

BOMANN®

FRITTEUSE FR 1209 CB

Friteuse • Friteuse • Fréidora
Fritadeira • Friggitrice • Frytgrytte • Deep fryer
Frytownica • Fritéza • Olajsütő • Фритюр



CE

Bedienungsanleitung/Garantie

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

DEUTSCH**NEDERLANDS****FRANÇAIS****ESPAÑOL****PORTUGUÊS****ITALIANO****ČESKY****NORSK****ENGLISH****JĘZYK POLSKI****RУССИЙ****МАГЯРУЛ****DEUTSCH****NORSK****Inhalt**

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3	Oversikt over betjeningselementene.....	Side	3
Bedienungsanleitung	Seite	4	Bruksanvisning.....	Side	22
Technische Daten	Seite	6	Tekniske data	Side	23
Garantie.....	Seite	6	Garanti.....	Side	24

NEDERLANDS**ENGLISH****Inhoud**

Overzicht van de bedieningselementen.....	Pagina	3	Overview of the Components	Page	3
Gebruksaawijzing	Pagina	7	Instruction Manual.....	Page	25
Technische gegevens	Pagina	8	Technical Data	Page	26
Garantie.....	Pagina	9	Guarantee	Page	27

FRANÇAIS**JĘZYK POLSKI****Sommaire**

Liste des différents éléments de commande	Page	3	Przegląd elementów obsługi.....	Strona	3
Mode d'emploi.....	Page	10	Instrukcja obsługi	Strona	28
Données techniques	Page	12	Dane techniczne	Strona	30
Garantie.....	Page	12	Gwarancja	Strona	30

ESPAÑOL**ČESKY****Índice**

Indicación de los elementos de manejo	Página	3	Přehled ovládacích prvků.....	Strana	3
Instrucciones de servicio	Página	13	Návod k použití.....	Strana	31
Datos técnicos	Página	15	Technické údaje	Strana	32
Garantía.....	Página	15	Záruka	Strana	33

PORTUGUÊS**MAGYARUL****Índice**

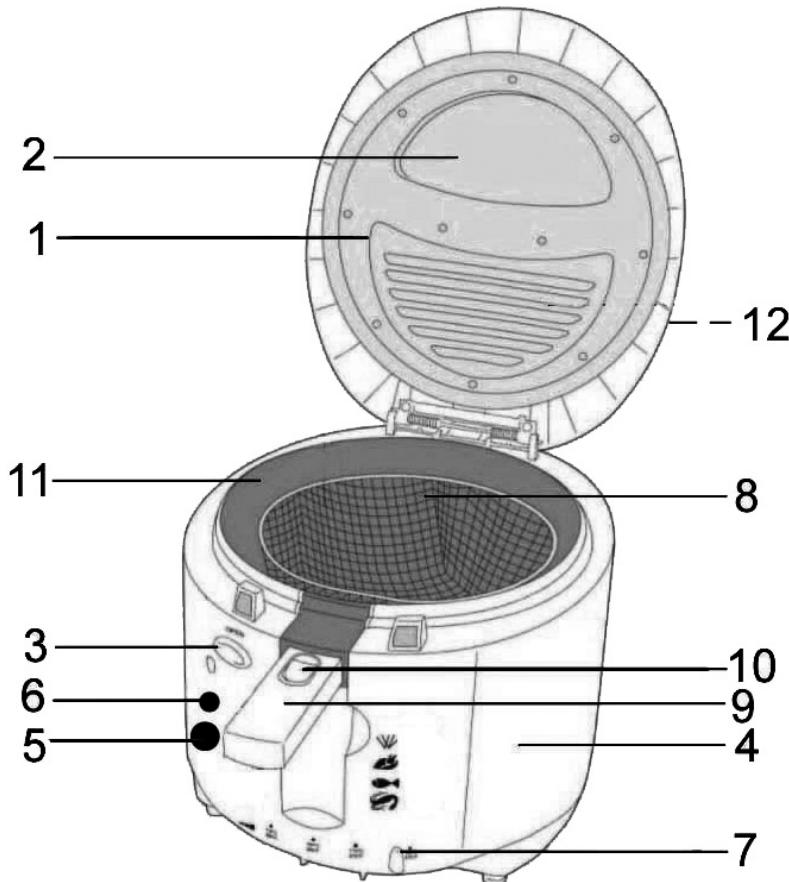
Descrição dos elementos	Página	3	A kezelőelemek áttekintése	Oldal	3
Manual de instruções	Página	16	Használati utasítás	Oldal	34
Características técnicas	Página	18	Műszaki adatok	Oldal	36
Garantia	Página	18	Garancia	Oldal	36

ITALIANO**РУССИЙ****Indice**

Elementi di comando	Pagina	3	Обзор деталей прибора	стр.	3
Istruzioni per l'uso	Pagina	19	Руководство по эксплуатации.....	стр.	37
Dati tecnici.....	Pagina	21	Технические данные	стр.	39
Garanzia.....	Pagina	21	Гарантия	стр.	39

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 (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder

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

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

- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
- Halten Sie den Deckel (1) während des Gebrauchs fest geschlossen.
- Befüllen Sie den Korb außerhalb der Friteuse um Spritzer zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.
- **Achtung:** Niemals Fett und Öle mischen, die Friteuse könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten untereinander ist gefährlich!
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu!

- **Warnung!** Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten! Stellen Sie dazu erst den Thermostaten auf die niedrigste Stellung und ziehen Sie dann den Stecker.
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Gerätedeckel. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Deckel (abnehmbar)
- 2 Sichtfenster
- 3 OPEN Knopf zum Öffnen des Deckels
- 4 Gehäuse
- 5 I/O – Ein/Aus-Schalter / Netz-Kontrolllampe
- 6 HEATING – Temperatur-Kontrolllampe
- 7 Temperaturregler
- 8 Frittierkorb
- 9 Griff
- 10 Knopf zum Absenken des Frittierkorbes
- 11 Frittierfettbehälter
- 12 Filterabdeckung
- 13 Geruchs- und Fettduftfilter (ohne Abb.)
- 14 Knopf zur Entriegelung (ohne Abb.)

Einleitung

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

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

Anschluss

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

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie die Verpackung. Öffnen Sie die Friteuse durch Drücken des OPEN Knopfes (3). In der Friteuse befindet sich der Frittierkorb. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Friteuse.
2. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel, das Gehäuse, den Behälter und den Frittierkorb, wie unter REINIGUNG beschrieben, zu säubern.
3. Verbinden Sie das beiliegende Netzkabel mit einer vorschriftsmäßig installierten Schutzkontaktsteckdose 230 V/50 Hz und des Netzanschlusses an der Rückseite des Gerätes.

Hinweise für die Benutzung

1. Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurück gebliebenes Frittergut (z.B. Stücke von Pommes Frites). Nach 8-10maligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln.

2. Frittierzett muss hoherhitzenbar sein. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittierzett oder Frittierzett. 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 Frittierzett.

Warnung! Bitte beachten Sie diesen wichtigen Hinweis wenn Sie Fett verwenden möchten!

Sollte Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke. Stellen Sie den Thermostaten auf eine niedrige Temperatur und fügen Sie die Stücke langsam hinzu. Ist das Fett geschmolzen und der Ölstand erreicht, können Sie am Thermostat die gewünschte Temperatur einstellen.

3. 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 Frittierzett maximal goldgelb zu frittieren.
4. Wählen Sie die geeignete Frittiertemperatur, und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierzets. Als Richtlinie gilt: Vorfrittigte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
5. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
6. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
7. Der Frittierzett darf max. zu 2/3 gefüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierzett nicht.
8. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.
9. Nach Gebrauch der Fritteuse den Stecker aus der Steckdose ziehen.
10. Sollten Sie zufällig Ihre Fritteuse anschalten, wenn sich kein Öl bzw. Fett darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet. Das Gerät ist dann nicht mehr funktionsbereit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist.
2. Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie den Entriegelungsknopf (3) drücken.
3. Entnehmen Sie den Frittierzett, greifen Sie in die Mulde und ziehen Sie den Griff (9) nach oben bis er einrastet. Füllen Sie Öl oder Fett in den Frittierzettbehälter. Der Füllstand muss zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegen.

Bitte beachten Sie diesen wichtigen Hinweis!

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

Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierzett!

4. Stecken Sie den Stecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz und schalten Sie die Fritteuse mit den I/O Schalter (5) ein. Schließen Sie den Deckel, während der Aufheizphase.

5. Die Netz-Kontrolllampe (5) und die HEATING-Kontrolllampe (6) leuchten auf. Stellen Sie den Temperaturregler (7) auf die gewünschte Temperatur (Min – ca. 130 °C, mittlere Stellung – ca. 160 °C, Max – ca. 190 °C).
6. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die HEATING-Kontrolllampe (6). Die Netz-Kontrollleuchte bleibt an und zeigt die Betriebsfunktion an.
7. Befüllen Sie den Frittierzett, bitte beachten Sie, dass der Korb nicht über dem heißen Fett gefüllt wird. Öffnen Sie den Deckel und hängen Sie den Korb mit dem Frittierzett vorsichtig in die Aussparung.
8. Schließen Sie den Deckel. Lösen Sie den Griff (durch Schieben des Knopfes (10) am Griff). Der Frittierzett befindet somit im heißen Fett.
9. Die HEATING-Kontrollleuchte schaltet sich während des Frittierens mehrmals ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird. Nach Ablauf der Frittierzeit (Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept), öffnen Sie vorsichtig den Deckel (Vorsicht, möglicherweise wird heißer Dampf freigesetzt). Entnehmen Sie nun den Frittierzett.
10. Lassen Sie das Öl vom Frittierzett etwas abtropfen, indem Sie den Frittierzett am Rand des Frittierzettbehälters einhängen.
11. Zum Ausschalten des Gerätes drücken Sie den I/O Schalter (5) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Reinigung

1. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist.
2. Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Sie sollten jedoch auf jeden Fall nach der Benutzung 1-2 Stunden warten, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Zum Wechseln des Öls gießen Sie dieses bitte seitlich aus.
4. Bitte tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser ein.
5. Den Deckel können Sie nach oben abziehen, indem Sie die beiden seitlichen Halterungen am Deckelgelenk gleichzeitig nach hinten drücken. Dies erleichtert die Reinigung.
6. Reinigen Sie den Frittierzettbehälter, den Deckel und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushaltsspülmittel. Bitte nicht in Wasser tauchen.
7. Den Frittierzett können Sie in gewohnter Weise im Spülbad reinigen.
8. Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen, damit die Fritteuse keinen Schaden nimmt!

Wechsel des Geruchs- und Fettdunstfilters

Den Filter im Deckel können Sie austauschen.

- Drücken Sie die Halterung der Filterabdeckung an der Innenseite des Deckels nach unten und ziehen Sie die Abdeckung nach vorne heraus.
- Wechseln Sie den Filter aus.
- Montieren Sie nach dem Austausch die Abdeckung wieder.

Tipp: Sollten diese Filter einmal aufgebraucht sein, lassen sich Universalfilter, z. B. von Dunsthauben, auf die Größe zurechtschneiden.

Technische Daten

Modell:.....FR 1209 CB
 Spannungsversorgung:.....230 V, 50 Hz
 Leistungsaufnahme:.....1800 W
 Schutzklasse:.....I
 Füllmenge:.....max. 1,8 Liter

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma C. Bömann GmbH, dass sich das Gerät FR 1209 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EWG) und der Niederspannungsrichtlinie (73/23/EWG und 93/68/EWG) befindet.

Garantie

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

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

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

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

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

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

Service Anschrift

C. Bömann GmbH
 Heinrich-Horten-Str. 17
 D-47906 Kempen/Germany



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantibewijs, 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 (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de steker uit de contactdoos (trek aan de steker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eerder gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kindere

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

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

- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

- Beweeg het apparaat niet zolang het vet vloeibaar/heet is.
- Houd het deksel (1) tijdens het frituren goed gesloten.
- Vul de mand buiten de frituurpan om spatten te vermijden.
- Gebruik voor het frituren altijd de frituurmand.
- Let op:** meng nooit vetten en oliën, de frituur kan daardoor overlopen. Ook het mengen van verschillende oliën en vetsoorten is gevaarlijk!
- Giet nooit water in de olie!

- Waarschuwing!** 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.
- Wanneer het apparaat begint te branden, probeer dan in géén geval de vlammen met water te blussen. Sluit het deksel van het apparaat. Doof de vlammen met een vochtige doek.

Overzicht van de bedieningselementen

- Deksel (afneembaar)
- Kijkvenster
- OPEN Knop voor het openen van het deksel
- Behuizing
- I/O – Aan-/uitschakelaar / netcontrolelampje
- HEATING – controlelampje temperatuur
- Temperatuurregelaar
- Frituurmand
- Handvat
- Knop voor het omlaagsturen van de frituurmand
- Frituurvetreservoir
- Filterafdekking
- Geur- en vetfilter (zonder afbeelding)
- Knop voor de ontgrendeling (zonder afbeelding)

Inleiding

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

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

Aansluiting

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

Ingebruikname

Vóór de eerste gebruikname

- Verwijder de verpakking. Open de friteuse door de OPEN knop (3) in te drukken. In de friteuse bevindt zich de frituurmand. Verwijder alle voorwerpen uit de frituurpan.
- Reinig het deksel, de ommanteling, de frituurmand en de pan zoals onder REINIGING beschreven staat.
- Verbind de bijgevoegde netkabel met een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V/50 Hz en met de netaansluiting op de achterzijde van het apparaat.

Gebruiksaanwijzingen

- Verwijder regelmatig het in de olie achtergebleven frituugoed (bijv. stukjes van de frites. Na 8 tot 10 maal gebruiken moet de olie vervangen worden).
- Het frituurvet moet hoog kunnen worden verhit. Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet. Vermijd het gebruik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de friteuse omdat zij reeds

bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen. Wij adviseren het gebruik van vloeibare frituurolie.

Waarschuwing! Let goed op het volgende wanneer u vet wilt gebruiken:

snijd het altijd eerst in kleine stukken. Zet de thermostaat op een lage stand en voeg de stukken langzaam toe. Zodra het vet gesmolten en het oliepeil bereikt is, kunt u aan de thermostaat de gewenste temperatuur instellen.

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. Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgevoed. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
5. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen!
6. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtolige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
7. De frituurmand mag tot max. 2/3 worden gevuld. Maak de frituurmand nooit te vol.
8. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.
9. Trek na het gebruik van de friteuse de steker uit de contactdoos.
10. Indien u per ongeluk uw frituurpan inschakelt zonder dat zich olie of vet daarin bevindt, wordt automatisch de oververhittingsbeveiliging ingeschakeld. Het apparaat is dan niet meer bedrijfsgereed. Trek de netsteker uit de contactdoos.

Bediening

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. Ontgrendel het deksel door de ontgrendelingsknop (3) in te drukken.
3. Verwijder de frituurmand, grijp in de uitsparing en trek de greep (9) naar boven totdat deze vastklikt. Vul olie of vet in de frituurbak. Het vulniveau moet tussen MIN- en MAX-markering liggen.

Neem deze belangrijke aanwijzing in acht!

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

Plaats het vet in één geval in de frituurmand!

4. Sluit de steker aan op een correct geïnstalleerde veiligheidscontactdoos 230 V, 50 Hz en schakel de friteuse in met de I/O-schakelaar (5). Sluit het deksel tijdens de verwarmingsfase totdat deze inklikt.
5. Het rode netcontrolelampje (5) en het HEATING-controlelampje (6) branden. Stel de temperatuurregelaar voor de stoomhoeveelheid (7) in op de gewenste temperatuur (min. – ca. 130 °C, middelste stand – ca. 160 °C, max. – ca. 190 °C).

6. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, doofit het HEATING-controlelampje (6). Het netcontrolelampje blijft aan en geeft de bedrijfsfunctie weer.
7. Let bij het vullen van de frituurmand op dat de mand niet tot boven het hete vet gevuld wordt. Open het deksel en hang de mand met het te frituren product voorzichtig in de uitsparing.
8. Sluit het deksel. Maak de handgreep los (door de knop (10) aan de handgreep te verschuiven). De frituurmand bevindt zich nu in het hete vet.
9. Het HEATING-controlelampje schakelt tijdens het frituren meerdere malen aan en uit. Dit is normaal en geeft aan dat de temperatuur thermostatisch gecontroleerd en geregeld wordt. Na afloop van de frituurtijd (de frituurtijden vindt u op de verpakking van de levensmiddelen of in het recept) opent u voorzichtig het deksel (let op, hete stoom kan vrijkomen). Verwijder nu de frituurmand.
10. Laat de olie van het frituurproduct afdruipen door de frituurmand aan de rand van de frituurbak in te haken.
11. Om het apparaat uit te schakelen drukt u op de I/O-schakelaar (5) en trekt u de steker uit de contactdoos.

Reiniging

1. Controleer of de stroomtoevoer ook werkelijk onderbroken is.
2. Wacht tot de friteuse volledig is afgekoeld voordat u met de reiniging begint. U moet het apparaat na het gebruik in ieder geval nog 1 - 2 uur laten afkoelen om verbrandingen te vermijden.
3. Om de olie te vervangen giet u deze naar opzij weg.
4. Dompel het apparaat niet onder water.
5. U kunt het deksel naar boven verwijderen door de zijdelingse houders aan het dekselscharnier tegelijkertijd naar achteren te drukken. Dit maakt de reiniging eenvoudiger.
6. Reinig het frituurvetreservoir, het deksel en de behuizing met een vochtige doek en gebruik eventueel een beetje afwasmiddel. Dompel het apparaat niet onder water.
7. U kunt de frituurmand gewoon in een sopje reinigen.
8. Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of scherpe voorwerpen omdat daardoor de friteuse beschadigd wordt!

Vervagen van de geur- en vetfilter

U kunt de filter in het deksel vervangen.

- Druk de houder van de filterafdekking aan de binnenzijde van het deksel naar beneden en trekt daarna de afdekking naar voor weg.
- Vervang de filter.
- Montere de afdekking weer nadat u de filter hebt vervangen.

Tip: wanneer de filters verbruikt zijn, kunnen universele filters van bijv. afzuigkappen op de juiste maat worden gesneden.

Technische gegevens

Model:	FR 1209 CB
Spanningstoever:	230 V, 50 Hz
Opgenomen vermogen:	1800 W
Beschermingsklasse:	I
Volume:	max. 1,8 liter

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

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

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

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

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

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

Niet defecten aan de hulstukken of aan de slijtende onderdelen, maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.



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 inwerken.

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 (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques“ ci-dessous.

Enfants

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
- Attention!** Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement!**
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

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

- **Attention:** ne mélangez jamais les graisses et les huiles. La friteuse pourrait mousser et déborder. Il est également dangereux de mélanger différentes sorte d'huiles et de graisses!
- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile!
- **Attention!** 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.
- Au cas où l'appareil prendrait feu, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle de l'appareil. Eteignez les flammes à l'aide d'un torchon humide.

Liste des différents éléments de commande

- 1 Couvercle (amovible)
- 2 Vitre de contrôle
- 3 OPEN Bouton d'ouverture du couvercle
- 4 Parois
- 5 I/O – Interrupteur marche/arrêt voyant de contrôle du secteur
- 6 HEATING – Lampe témoin du thermostat
- 7 Thermostat
- 8 Panier à friture
- 9 Poignée
- 10 Bouton d'abaissement du panier à friture
- 11 Bac à huile de friture
- 12 Cache à filtres
- 13 Filtres à graisses et à odeurs (sans illustration)
- 14 Bouton de déverrouillage (sans illustration)

Instructions

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

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

Raccordement

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

Mise en service

Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage. Tournez le bouton OPEN (3) pour ouvrir la friteuse. Le panier à friture se trouve dans la friteuse. Sortez tous les éléments se trouvant dans l'appareil.
2. Nous vous conseillons de nettoyer le couvercle, les parois extérieures de l'appareil, le bac et le panier à friture, en procédant comme décrit dans NETTOYAGE.
3. Connectez le câble d'alimentation livré à une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V/50 Hz et à la prise électrique située au dos de l'appareil.

Conseils d'utilisation

- Retirez régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Il est conseillé de changer d'huile après 8 à 10 utilisations.
- La graisse de friture doit pouvoir chauffer à de hautes températures. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité. Evitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures. Nous conseillons l'utilisation d'huiles à friture liquides.

Attention! Vous êtes priés de suivre cette note très importante lorsque vous souhaitez utiliser une graisse!

Si vous utilisez une graisse, coupez-la en petits morceaux. Tournez le thermostat sur une faible température puis placez les morceaux l'un après l'autre dans l'appareil. Lorsque la graisse a fondu et le niveau d'huile est atteint, vous pouvez régler la température désirée sur le thermostat.

- 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.
- Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaires précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
- Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
- 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.
- Le panier à friture ne peut être rempli au maximum qu'aux 2/3. Ne le remplissez pas davantage.
- Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.
- Débranchez le câble d'alimentation après utilisation.
- Le dispositif de sécurité anti-surchauffe se met automatiquement en marche si vous branchez l'appareil sans huile ou sans graisse. L'appareil n'est alors plus en état de fonctionner. Débranchez le câble d'alimentation.

Utilisation

- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché.
- Pour déverrouiller le couvercle, appuyez sur le bouton de déverrouillage (3).
- Enlevez le panier de la friteuse, saisissez le creux et tirez la poignée (9) vers le haut jusqu'à ce que celui-ci s'encliquete. Remplissez le récipient de la friteuse d'huile ou de graisse. Le niveau de remplissage doit se situer entre les marques MIN et MAX.

Nous vous prions de suivre ce conseil!

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

Ne placez jamais la graisse dans le panier à friture!

- Enfichez la fiche dans une prise de sécurité 230 V, 50 Hz et mettez en marche la friteuse à l'aide de l'interrupteur I/O (5). Fermez le couvercle lorsque l'appareil monte en température.
- Le voyant de contrôle du secteur (5) et le voyant de contrôle HEATING (6) s'allument. Placez le thermostat (7) sur la température souhaitée (mini – env. 130° C, position médiane – env. 160 °C, maxi – env. 190°C).
- Le témoin HEATING (6) s'éteint lorsque l'appareil a atteint la température réglée. Le voyant de contrôle du secteur reste allumé et affiche la fonction de service.
- Remplissez le panier à friture. Le panier ne doit pas être rempli au-delà du niveau de graisse se trouvant dans l'appareil. Ouvrez le couvercle et installez le panier dans la fixation de l'appareil.
- Fermez le couvercle. Détachez la poignée (en poussant le bouton (10) sur la poignée). Le panier se trouve ainsi plongé dans la graisse chaude.
- Le témoin HEATING s'éteint puis se rallume plusieurs fois en cours d'utilisation. Cela est normal et indique que la température est contrôlée et maintenue par le thermostat. A la fin du temps de friture (consultez pour cela l'emballage des aliments à frire ou votre recette), ouvrez doucement le couvercle (attention, émanation possible de vapeurs brûlantes). Vous pouvez maintenant sortir le panier de l'appareil.
- Faites légèrement dégouter l'huile des aliments frits en accrochant le panier de la friteuse sur le bord du récipient de la friteuse.
- Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche I/O (5) et retirez la fiche de la prise.

Nettoyage

- Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas branché.
- 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.
- Pour changer l'huile, laissez la couler sur le côté de l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Pour détacher le couvercle, faites coulisser simultanément vers l'arrière les deux fixations latérales se trouvant sur la charnière du couvercle. Cela facilite le nettoyage.
- Nettoyez le bac à graisse, le couvercle et les parois de l'appareil à l'aide d'un torchon humide et éventuellement de détergent. Ne plongez jamais ces pièces de l'appareil dans l'eau.
- Vous pouvez laver le panier à friture normalement à l'eau savonneuse.
- Evitez d'utiliser des produits à récurer ou des objets rayants, de façon à ne pas endommager votre appareil!

Remplacement du filtre de vapeurs d'odeurs et de graisse

Vous pouvez remplacer le filtre dans le couvercle.

- Poussez le support de la chape de la friteuse sur la face intérieure du couvercle vers le bas et retirez la chape vers l'avant.
- Remplacez le filtre.
- Remettez en place le recouvrement après le remplacement.

Idée: Une fois ces filtres épuisés, il est possible d'adapter des filtres universels à la taille adéquate, p. ex. des filtres pour hottes aspirantes.



Données techniques

Modèle:	FR 1209 CB
Alimentation:	230 V, 50 Hz
Consommation:	1800 W
Classe de protection:	I
Quantité de remplissage:	max. 1,8 Litres

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

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

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

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

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

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

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

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

Après la garantie

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

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 este 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 (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No utilice el aparato sin vigilancia.** En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defectuoso.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defectuoso 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.

Niño

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

¡Atención! No deje jugar a los niños con la lámina.

¡Existe peligro de asfixia!

- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

- No mueva el aparato, cuando la grasa esté líquida / caliente.
- Durante el uso mantenga la tapa (1) bien cerrada.
- Llene la cesta de freír fuera de la freidora para evitar salpicaduras.
- Utilice siempre la cesta de freír.
- **Atención:** Nunca mezcle grasas y aceites, la freidora podría formar mucha espuma. ¡También mezclar diferentes aceites y grasas entre sí es peligroso!
- ¡Nunca añada agua al aceite!

- **¡Advertencia!** 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.
- Si el aparato prendiera fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapadera del aparato. Ahogue las llamas con un paño húmedo.

Indicación de los elementos de manejo

- 1 Tapadera (desmontable)
- 2 Ventanilla
- 3 OPEN Botón para abrir la ventanilla
- 4 Carcasa
- 5 I/O – Interruptor On/Off / Lámpara de control de red
- 6 HEATING – Lámpara de control de temperatura
- 7 Regulador de temperatura
- 8 Cesta de freír
- 9 Empuñadura
- 10 Botón para bajar la cesta de freír
- 11 Recipiente para la grasa
- 12 Cubierta del filtro
- 13 Filtro de humos inodoro y grasa (sin imagen)
- 14 Botón para el desbloqueo (sin imagen)

Introducción

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

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

Conexión

Este aparato sólo debe conectarse a una caja de contacto de protección 230 V, 50 Hz, que se haya instalado según la norma.

Puesta en marcha

Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. Abra la freidora girando el botón OPEN (3). En la freidora se encuentra la cesta de freír. Retire todos los objetos de la freidora.
2. Recomendamos limpiar la tapadera, la carcasa, el recipiente y la cesta de freír como indicado bajo LIMPIEZA.
3. Conecte el cable de la red suministrado a una caja de enchufe con toma tierra e instalada por la norma 230 V/50 Hz y a la conexión para la red en la parte trasera del aparato.

Indicaciones para el uso

1. Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Debe cambiar el aceite después de haberlo utilizado de 8 a 10 veces.
2. La grasa de freír tiene que ser resistente a altas temperaturas. Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos

tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas. Recomendamos el uso de aceite para freír líquido.

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

En caso de utilizar grasa, parta ésta en trozos pequeños. Ponga el termostato en la temperatura mínima y añada los trozos pequeños poco a poco. Al estar la grasa derritida y alcanzado el nivel de aceite, puede ajustar en el termostato la temperatura deseada.

3. 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.
4. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
5. Cuando esté el aceite o la grasa todavía caliente, no debe mover o desplazar la freidora.
6. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
7. La cesta de freír solamente se puede llenar hasta 2/3 de su capacidad. Se ruega no sobrellenar la cesta de freír.
8. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.
9. Después de haber utilizado la freidora retire la clavija de la caja de enchufe.
10. En caso de que haya conectado casualmente la freidora y no se encontrará aceite o grasa en ella, se activará de forma automática la protección contra sobrecalentamiento. Ahora el aparato ya no estará en función. Retire la clavija de la caja de enchufe.

Uso

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado.
2. Desbloquee la tapadera, presionando el botón para abrir la tapadera (3).
3. Retire la cesta de freír, agarre en la cavidad y tire la empuñadura (9) hacia arriba hasta que encaje. Vierta aceite o grasa en el recipiente de grasa para freír. El nivel de llenado debe estar entre la marcación MIN y MAX.

¡Se ruega seguir siguiente consejo!

En caso de que utilizará grasa para freír, corte ésta en trozos pequeños y coloque la grasa en el fondo del recipiente para freír. **¡De ninguna manera coloque la grasa en la cesta de freír!**

4. Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomaterra 230 V, 50 Hz e instalada según la norma y conecte la freidora con el interruptor I/O (5). Cierre la tapadera durante el proceso de calentamiento.
5. La lámpara de control de red (5) y la lámpara de control HEATING (6) se iluminan. Ajuste el regulador de temperatura (7) a la temperatura deseada (Min – aprox. 130 °C, posición media – aprox. 160 °C, Máx – aprox. 190 °C).

6. Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apagará la lámpara de control HEATING (6). La lámpara de control de red se queda iluminada e indica la disposición de servicio.
7. Llene la cesta para freír, se ruega tener atención de no llenar la cesta sobre el aceite caliente. Abra la tapadera y cuelgue la cesta con los alimentos para freír con cuidado en la entalladura.
8. Cierre la tapadera. Suelte la empuñadura (mediante empuje del botón (10) en la empuñadura). De esta forma se encuentra la cesta para freír en el aceite caliente.
9. La lámpara de control HEATING se conectará y desconectará varias veces durante el proceso de fritura. Esto es normal e indica que la temperatura se controla y se mantiene termostáticamente. Después de haber terminado el tiempo de fritura (los tiempos de fritura se encuentran en el envase de los alimentos o en la receta), abra con cuidado la tapadera (Cuidado, posiblemente se desprenderá vapor caliente). Retire ahora la cesta para freír.
10. Deje gotear algo el aceite del alimento a freír, enganchando la cesta de freír en el borde del recipiente de grasa para freír.
11. Para desconectar el aparato pulse el interruptor I/O (5) y retire la clavija de la caja de enchufe.

Limpieza

1. Debe asegurarse, que la clavija esté retirada de la caja de enchufe.
2. Espere con la limpieza hasta que la freidora esté completamente fría. De todas formas debería esperar de 1 a 2 horas después del uso, para evitar posibles quemaduras.
3. Para cambiar el aceite, se ruega verter el aceite usado de forma lateral.
4. Por favor no sumerja el aparato en agua.
5. Puede sacar la tapadera por arriba, presionando hacia atrás ambas fijaciones laterales en la bisagra de la tapadera. Esto facilita la limpieza.
6. Limpie el recipiente para la grasa, la tapadera y la carcasa con un paño humedecido y si es necesario con un agente doméstico. Se ruega no sumergir los objetos en agua.
7. La cesta de freír la puede lavar de forma habitual en un baño jabonoso.
8. ¡Evite el uso de detergentes u objetos agresivos, para que la freidora no se dañe!

Recambio del filtro de absorción de grasa y de olor

Puede recambiar el filtro en la tapadera.

- Pulse la sujetación de la cubierta del filtro en la parte interior de la tapadera hacia abajo y extraiga la cubierta hacia delante.
- Recambie los filtros.
- Después del recambio monte de nuevo la cubierta.

Consejo: Al haber gastado estos filtros, puede utilizar filtros universales, p.ej. de las campanas de cocina, y cortar éstos a medida.

Datos técnicos

Modelo:FR 1209 CB
Suministro de tensión:230 V, 50 Hz
Consumo de energía:1800 W
Clase de protección:I
Cantidad de llenado:máx. 1,8 Litros

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

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

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

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

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

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

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste, como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

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



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.

ESPAÑOL

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 (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o mergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aquçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança“.

Criança

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

Atenção! Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.

Instruções especiais de segurança para este aparelho

- Não movimente o aparelho quando a gordura estiver líquida/quente.
- Durante o funcionamento, a tampa (1) terá de ficar bem fechada.

- Encha o cesto fora da fritadeira, a fim de evitar salpicos.
- Sempre que queira fritar, use o cesto respectivo.
- **Atenção:** Não misturar nunca gordura sólida com óleos, pois a fritadeira poderá transbordar com espuma. Também é perigoso misturar várias qualidades de óleos e de gorduras sólidas!
- Nunca junte água ao óleo!
- **Aviso!** Óleos e gorduras podem arder com o sobrequecimento. Tenha cuidado! Não esqueça de desligar o aparelho depois do funcionamento! Para tal coloque o termóstato na posição mais baixa e retire depois a ficha da tomada.
- No caso de o aparelho começar a arder, não tente, de forma alguma, apagar o fogo com água. Feche a tampa do aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.

Descrição dos elementos

- 1 Tampa (amovível)
- 2 Janela
- 3 OPEN Botão para abrir a tampa
- 4 Caixa
- 5 I/O – Interruptor Ligado/Desligado / Luz de controlo - rede
- 6 HEATING – lâmpada de controle da temperatura
- 7 Selector da temperatura
- 8 Cesto para fritar
- 9 Pega
- 10 Botão para baixar o cesto de fritar
- 11 Recipiente da gordura
- 12 Tampa do filtro
- 13 Filtro para cheiros e gordura (sem imagem)
- 14 Botão de desbloqueio (sem imagem)

Introdução

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

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

Ligaçāo

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

Funcionamento

Antes da primeira utilização

1. Retirar a embalagem. Abrir a fritadeira, girando o botão OPEN (3). Dentro da fritadeira encontra-se o cesto. Retirar todos os objectos da fritadeira.
2. Recomenda-se proceder à limpeza da tampa, da caixa, do recipiente e do cesto da forma descrita na rubrica LIMPEZA.
3. Introduza o fio numa tomada com protecção de contactos de 230 voltos e 50 Hz, instalada convenientemente, e na ligação para a corrente que se encontra na parte traseira do aparelho.

Instruções para a utilização

- Retirar todos os restos dos fritos que ficarem dentro do óleo (p. ex. bocadinhos de batatas fritas). Substituir o óleo após 8 a 10 utilizações.
- A gordura sólida usada para fritar terá de ser apropriada para temperaturas altas. Usar óleo ou gordura de boa qualidade. Evitar usar margarina, azeite ou manteiga. Estas gorduras não são apropriadas para fritar pois, mesmo a temperaturas baixas, haverá formação de fumo. Aconselhamos o uso de óleo para fritar líquido.

Aviso! Por favor preste atenção a esta indicação importante quando quiser utilizar gordura!

Se quiser utilizar gordura, fragmente-a em pequenos pedaços. Coloque o termostato numa temperatura baixa e junte lentamente os pedaços de gordura. Quando a gordura tiver fundido e tiver alcançado o nível de óleo necessário, pode colocar o termostato à temperatura desejada.

- Ao fritar recomenda-se de não exceder uma temperatura de 170 graus centígrados (eventualmente 175 graus centígrados) para diminuir o volume de acrílico nos alimentos amiláceos (batatas, cereais). Além disso deve-se reduzir o tempo de ao mínimo possível e fritar os alimentos ao máximo até estes atingirem uma cor dourada.
- Seleccionar a temperatura apropriada, tomando em consideração os alimentos que se querem fritar. Alimentos pré-fritos necessitam de temperaturas mais elevadas do que alimentos crus.
- Enquanto o óleo ou a gordura estiverem quentes, não se deverá movimentar a fritadeira.
- Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.
- Não encha o cesto para fritar com mais de 2/3 do seu volume. Não o encha demais.
- Os alimentos que estejam húmidos deverão ser enxugados antes.
- Após a utilização da fritadeira, retirar a ficha da tomada.
- Se ligar a fritadeira sem a mesma ter óleo ou gordura, a protecção de sobreaquecimento ligar-se-á automaticamente. Em consequência de tal, o aparelho não estará pronto a funcionar. Retire a ficha da tomada.

Utilização

- Verificar se o aparelho se encontra desligado da corrente.
- Desbloquear a tampa, carregando no respectivo botão (3).
- Retire o cesto de fritura, meta a mão na cavidade e puxe pela pega (9) para cima até esta encaixar. Encha o recipiente para gordura de fritar com óleo ou gordura. O nível do óleo ou da gordura deverá encontrar-se entre as marcações MIN. e MAX.

Siga, por favor, este aviso importante!

No caso de utilizar gordura sólida, corte-as aos bocadinhos e coloque-a no fundo da fritadeira. **Não coloque, de forma alguma, a gordura sólida no cesto de fritar!**

- Enfie a ficha num tomada de contacto de segurança de 230 V, 50 Hz instalada segundo as regras e ligue a fritadeira com o interruptor I/O (5). Feche a tampa, durante a fase de aquecimento.
- A luz de controlo da rede (5) e a lâmpada de controlo HEATING (aquecendo) (6) acendem. Coloque o regulador da temperatura (7) na posição pretendida (mín – aprox. 130 °C, posição média – aprox. 160 °C, máx – aprox. 190°C).
- Logo que tenha sido atingida a temperatura regulada, a lâmpada piloto HEATING (6) apagar-se-á. A lâmpada de controlo da rede fica acesa e indica o funcionamento.
- Coloque os alimentos no cesto, não o fazendo por cima da gordura quente. Abra a tampa e pendure o cesto com os alimentos, muito cuidadosamente, na respectiva reentrância.
- Feche a tampa. Solte a pega do cesto (empurrando o botão (10) pela pega). Desta forma, o cesto encontrar-se-á dentro da gordura quente.
- A lâmpada de controle HEATING acender-se-á e pagar-se-á várias vezes enquanto o aparelho estiver a fritar. É um processo normal e indica que a temperatura está a ser controlada e mantida por meio do termostato. Quando os alimentos estiverem fritos (a duração estará indicada nas embalagens dos mesmos ou em receitas), abra a tampa com todo o cuidado (atenção, poderá sair vapor muito quente). Retire então o cesto.
- Deixe pingar um pouco o óleo dos fritos, pendurando o cesto de fritura na borda do recipiente para gordura de fritar.
- Para desligar o aparelho prima o interruptor I/O (5) e tire a ficha da tomada.

Limpeza

- Verificar se a ficha foi retirada da tomada.
- Antes de começar a limpeza, esperar até o aparelho arrefecer completamente. Contudo, após a utilização, deverá esperar-se 1 a 2 horas para se evitarem fermentos.
- Quando substituir o óleo, despeje-o lateralmente.
- Não mergulhe o aparelho em água.
- Poderá remover a tampa, pressionando simultaneamente para trás os dois suportes laterais da articulação da mesma. Tal tornará a limpeza mais fácil.
- 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.
- O cesto de fritar pode ser lavado normalmente em água com detergente.
- Evitar a utilização de produtos abrasivos ou de objectos cortantes, para não provocar quaisquer danos na fritadeira!

Mudança do filtro de cheiro e de vapor de gordura

Pode mudar o filtro na tampa.

- Prima na parte de dentro da tampa o suporte da cobertura com filtro para baixo e retire a cobertura puxando-a para a frente.
- Mude o filtro.
- Volte a montar a cobertura depois da mudança de filtro.

Sugestão: Se estes filtros se gastarem, pode usar filtros universais, como por exemplo os de cúpulas de escape de vapores, que podem ser recortados ao tamanho adequado.

Características técnicas

Modelo:	FR 1209 CB
Alimentação da corrente:.....	230 V, 50 Hz
Consumo de energia:.....	1800 W
Categoria de protecção:.....	I
Capacidade:.....	max. 1,8 litros

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

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

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

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

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

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

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem, nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

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

Após a garantia

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



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 (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini. **Attenzione!** Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.

Speciali norme di sicurezza relative a questo apparecchio

- Non spostare l'apparecchio quando il l'olio è caldo.
- Quando si utilizza l'apparecchio, è necessario che il coperchio (1) sia ben chiuso.

- Riempire il cestello all'esterno della friggitrice per evitare gli spruzzi.
- Per friggere si raccomanda di utilizzare sempre l'apposito cestello.
- **Attenzione:** Non mischiare mai olio e grassi, la friggitrice potrebbe schiumare. È pericoloso anche mischiare differenti tipi di olio e grassi tutti insieme!
- Non aggiungere mai acqua all'olio!
- **Attenzione!** 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.
- Se l'apparecchio dovesse prendere fuoco, non cercare di spegnere le fiamme con l'acqua. Chiudere il coperchio dell'apparecchio. Soffocare le fiamme con un panno umido.

Elementi di comando

- 1 Coperchio (staccabile)
- 2 Apertura di controllo in vetro
- 3 OPEN Tasto per l'apertura del coperchio
- 4 Custodia
- 5 I/O – Interruttore On/Off / Indicatore luminoso di controllo rete
- 6 HEATING – indicatore luminoso di controllo temperatura
- 7 Termostato
- 8 Cestello
- 9 Impugnatura
- 10 Tasto per abbassare il cestello
- 11 Contenitore raccogligrassi
- 12 Coperchio filtro
- 13 Filtro antiodori e vapori grassi (senza figura)
- 14 Tasto di sblocco (senza figura)

Introduzione

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

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

Collegamento

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

Messa in esercizio

Prima della prima messa in esercizio

1. Togliere l'imballaggio. Aprire la friggitrice premendo il tasto OPEN (3). Nella friggitrice è contenuto il cesto per la friggitura.
2. Si consiglia di pulire bene il coperchio, la scatola, il contenitore e il cesto per la friggitura come descritto in PULIZIA.
3. Collegare il cavo di alimentazione accluso con una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V/50 Hz e con il collegamento alla rete sul retro dell'apparecchio.

Avvertenze per l'utente

- Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patatine fritte). Dopo 8 - 10 volte che avete usato la friggitrice, dovreste cambiare l'olio.
- Il grasso per la frittura deve essere altamente combustibile. Per friggere usate olio apposito di qualità o grasso per friggere. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla friggitura perché possono generare fumo già a basse temperature. Raccomandiamo l'uso di olio da frittura liquido.

Attenzione! Se si desidera utilizzare grasso osservare le indicazioni importanti per l'uso!

Se si usa grasso, tagliarlo a pezzettini. Impostare il termostato su una temperatura bassa ed aggiungere lentamente i pezzettini. Quando il grasso si è sciolto ed ha raggiunto il livello d'olio, impostare il termostato sulla temperatura desiderata.

- 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.
- 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.
- Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
- Quando friggete impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.
- Il cestello può essere riempito max. fino a 2/3. Non versare oltre la quantità prevista.
- Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.
- Dopo aver utilizzato la friggitrice, staccare il connettore dalla presa.
- Se per caso accendete la friggitrice senza olio o grasso, il dispositivo di protezione contro il surriscaldamento si attiva automaticamente. L'apparecchio quindi non è più pronto per l'uso. Staccare la spina.

Uso

- Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento.
- Sbloccare il coperchio premendo il tasto di sblocco (3).
- Estraete il cesto per la friggitura afferrando la cavità e tirate l'impugnatura (9) verso l'alto fino al punto di arresto. Versate olio o grasso nel contenitore per il grasso. Il livello di riempimento deve essere tra la tacca MIN. e MAX.

Fare attenzione a queste avvertenze!

Se dovete usare grasso, tagliarlo a fettine e metterlo sul piano del contenitore da frittura. **Non mettere il grasso in nessun caso nel cesto da frittura!**

- Inserite la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz e accendete la friggitrice con l'interruttore I/O (5). Durante la fase di riscaldamento chiudere con il coperchio.

- L'indicatore luminoso di controllo rete (5) e l'indicatore luminoso di controllo HEATING (6) sono accesi. Impostare il termostato (7) sulla temperatura desiderata (Minimo – ca. 130° C, posizione media – ca. 160 °C, massimo – ca. 190°C).
- Quando la temperatura impostata è stata raggiunta, l'indicatore luminoso di controllo HEATING (6) si spegne. La spia di controllo rete rimane accesa e indica il funzionamento.
- Riempire il cestello di friggitura, ma non sopra il grasso bollente. Aprire il coperchio e con cautela agganciare il cestello con gli alimenti da friggere nella cavità.
- Abbassare il coperchio e chiudere. Staccare il manico (spingendo il tasto (10) sul cestello). Ora il cestello di friggitura si trova nel grasso bollente.
- L'indicatore HEATING si accende e si spegne più volte durante la friggitura. Ciò è normale ed indica che la temperatura viene controllata e conservata stabile dal termostato. Al termine della friggitura (i tempi sono riportati sulla confezione dei generi alimentari o nella ricetta), sollevare con cautela il coperchio (attenzione, è possibile che fuoriesca vapore bollente). Ora estrarre il cestello di friggitura.
- Lasciate sgocciolare un po' l'olio dagli alimenti fritti agganciando il cestello di friggitura sul bordo del contenitore per il grasso.
- Per spegnere l'apparecchio premete l'interruttore I/O (5) e togliete la spina dalla presa.

Pulizia

- Accertarsi che la spina sia staccata.
- Attendete finché la friggitrice sia completamente raffreddata prima di iniziare a pulirla. Dopo l'uso si dovrebbe attendere 1 - 2 ore per evitare ustioni.
- Per sostituire l'olio buttare via quello vecchio versandolo lateralmente.
- Si raccomanda di non immergere l'apparecchio in acqua.
- Per sollevare il coperchio spingere i due supporti laterali sulla giuntura del coperchio contemporaneamente all'indietro. In questo modo la pulizia è più facile.
- 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.
- Pulire il cestello come abitualmente in acqua e detergente per stoviglie.
- Evitate di usare detergenti abrasivi od oggetti acuminati per non danneggiare la friggitrice!

Ricambio del filtro per l'assorbimento dei vapori di grasso e di odori

Si può cambiare il filtro nel coperchio.

- Premete verso il basso il supporto del coperchio del filtro, sul lato interno del coperchio, ed estraetelo spingendolo in avanti.
- Cambiare il filtro.
- Dopo aver cambiato il filtro avvitare nuovamente la copertura.

Consiglio: Quando i filtri sono stati usati, si possono utilizzare filtri p.e. per cappe aspiranti o universali ritagliandoli alla misura giusta.

Dati tecnici

Modello: FR 1209 CB
Alimentazione rete: 230 V, 50 Hz
Consumo di energia: 1800 W
Classe di protezione: I
Capacità: mass. 1,8 litri

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

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

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

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

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

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

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

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

Dopo la garanzia

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



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.

ITALIANO

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantisert, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje. Gis 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 (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinns, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på henderne. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut stopselet med en gang. Ikke kom borti vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid stopselet ut av stikkontakten (trekk i stopselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke stopselet ut av stikkontakten (trekk i stopselet, ikke i ledningen).
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadete apparater må ikke brukes.
- 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

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).
- OBS!** Ikke la små barn leke med plast. **De kan kveles!**
- For å beskytte barn mot farer forbundet med elektriske apparater, må du alltid sørge for at ledningen ikke henger ned, og at apparatet ikke er tilgjengelig for barn.

Spesielle sikkerhetsanvisninger for dette apparatet

- Ikke flytt på apparatet mens fettet er flytende/varmt.
- Hold lokket (1) ordentlig lukket under bruk.
- Fyll opp kurven utenfor frityrgryten for å unngå sprutting.
- Bruk alltid frityrkurven når du friterer.
- OBS:** Bland aldri fett og oljer, da kan frityrgryten skumme over. Det er også farlig å blande ulike olje- og fettyper med hverandre!
- Tilsett aldri vann i oljen!
- Advarsel!** Oljer og fett kan begynne å brenne ved overoppheating. Vær forsiktig! Ikke glem å slå av apparatet etter bruk! Still først ned termostaten til laveste innstilling, og trekk deretter ut kontakten.
- Hvis apparatet skulle ta fyr, må du aldri forsøke å slukke flammen med vann. Lukk lokket på apparatet. Kvel flammen med en fuktig duk.

Oversikt over betjeningselementene

- 1 Lokk (avtakbart)
- 2 Vindu
- 3 OPEN Knapp til å åpne lokket med
- 4 Hus
- 5 I/O – Av-/På-bryter / kontrolllampe for nettilkobling
- 6 HEATING – kontrolllampe for temperatur
- 7 Termostat
- 8 Frityrkurv
- 9 Håndtak
- 10 Knapp til å senke håndtaket med
- 11 Frityrfettbeholder
- 12 Filtertildekning
- 13 Lukt- og fettdunstfilter (ikke på bildet)
- 14 Låseknap (ikke på bildet)

Innledning

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

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

Tilkobling

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

Ta i bruk apparatet

Før første gangs bruk

1. Fjern emballasjen. Åpne frityrgryten ved å trykke på OPEN knappen (3). I frityrgryten ligger frityrkurven. Ta alle gjenværende ut av frityrgryten.
2. Vi anbefaler at du rengjør lokket, huset, beholderen og frityrkurven slik det er beskrevet under RENGJØRING.
3. Koble den vedlagte strømledningen til en forskriftsmessig installert jordet kontakt, 230 V / 50 Hz, og til strømtilkoblingen på baksiden av apparatet.

Bruksveiledning

1. Rester som har blitt liggende igjen i oljen (f.eks. pommes frites-biter), bør fjernes regelmessig. Etter 8–10 ganger bruk bør du skifte olje.
2. Frityrfett må tåle høy varme. Bruk kvalitativt høyverdig frityrolje eller frityrfett til å frite i. Ikke bruk margarin, olivenolje eller smør. Disse fettsortene egner seg ikke til fritering, da de kan utvikle røyk alt ved lave temperaturer. Vi anbefaler bruk av flytende frityrolje.

Advarsel! Venligst vær oppmerksom på denne viktige henvisningen når du anvender fett!

Dersom du anvender fett, må fettet deles opp i små stykker. Still inn termostaten på en lav temperatur, og tilsett stykkene langsomt. Når fettet har smeltet og blitt til olje, kan termostaten stilles inn på ønsket temperatur.

3. For å redusere akrylamidinnholdet i mat med stivelse (poteter, korn) anbefales det å ikke overskride en temperatur på 170 °C (ev. 175 °C) ved fritering. I tillegg er det viktig å holde friteringstiden så kort som mulig og forsøke å oppnå en mest mulig gyllengul farge på det som friteres.
4. Velg egnet friteringstemperatur, og ta da hensyn til hva du skal fritere. Som retningslinje gjelder: For håndfriterte næringsmidler krever en høyere temperatur enn rå næringsmidler.
5. Så lenge oljen eller fettet fremdeles er varmt, må du ikke løfte eller flytte på frityrgryten.
6. Stryk av overflødig deig når du friterer næringsmidler med/av deig, og legg bitene forsiktig ned i oljen.
7. Frityrkurven må maks. fylles opp til 2/3. Den må ikke overfylles.
8. Fuktige næringsmidler må først gnis tørre med en klut.
9. Trekk stopselet ut av stikkontakten etter at du har brukt frityrgryten.
10. Hvis du uforvarende skulle komme til å slå på frityrgryten når det ikke er olje eller fett i den, kobles overoppheatingsbeskyttelsen automatisk inn. Da er ikke apparatet funksjonsklart. Trekk stopselet ut av stikkontakten.

Bruk

1. Forsikre deg om at apparatet er slått av og er koblet fra strømnettet.
2. Løsne lokket ved å trykke på låsekappen (3).
3. Ta ut frityrkurven, ta tak i fordypningene og trekk håndtaket (9) oppover til det griper tak. Fyll olje eller fett i frityrfettbeholderen. Påfyllingsmengden må ligge mellom MIN- og MAX-merket.

Legg nøyne merke til denne viktige anvisningen!

Hvis du skal bruke fett, deler du det opp i små biter og legger det på bunnen av frityrbeholderen. **Legg aldri fett i frityrkurven!**

4. Plugg stopselet inn i en forskriftsmessig installert sikkerhetsstikkontakt 230 V, 50 Hz og slå på frityrgryten ved hjelp av I/O-bryteren (5). Hold lokket lukket under oppvarming.
5. Kontrollampen for netttilkobling (5) og HEATING-kontrollampen (6) kobles inn. Sett termostaten (7) på ønsket temperatur (Min. – ca. 130 °C, midtre posisjon – ca. 160 °C, maks. – ca. 190 °C).
6. Når den innstilte temperaturen er nådd, slukkes HEATING-kontrollampen (6). Kontrollampen for netttilkobling forblir innkoblet og viser at apparatet er i bruk.
7. Fyll frityrkurven. Pass på at kurven ikke blir fylt opp over det varme fettet. Åpne lokket og hekt kurven med det som skal friteres, forsiktig inn i utsparingen.
8. Lukk lokket. Løsne håndtaket (ved å skyve på knappene (10) på håndtaket). Dermed befinner frityrkurven seg i det varme fettet.

9. HEATING-kontrollampen kobles inn og ut flere ganger i løpet av friteringen. Dette er normalt. Det indikerer at riktig temperatur opprettholdes, og at temperaturen kontrolleres med termostat. Etter at næringsmidlene er ferdig fritert (opplysninger om frityrtider finner du på næringsmidlelballasjen eller i oppskriften), åpner du lokket forsiktig (vær forsiktig, det kan komme ut varm damp). Ta så ut frityrkurven.
10. La oljen drykke litt av de friterte matvarene ved å henge opp frityrkurven på kanten av frityrfettbeholderen.
11. Trykk på I/O-bryteren (5) og trekk stopselet ut av stikkontakten for å slå av apparatet.

Rengjøring

1. Kontroller at stopselet er trukket ut.
2. Vent til frityrgryten er fullstendig avkjølt før du begynner med rengjøringen. Du bør i alle fall vente 1–2 timer etter bruk for å unngå forbrenninger.
3. For å skifte olje heller du den gamle oljen ut på siden.
4. Ikke legg apparatet ned i vann.
5. Lokket kan du dra opp ved å presse de to holderne på lokkleddet bakover samtidig. Dette forenkler rengjøringen.
6. Rengjør frityrfettbeholderen, lokket og huset med en fuktig klut og ev. litt oppvaskmiddel. Ikke legg delene ned i vann.
7. Frityrkurven kan du vaske i vanlig oppvaskvann.
8. Unngå bruk av skuremidler eller skarpe gjenstander, slik at ikke frityrgryten blir skadet!

Utskifting av lukt- og fettdunstfilteret

Filteret i lokket kan skiftes ut.

- Trykk holderen for filtertildekningen inni lokket nedover og trekk tildekningen ut og av.
- Skift ut filteret.
- Sett tildekningen på plass igjen etter at filteret er skiftet ut.

Tips: Dersom filteret er utbrukt, kan du ta et universalfilter, f.eks. fra dampetter, og klippe dette til riktig størrelse.

Tekniske data

Modell:	..FR 1209 CB
Spenningsforsyning:230 V, 50 Hz
Inngangsstrøm: 1800 W
Beskyttelsesklasse: I
Påfyllingsmengde: maks. 1,8 liter

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

Med forbehold om tekniske endringer!

Garanti

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

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

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

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

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

Verken defekter på forbrukertilbehør og slitasjedeler eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

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

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 (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- Caution!** Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.

Special Safety Advice for this Device

- Do not move the device when the fat is liquid/hot.
- Keep the lid (1) tightly closed during use.
- Please fill the basket outside the deep-fat fryer in order to prevent splashes.
- Please always use the frying basket for deep-frying.
- **Warning:** Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over. Even the mixing of various types of oil and fat with one another is dangerous!
- Never add water to the oil!
- **Warning!** 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.

- If the deep fat fryer should catch fire, do not under any circumstances attempt to extinguish the flames with water. Instead, replace the lid and suffocate the flames with a damp cloth.

Overview of the Components

- 1 Lid (removable)
- 2 Viewing window
- 3 OPEN Button to open the lid
- 4 Housing
- 5 I/O – On/off switch / Power on lamp
- 6 HEATING – temperature control lamp
- 7 Temperature regulator
- 8 Deep frying basket
- 9 Handle
- 10 Knob for lowering the deep frying basket
- 11 Frying fat container
- 12 Filter cover
- 13 Odour and fat vapour filter (not shown)
- 14 Unlocking button (not shown)

Introduction

The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat, so that the temperature can be adapted to the food being fried.

The optimal and safe use of the deep fryer requires that the use instructions be read carefully.

Connection

The fryer must be connected to a properly installed 230 V, 50 Hz socket with earthing protection.

Putting into use

Before using for the first time

1. Remove the packaging. Open the deep fryer by pressing the OPEN button (3).
The frying basket is in the deep fryer.
2. It is highly recommended to clean the lid, casing, container and frying basket as described in CLEANING.
3. Connect the mains cable supplied to a correctly installed 230 V/50 Hz power socket and the mains connection point on the rear of the device.

Useful hints for use

1. Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). Change the oil after using it 8-10 times.
2. Deep frying fat must be capable of being heated to high temperatures. Use high quality frying oil or frying grease. Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperatures. We recommend the use of liquid frying oil.

Warning! Please note this important information if you intend to use fat!

If you use fat, please divide it up into small pieces. Turn the thermostat to a low temperature and add the pieces slowly.

Once the fat has melted and the correct oil level is reached you can set the desired temperature on the thermostat.

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. Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
5. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
6. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
7. The deep frying basket must not be more than two-thirds full. Do not overfill the basket.
8. Rub dry humid foods with a cloth before frying.
9. After use, unplug the deep fryer.
10. If you should switch on your deep fat fryer by accident when there is no oil or fat in it, the overheating protection device will switch on automatically. The device is then no longer operable. Remove the plug from the socket.

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off.
2. Unlock the lid by pressing the release button (3).
3. Remove the deep-frying basket, insert your hand inside the device and pull the handle (9) upwards until it locks into place. Then fill oil or fat into the frying fat container. Only fill between the MIN. and MAX. mark.

Please note the following important information!

If you use fat, divide it up into small pieces and place it on the floor of the deep frying vessel. **Under no circumstances should you place the fat in the deep frying basket!**

4. Insert the plug into a correctly installed 230 V, 50 Hz socket with earthing contact and switch the deep fryer on by the I/O switch (5). Then close the lid during the heating-up phase.
5. The power on switch (5) and the HEATING control lamp (6) light up. Please set the temperature regulator (7) to the desired temperature (Min. – approx. 130° C, middle position – approx. 160° C, Max. – approx. 190° C).
6. Once the set temperature has been reached, the HEATING control lamp (6) goes off. The power on lamp remains on and shows that the device is working.
7. Now fill the deep-fry basket. Please ensure that the basket is not filled above the hot fat. Open the lid and insert the basket with the items to be fried carefully into the recess.
8. Now close the lid. Release the handle (by pushing the button (10) on the handle). The deep-fry basket is now in the hot fat.

9. During the deep-frying process the HEATING control lamp switches on and off several times. This is normal and shows that the temperature is being thermostatically controlled and maintained. After the frying time has elapsed (frying times are to be found on the food packaging or in the recipe), open the lid carefully (as it is possible that hot steam will be released). Now remove the deep-frying basket.
10. Allow the oil to drain off the food being fried by suspending the deep-frying basket on the edge of the frying fat container.
11. To switch off the device press the I/O switch (5) and remove the plug from the socket.

Cleaning

1. Make sure that the plug is pulled out.
2. Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning. Wait in any case for 1 to 2 hours after use before using again to avoid burns.
3. When you want to change the oil, pour the old oil out of the side.
4. Please do not immerse the device in water.
5. The lid can be removed by pushing the two retaining devices on the side of the lid hinge towards the rear at the same time. This makes cleaning easier.
6. 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.
7. The deep frying basket can be cleaned in the usual way in soapy water.
8. Avoid using abrasive detergents or sharp objects to avoid damaging the deep fryer!

Changing the Odour and Fat Vapour Filter

The filter in the lid can be replaced.

- Press down the holder of the filter cover on the inside of the lid and pull out the cover towards the front.
- Replace the filter.
- Then reassemble the cover.

Tip: When these filters have been used up it is possible to cut universal filters to size, e.g. from cooker hoods.

Technical Data

Model:	FR 1209 CB
Power supply:	230 V, 50 Hz
Power consumption:	1800 W
Protection class:	I
Filling quantity:	max. 1,8 Litre

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

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

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

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

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

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

Defects to consumables or parts subject to wearing as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

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



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.

ENGLISH

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 (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dlonimi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Dziec

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

Uwaga! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.

Szczególne zalecenia bezpieczeństwa odnoszące się do tego urządzenia

- Jeżeli tłuszcz jest płynny/gorący nie należy poruszać urządzeniem.

- W trakcie używania pokrywa (1) powinna być dobrze zamknięta.
- Koszyk należy napełniać poza frytownicą, aby uniknąć rozpryskiwania się oleju.
- Do smażenia w głębokim oleju należy zawsze używać przeznaczonego do tego koszyka.
- **Uwaga:** nigdy nie mieszać tłuszcza i oleju, gdyż frytkownica mogłyby wykiperić. Również mieszanie różnych olejów i rodzajów tłuszcza jest niebezpieczne!
- Do oleju nigdy nie dolewaj wody!
- **Ostrzeżenie!** 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 a następnie wyciągnij wtyczkę.
- Gdyby urządzenie zaczęło się palić, w żadnym wypadku proszę nie podejmować próby gaszenia plomieni wodą. Proszę zamknąć pokrywkę urządzenia. Plomienie proszę zdusić wilgotną ścierek.

Przegląd elementów obsługi

- 1 Pokrywa (zdejmowana)
- 2 Okienko
- 3 OPEN Przycisk do otwierania pokrywy
- 4 Obudowa
- 5 Przelącznik I/O (wl./wył.) / lampka kontrolna sieci
- 6 HEATING – lampka kontrolna temperatury
- 7 Regulator temperatury
- 8 Koszyk do smażenia
- 9 Uchwyty
- 10 Suwak opuszczający koszyk do smażenia
- 11 Wewnętrzny pojemnik na olej
- 12 Osłona filtra
- 13 Filtr zapachów i oparów (bez rysunku)
- 14 Przycisk odblokowujący (bez rysunku)

Wstęp

Frytownica jest wyposażona w regulowany termostat, który pozwala na indywidualne dostosowanie temperatury do smażonego produktu.

Prosimy o dokładne i uważne przeczytanie tej instrukcji obsługi, aby móc w optymalny i bezpieczny sposób korzystać z frytkownicy.

Podłączenie

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

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. Proszę otworzyć frytkownicę naciśkając przycisk OPEN (3). Wewnątrz frytkownicy znajduje się kosz frytkownicy.
2. Zalecamy oczyszczenie pokrywy, obudowy, pojemnika i kosza frytkownicy, tak jak opisano to w punkcie CZYSZCZE-NIE.

- Załączony kabel sieciowy proszę połączyć z przepisowo zainstalowanym gniazdkiem wtykowym z uziemieniem na 230 V/50 Hz i z podłączeniem sieciowym z tyłu urządzenia.

Uwagi dotyczące eksploatacji

- Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po 8-10-krotnym użyciu należy wymienić olej.
- Tłuscz do frytownicy musi się dać rozgrzać do wysokiej temperatury. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczy do głębokiego smażenia. Należy unikać stosowania margaryny, oleju z oliwek lub masła. Tego rodzaju tłuszcze nie nadają się do głębokiego smażenia, ponieważ już przy niskiej temperaturze mogą one zacząć się dymić. Zalecamy stosowanie płynnego oleju do smażenia.

Ostrzeżenie! Przestrzegaj tej ważnej wskazówki, używając tłuszczy stałego!

Używając tłuszczu stałego, rozdzielaj go na małe kawałki. Ustaw termostat na niską temperaturę i powoli dodawaj kawałki tłuszczy. Gdy tłuscz stopi się i osiągnie konsystencję oleju, możesz ustawić na termostacie pożądaną temperaturę smażenia.

- 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 najwyższej do koloru złoto-żółtego.
- Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasad, że produkty które były już wcześniej smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
- Jeżeli olej lub tłuscz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwać frytownicy.
- Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
- Kosz do frytowania napelniać maksymalnie w 2/3. Nigdy nie należy go przepelniać.
- Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha ściereczką.
- Po zakończeniu korzystania z frytownicy proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Jeżeli przypadkowo włączą Państwo frytownicę, a w środku nie będzie oleju lub tłuszczy, automatycznie włączy się zabezpieczenie przed przegrzaniem. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do pracy. Proszę wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.

Użytkowanie

- Prosze się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
- Prosze odblokować pokrywę naciskając przycisk rygla (3).

- Wyjmij kosz frytownicy, chwyć za wgłębienie i wyciągnij uchwyt (9) do góry tak, aby zaskoczył. Wlej olej lub inny tłuscz do zbiornika frytownicy. Poziom napолнения musi mieścić się pomiędzy oznaczeniami MIN. i MAX.

Proszę przestrzegać poniższej ważnej wskazówki!

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

W żadnym wypadku proszę nie kłaść tłuszczy do koszyka frytownicy!

- Włóz wtyczkę do zainstalowanego zgodnie z przepisami gniazda z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz i włącz frytownicę przełącznikiem I/O (5). Proszę zamknąć pokrywkę podczas fazy podgrzewania.
- Zaświeci lampka kontrolna sieci (5) i lampka kontrolna grzania HEATING (6). Regulatorem temperatury (7) proszę ustawić pożądaną temperaturę (Min – ok. 130° C, środkowa pozycja – ok. 160° C, Max – ok. 190° C).
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury lampka kontrolna HEATING (6) gaśnie. Lampka kontrolna sieci pozostaje włączona, sygnalizując pracę urządzenia.
- Proszę napelić kosz do frytek i pamiętać przy tym, by nie robić tego nad gorącym tłuszczy. Proszę otworzyć pokrywkę i kosz z zawartością zawiesić ostrożnie we wgłębieniu.
- Proszę zamknąć pokrywkę. Proszę zwolnić uchwyt (przesuwając przycisk (10) na uchwycie). Tak więc kosz do frytek znajduje się w gorącym tłuszczy.
- Lampka kontrolna HEATING wielokrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalny stan, który wskazuje, że temperatura kontrolowana i podtrzymywana jest przy pomocy termostatu. Po upływie czasu smażenia (długość smażenia znajdą Państwo na opakowaniu środków spożywczych lub w przepisie) proszę ostrożnie otworzyć pokrywkę (Uwaga! Ewentualnie wydobywa się gorąca para). Następnie proszę wyjąć kosz.
- Poczekaj aż część oleju ścięknie z usmażonego produktu, zawieszając kosz frytownicy na krawędzi jej zbiornika.
- Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przełącznik I/O (5) i wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.

Czyszczenie

- Proszę się upewnić, że wtyczka jest wyciągnięta z gniazdka.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia zaczekać, aż frytownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godzinę od jego użytkowania.
- Aby wymienić olej proszę najpierw wylać olej znajdujący się we frytownicy, przechylając ją na bok.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.
- Pokrywkę można zdjąć do góry, wciskając jednocześnie do tyłu obydwa boczne zamocowania na przegubie pokrywki. Dzięki temu łatwiejsze jest czyszczenie.
- Oczyszczyć wewnętrzny pojemnik na tłuszcze, pokrywę i obudowę za pomocą wilgotnej ściereczki i w razie potrzeby płynu do zmywania. Nie zanurzać w wodzie.
- Koszyk do smażenia można zmywać w sposób tradycyjny.
- Aby nie uszkodzić frytownicy, należy unikać używania środków do szorowania lub ostrych przedmiotów!

Wymiana filtra do zapachów i do oparów tłuszczu

Filt w pokrywce mogą Państwo wymieniać.

- Wciśnij do dolu uchwyt osłony filtra na wewnętrznej stronie pokrywy i ściagnij osłonę do przodu.
- Proszę wymienić filtr.
- Po wymianie proszę zamontować z powrotem pokrywkę.

Wskazówka: Gdyby kiedyś filtry te się zużyły, to do właściwych rozmiarów można przyciąć filtry uniwersalne, np. filtry do wyciągów kuchennych.

Dane techniczne

Model:.....FR 1209 CB

Napięcie zasilające:230 V, 50 Hz

Pobór mocy:1800 W

Stopień ochrony:I

Wielkość napełnienia:maks. 1,8 l

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,

- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego użytkowania i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczęci sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

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

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



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 dobře uschověte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim 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 (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněné používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponoriujte do kapaliny) 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. Vyuvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudeste přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechtejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).
- **Pozor!** Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií.
Hrozí nebezpečí udusení!
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickým přístrojem, postarejte se o to, aby kabel neviseł dolů a děti na přístroj nedosáhly.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Nepohybujte s přístrojem, jestliže tuk je tekutý/horký.
- Víko (1) fritovací nádoby ponechte po dobu provozu pevně uzavřené.
- Fritovací koš plňte mimo fritovací nádobu, zabráníte tím stříkání tuku.
- Pro fritování používejte vždy fritovací koš.
- **Pozor:** Nikdy nemíchejte tuk a oleje, mohlo by dojít k překypění fritézy. Nebezpečné je i vzájemné míchání různých druhů olejů nebo tuků!

- Do oleje nikdy nepřilévejte vodu!
- **Výstraha!** Oleje a tuky mohou v případě přehřátí začít hořet. Budte opatrní! Po použití nezapomeňte přístroj vypnout! Nejdříve proto postavte termostat na nejnižší místo a poté vytáhněte zástrčku.
- Začne-li přístroj hořet, v žádném případě se nepokoušejte ohni hasit vodu. Zavřete víko přístroje. Uhaste plameny pomocí vlhkého hadíku.

Přehled ovládacích prvků

- 1 Víko (snímatelné)
- 2 Průzor
- 3 OPEN Tlačítko k otevření víka
- 4 Vnější kryt
- 5 I/O – Ovládací spínač / síťová kontrolka
- 6 HEATING – kontrolka teploty
- 7 Regulátor teploty
- 8 Fritovací koš
- 9 Rukojet'
- 10 Knoflík pro spuštění fritovacího koše do nádoby
- 11 Fritovací nádoba
- 12 Kryt filtru
- 13 Pachový a tukový filtr (bez obrázku)
- 14 Odjišťovací tlačítko (bez obrázku)

Úvod

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

Prosím, přečtěte si pozorně tento návod k obsluze, abyste pak mohli fritézu používat bezpečně a optimálním způsobem.

Připojení

Přístroj smí být připojen jen do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz.

Uvedení do provozu

Před prvním uvedením do provozu

1. Zaváde přístroj obalu. Otevřete fritézu stisknutím tlačítka OPEN (3). Ve fritéze se nachází fritovací koš.
2. Doporučujeme čistit víko, těleso, nádobu a fritovací koš tak, jak je popsáno v oddíle ČIŠTĚNI.
3. Pomocí dodávaného síťového kabelu propojte předpisově instalovanou zásuvku, s ochranným kolíkem, 230 V, 50 Hz, se zdírkou připoje na el. síť na zadní straně přístroje.

ČESKY

Pokyny pro používání

1. Pravidelně odstraňujte zbytky fritované suroviny, které zůstaly v oleji (např. kousky pomfritů). Po 8 - 10 použitích by měl být olej vyměněn.
2. Fritovací tuk musí být schopen zahřátí na vysokou teplotu. K fritování používejte jen kvalitní fritovací oleje nebo fritovací tuky. Nepoužívejte margarín, olivový olej nebo máslo. Tyto tuky nejsou totiž k fritování vhodné, protože už při nižších teplotách se mohou přepalovat. Doporučujeme používat tekutý fritovací olej.

Výstraha! V případě, že budete chtít používat tuky, věnujte prosím pozornost tomuto důležitému upozornění!

Pokud budete používat tuk, nakrájte ho na malé kousky. Nastavte termostat na nejnižší teplotu a pomalu kousky přidávejte. Jakmile se tuk roztaví a bude z něho olej, můžete na termostatu nastavit požadovanou teplotu.

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. Zvolte vhodnou fritovací teplotu a zohledněte při tom povahu fritované suroviny. Jako návod platí: Předsmažené potraviny vyžadují vyšší teplotu než potraviny v surovém stavu.
5. Jestliže je olej nebo tuk ještě horký, pak nesmíte fritézu přenášet nebo s ní pohybovat.
6. Při fritování potravin z těsta setřete přebytečné těsto a kousky vkládejte opatrne do oleje.
7. Fritovací koš smí být naplněn maximálně ze 2/3. Nepřepilňujte fritovací koš.
8. Vlhké potraviny nejprve otřete do sucha pomocí hadřiku.
9. Po použití fritézy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
10. Pokud Vaši fritézu omylem zapnete v době, kdy se v ní nachází žádný olej, resp. tuk, dojde k automatické aktivaci ochrany proti přehřátí. V důsledku toho pak přístroj není funkční. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Používání

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý.
2. Odjistěte poklop tak, že stlačíte odjíšťovací tláčítko (3).
3. Vyjměte fritovací koš, sáhněte do jímky a vytáhněte držák (9) nahoru, dokud nezaklapne. Do nádoby pro fritovací tuk dopříte olej nebo tuk. Hladina tuku musí ležet mezi značkami MIN. a MAX.

Prosíme, dodržujte tento důležitý pokyn!

Používáte-li fritovací tuk, rozkrájte jej na malé kousky a ty pak položte na dno fritovací nádoby. **V žádném případě nevkládejte fritovací tuk na fritovacího koše!**

4. Vložte zástrčku do chráněné zásuvky 230 V, 50 Hz instalované podle předpisů a spínačem I/O (5) zapněte fritézu. Během fáze zahřívání zavřete víko.
5. Rozsvíte si síťová kontrolka (5) a kontrolka HEATING (6). Regulátor teploty (7) nastavte na požadovanou teplotu (min. – cca 130 °C, střední nastavení – cca 160 °C, max. – cca 190 °C).
6. Jakmile je dosaženo požadované teploty, kontrolní svítidlo HEATING (6) zhasne. Síťová kontrolka zůstane svítit a zobrazuje provozní funkci.
7. Naplňte fritovací koš; dbejte při tom na to, aby koš nebyl plněn nad horkým tukem. Otevřete víko a opatrne zavřete koš s fritovanou surovinou do vybráni.
8. Zavřete víko. Uvolněte rukojetí (otočením tláčítka (10) na držadle). Fritovací koš se se tak nachází v horkém tuku.

9. Kontrolní svítidlo HEATING se během fritování střídavě rozsvěcuje a zhasná. Tento jev je normální a indikuje skutečnost, že teplota je termostaticky kontrolována a udržována. Po uplynutí fritovací doby (fritovací doby najdete na obalu potravin nebo v návodu pro přípravu) opatrně otevřete víko (pozor, může dojít k uvolnění horké páry). Fritovací koš vyměňte.
10. Nechte olej z fritované suroviny trochu odkapat tím, že fritovací koš zavřete na okraj nádoby pro fritovací tuk.
11. Pro vypnutí přístroje stiskněte spínač I/O (5) a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Čištění

1. Ujistěte se, že zástrčka je vytážena ze zásuvky. Výčkejte, až fritéza zcela vychladne a teprve potom začněte s čištěním. Po použití byste ale měli před další manipulací v každém případě vyčkat minimálně 1-2 hodiny, abyste se vyvarovali možného popálení.
3. Při výměně oleje vylévajte olej do strany.
4. Přístroj nikdy neponořujte do vody.
5. Víko můžete vymوت vytáhnutím nahoru, a sice tak, že oba boční držáky na klubovuvíkou současně stlačíte směrem dozadu. Toto ulehčí čištění.
6. Očistěte fritovací nádobu, víko a vnější kryt vlhkým hadříkem, popřípadě použijte prostředek na mytí nádobí. Neponořujte nádobu do vody.
7. Fritovací koš můžete myt obvyklým způsobem ve vodní lázně s příslušnou prostředkem na mytí nádobí.
8. Vyvarujte se používání drsných čistících prostředků nebo ostrých předmětů, abyste fritézu nepoškodili!

Výměna pachového a tukového filtru

Filtr, který se nachází ve víčku můžete vyměnit.

- Stiskněte držák krytu filtru na vnitřní straně víka směrem dolů a kryt vytáhněte směrem dopředu.
- Vyměňte filtr.
- Po provedení výměny opět kryt namontujte.

Tip: Pokud by se tyto filtry jednou zcela opotřebovaly, je možné na správný rozdíl využít univerzální filtry např. z odvazáčů par.

Technické údaje

Model: FR 1209 CB

Pokrytí napětí: 230 V, 50 Hz

Příkon: 1800 W

Třída ochrany: I

Objem náplně: max. 1,8 liter

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 konstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

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

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

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

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

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení, tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

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

Po uplynutí záruky

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



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdajeť zde elektropřístroje, jestliže už nebudete 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 odevzdát k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

ČESKY

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétel előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adj a készülékhez.

- Kizárolag személyi cérla használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szárna)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártás folyadékba), és óvja az éles szélektőt! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyújton bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyezz rát, tisztíja, vagy ha zavarott eszlel, minden húzza ki a csatlakozó dugaszta a konnektorból!
- **Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül!** Ha elhagyja a munkahelyet, minden kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszta a konnektorból (a dugaszról, és nem a kábelnél fogva)!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha habás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatuktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat“.

Gyerekek

- Gyermeki biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, szírtorop stb.)!
- Vigyáztat!** Kisgyermekekkel ne engedjen a fóliával játszani.
Fulladás veszélye állhat fenn!
- Annak érdekében, hogy a gyermeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermeket nem férhetnek hozzá!

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági rendszabályok

- Ne mozgassa a készüléket olyankor, amikor a zsíradék folyékony állapotú/forró!
- Tartsa a használat során a felelet (1) szorosan zárva!
- A megtöltéshez vegye ki a kosarat a a fritőzből, hogy elkerülje a fröccskölést!
- Sütéshez mindenig a sütőkosarat használja!

HAGYARUL

- **Figyelem:** Soha ne keverjen össze olajat zsírral, a felhabzó keverék könnyen kifuthat a fritőzből. Különöző olaj- és zsírfélék egymással való keverése is veszélyes!
- Soha ne adjon vizet az olajhoz!
- **Vigyázat!** Az olaj és a zsírok túlhevüléskor éghetnek. Legyen elővigyázatos! Ne felejtse el a készüléket üzemelés után kikapcsolni! Előszer állítsa a hőszabályzót a legkisebb fokozatra és utána húzza ki a csatlakozót.
- Ha tüzet fogna a készülék, semmi esetre se próbálja a lángot vízzeloltani! Csukja le a készülék fedelét, és vizes ruhával fojtsa el a lángot!

A kezelő elemek áttekintéseé

- 1 Fedél (levehető)
- 2 Ablak
- 3 OPEN Fedélnyitó gomb
- 4 Burkolat
- 5 I/O – Be-/Kikapcsoló / Hálózati ellenőrző lámpa
- 6 HEATING – hőmérséklet ellenőrző lámpa
- 7 Hőmérséklet-szabályozó
- 8 Sütőkosár
- 9 Fogantyú
- 10 Sütőkosár-lesüllyesztő gomb
- 11 Sütőzsíradék-tartály
- 12 Szűrőborító
- 13 Szag- és zsírpáraszűrő (ábra nélkül)
- 14 Reteszellésoldó gomb (ábra nélkül)

Bevezetés

Ez a fritőz szabályozható termosztáttal van ellátva, ami lehetővé teszi, hogy a hőmérséklet egyedileg hozzáigazítható legyen az elkészítendő ételhez.

Kérem, olvassa végig gondosan a jelen használati utasítást, hogy a fritőzt optimálisan és biztonságosan tudja használni.

Csatlakoztatás

A készüléket csak előírásszerűen szerelt, 230 V 50 Hz-es földelt konnektorba szabad csatlakoztatni.

Üzembehelyezés

Az első használatvétel előtt

1. Bontsa ki a csomagolást! A OPEN gomb (3) megnyomásával nyissa ki a fritőzt!
2. A fedőt, a burkolatot, a tartályt és a sütőkosarat ajánlatos megtisztítani, ahogy a TISZTÍTÁS címszó alatt le van írva.
3. A mellékelt csatlakozó kábelrel kössön össze egy előírásszerűen szerelt, érintésvédett 230 V/50 Hz-es konnektort a készülék hátoldalán található hálózati csatlakozás-sal!

Használati útmutató

1. Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes fríte darabkákat). 8-10 használat után cserélje az olajat!

- A sütéshez magas hőfokra hévithető zsíradékot használjon! A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt használjon. Ne használjon margarint, olivaolajat vagy vajat! Ezek a zsíradékok meg alkalmasak fritirozássra, mint hogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdhetnek. Folyékony sütőolaj használatát javasoljuk.

Figyelmeztetés! Kérjük vegye figyelembe ezt a fontos tudnivalót, ha zsír szeretne használni!

Amennyiben zsírt használ, vágja fel kisebb darabokra. Állítsa a hőszabályzót alacsony hőmérsékletre és lassan adjja hozzá a darabokat. Ha a zsír elolvadt és elérte az olajszintet, a hőszabályzó be lehet állítani a kívánt hőfokot.

- A keményítőtartalmú élelmiszerekben (krumpli, gabona) lévő acrylamid tartalom csökkentése érdekében nem ajánlatos a 170 °C (esetleg 175 °C) sütési hőmérsékletet túllépni. Továbbá a sütési idő lehetőleg rövid legyen és a sütendő élelmiszert maximum arányára szabad sütni.
- Válassza meg a megfelelő fritirozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sűtői kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritrozott élelmiszerrel esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszerknél.
- Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
- Tésztafélék fritirozása esetén húzza le a túlcsordult tészstát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
- A sütőkosarat legfeljebb 2/3-áig szabad megtölteni. Ne töltse túl a sütőkosarat!
- A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!
- Használhat után húzza ki a csatlakozó dugaszat a konnektorból!
- Ha véletlenül bekapcsolná a fritőzt, amikor nincs benne olaj, ill. zsír, automatikusan bekapcsol a túlhelylésgátló. Ilyenkor a készülék már nem működik. Húzza ki a csatlakozó dugaszat a konnektorból!

Használat

- Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból!
- A reteszoldó gomb (3) lenyomásával oldja ki a fedél reteszését!
- Vegye ki a sütőkosarat, nyújton bele a mélyedésbe és húzza felfele a nyelet (9), amíg az bepattan a helyére. Öntsön olajat vagy zsírt a sütőzsír tartályába. A zsíradékszint a MIN és a MAX jelölés között legyen!

Tartsa be ezt a fontos útmutatást!

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

Semmi esetre se tegye a zsírt a sütőkosárba!

- Dugja a csatlakozót egy előírásszerűen beszerelt 230 V, 50 Hz védőérintkező dugaszoló aljba és kapcsolja be az olajsütőt a I/O kapcsolóval (5). A felmelegítési idő alatt csukja be a fedelét.
- A hálózati ellenőrző lámpa (5) és a HEATING ellenőrző lámpa (6) világítani kezdenek. Állítsa a hőfokszabályozót (7) a kívánt hőmérsékletre (Min – kb. 130 °C, közepes állás – kb. 160 °C, max – kb. 190 °C)!

- Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, a HEATING ellenőrző lámpa kialszik (6). A hálózati ellenőrző lámpa érve marad és kijelzi az üzemi funkciót.
- Töltse meg a sütőkosarat, ügyelve arra, hogy a forró zsíradék teljesen ellepje azt, amit bele töltött. Nyissa fel a fedelét, és elővigyázatosan akassza be a sütőnivalóval telt kosarat az erre szolgáló bemélyedésbe.
- Csukja le a fedelét! Oldja ki a fület (a nyélen lévő gomb eltolásával (10)). A sütőkosár ezzel belekerült a forró zsíradékba.
- A sütés ideje alatt a HEATING ellenőrző lámpa többször ki- és bekapcsol. Ez normális jelenség, azt jelzi, hogy a hőmérséklet termosztatikus ellenőrzés alatt van, és állandó marad. Miután lejárt a sütési idő (az olajfürdőben való sütés idejét megtalálja az adott élelmiszer csomagolásán vagy a receptben), óvatosan nyissa fel a fedelét (vigyázat, előfordulhat, hogy forró gőz szabadul ki)! Vegye ki a sütőkosarat!
- Csöpögesse le a sűtről az olajat a sütőkosár sütőzsírtartály szegélyébe való beakasztásával.
- A készülék kikapcsolásához nyomja meg a I/O kapcsolót (5) és húzza ki a csatlakozót a konnektorból.

Tisztítás

- Győződjék meg róla, hogy ki van-e húzva a dugasz a konnektorból!
- Várjon a tisztítás megkezdésével, míg a fritőz teljesen le nem hűlt. A használat után mindenkorban mindenkorban tanácsos 1-2 órát várni, nehogy a forró készülék égesi sérülést okozzon.
- Amikor olajat cserél, a használt olajat oldalt öntse ki.
- Ne márulta a készüléket vízbe!
- A fedelét úgy tudja felfelé lehúzni, hogy a fedélcsukló két oldalán lévő tartó egyidejűleg hátrafelé nyomja. Ez megkönnyíti a tisztítást.
- A sütőzsíradék-tartályt, a fedelét és a külső borítást nedves ruhával és esetleg háztartási mosogatószerekkel tisztítsa! Ne márulta őket vízbe!
- A sütőkosarat a szokásos módon lehet elmosogatni.
- Nem használjon sűrolószert vagy éles eszközöket, nehogy megsérüljön a fritőz!

A szag- és zsírszűrő cseréje

A fedélben lévő szűrő ki lehet cserélni.

- Nyomja lefele a fedő belső részén lévő szűrőlefedés tartóját és húzza ki a lefedést előrefele.
- Cserélje ki a szűrőt.
- A csere után csavarozza vissza a fedelét.

Tipp: ha elfognának a cserefilterek is, bármilyen univerzális filtert méretre lehet vágni - pl. szagelszívóhoz valót.

MAGYARUL

Műszaki adatok

Modell: FR 1209 CB
Feszültségellátás: 230 V, 50 Hz
Teljesítményfelvétel: 1800 W
Védelmi osztály: I
Töltési mennyiség: max. 1,8 liter

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

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

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

Garanciális esetben **eredeti csomagolásában** adj át az alap-készüléket a pénztári bonyolttal együtt annak a kereskedőnek, akitől a **készüléket** vásárolta!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp téritésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskésben vagy javítószolgálatnál végezhető téritésköteles javításokat.



A „kuka“ pictogram jelentése

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

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adj le azokat az elektromos készülékeit, 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 formához.

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

HAGYARUL

Общие указания по технике безопасности

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

Дети

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.
- Внимание!** Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.

Специальные указания по технике безопасности для этого прибора

- Не передвигайте прибор с жидким/горячим жиром.
- Во время работы крышка фритюра (1) должна быть закрытой.

- Для наполнения корзинки вынимайте ее из фритюра, чтобы предотвратить брызги.
- Для поджаривания во фритюре всегда пользуйтесь фритюрной корзинкой.
- Внимание:** никогда не смешивайте жир с маслом, смесь может вспениться и выкепеть. Также опасно смешивать между собой различные сорта масел и жиров!
- Ни в коем случае не наливайте в масло воду!
- Предупреждение!** Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны! Никогда не забывайте выключать прибор после окончания работы! Для этого сначала установите терmostat на наименьшую температуру, а затем вытащите вилку сети из розетки.
- Если содержимое фритюра взоргится, ни в коем случае не тушите это водой. Накройте фритюр крышкой. Удушите языки пламени при помощи влажной тряпки.

Обзор деталей прибора

- Крышка (снимается)
- Смотровое окошко
- OPEN Кнопка открывания крышки
- Корпус
- I/O – выключатель Вкл/Выкл / Светоиндикатор сети
- HEATING – контрольная лампочка температуры
- Регулятор температуры
- Фритюрная корзинка
- Ручка
- Кнопка опускания фритюрной корзинки
- Емкость для фритюрного масла
- Кожух фильтра
- Фильтр (без рисунка)
- Кнопка разблокировки (без рисунка)

Введение

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

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

Электропитание

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

Подготовка к работе

Перед первым включением

- Удалите упаковку. Откройте фритюр, нажав на кнопку OPEN (3). Внутри фритюра находится фритюрная корзинка.

РУССКИЙ

2. Рекомендуется очистить крышку, корпус, емкость фритюра и фритюрный короб как это описано в главе „ЧИСТКА“.
3. Вставьте прилагаемый сетевой шнур в гнездо подключения сети на обратной стороне фритюра и вставьте вилку в розетку с напряжением сети 230 В/50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную солому). После 8-10 раза необходимо менять масло.
2. Жир для фритюра должен выдерживать высокую температуру. Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах. Мы рекомендуем применять жидкое масло для фритюра.

Предупреждение! Пожалуйста придерживайтесь самого важного правила, если вы хотите применять жир во фритюре!

Если вы хотите применять жир во фритюре, то разделите его на маленькие кусочки. Установите терmostат на наименьшую температуру и медленно переложите кусочки жира во фритюр. Как только жир растопится и будет достигнут нужный уровень, переключите терmostат на нужную температуру.

3. Чтобы удержать образование акриламида в крахмалосодержащих продуктах питания (картофель, крупы) на минимуме при их поджаривании во фритюре не рекомендуется превышать температуру 170° С (дол. 175° С). Далее рекомендуется уменьшать время поджаривания до минимума и поджаривать максимально до золотистого цвета.
4. Установите подходящую температуру, обязательно учитывайте при этом особенности продукта. Для ориентировки можно использовать следующее правило: продукты, прошедшие предварительное обжаривание во фритюре, требуют более высоких температур по сравнению с сырыми продуктами.
5. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
6. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.
7. Допускается наполнять фритюрную корзинку на максимум 2/3 ее емкости. Не переполняйте фритюрную корзинку.
8. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.
9. По окончании работы с фритюром выньте вилку из розетки.
10. Если фритюр будет случайно включен без масла или жира в нем, автоматически сработает защита от перегрева. После этого фритюр некоторое время не включается и не готов к работе. Выньте вилку из розетки.

Порядок работы с прибором

1. Убедитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Разблокируйте крышку, для этого открутите кнопку разблокировки (3).
3. Вытащите фритюрную корзинку, для этого возмитесь за ручку (9) и потяните ее вверх, до фиксации. Налейте во фритюр масло или жир. Уровень масла должен находиться между метками MIN и MAX.

Пожалуйста соблюдайте это важное указание!

Если готовите на жиру, то порежьте его сначала на маленькие кусочки, а затем разложите их на дне фритюра. **Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб.**

4. Вставьте вилку в заземленную розетку сети 230 В, 50 Гц и включите фритюр, нажав выключатель I/O (5). Во время разогревания крышка должна быть закрытой.
5. Загорается светоиндикатор сети (5) и контрольная лампочка HEATING (6). При помощи регулятора (7) установите необходимую температуру (Мин. – прим. 130° С, среднее положение – прим. 160° С, макс. – прим. 190° С).
6. Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка HEATING (6) потухнет. Светоиндикатор сети продолжает светиться и сигнализирует готовность прибора.
7. Наполните фритюрную корзинку, следите при этом за тем, чтобы наполнение не было выше уровня горячего масла. Откройте крышку и осторожно вставьте наполненную фритюрную корзинку в направляющие.
8. Закройте крышку. Разблокируйте ручку (передвинув кнопку (10) на ручке). Фритюрная корзинка находится теперь в горячем масле.
9. Контрольная лампочка HEATING многократно включается и выключается во время работы фритюра. Это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается терmostатом. По истечении времени поджаривания (время поджаривания находится на упаковке продукта питания или в рецепте) осторожно откройте крышку (Будьте осторожны! Возможен выступ горячего пара!) Выньте фритюрную корзинку.
10. Дайте маслу стечь, повесив фритюрную корзинку на кромке корпуса прибора.
11. Чтобы выключить прибор нажмите на выключатель I/O (5) и вытащите вилку из розетки сети.

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. В случае смены масла слейте старое через боковую стенку.
4. Не погружайте прибор в воду.

- Крышку можно снять вверх, если одновременно надавить на оба боковых держателя крышки. Это облегчает очистку.
- Протрите емкость для масла, крышку и корпус влажной тряпкой с применением, в случае необходимости, домашних моющих средств. В воду не опускать!
- Фритюрную корзинку можно промыть, как обычно, в мыльном растворе.
- Чтобы не повредить фритюр избегайте применения острых предметов и абразивных чистящих порошков.

Смена дымового фильтра

Фильтр в крышке можно менять.

- Надавите на держатель кожуха фильтра, находящегося на внутренней стороне крышки, потяните кожух вперед и вытащите его наружу.
- Смените фильтр.
- После смены фильтра прикрутите кожух обратно.

Совет: если фильтры кончатся, используйте универсальные фильтры, например от оттяжной кухонной вентиляции, подрезанные по размеру.

Технические данные

Модель:FR 1209 CB

Электропитание:230 В, 50 Гц

Потребляемая мощность:1800 ватт

Класс защиты:I

Вместимость: макс. 1,8 литров

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

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

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

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

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

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

РУССКИЙ

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen
Tel.: 02152/8998-0 · Fax: 02152/8998911
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de

Scanning Medien, Krefeld • 01/07