚠ ATENÇÃO:

Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.

ℹ INDICAÇÃO:

Realça sugestões e informações para si.

Indicações especiais de segurança para este aparelho

⚠ AVISO:

- Não feche a tampa da fritadeira durante o funcionamento, uma vez que o óleo poderia ir por fora ao ferver e poderia encender-se e causar fogo. Utilize a tampa apenas como protecção para arrumação, depois do óleo ter arrefecido.
- Nunca junte água ao óleo!
- Óleos e gorduras podem arder com o sobreaquecimento. Tenha cuidado! Não esqueça de desligar o aparelho depois do funcionamento! Para tal coloque o termostato na posição mais baixa e retire depois a ficha da tomada.

⚠ ATENÇÃO: SOBREAQUECIMENTO DO ELEMENTO DE AQUECIMENTO

Observe esta indicação importante, se desejar utilizar gordura na fritadeira!

A gordura tem de ser fundida lentamente para poder envolver o elemento de aquecimento.

Se a gordura é colocada pela primeira vez ou se é fundida de novo, corre-se o risco de sobreaquecimento, se a temperatura selecionada for demasiado alta!

Colocar pela primeira vez gordura na fritadeira

- Liquefaça a gordura primeiramente num recipiente à parte.
- **AVISO:**
Não aqueça a gordura a mais de 50°C, para evitar ferimentos ao transvasar.
- Encha o reservatório de gordura da fritadeira com a gordura liquefeita.
- Quando tiver sido alcançado o nível de óleo necessário, pode configurar com o termostato a temperatura desejada.

Voltar a aquecer gordura solificada na fritadeira

Se a gordura na fritadeira solidificou, é difícil verificar se já se encontra líquida junto ao elemento de aquecimento.

- Rode o termostato devagar, até a luz de controlo indicar o funcionamento do elemento de aquecimento.
- ⚠ STOP!** Não rode mais o termostato! O elemento de aquecimento vai agora aquecer lentamente a gordura.
- O elemento de aquecimento desliga-se de novo pouco tempo depois.
- Volte a ligar o elemento de aquecimento, regulando agora mais uma vez o termostato.
- Repita o procedimento, até a gordura ter derretido.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou por meio de um sistema remoto separado.

Descrição dos elementos

- 1 POWER luz (vermelha)
- 2 TEMP luz (verde)
- 3 Selector da temperatura
- 4 Interruptor de segurança
- 5 Botão de reactivamento
- 6 Compartimento do cabo
- 7 Recipiente do óleo de fritar
- 8 Caixa
- 9 Cesto

Utilização conforme à sua finalidade

Este aparelho serve para fritar géneros alimentares.

Apenas foi concebido para esta finalidade e só pode ser usado para tal. Só deve ser utilizado como descrito nas Instruções de utilização. Não pode utilizar este aparelho para fins industriais.

Qualquer outra utilização é considerada como contrária à finalidade e pode levar a danos materiais ou mesmo pessoais.

A ETV - Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH não se responsabiliza por danos causados pela utilização indevida do aparelho.

Funcionamento

Antes da primeira utilização

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

Instruções para a utilização

1. Retirar todos os restos dos fritos que ficarem dentro do óleo (p. ex. bocadinhos de batatas fritas). Depois de usar várias vezes deve mudar o óleo.

Usar óleo ou gordura de boa qualidade.

</div

4. Introduza a ficha numa tomada com protecção de contactos de 230 voltos e 50 Hz. A luz vermelha de controle acende-se. Coloque o regulador de temperatura (3) por meio de rotação à temperatura desejada.
5. A luz de controlo verde acende. Quando a temperatura seleccionada foi alcançada, a luz de controlo verde apaga-se. Coloque o cesto da fritadeira com os alimentos a fritar com cuidado na gordura quente.
6. A lâmpada de controle verde acende-se e apaga-se algumas vezes durante o fritar. Tal facto é normal e indica que a temperatura está sendo controlada pelo termostato e permanece constante. Depois de passado o período de tempo da fritura (os períodos de tempo da fritura encontram-se nas embalagens dos alimentos a fritar ou na receita), retire o cesto da fritadeira de dentro da gordura.
7. Deixar escorrer o óleo.
8. Para desligar o aparelho coloque por favor o regulador de temperatura em **MIN** e retire a fixa da tomada de corrente. Enrole em forma de espiral o cabo de alimentação no compartimento para o mesmo.

Limpeza

1. Verificar se a ficha foi retirada da tomada.
2. Antes de começar a limpeza, esperar até o aparelho arrefecer completamente. Contudo, após a utilização, deverá esperar-se 1 a 2 horas para se evitarem ferimentos.
3. Para mudar o óleo, retire o recipiente de fritura e despeje o óleo lateralmente.
4. Não mergulhe o aparelho em água.
5. 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.
6. O cesto de fritar pode ser lavado normalmente em água com detergente.
7. Evite o emprego de produtos corrosivos ou de objectos aguçados, para que a fritadeira não sofra qualquer dano!

Solução de problemas

O aparelho não funciona

Procedimento:

- Examine a ligação à corrente.
- Examine a posição do termostato.

Outras causas possíveis:

O seu aparelho está equipado com um **interruptor de segurança** (4). Ele impede que o aquecimento se ligue involuntariamente.

Procedimento:

Examine se o elemento de comando está bem inserido.

Protecção contra sobreaquecimento

- Se por acaso ligar erradamente a fritadeira, sem que ela contenha óleo ou gordura, liga-se automaticamente a protecção de sobreaquecimento. Então o aparelho não poderá funcionar. Retire a ficha da tomada.

- Para usar de novo a fritadeira, accione o botão „RESTART“ (5) na parte de trás do elemento de comando, mas só depois de o aparelho ter arrefecido completamente. Utilize para tal um objecto de madeira ou de material sintético com pelo menos 4 cm de comprimento.

Características técnicas

Modelo:.....	FR 5621
Alimentação da corrente:.....	230 V, 50 Hz
Consumo de energia:.....	2000 W
Categoría de protecção:.....	I
Capacidade:.....	max. 3 litros
Peso líquido:	2,8 kg

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.

Reservado o direito de efectuar modificações técnicas e de concepção no decurso do desenvolvimento contínuo do produto.



Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

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. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- 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. 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.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) 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. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- 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".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

AVVISO!

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.

Pericolo di soffocamento!

- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA:

Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indicazioni di avvertenza speciali per questo apparecchio

AVVISO:

- Non chiudere mai il coperchio della friggitrice quando questa è in funzione, dato che l'olio può traboccare e causare un incendio. Usare il coperchio solo come protezione per la custodia, dopo che l'olio sia raffreddato.
- Non aggiungere mai acqua all'olio!
- Olio e grassi possono bruciare se vengono surriscaldati. Fare attenzione! Non dimenticare di spegnere l'apparecchio dopo il funzionamento! Impostare il termostato sulla posizione più bassa ed estrarre la spina.

ATTENZIONE: SURRISCALDAMENTO DELL'ELEMENTO RISCALDANTE

Osservare questa indicazione importante, se desiderate usare del grasso nella friggitrice!

Il grasso deve essere sciolto lentamente, in modo da avvolgere l'elemento riscaldante.

Se il grasso viene aggiunto per la prima volta oppure sciolto nuovamente, si causa pericolo di surriscaldamento, se la temperatura scelta è troppo alta!

Aggiungere il grasso per la prima volta

- Dapprima sciogliere il grasso in un recipiente separato.

AVVISO:

Per evitare ustioni durante il versamento, non riscaldare il grasso a più di 50 °C.

- Versare il grasso liquido nel contenitore della friggitrice.
- Quando il livello di olio desiderato è raggiunto, impostare sul termostato la temperatura desiderata.

Riscaldare nuovamente il grasso indurito nella friggitrice

Se il grasso si è indurito nella friggitrice, non è più possibile costatare a che punto sia già sciolto sotto, vicino al riscaldamento.

- Impostare lentamente il termostato, fino a che la spia di controllo indichi il funzionamento del riscaldamento.
- **STOP!** Non continuare ad impostare! Il riscaldamento ora scalda lentamente il grasso.
- Poco tempo dopo, il riscaldamento si spegne nuovamente.
- Accendere nuovamente il riscaldamento, impostando nuovamente il termostato.
- Ripetere il procedimento fino a che il grasso sia sciolto.
- Non usare l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando esterno.

Elementi di comando

- 1 Spia POWER (rossa)
- 2 Spia TEMP (verde)
- 3 Termostato
- 4 Interruttore di sicurezza
- 5 Tasto riavvio
- 6 Vano per cavo
- 7 Contenitore grasso di friggitura
- 8 Custodia
- 9 Cesto di friggitura

Utilizzo conforme alla destinazione

Si usa questo apparecchio per la friggitura di cibi.

E' destinato esclusivamente a questo scopo e può essere impiegato solo a questo fine. Può essere utilizzato solo nelle modalità descritte in queste istruzioni per l'uso. Non è permesso usare l'apparecchio per scopi commerciali.

Qualsiasi altro impiego è considerato non conforme alla destinazione e può causare danni alle cose o addirittura alle persone.

ETV - Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH declina qualsiasi responsabilità per danni causati da utilizzo non conforme alla destinazione.

Messa in esercizio

Prima della prima messa in esercizio

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

Avvertenze per l'utente

1. Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patatine fritte). Dopo vari usi cambiare l'olio.

Per friggere usate olio apposito di qualità o grasso per friggere.

2. Olio e grassi devono essere riscaldabili ad alta temperatura. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla friggitura perché possono generare fumo già a basse temperature.

Raccomandiamo l'uso di olio da frittura liquido.

AVVISO: PERICOLO!

- Cambiare assolutamente e con regolarità il grasso/olio.
- Non usare congelati!
- Se i cibi sono troppo umidi (p.e. patatine fritte molto congelate, ecc.) si può formare molta schiuma, che in caso sfavorevole, porta a far traboccare il grasso caldo/olio e quindi può causare ustioni.

3. 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.

4. **Nota** che l'interruttore di sicurezza (4) è in azione non appena l'elemento di controllo viene condotto nella guida.
5. 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.
6. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
7. Quando friggete impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.

8. Osservare che il manico sul cesto da frittura non sia montato.
 - Premere gli estremi del filo alle estremità libere dell'impugnatura.
 - Inserire gli angoli nel dispositivo di fissaggio all'interno del cesto.
 - Queto deve essere riempito al massimo di 2/3. Non riempire troppo il cesto.

9. Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.

ATTENZIONE:

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

Uso

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento (Le spie di controllo sono spente).
2. Togliere il coperchio dalla friggitrice.
3. Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 3 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.
4. Inserire la spina in una presa con contatto di terra da 230 V, 50 Hz. La spia di controllo rossa si illumina. Impostare il regolatore della temperatura (3) girandolo per ottenere la temperatura desiderata.

ITALIANO

5. La spia di controllo verde si illumina. Quando la temperatura impostata è raggiunta, si spegne la spia di controllo verde. Immergere cautamente il cesto con i cibi da friggere nel grasso bollente.
6. La spia di controllo verde si accende e si spegne più volte durante la frittura. È normale ed è il segnale che la temperatura viene controllata e mantenuta mediante il termostato. A termine della frittura (i tempi per la durata della frittura si trovano scritti sull'imballaggio degli alimenti oppure sulla ricetta), estrarre il cesto della frittura.
7. Fate sgocciolare l'olio dai cibi fritti.
8. Per spegnere l'apparecchio, girare il regolatore della temperatura su **MIN** e togliere la spina dalla presa. Avvolgere il cavo nel vano formando una spirale.

Pulizia

1. Accertarsi che la spina sia staccata.
2. Attendete finché la friggitrice sia completamente raffreddata prima di iniziare a pulirla. Dopo l'uso si dovrebbe attendere 1 - 2 ore per evitare ustioni.
3. Per cambiare l'olio, estrarre il cesto per la frittura e versare l'olio sul lato.
4. Si raccomanda di non immergere l'apparecchio in acqua.
5. 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.
6. Pulire il cestello come abitualmente in acqua e detergente per stoviglie.
7. Non utilizzare oggetti affilati o abrasivi: la friggitrice potrebbe danneggiarsi!

Rimozione guasti

L'apparecchio non è in funzione

Rimedio:

- Controllare il collegamento rete.
- Controllare la posizione del termostato.

Altre possibili cause:

L'apparecchio è equipaggiato di un **interruttore di sicurezza** (4). Evita un'eventuale messa in funzione non intenzionale del riscaldamento.

Rimedio:

Controllare se l'elemento di controllo è correttamente collocato.

Protezione contro il surriscaldamento

- Se doveste per sbaglio accendere la friggitrice senza che contenga olio o grasso, la protezione contro il surriscaldamento si accende automaticamente. In questo caso, non è più possibile usare l'apparecchio. Staccare quindi il connettore dalla relativa presa.
- Azionare il bottone „RESTART“ (5) solo dopo aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio, sul retro dell'elemento di comando, per usare nuovamente la friggitrice. Per fare ciò usare un oggetto di legno o plastica che sia lungo di almeno 4 cm.

Dati tecnici

Modello:	FR 5621
Alimentazione rete:	230 V, 50 Hz
Consumo di energia:	2000 W
Classe di protezione:	I
Capacità:	mass. 3 litri
Peso netto:	2,8 kg

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.

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.



Significato del simbolo „Eliminazione“

Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantiheisen, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje. Gi apparatet videre til en tredjeperson, må bruksanvisningen også følge med.

- 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. Hold det unna varme, direkte solskinne, 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.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (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 rommet, må du alltid slå av apparatet. Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Du må undersøke apparatet og strømledningen regelmessig for tegn på skader. Hvis du finner en skade, må du ikke bruke apparatet mer.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsök en autorisert fagmann. Hvis en nettledning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Barn og skrøpelige personer

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).

⚠ ADVARSEL!

Ikke la små barn leke med plast. **De kan kveles!**

- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (også barn) med innskrenkede fysiske, sensoriske eller åndelige evner, eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, med mindre de er under oppsikt av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet, eller får anvisninger fra en slik person om hvordan apparatet skal brukes.
- Barn må holdes under oppsikt for å sørge for at de ikke leker med apparatet.

Symboler i denne bruksanvisningen

Informasjon som er viktig for din sikkerhet, er merket spesielt. Følg alltid denne informasjonen for å unngå ulykker og skader på apparatet:

⚠ ADVARSEL:

Advarer mot helsefarer og viser mulig skaderisiko.

⚠ OBS:

Viser til mulige farer for apparatet eller andre gjenstander.

💡 TIPS:

Uthever tips og informasjon for deg.

Spesielle sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

⚠ ADVARSEL:

- Ikke lukk lokket på frityrkokeren mens den er i bruk, ellers kan oljen overopphetes, og det kan oppstå brann. Bruk lokket kun som beskyttelse ved oppbevaring etter at oljen er avkjølt.
- Tilsett aldri vann i oljen!
- Oljer og fett kan begynne å brenne ved overoppheting. Vær forsiktig! Ikke glem å slå av apparatet etter bruk! Still først ned termostaten til laveste innstilling, og trekk deretter ut kontakten.

⚠ OBS: OVEROPPHETING AV VARMEELEMENTENE

Ta hensyn til denne viktige henvisningen når du ønsker å bruke apparatet med frityrfett!

Fett må smeltes langsomt slik at det kan omslute varmemerket.

Hvis fett legges i første gang, eller blir smeltet igjen, kan dette føre til overoppheting dersom temperaturen blir stilt for høyt!

Legge i fett for første gang

- Smelt fettet på forhånd i en separat beholder.

⚠ ADVARSEL:

Ikke varm opp fettet over 50 °C, dette for å unngå skader når fettet flyttes over i frityrbeholderen.

- Fyll det smelte fettet i frityrbeholderen.
- Når nødvendig oljestand er oppnådd, kan du stille termostaten inn på ønsket temperatur.

Varme opp stivnet fett igjen i frityrgryten

Hvis fettet i frityrgryten har blitt hardt, kan du vanskelig avgjøre hvor langt ned det alt har smeltet når det varmes opp.

- Skru termostaten langsomt opp til indikatorlampen anviser at oppvarmingen er i gang.

⚠ STOPP! Ikke skru videre! Fettet vil nå langsomt bli varmet opp.

- En liten stund senere slår varmen seg av igjen.
- Slå varmen på igjen ved å etterregulere termostaten.
- Gjenta prosessen til fettet er smeltet.

- Ikke driv apparatet på et eksternt tidsur eller et separat fjernstyringssystem.

NORSK

Oversikt over betjeningselementene

- 1 POWER lys (rødt)
- 2 TEMP lys (grønt)
- 3 Termostat
- 4 Sikkerhetsbryter
- 5 Restart-knapp
- 6 Ledningsrom
- 7 Frityrfettbeholder
- 8 Hus
- 9 Frityrkurv

Hensiktsmessig bruk

Dette apparatet er ment for frityrsteking av matvarer.

Det er utelukkende ment for dette formål og må bare brukes til dette. Det må kun brukes på den måten som er beskrevet i denne bruksanvisningen. Apparatet må ikke brukes kommersielt.

Enhver annen bruk gjelder som ikke hensiktsmessig, og kan føre til skader på apparatet og også på personer.

ETV - Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH overtar ikke ansvar for skader som oppstår på grunn av ikke hensiktsmessig bruk.

Ta apparatet i bruk

Før første gangs bruk

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

Bruksveiledning

1. Rester som har blitt liggende igjen i oljen (f.eks. pommes frites-biter), bør fjernes regelmessig. Du må skifte olje etter at du har brukt frityrgruten flere ganger.
2. Bruk kvalitativt høyverdig frityrolje eller frityrfett til å fritere i.
3. Fett og oljer må tåle svært høye temperaturer. Ikke bruk margarin, olivenolje eller smør. Disse fettsortene egner seg ikke til friting, da de kan utvikle røyk alt ved lave temperaturer.

Vi anbefaler bruk av flytende frityrolje.

ADVARSEL: FARE!

- Fettet/oljen må skiftes ut regelmessig.
- Ikke bruk frosne matvarer!
- Ved for fuktige matvarer (f.eks. frossen pommes frites osv.) oppstår det en kraftig skumdannelse, og da kan i verste fall det varme fettet/den varme oljen renne over og forårsake skader.
- 3. For å unngå innhold av akrylamid i matvarer med stivelse (poteter, korn) anbefales det at man ikke overskriden en temperatur på 170 °C (ev. 175 °C) under frittering. I tillegg er det viktig å holde friteringstiden så kort som mulig og å prøve å oppnå en mest mulig gyllenbrun farge på det som friteres.
- 4. **Vennligst vær oppmerksom på** at sikkerhetsbryteren (4) betjenes når kontrolelementet ble dyttet forover.

5. Velg egnet frityrt temperatur og ta da hensyn til hva du skal fritere. Som retningslinje gjelder: Forhåndsfriterte næringsmidler krever en høyere temperatur enn rå næringsmidler.
6. Hvis oljen eller fettet fremdeles er varmt, må du ikke bære eller flytte på frityrgruten.
7. Stryk av overflødig deig når du friterer deigaktige næringsmidler, og legg bitene forsiktig ned i oljen.
8. Forsikre deg om at håndtaket på frityrkurven er ordentlig festet.
 - Klem sammen trådene på den frie enden av håndtaket.
 - Før vinklene inn i trådringen innerst på kurven.
 - Frityrkurven må maksimalt fylles opp til 2/3. Frityrkurven må ikke overfylles.
9. Fuktige næringsmidler må først gnis tørre med en klut.

OBS:

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

Bruk

1. Forsikre deg om at apparatet er slått av og er koblet fra strømnettet (kontrollampene er av).
2. Ta lokket av frityrgruten.
3. Ta ut frityrkurven og fyll olje eller fett i beholderen (maksimalt 3 l). Væsenkivået må ligge mellom minimums- og maksimumsmarkeringen.
4. Stikk stopselet inn i en jordet kontakt, 230 V, 50 Hz. Den røde kontrollampen begynner å lyse. Still termostaten (3) til ønsket temperatur ved å vri på bryteren.
5. Det grønne kontrolllyset lyser opp. Når innstilt temperatur er oppnådd, slukkes det grønne kontrolllyset. Senk frityrkurven med ingrediensene forsiktig ned i det varmet fettet.
6. Den grønne kontrolllampen slår seg av og på flere ganger mens fritteringen pågår. Dette er normalt og indikerer at temperaturen blir opprettholdt, og at den kontrolleres med termostat. Etter endt fritytid (fritytidene finner du på matvareinpakningen eller i oppskriften) tas frityrkurven ut av frityrkokeren.
7. La det dryppre litt olje av næringsmidlene.
8. For å slå av apparatet setter du termostaten på MIN og trekker stopselet ut av stikkontakten. Vikle opp ledningen i ledningsrommet.

Rengjøring

1. Forsikre deg om at stopselet er trukket ut.
2. Vent til frityrgruten 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 bytte oljen, trekker du ut frityrbeholderen og tømmer oljen ut fra siden.
4. Ikke legg apparatet ned i vann.
5. Rengjør frityrfettbeholderen, lokket og huset med en fuktig klut og ev. litt opp-vaskmiddel. Ikke legg delene ned i vann.
6. Frityrkurven kan du vaske i vanlig oppvaskvann.
7. Unngå bruk av skuremidler eller skarpe gjenstander, slik at frityrgruten ikke får noen skader.

Feilsøking

Apparatet fungerer ikke

Råd:

- Sjekk strømnettstilkoblingen.
- Sjekk termostatens posisjon.

Andre mulige årsaker:

Apparatet er utstyrt med en **sikkerhetsbryter** (4).

Den forhinder at oppvarmingen startes uforvarende.

Råd:

Kontroller at kontrolelementet sitter riktig.

Overoppheatingsvern

- Hvis du skulle komme til å slå på frityrkokeren når det ikke er olje eller fett i den, kobles overoppheatingsbeskyttelsen inn automatiskt. Da er ikke apparatet klart til bruk. Trekk stopselet ut av stikkontakten.
- „RESTART“-knappen (5) bak på kontrolelementet må kun betjenes etter at apparatet er fullstendig avkjølt. Denne knappen starter frityrkokeren opp på ny. Til dette bruker du en plast- eller tregjenstand som er minst 4 cm lang.

Tekniske data

Modell:FR 5621

Spenningsforsyning:230 V, 50 Hz

Inngangsstrøm:2000 W

Beskyttelseskasse: I

Påfyllingsmengde:maks. 3 liter

Nettovekt:2,8 kg

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.

Vi forbeholder oss retten til å foreta tekniske og konstruksjons- og designmessige endringer som en del av den kontinuerlige produktutviklingen.

NORSK

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- 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. 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.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- 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".

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- ⚠ WARNING!**
Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**
- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

⚠ WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

ℹ NOTE: This highlights tips and information.

Special Safety Instructions for this Device

⚠ WARNING:

- Do not close the lid of the deep fat fryer during operation, as the oil might overflow and cause a fire. The lid should only be used for protection during storage after the oil has cooled down.
- Never add water to the oil!
- Oils and fats may burn when overheated. Please be careful! Do not forget to switch the device off after use! First turn the thermostat to the lowest position and then remove the mains plug.

⚠ CAUTION:

OVERHEATING OF THE HEATING ELEMENT

Please note this important information if you would like to use fat in the deep fat fryer!

The fat has to be melted slowly so that it can enclose the heating element.

When fat is placed in the deep fat fryer for the first time or melted again, there is a danger of overheating if the selected temperature is too high!

Placing fat in the deep fat fryer for the first time

- Liquefy the fat beforehand in a separate vessel.
- ⚠ WARNING:**
Do not heat the fat above 50 °C in order to prevent injury when transferring it from the vessel to the deep fat fryer.
- Transfer the liquefied fat to the frying fat container.
- Once the required oil level has been reached you can set the desired temperature on the thermostat.

Reheating hardened fat in the deep fat fryer

If the fat in the deep fat fryer has become hard, it is difficult to know how much it has already melted down at the heating element.

- Turn the thermostat slowly up until the control lamp shows that the heating is working.
- ⚠ STOP!** Do not turn any further! The heating will now slowly heat up the fat.
- A short time later the heating switches off again.
- Turn the heating on again by readjusting the thermostat.
- Repeat the process until the fat has melted.
- Please do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.

Overview of the Components

- 1 POWER lamp (red)
- 2 TEMP lamp (green)
- 3 Thermostat
- 4 Safety switch
- 5 Restart button
- 6 Cable compartment
- 7 Frying grease container
- 8 Housing
- 9 Frying basket

Intended Use

This device is used for deep-frying food.

It is intended exclusively for this purpose and may only be used as such. It may only be used in the manner described in these instructions for use. The device must not be used for commercial purposes.

Any other use of this device is considered to be contrary to the intended use and may result in damage to materials or even personal injury.

The firm ETV - Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH does not accept any liability for damage caused as a result of the use of this device contrary to its intended use.

Putting into use

Before using for the first time

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

Useful hints for use

1. Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). After the device has been used several times you should change the oil.

Use high quality frying oil or frying grease.

2. Fats and oils must be heatable to high temperatures. Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperatures.

We recommend the use of liquid frying oil.

⚠ WARNING: DANGER!

- It is essential to change the fat / oil regularly.
- Do not use any frozen food containing ice!
- If food containing too much moisture (e.g. chips containing a lot of ice etc.) is used, there is a strong tendency to form foam, which in the worst case may cause the hot fat / oil to overflow and result in injuries.

3. 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.

4. **Please note** that the safety switch (4) is operated when the control element is inserted into the guide mechanism.

5. 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.

6. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
7. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.

8. Please ensure that the handle of the deep fat frying basket has been correctly attached.

- Press the ends of the wire together at the free end of the handle.
- Insert the brackets into wire hoops inside the basket.
- The deep fat frying basket must not be more than 2/3 full. Do not overfill the frying basket.

9. Rub dry humid foods with a cloth before frying.

⚠ CAUTION:

In the case of foodstuffs which are too moist (e.g. frozen chips etc.) large amounts of foam may form, which under certain circumstances may cause the oil to overflow.

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (The control lamps are off.).

2. Take the lid off the deep fryer.

3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 3 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.

4. Insert the plug into a 230 V, 50 Hz power socket. The red control lamp lights up. Set the desired temperature by turning the temperature control (3).

5. The green control lamp lights up. Once the set temperature has been reached the green control lamp goes off. Place the frying basket containing the items to be fried carefully into the hot fat.

6. The green control lamp switches on and off several times during frying. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained. Once the frying time is over (the frying times are to be found on the packaging of the food or in the recipe), please take out the frying basket.

7. Let the oil drip from the food being fried.

8. In order to switch off the machine, please turn the temperature regulator to **MIN** and remove the plug from the socket. Wind the mains lead up in the form of a spiral in the cable compartment.

ENGLISH

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 out the deep frying fat container and pour the oil out at the side.
4. Please do not immerse the device in water.
5. 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.
6. The deep frying basket can be cleaned in the usual way in soapy water.
7. Avoid using abrasive materials or sharp objects. These may damage the deep fryer!

Troubleshooting

Device is not working

Troubleshooting:

- Check the mains connection.
- Check the position of the thermostat.

Other possible causes:

The device is fitted with a **safety switch** (4).

This prevents the heater being switched on accidentally.

Troubleshooting:

Check that the control element is correctly in place.

Overheating Protection

- If you should accidentally switch on your deep fat fryer when there is no oil or fat in it the overheating protection is automatically turned on. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer.
- Only after the device has been left to cool down completely should the „RESTART“ button (5) on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. For this you should use a plastic or wooden object that is at least 4 cm long.

Technical Data

Model:	FR 5621
Power supply:	230 V, 50 Hz
Power consumption:	2000 W
Protection class:	I
Filling quantity:	max. 3 Litre
Net weight:	2,8 kg

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.

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.



Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

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. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- 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. 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 (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- 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.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

⚠️ OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użycowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są szczególnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

⚠️ OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

⚠️ UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

ℹ️ WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Specjalne zasady bezpieczeństwa obsługi tego urządzenia

⚠️ OSTRZEŻENIE:

- Nie zamkaj pokrywy frytownicy w czasie pracy, ponieważ może to spowodować wykipienie oleju i w konsekwencji pożar. Używaj pokrywy tylko jako zabezpieczenia do przechowywania, po ostygnięciu oleju.
- Do oleju nigdy nie dolewaj wody!
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny/a! Nie zapomnij wyłączyć urządzenia po zakończeniu pracy! W tym celu ustaw najpierw termostat w najniższej pozycji i następnie wyciągnij wtyczkę.

⚠️ UWAGA! PRZEGRZANIE ELEMENTU GRZEJNEGO

Przestrzegaj tej ważnej wskazówki, używając frytownicy z tłuszczem!

Tłuszcze należy stapiać powoli, tak aby mógł otoczyć element grzejny.

Wybranie zbyt wysokiej temperatury może spowodować przegrzanie podczas pierwszego stania tłuszcza lub ponownego stania tłuszcza już znajdującego się w urządzeniu!

Wkładanie tłuszcza po raz pierwszy

- Najpierw stop tłuszcze w oddzielnym naczyniu.

⚠️ OSTRZEŻENIE:

Nie rozgrzewaj tłuszcza do temperatury powyżej 50 °C, aby uniknąć obrażeń podczas przelewania.

- Wlej stopiony tłuszcze do zbiornika frytownicy.
- Po wlaniu odpowiedniej ilości tłuszcza ustaw na termostacie wybraną temperaturę.

Podgrzewanie stwardniałego tłuszcza we frytownicy

Jeżeli tłuszcze znajdujący się we frytownicy stwardniał, może być trudno stwierdzić, czy tłuszcze znajdujący się na dole pod elementem już się stopił.

- Obracaj termostat powoli do góry, aż lampka kontrolna zasygnalizuje uruchomienie ogrzewania.

⚠️ STOP!

Nie obracaj dalej! Element grzejny powoli podgrzeje tłuszcze.

- Po chwili ogrzewanie wyłączy się.
- Ponownie włącz ogrzewanie przez wyregulowanie termostatu.
- Powtarzaj tą czynność aż do stopienia tłuszcza.

- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.

Przegląd elementów obsługi

- 1 Lampka POWER (czerwona)
- 2 Lampka TEMP (zielona)
- 3 Regulator temperatury
- 4 Wyłącznik bezpieczeństwa
- 5 Przycisk Restart
- 6 Schowek na kabel
- 7 Pojemnik na tłuszcz do frytkownicy
- 8 Obudowa
- 9 Kosz frytkownicy

Użycie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy do fritowania produktów spożywczych.

Jest przeznaczone tylko do tego celu i tylko do tego celu może być używane. Urządzenie może być używane tylko w sposób opisany w instrukcji obsługi. Nie wolno używać go do celów zarobkowych.

Każde inne użycie jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem i może spowodować szkody materiałne a także szkody osobowe.

ETV - Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH nie odpowiada za szkody spowodowane użyciem urządzenia niezgodnym z przeznaczeniem.

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. Proszę zdjąć pokrywę z frytkownicy. We frytkownicy znajduje się kosz na frytki. Proszę wyjąć z frytkownicy wszystkie przedmioty.
2. Zalecamy oczyszczenie pokrywy, obudowy, pojemnika i kosza frytkownicy, tak jak opisano to w punkcie **Czyszczenie**.
3. Wyciągnij kabel sieciowy ze schowka.

Uwagi dotyczące eksploatacji

1. Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po wielokrotnym użytku należy wymienić olej.

Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszcza do głębokiego smażenia.

2. Używane tłuszcze i oleje muszą być odporne na wysoką temperaturę. 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.

Zalecamy stosowanie płynnego oleju do smażenia.

OSTRZEŻENIE: NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Regularnie wymieniaj tłuszcz/olej.
- Nie używaj oblodzonych mrożonych produktów!
- Jeżeli produkty zawierają za dużo wilgoci (np. mocno zmrócone frytki itp.), powstaje duża ilość piany. W takim przypadku gorący tłuszcz/olej może wyciekać i powodować obrażenia.

3. 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 złoto-złotego.
4. **Proszę pamiętać**, że wyłącznik bezpieczeństwa (4) uruchamiany jest po wsunięciu elementu sterującego do prowadnicy.
5. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wcześniej smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
6. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwając frytkownicy.
7. Podczas smażenia we frytkownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
8. Pamiętaj, że uchwyt na koszu frytkownicy nie został zamocowany.
 - Proszę zacisnąć razem druciane końcówki na wolnym końcu uchwytu.
 - Proszę wprowadzić kątowniki do drucianych uszek wewnętrznych koszyka.
 - Kosz frytkownicy może być napełniony maksymalnie w 2/3. Proszę nie przepelnić kosza frytkownicy.
9. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha śliczeczką.

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

Użytkowanie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci (Lampki kontrolne są zgaszone).
2. Proszę zdjąć pokrywę z frytkownicy.
3. Proszę wyjąć kosz frytkownicy i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 3 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.
4. Proszę włożyć wtyczkę do kontaktu z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz. Zapali się czerwona lampka kontrolna. Obracając regulator temperatury (3) ustawi pożądaną temperaturę.
5. Zapala się zielona lampka kontrolna. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zielona lampka kontrolna gaśnie. Zachowaj ostrożność, wkładając koszyk frytkownicy wypełniony smażonym produktem.
6. Zielona lampka kontrolna wielokrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę. Po upływie czasu smażenia (czas smażenia jest podany na opakowaniu produktu spożywczego lub w recepturze) wyjmij koszyk frytkownicy.
7. Pozwólci na obcieknięcie oleju ze smażonego produktu.
8. W celu wyłączenia urządzenia regulator temperatury proszę ustawić na **MIN** i wyciągnąć wtyczkę z gniazdką sieciowego.

Ulóż zwinięty spiralnie kabel sieciowy w schowku.

Czyszczenie

1. Proszę się upewnić, że wtyczka jest wyciągnięta z gniazdka.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia zaczekać, aż frytownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.
3. Aby wymienić olej, wyciągnij zbiornik tłuszczu i wylej olej z buku.
4. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.
5. Oczyścić wewnętrzny pojemnik na tłuszcz, pokrywę i obudowę za pomocą wilgotnej ściereczki i w razie potrzeby płynu do zmywania. Nie zanurzać w wodzie.
6. Koszyk do smażenia można zmywać w sposób tradycyjny.
7. Proszę unikać stosowania środków szorujących lub innych ostrzych przedmiotów, tak aby nie uszkodzić frytkownicy!

Usuwanie zakłóceń

Urządzenie nie funkcjonuje

Środek zaradczy:

- Proszę sprawdzić podłączenie do sieci.
- Proszę sprawdzić pozycję termostatu.

Inne możliwe przyczyny:

Urządzenie to zaopatrzone jest w **wyłącznik bezpieczeństwa** (4).

Uniemożliwia on niezamierzone włączenie ogrzewania.

Środek zaradczy:

Proszę sprawdzić właściwe położenie elementu sterującego.

Ochrona przed przegrzaniem

- Jeżeli frytownica zostanieomyłkowo włączona bez oleju lub tłuszczu, automatycznie zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do użytku. Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- By frytkownice użyć ponownie, proszę uruchomić przycisk „RESTART” (5) z tyłu elementu sterującego dopiero po zupełnym ochłodzeniu urządzenia. W tym celu użyj przedmiotu z tworzywa lub drewna o długości co najmniej 4 cm.

Dane techniczne

Model:	FR 5621
Napięcie zasilające:	230 V, 50 Hz
Pobór mocy:	2000 W
Stopień ochrony:	I
Wielkość napełnienia:	maks. 3 l
Masa netto:	2,8 kg

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

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczy się od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzenie urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferycznego), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczęcią sklepu, data sprzedaży urządzenia).

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

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:

CTC Clatronic Sp. z o.o.

ul. Opolska 1 a Karczów

49 - 120 Dąbrowa



Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobré uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jím i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru. 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.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Pokud byste chtěli prostor opustit, přístroj vždy vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj a síťový kabel je nutné pravidelně kontrolovat, zda nejsou poškozeny. Bude-li poškození zjištěno, přístroj se již nesmí používat.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechtejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

⚠️ VÝSTRAHA!

Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií.

Hrozí nebezpečí udusení!

- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními vlastnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/ nebo nedostatkem znalostí, s výjimkou případů, že by na ně dohlížela osoba odpovědná za bezpečnost nebo od ní obdržela pokyny, jak se má přístroj používat.
- Mělo by se dohlížet na děti, aby se zajistilo, že si s přístrojem nehrají.

Symbole v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmiňně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.

⚠️ VÝSTRAHA:

Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

⚠️ POZOR:

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

i UPOZORNĚNÍ: Upozorňuje Vás na tipy a informace.

Zvláštní bezpečnostní upozornění pro tento přístroj

⚠️ VÝSTRAHA:

- Během provozu nezavírejte víko fritézy, olej by se mohl převařit a mohlo by dojít k požáru. Víko používejte pouze jako ochranu pro skladování poté, co olej vychladl.
- Do oleje nikdy neprilevejte vodu!
- Oleje a tuky mohou v případě přehřátí začít hořet. Buďte opatrní! Po použití nezapomeňte přístroj vypnout! Nejdříve proto postavte termostat na nejnižší místo a poté vytáhněte zástrčku.

⚠️ POZOR: PŘEHŘÁTÍ TOPNÉHO TĚLESA

Dbejte těchto důležitých pokynů, jestliže chcete ve fritovační nádobě použít tuk!

Tuk se musí rozpouštět pomalu, aby mohl obklidit topné těleso.

Pokud použijete tuk poprvé, nebo jej opět rozpustíte, hrozí přehřátí topného tělesa, pokud byste zvolili příliš vysokou teplotu!

První použití tuku:

- Rozpusťte tuk předem v jiné nádobě.

⚠️ VÝSTRAHA:

Nezahřívejte tuk nad 50 °C, zabráněte tím poranění při přelévání tuku.

- Naliйте rozpuštěný tuk do fritovací nádoby.
- Pokud je v nádobě potřebné množství tuku, můžete na termostatu nastavit potřebnou teplotu.

Ropuštění ztuhlého tuku ve fritovací nádobě

Pokud tuk ve fritovací nádobě ztuhl, můžete jen těžko posoudit, nakolik je tuk u topného tělesa na dně nádoby rozpuštěn.

- Otačejte pomalu termostatem, až se rozsvítí kontrolka, která ukazuje provoz topného tělesa.

⚠️ STOP: Neotáčejte více termostatem! Topné těleso teď bude ztuhlý tuk pomalu ohřívat.

- Po chvíli se topné těleso samo vypne.
- Zapněte je opět zvýšením teploty na termostatu.
- Opakujte tento postup, až je veškerý tuk rozpuštěn.

- Neprovozujte přístroj na vnějších spínacích hodinách nebo na odděleném systému dálkového řízení.

Přehled ovládacích prvků

- 1 Kontrolka POWER (červené)
- 2 Kontrolka TEMP (zelené)
- 3 Regulátor teploty
- 4 Bezpečnostní spínač
- 5 Tlačítka Restart
- 6 Příhrádka pro kabel
- 7 Nádobá pro fritovací tuk
- 8 Vnější kryt
- 9 Fritovací koš

Použití odpovídající určení

Tento přístroj slouží k fritování potravin.

Je určen výhradně pro tento účel a smí být používán rovněž pouze pro tento účel. Smí být používán jen způsobem popsaným v tomto návodu k použití. Tento přístroj nesmíte používat pro průmyslové účely.

Každé jiné použití se pokládá za použití neodpovídající určení a může vést k poškození věcí či dokonce k poranění osob.

ETV - Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH neručí za škody vzniklé použitím, jež neodpovídá určení, pro které je přístroj určen.

Uvedení do provozu

Před prvním uvedením do provozu

1. Přístroj vybalte. Z fritézy sejměte víko. Ve fritéze se nachází fritovací koš. Z fritézy vyměňte všechny předměty.
2. Doporučujeme čistit víko, těleso, nádobu a fritovací koš tak, jak je popsáno v oddíle **Čištění**.
3. Vytáhněte připojovací kabel z příhrádky pro kabel.

Pokyny pro používání

1. Pravidelně odstraňujte zbytky fritované suroviny, které zůstaly v oleji (např. kousky pomfritů). Po častém používání je třeba vyměnit olej.
K fritování používejte jen kvalitní fritovací oleje nebo fritovací tuky.
2. Musí být možné zahřát oleje a tuky na vysokou teplotu. Nepoužívejte margarin, olivový olej nebo máslo. Tyto tuky nejsou totiž k fritování vhodné, protože už při nižších teplotách se mohou přepalovat.

Doporučujeme používat tekutý fritovací olej.

⚠️ VÝSTRAHA: NEBEZPEČÍ!

- Vyměňujte pravidelně tuk/olej.
 - Nepoužívejte ledovoukou obalené zmrzlé potraviny!
 - Při použití vlhkých potravin (např. zledovatělých hranolků) vznikne silné pěnění, přičemž může v krajním případě dojít k vypěnění tuku/oleje z nádoby a tím k poranění.
3. 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 zlata.

4. **Chtěli bychom Vás upozornit** na to, že bezpečnostní spínač (4) se spustí poté, co byl řídící prvek posunut do vedení.
5. Zvolte vhodnou fritovací teplotu a zohledněte při tom povahu fritované suroviny. Jako návod platí: Předsmažené potraviny vyzádají vyšší teplotu než potraviny v surovém stavu.
6. Jestliže je olej nebo tuk ještě horký, pak nesmíte fritézu přenášet nebo s ní pohybovat.
7. Při fritování potravin z těsta setřete přebytečné těsto a kousky vkládejte opatrně do oleje.
8. Dávejte pozor na to, aby rukojeť byla správně upevněna na fritovacím koši.

- Vzájemně stiskněte konce drátu na volném konci držadla.
- Vedte úhyly do oček drátu uvnitř koše.
- Fritovací koš smí být naplněn maximálně do 2/3. Nepřeplňujte fritovací koš.

9. Vlhké potraviny nejprve otřete do sucha pomocí hadřiku.

⚠️ POZOR:

Jestliže jsou potraviny příliš vlhké (např. pommes frites příliš pokryté ledem), dochází k silnému pěnění, což v nejnepříznivějším případě může vést až k překypění oleje.

Používání

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý (Kontrolní svítílny nesvítí).
2. Odejměte víko z fritézy.
3. Vyměňte fritovací koš a do nádoby nalijte, resp. vložte olej nebo tuk (maximálně 3 litru). Hladina tuku se musí nacházet mezi ryskami MIN a MAX.
4. Zastračte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz. Červená kontrolní svítílna se rozsvítí. Otáčením regulátoru teploty (3) nastavte požadovanou teplotu.
5. Zelená kontrolka se rozsvítí. Pokud bylo dosaženo nastavené teploty, zelená kontrolka zhasne. Opatrně vložte fritovací koš s fritovanými surovinami do horkého tuku.
6. Zelená kontrolní svítílna se během fritování několikrát rozsvítí a opět zhasne. To je normální a indikuje to, že teplota je kontrolovaná termostatem, který její hodnotu konstantně udržuje. Po uplynutí doby fritování (doba fritování je uvedena na obalech potravin či v receptech) vyměňte fritovací koš.
7. Nechte olej odkapat z fritované suroviny.
8. Chcete-li přístroj vypnout, nastavte regulátor teploty do polohy MIN a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Naviňte siťový kabel spirálovitě do příhrádky pro kabel.

Čištění

1. Ujistěte se, že zástrčka je vytážena 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 vyuvarovali možného popálení.
3. Pro výměnu oleje vytáhněte fritovací nádobu a postranně vylijte olej.
4. Přístroj nikdy neponořujte do vody.

ČESKY

- Očistěte fritovací nádobu, víko a vnější kryt vlhkým hadříkem, popřípadě použijte prostředek na mytí nádobí. Neponořujte nádobu do vody.
- Fritovací koš můžete myt obvyklým způsobem ve vodní lázni s přisadou prostředku na mytí nádobí.
- Vyhnete se používání drsných čisticích prostředků nebo ostrých předmětů, aby tak nedošlo k poškození fritézy!



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdějte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudeš používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

Odstraňování poruch

Přístroj není funkční

Náprava:

- Zkontrolujte síťovou připojku.
- Zkontrolujte polohu termostatu.

Další možné příčiny:

Váš přístroj je opatřen **bezpečnostním spínačem** (4). Zabraňuje samovolnému zapojení topení.

Náprava:

Zkontrolujte řádné posazení řídícího prvku.

Ochrana před přehřátím

- Pokud jste fritézu omylem zapnuli v okamžiku, kdy v ní není žádny olej, resp. tuk, automaticky se aktivuje funkce ochrany před přehřátím. Přístroj pak už není funkční. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Teprve poté, co přístroj zcela vychladne, stiskněte ovládací knoflík „RESTART“ (5), na zadní straně řídícího prvku, abyste mohli fritézu opět používat. K tomuto účelu použijte umělohmotný nebo dřevěný předmět dlouhý minimálně 4 cm.

Technické údaje

Model:	FR 5621
Pokrytí napětí:	230 V, 50 Hz
Příkon:	2000 W
Třída ochrany:	I
Objem náplně:	max. 3 litr
Čistá hmotnost:	2,8 kg

ČESKY

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

Právo provádět v průběhu neustálého vývoje produktu technické změny a změny designu zůstává i nadále vyhrazeno.

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használata vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, ésőrizze meg a garancialevellel, a pénztári nyugtatóval és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adjá a készülékhez.

- Kizárolag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességeknek (semmi esetben se mártasa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és minden húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végét ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgáltatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat“.

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személy felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játszanak a készülékkel.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenkorban ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Egészséget károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámusat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ VIGYÁZAT:

Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

ℹ TÁJÉKOZTATÁS:

Tippeket és információkat emel ki.

Különleges biztonsági tudnivalók a készülékhez

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Üzemelés közben csukja be az olajsütő fedelét, mivel az olaj kifuthat és lángot foghat. A fedete csak védőként használja tároláskor, ha az olaj lehűlt.
- Soha ne adjon vizet az olajhoz!
- Az olaj és a zsírok túlhevüléskor éghetnek. Legyen elővigyázatos! Ne felejtse el a készüléket üzemelés után kikapcsolni! Először állítsa a hőszabályzót a legkisebb fokozatra és utána húzza ki a csatlakozót.

⚠ VIGYÁZAT: A FŰTŐELEM TÚLHEVÜLÉSE

Vegye figyelembe ezt a fontos tudnivalót, ha zsírt szeretne használni az olajsütőben!

A zsírt lassan kell felolvasztani, hogy körülzárhassa a fűtőelemet.

Ha először tesz be zsírt vagy olvaszt fel, túlhevülés veszélye áll fenn, ha a hőmérsékletet túl magasra állítja be!

Ha először használ zsírt

- Előtte külön edényben olvassza fel a zsírt folyékonyra.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Ne hevíte a zsírt 50 °C fölé, nehogy áttöltés közben megégett magát.

- Öntse a felolvasztott zsírt az olajsütő tartályába.
- Ha elérte a szükséges olajszintet, a termosztáton beállíthatja a kívánt hőmérsékletet.

Megkeményedett zsír felolvasztása az olajsütőben

Ha a zsír megkeményedett az olajsütőben, alig tudja megállapítani, hogy lent a fűtésnél mennyire van már elolvadva.

- Fordítsa el lassan a termosztátot, míg ellenőrző lámpa azt nem jelzi, hogy a fűtés üzemet.

⚠ STOP!

Ne fordítsa el tovább! A melegítés csak lassan melegítő fel az olajat.

- Nemsokára a melegítés magától kikapcsol.
- Kapcsolja megint be a fűtést: állítsa be megint a termosztátot
- Addig ismételje ezt meg, míg a zsír el nem olvadt.
- Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítő órával vagy külön távirányítós rendszerrel.

A kezelőelemek áttekintése

- 1 POWER lámpa (piros)
 - 2 TEMP lámpa (zöld)
 - 3 Hőfokszabályzó
 - 4 Biztonsági kapcsoló
 - 5 Újraindító gomb (Restart)
 - 6 Kábelfiók
 - 7 Sütőszírszabédék-tartály
 - 8 Burkolat
 - 9 Sütőkosár

Rendeltetésszerű használat

A készülék élelmiszerök sütésére szolgál.

Kizárolag erre a célra készült és csak erre szabad felhasználni. Csak a leírás szerinti módon szabad használni. A készüléket nem szabad kereskedelmi célokra használni.

Minden másfajta használat rendeltetésellenesnek minősül, anyagi kárt, vagy akár még személyi kárt is okozhat.

A ETV - Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH nem vállal felelősséget a rendeltetésellenes használatból eredő károkért.

Üzembehozás

Az első használatvétel előtt

1. Távolítsa el a csomagolóanyagot! Vegye le a fritőzről a fedőt! A fritőzben van a sütőkosár. Vegyen ki minden tárgyat a fritőzből!
 2. A fedőt, a burkolatot, a tartályt és a sütőkosarat ajánlatos megtisztítani, ahogyan a **Tisztítás** címszó alatt le van írva.
 3. Húzza ki a csatlakozókábelt a kábelfejüköböl!

Használati útmutató

1. Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). Többször használat után cserélje ki az olajat.
A sütéshez jó minőségű sütfőolajat vagy zsírt használjon.
 2. A zsírok és olajak magas hőfokrahevíthatók legyenek. Ne használjon margarint, olivaolajat vagy vajat! Ezek a zsíradékok meg alkalmaskák fritírozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdhettek.

Folyékony sütőolaj használatát javasoljuk.

- ⚠ FIGYELMEZTETÉS: VESZÉLY!**

 - Mindenképpen rendszeresen cserélje a zsír vagy az olajat.
 - Ne használjon joges, fagyott élelmiszert!
 - Túl nedves élelmiszerek esetében (pl. nagyon joges sültburgonya, stb.) erős hab képződik, mely által kedvezőtlen esetben a forró zsír, vagy olaj kifuthat és sérülést okozhat.

3. A keményítőtártalmú élelmiszerekben (krumpli, gabona) lévő acrylamid tartalom csökkentésére érdekkében nem ajánlatast a 170 ° C (esetleg 175 ° C) sütési hőmérsékletet tölölne.

MAGYARUL

Továbbá a sütesi idő lehetőleg rövid legyen és a sütendő élelmiszert maximum aranysárgára szabad sütni.

4. Kérjük vegye figyelembe, hogy a biztonsági kapcsoló (4) akkor kerül működésbe, ha a vezérlőelemet a vezetésbe tolják.
 5. Válassza meg a megfelelő fritirozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritrozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
 6. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritózt mozgatni vagy máshová vinni.
 7. Tésztafélék fritirozása esetén húzza le a túlcsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
 8. Ügyeljen rá, hogy a sütőkosáron a fül jól legyen rögzítve!
 - Nyomja össze a drótvégeket a nyél szabad végeinél.
 - Dugja be a sarkokat a kosár belsejében lévő fülekbe.
 - A sütőkosarat legfeljebb 2/3-áig szabad csak megölteni. Ne töltse túl a sütőkosarat.
 9. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!

VIGYÁZAT

Túlságosan vizes élelmiszerök (pl. erősen fagyaszott hasárburgonya stb.) esetében erőteljes habképződés indul, ami miatt halszerencsés esetben az olaj ki is futhat.

Használat

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból (Az ellenőrző lámpák nem égnek).
 2. Vegye le a fritőzről a fedőt!
 3. Vegye ki a sütőkosarat, és törlön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 3 lit.). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.
 4. Dugja a csatlakozó dugaszt egy 230 V, 50 Hz-es földelt konnektorba! A piros ellenőrző lámpa kigyullad. A hőfokszabályozó (3) forgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet!
 5. Felvillágít a zöld ellenőrző lámpa. Ha elérte a készülék a beállított hőmérsékletet, a zöld ellenőrzőlámpa kialszik. Lassan eresztsz be a sütőkosarat a sűtnivaló élelmiszerrel együtt a forró zsírba.
 6. A zöld ellenőrző lámpa a sütés alatt többször be- és kikapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termosztatikus ellenőrzés alatt áll, és azonos marad. A sütései idő lejárta után (a sütési időt az élelmiszer csomagolásán vagy a receptben találhatja meg) vegye ki a sütőkosarat.
 7. Hagyja a fritirozott élelmiszerről kissé lecseppegni az olajat.
 8. A készülék kikapcsolásához állítsa a hőmérsékletszabályozót **MIN**-ra, és húzza ki a dugaszt a konnektorból! A hálózati kábel spirálisan csévéije fel a kábelfiókban!

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 mindenkor tanácsos 1-2 órát várni, nehogy a forró készülék égési sérülést okozzon.

- Az olaj cseréjéhez húzza ki az olajtartályt és öntse ki oldalt az olajat.
- Ne mártsa a készüléket vízbe!
- A sütőzsíradék-tartályt, a fedeleit és a különböző borítást nedves ruhával és esetleg háztartási mosogatószerekkel tisztítsa! Ne mártsa őket vízbe!
- A sütőkosarat a szokásos módon lehet elmosogni.
- Ne használjon súrolószereket vagy éles tárgyakat, nehogy a fritőz megsérüljön!

Zavarelhárítás

A készülék nem működik

Megoldás:

- Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.
- Ellenőrizze a termosztátok helyzetét.

További lehetséges okok:

Szerelje fel a készüléket **biztonsági csatlakozóval** (4). Ez megakadályozza a fűtés akaratlan bekapcsolását.

Megoldás:

Ellenőrizze a vezérlőelem helyes beállítását.

Túlhevülés elleni védelem

- Ha tévedésből úgy indítaná el a fritőzt, hogy nincs benne olaj, ill. zsír, automatikusan bekapcsol a túlhevülésgátló. Ilyenkor a készülék már nem működőképes. Húzza ki a csatlakozó dugaszát a konnektorból!
- Csak a készülék teljes lehűlése után működtesse a vezérlőelem háttoldalán található „RESTART“ gombot (5), ha a fritőzt újra használni szeretné. Ehhez legalább 4 cm hosszú műanyag- vagy fatárgyat használjon.

Műszaki adatok

Modell:.....	FR 5621
Feszültségellátás:	230 V, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	2000 W
Védelmi osztály:.....	I
Töltési mennyisége:	max. 3 liter
Nettó súly:	2,8 kg

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

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.



A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétre valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adjon le azokat az elektromos készülékeket, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás“ gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghez és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

MAGYARUL

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. 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 увлажнится или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- 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. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- 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“.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и /или необходимых знаний. Исключение составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или когда от этого лица получены указания по пользованию прибором.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы убедиться в том, что они не играют с прибором.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ℹ ПРИМЕЧАНИЕ:

Дает советы и информацию.

Специальные указания по технике безопасности для этого прибора

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Не закрывайте фритюр крышкой во время работы, так как масло может выкипеть и воспламениться. Накрывайте фритюр крышкой только на время хранения, после того как масло остынет.
- Ни в коем случае не наливайте в масло воду!
- Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны! Никогда не забывайте выключать прибор после окончания работы! Для этого сначала установите терmostат на наименьшую температуру, а затем вытащите вилку сети из розетки.

⚠ ВНИМАНИЕ:

ПЕРЕГРЕВ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

Помните об этом важном предупреждении, если Вы намерены использовать для приготовления блюд во фритюрище твердый жир!

Жир следует растапливать медленно, чтобы он мог полностью покрыть нагревательный элемент.

Если Вы кладете жир впервые или растапливаете его повторно, возникает опасность перегрева, если выбрана слишком высокая температура!

Использование жира в первый раз

- Сначала растопите жир в отдельном сосуде.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не нагревайте жир до температуры выше 50 °C, чтобы избежать ожогов во время переливания.

- Перелейте растопленный жир во фритюрицу.
- После того как уровень жира достиг желаемого количества, включите с помощью термостата требуемую температуру.

Разогрев затвердевшего жира во фритюрнице

Если жир затвердел во фритюрнице, Вы не можете определить, насколько он уже растаял вокруг нагревательного элемента.

- Медленно поверните регулятор термостата до положения, когда загорится контрольная лампочка нагревательного элемента.

⚠ СТОП! Не поворачивайте регулятор дальше! Нагревательный элемент будет нагревать жир постепенно.
- Через короткое время нагревательный элемент отключится.
- Снова включите нагревательный элемент, слегка повернув регулятор термостата.
- Повторяйте эту операцию до тех пор, пока жир не растопится полностью.
- Не використайте для управління приладом зовнішні таймери або інші периферійні системи дистанційного управління.

Обзор деталей прибора

- Светоиндикатор POWER (красный)
- Светоиндикатор TEMP (зеленый)
- Регулятор температуры
- Предохранительный выключатель
- Кнопка „Restart“ (повторный старт)
- Отсек для сетевого шнура
- Фритюрная емкость для масла
- Корпус
- Фритюрная корзинка

Использование по назначению

Этот прибор предназначен для жаренья продуктов питания во фритюре.

Он предназначен исключительно для этой цели и может использоваться только для этого. Он может использоваться только таким образом, как это указано в данной инструкции по обслуживанию. Вы не имеете права использовать прибор в промышленных целях.

Любое другое применение считается использованием не по назначению и может нанести материальный ущерб или даже телесные повреждения.

Компания ETV - Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH не несет ответственности за ущерб, нанесенный в результате использования не по назначению.

Подготовка к работе

Перед первым включением

- Удалите упаковку. Снимите крышку с фритюра. Во фритюре находится фритюрный короб. Выньте из фритюра все детали.

- Рекомендуется очистить крышку, корпус, емкость фритюра и фритюрный короб как это описано в главе Чистка.
- Вытяните сетевой шнур из отсека.

Указания по эксплуатации

- Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную солому). После многоразового употребления необходимо заменить масло.

Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир.
- Используемые масла и жиры должны допускать нагревание до высоких температур. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах.

Мы рекомендуем применять жидкое масло для фритюра.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ОПАСНОСТЬ!

- Регулярно заменяйте использованные жир/масло на свежие.
- Не кладите во фритюрницу продукты, покрытые льдом!
- Если продукты слишком влажные (например, сильно обледенелая картошка фри и прочее), то образуется избыточная пена, в результате чего горячие жир/масло могут вытечь из фритюрницы и причинить ожоги.
- 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.
- Пожалуйста учтите**, что предохранительный выключатель (4) нажимается как только регулирующее устройство будет введено в направляющие.
- 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.
- Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
- Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.
- Проследите за тем, чтобы ручка была крепко прикреплена к фритюрному коробу.
- Сожмите концы провода вместе на свободном конце ручки.
- Выведите уголки в проволочные петли внутри короба.
- Фритюрный короб разрешается наполнять максимум на 2/3. Не переполняйте фритюрную корзинку.

9. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.

ВНИМАНИЕ:

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

Порядок работы с прибором

1. Убедитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен (Контрольные лампочки не светятся).
2. Снимите крышку с фритюра.
3. Выньте фритюрный короб и наполните фритюра маслом или жиром (максимум 3 л). Уровень масла должен находиться между метками „Min“ и „Max“.
4. Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц. Загорается красная контрольная лампочка. Поверните регулятор температуры (3) в необходимое положение.
5. Загорается зеленый светоиндикатор. Как только нужная температура будет достигнута, он потухнет. Осторожно опустите фритюрную корзинку с продуктами в горячий жир.
6. Зеленая контрольная лампочка многократно включается и выключается во время работы фритюра. Это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается терmostатом. По окончании времени приготовления (время приготовления во фритюре вы найдете на упаковке продукта или в рецепте) вытащите фритюрную корзинку.
7. Дайте маслу стечь с поджаренного продукта.
8. Чтобы выключить фритюр, поверните регулятор температуры в положение **MIN** и выньте вилку из розетки. Уложите сетевой шнур в отсек, смотав его спиралью.

Чистка

1. Убедитесь в том, что вилка вынута из розетки.
2. Перед чисткой обязательно подождите пока фритюр полностью остынет. В любом случае, подождите после работы примерно 1-2 часа, чтобы избежать опасности получения ожогов.
3. Для замены масла выньте ёмкость для жаренья во фритюре и слейте масло, наклонив ёмкость вбок.
4. Не погружайте прибор в воду.
5. Протрите ёмкость для масла, крышку и корпус влажной тряпкой спирнемением, в случае необходимости, дномашиной моющим средством. В воду не опускать!
6. Фритюрную корзинку можно промыть, как обычно, в моющем растворе.
7. Чтобы не повредить фритюр избегайте применения острых предметов и абразивных чистящих порошков.

Устранение неисправностей

Прибор не функционирует

Помощь:

- Проверьте подключение к электросети.
- Проконтролируйте положение термостата.

Другие возможные причины:

Изделие оснащено предохранительным **выключателем** (4). Он преотвращает непредвиденное включение нагревательных элементов.

Помощь:

Проверьте правильную посадку регулирующего устройства.

Защита от перегрева

- Если фритюр будет случайно включен без масла/жира, то автоматически сработает защита от перегрева. После этого фритюр больше не включается. Выньте вилку из розетки.
- После того, как прибор полностью остынет, нажмите кнопку „RESTART“ (5), находящуюся на задней стороне регулирующего устройства, чтобы вернуть фритюр в исходное положение. Для этого воспользуйтесь предметом из пластика или из дерева длиной минимум 4 см.

Технические данные

Модель:FR 5621
Электропитание:230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность:2000 ватт
Класс защиты:I
Вместимость: макс. 3 литров
Вес нетто:2,8 кг

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

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie
Certificato di garanzia • Tarjeta de garantía
Cartão de garantia • Guarantee card
Garantikort • Karta gwarancyjna • Záruční list
Garancia lap • Гарантийная карточка

FR 5621

24 Monate Garantie gemäß Garantie-Erklärung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformément à la déclaration de garantie • 24 meses de garantie según la declaración de garantía • 24 meses de garantía conforme a la declaración de garantía • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration • 24 miesiące gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej
Záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • A garančiát lásd a használati utasításban • Гарантийные обязательства – смотрите руководство пользователя

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening
Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'acquisto, timbro del commerciante, firma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Data kupna, Pieczęć sklepu, Podpis • Datum koupe, Razítko prodeje, Podpis • A vásárlási dátum, a vásárlási hely belégyzése, aláírás • Дата покупки, печать продавца, подпись

ETV Elektro-technische
Vertriebsgesellschaft mbH



Elektro-technische Vertriebsges. mbH

www.etv.de

Stand 11/12

AEG
perfekt in form und funktion