

Bedienungsanleitung/Garantie

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

Kaltzonen-Fritteuse

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



FR 1206 CB

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	6
Garantie.....	Seite	6

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	7
Technische gegevens	Pagina	8
Garantie.....	Pagina	9

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande.....	Page	3
Mode d'emploi.....	Page	10
Données techniques	Page	11
Garantie.....	Page	12

ESPAÑOL

Índice

Indicación de los elementos de manejo	Página	3
Instrucciones de servicio	Página	13
Datos técnicos.....	Página	14
Garantía.....	Página	15

PORTUGUÊS

Índice

Descrição dos elementos.....	Página	3
Manual de instruções.....	Página	16
Características técnicas	Página	18
Garantía	Página	18

ITALIANO

Indice

Elementi di comando	Pagina	3
Istruzioni per l'uso	Pagina	19
Dati tecnici.....	Pagina	20
Garanzia.....	Pagina	21

NORSK

Innhold

Øversikt over betjeningselementene.....	Side	3
Bruksanvisning.....	Side	22
Tekniske data	Side	23
Garanti.....	Side	23

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	Page	3
Instruction Manual.....	Page	25
Technical Data	Page	26
Guarantee	Page	26

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	28
Dane techniczne	Strona	30
Gwarancja	Strona	30

ČESKÝ

Obsah

Přehled ovládacích prvků.....	Strana	3
Návod k použití.....	Strana	31
Technické údaje	Strana	32
Záruka	Strana	33

MAGYARUL

Tartalom

A kezelő elemek áttekintéseé	Oldal	3
A hasznalati utasítás	Oldal	34
Műszaki adatok	Oldal	35
Garancia.....	Oldal	36

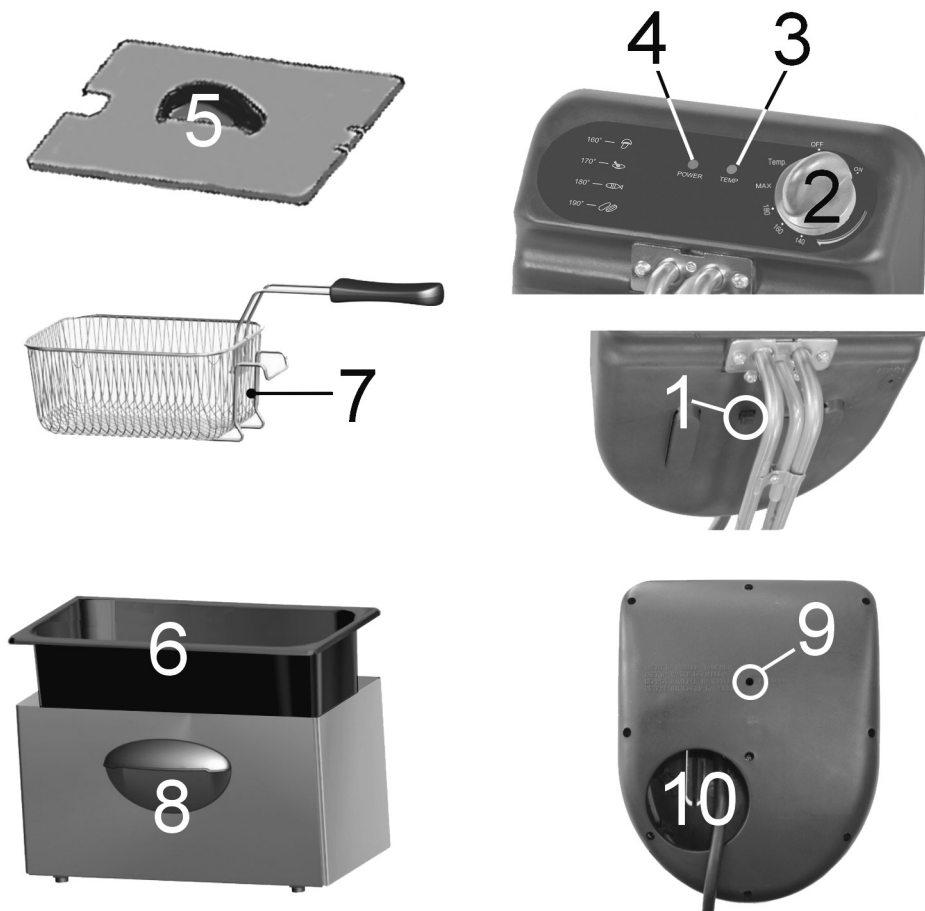
РУССИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора.....	стр.	3
Руководство по эксплуатации.....	стр.	37
Технические данные	стр.	39
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 kezelő elemek áttekintése
Обзор деталей прибора



Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbonn und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- 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 Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

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

- 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

- **Warnung! Schließen Sie den Deckel der Fritteuse nicht während des Betriebs**, da das Öl überkochen und ein Feuer entstehen könnte. Benutzen Sie den Deckel nur als Schutz bei der Aufbewahrung, nachdem sich das Öl abgekühlt hat.
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu!
- **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.

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Sicherheitsschalter
- 2 Temperaturregler
- 3 TEMP Leuchte (rot)
- 4 POWER Leuchte (grün)
- 5 Deckel
- 6 Frittierfettbehälter
- 7 Frittierkorb
- 8 Gehäuse
- 9 Restart Knopf
- 10 Kabelfach

Einleitung

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

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

Anschluss

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

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Hinweise für die Benutzung

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

Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett.

2. Fette und Öle müssen hochoverhitzbar sein. Bitte verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können.

Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.

Warnung! 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.

Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierkorb!

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 Frittiergut maximal goldgelb zu frittieren.
4. **Bitte beachten Sie**, dass der Sicherheitsschalter (1) betätigt wird, wenn das Steuerelement in die Führung geschoben wurde.
5. Wählen Sie die geeignete Frittieretemperatur, und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
6. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
7. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
8. Achten Sie bitte darauf, dass der Griff am Frittierkorb richtig befestigt wurde.
 - Drücken Sie die Drahtenden am freien Ende des Griffs zusammen.
 - Führen Sie die Winkel in die Drahtösen im Inneren des Korbes.
 - Der Frittierkorb darf max. zu 2/3 befüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht (max. Füllmenge von Pommes Frites 200g pro 1l Öl/Fett).
9. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.

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

Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist (Die Kontrollleuchten sind aus).
2. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse.
3. Entfernen Sie den Frittierkorb, und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 3,3 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max- Markierung liegen. Legen Sie den Deckel wieder auf.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz. Die grüne Kontrollleuchte (4) leuchtet auf. Stellen Sie den Temperaturregler (2) durch Drehen auf die gewünschte Temperatur ein.
5. Die rote Kontrollleuchte (3) leuchtet auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die rote Kontrollleuchte. Geben Sie den Frittierkorb mit dem Frittiergut vorsichtig in das heiße Fett.
6. Die rote Kontrollleuchte schaltet sich während des Frittierens mehrmals ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird. Nach Ablauf der Frittierzeit (Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept), entnehmen Sie den Frittierkorb.
7. Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen.

8. Zum Ausschalten des Gerätes, stellen Sie bitte den Temperaturregler auf **OFF** und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wickeln Sie das Netzkabel spiralförmig im Kabelfach auf.

Reinigung

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

Störungsbehebung

Gerät ist ohne Funktion

Abhilfe:

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

Weitere mögliche Ursachen:

Ihr Gerät ist mit einem **Sicherheitsschalter** (1) versehen. Er verhindert das unbeabsichtigte Einschalten der Heizung.

Abhilfe:

Kontrollieren Sie den richtigen Sitz des Steuerelements.

Überhitzungsschutz

- Sollten Sie irrtümlich Ihre Fritteuse anschalten, wenn sich kein Öl bzw. Fett darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet. Das Gerät ist dann nicht mehr funktionsbereit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Betätigen Sie erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes den „RESTART“ Knopf (9), an der Rückseite des Steuerelements, um die Fritteuse erneut zu benutzen. Benutzen Sie dazu eine spitzen Gegenstand.

Technische Daten

Modell:FR 1206 CB
 Spannungsversorgung:.....230 V, 50 Hz
 Leistungsaufnahme:.....2000 W
 Schutzklasse: I
 Füllmenge:max. 3,3 Liter

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma C. Bomann GmbH, dass sich das Gerät FR 1206 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/ EWG) und der Niederspannungsrichtlinie (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. Bomann 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 garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, 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 stekker uit de contactdoos (trek aan de stekker, 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 eender 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

- **Waarschuwing! Sluit het deksel van de frituurpan niet tijdens het bedrijf** omdat dan de olie kan overkoken en een brand kan ontstaan. Gebruik het deksel alleen ter bescherming wanneer u de frituurpan wegzet nadat de olie is afgekoeld.
- Giet nooit water in de olie!
- **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.

Overzicht van de bedieningselementen

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

Inleiding

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

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

Aansluiting

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

Ingebruikname

Vóór de eerste ingebruikname

1. Verwijder de verpakking. Verwijder het deksel van de frituurpan. De frituurmand bevindt zich in de frituurpan. Verwijder alle voorwerpen uit de frituurpan.
2. Reinig het deksel, de ommanteling (8), de frituurmand (7) en de pan zoals onder **Reiniging** beschreven staat.
3. Trek de aansluitkabel uit het kabelvak (10).

Gebruiksaanwijzingen

1. Verwijder regelmatig het in de olie achtergebleven frituurgoed (bijv. stukjes van de frites. Na 8 tot 10 maal gebruiken moet de olie vervangen worden.
- Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet.
2. Vetten en olie moeten hoog verhitbaar zijn. Vermijd het gebruik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de friteuse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen.

Wij adviseren het gebruik van vloeibare frituurolie.

Waarschuwing! 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.

Plaats het vet in géén geval in de frituurmand!

3. Ter vermindering van het acrylamidegehalte in zetmeel-houdende levensmiddelen (aardappels, graan) wordt aanbevolen, een temperatuur van 170 °C (eventueel 175 °C) bij het frituren niet te overschrijden. Verder is het belangrijk de frituurtijd zo kort mogelijk te houden en het te frituren product maximaal goudgeel te bakken.
4. **Let op** dat de veiligheidsschakelaar (1) bediend wordt wanneer het besturingselement in de geleiding werd geschoven.
5. Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgoed. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
6. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen!
7. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
8. Let op dat de handgreep correct aan de frituurmand is bevestigd.
 - Druk de uiteinden van de draad aan het vrije uiteinde van de handgreep samen.
 - Voer de hoeken in de draadogen aan de binnenzijde van de mand.
 - De frituurmand mag maximaal 2/3 worden gevuld. Maak de frituurmand niet te vol (max. vulhoeveelheid friet: 200g per 1 l olie/vet).
9. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.

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

Bediening

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld (De controlelampjes zijn uit.).
2. Neem het deksel van de friteuse.
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in de pan (maximaal 3,3 l). Het vulniveau moet tussen de min- en max-markering liggen. Leg het deksel weer op de friteuse.
4. Sluit de steker aan op een correct geïnstalleerde en gearde contactdoos 230 V / 50 Hz. Het groene controlelampje (4) brandt. Stel de temperatuurregelaar (2) door draaien in op de gewenste temperatuur.
5. Het rode controlelampje (3) brandt. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft het rode controlelampje. Laat de frituurmand met het frituurgoed langzaam in het hete vet zakken.
6. Het rode controlelampje schakelt tijdens het frituren meerdere malen aan en uit. Dit is normaal en betekent dat de temperatuur via de thermostaat gecontroleerd en constant gehouden wordt. Na afloop van de frituurtijd (de frituurtijden vindt u op de verpakking van de levensmiddelen of in het recept) , verwijdert u het frituurgoed.
7. Laat de olie een beetje van het frituurgoed afdruipe.
8. Om het apparaat uit te schakelen, zet u de temperatuurschakelaar op **OFF** en trekt u de netsteker uit de contactdoos. Wikkel de netkabel spiraalvormig op in het kabelvak.

Reiniging

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

Verhelpen van storingen

Apparaat functioneert niet

Maatregel:

- Controleer de metaansluiting.
- Controleer de positie van de thermostaat.

Verdere mogelijke oorzaken:

Uw apparaat is uitgerust met een **veiligheidsschakelaar** (1). Hij voorkomt dat de verwarming abusievelijk wordt ingeschakeld.

Maatregel:

Controleer de correcte montage van het besturingselement.

Oververhittingsbeveiliging

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

Technische gegevens

Model: FR 1206 CB
 Spanningstoevoer: 230 V, 50 Hz
 Opgenomen vermogen: 2000 W
 Beschermingsklasse: I
 Volume: max. 3,3 liter

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

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

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

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

Na de garantieperiode

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



Betekenis van het symbol "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.

- 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

- **Attention! Ne fermez jamais le couvercle de votre friteuse en cours de fonctionnement**, car l'huile risque de surchauffer et de s'enflammer. N'utilisez le couvercle que comme protection pour le rangement après refroidissement de l'huile.
- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile!
- **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.

Liste des différents éléments de commande

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

Instructions

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

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

Raccordement

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

Mise en service

Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage. Retirez le couvercle de la friteuse. Le panier à friture se trouve dans la friteuse. Sortez tous les éléments se trouvant dans l'appareil.
2. Nous vous conseillons de nettoyer le couvercle, les parois extérieures de l'appareil (8), le bac et le panier à friture (7), en procédant comme décrit dans **Nettoyage**.
3. Sortez le câble d'alimentation de son compartiment (10).

Conseils d'utilisation

1. Retirez régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Il est conseillé de changer d'huile après 8 à 10 utilisations.

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

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

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

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.

Ne placez jamais la graisse dans le panier à friture!

- 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.
- Veillez noter** que l'interrupteur de sécurité (1) est actionné lorsque l'élément de commande est poussé dans le guidage.
- Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaire pré-cuits 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.
- Vérifiez que la poignée du panier à friture est fermement installée.
 - Comprimez les extrémités des fils de fer à l'extrémité libre de la poignée.
 - Introduisez les angles dans les oeillets en fils de fer à l'intérieur du panier.
 - Le panier à friture ne doit être rempli au maximum qu'au 2/3. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture (quantité maximum de remplissage de frites: 200g pour 1l d'huile/matière grasse).
- Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.

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

Utilisation

- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché (Les témoins lumineux sont éteints).
- Retirez le couvercle de la friteuse.
- Sortez le panier à friture et remplissez le bac (3,3 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max. Placez à nouveau le couvercle sur la friteuse.
- Branchez l'appareil dans une prise de courant de 230 V, 50 Hz. Le témoin lumineux vert (4) est allumé. Tournez le thermostat (2) pour le positionner sur la température désirée.
- Le voyant de contrôle rouge (3) s'allume. Une fois la température réglée atteinte, le voyant de contrôle rouge s'éteint. Déposez délicatement le panier à friture chargé d'aliments dans la graisse brûlante.
- Pendant le fonctionnement, la lampe rouge s'éteint et s'allume plusieurs fois. Ceci est normale et indique que la température est contrôlée et maintenue par régulation thermostatique. A la fin du temps de friture (les temps de friture se trouvent sur les emballages des aliments ou dans vos recettes), retirez le panier à friture de l'appareil.
- Laissez vos aliments frits s'égoutter pendant un court instant.

- Pour arrêter l'appareil, positionnez le thermostat sur **OFF** puis débranchez le câble d'alimentation. Enroulez le câble d'alimentation en spirale dans le compartiment à câble.

Nettoyage

- Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas branché.
- Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage. S'il est toutefois important d'attendre 1 à 2 heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.
- Pour changer l'huile, retirez le bac à graisse en le saisissant par les poignées et jetez l'huile en orientant le bac sur le côté.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- 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.
- Évitez d'utiliser des détergents abrasifs ou des objets coupants, afin d'éviter d'endommager votre appareil!

En cas de problèmes

L'appareil ne marche pas

Remède:

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

Autres causes possibles:

Votre appareil est équipé d'un **interrupteur de sécurité** (1). Il évite la mise en marche intempestive du chauffage.

Remède:

Contrôlez le bon positionnement de l'élément de commande.

Protection anti-surchauffement

- Si vous mettez votre appareil par erreur en marche lorsqu'il ne contient pas d'huile ni matière grasse, la sécurité anti-surchauffe est automatiquement activée. L'appareil n'est alors plus prêt au fonctionnement. Débranchez le câble d'alimentation.
- N'actionnez le bouton poussoir „RESTART“ (9), sur la face arrière de l'appareil, qu'après refroidissement complet de l'appareil pour réutiliser la friteuse. Veuillez à cet effet utiliser un objet pointu.

Données techniques

Modèle:FR 1206 CB

Alimentation:230 V, 50 Hz

Consommation:2000 W

Classe de protection: I

Quantité de remplissage:max. 3,3 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.

- 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 defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

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

- **¡Advertencia! No cierre la tapa de la freidora durante el funcionamiento**, ya que el aceite podría rebosar hirviendo y originarse un fuego. Utilice la tapa sólo como protección a la hora de almacenar el aparato, después de que el aceite se haya enfriado.
- ¡Nunca añada agua al aceite!
- **¡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.

Indicación de los elementos de manejo

- 1 Interruptor de seguridad
- 2 Regulador para la temperatura
- 3 Lámpara TEMP (rojo)
- 4 Lámpara POWER (verde)
- 5 Tapadera
- 6 Recipiente para la grasa de freír
- 7 Cesta de freír
- 8 Carcasa
- 9 Botón Restart
- 10 Casilla de cable

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

Indicaciones para el uso

1. Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Debe cambiar el aceite después de haberlo utilizado de 8 a 10 veces.

Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena.

2. Los aceites y las grasas se tienen que poder calentar en temperaturas altas. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas.

Recomendamos el uso de aceite para freír líquido.

¡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.

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

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. **Por favor tenga en cuenta**, que se acciona el interruptor de seguridad (1), al haber empujado el elemento de control en la guía.
5. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
6. Cuando esté el aceite o la grasa todavía caliente, no debe mover o desplazar la freidora.
7. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
8. Tenga por favor atención que la empuñadura en la cesta de freír esté bien sujeta.
 - Apriete los extremos del hilo en el extremo libre de la empuñadura.
 - Guíe los ángulos en los ojete de alambre en el interior de la cesta.
 - La cesta de freír sólo se debe llenar hasta 2/3 de su capacidad. No sobrelle la cesta de freír (máxima cantidad de llenado de patatas fritas 200g por 1l aceite/grasa).
9. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.

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

Uso

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado (Las lámparas de control están apagadas).
2. Aparte la tapadera de la freidora.
3. Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo máximo 3,3 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-. Coloque la tapadera de nuevo sobre la freidora.
4. Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230 V, 50 Hz. Se ilumina la lámpara de control verde (4). Girando el regulador de temperatura (2) ajuste la temperatura deseada.
5. Se ilumina la lámpara de control roja (3). Al alcanzar la temperatura, se apagará la lámpara de control roja. Coloque con cuidado la cesta de freír con los ingredientes a freír en la grasa caliente.
6. Durante el proceso de freír la lámpara de control roja se conectará y desconectará unas cuantas veces. Esto es normal y muestra que la temperatura se mantiene y está controlada de forma termostática. Después del transcurso del tiempo de fritura (Los tiempos de fritura están indicados en el embalaje de los alimentos o en la receta), retire la cesta de freír.

7. Deje que los trozos fritos goteen un poco el aceite.
8. Para desconectar el aparato, ajuste el regulador de temperatura a la posición **OFF** y retire la clavija de la caja de enchufe. Enrolle el cable de la red en forma de espiral en la casilla de cable.

Limpieza

1. Debe asegurarse, que la clavija esté retirada de la caja de enchufe.
2. Espere con la limpieza hasta que la freidora esté completamente fría. De todas formas debería esperar de 1 a 2 horas después del uso, para evitar posibles quemaduras.
3. Para cambiar el aceite, saque el recipiente para la grasa por las empuñaduras y vierta el aceite de forma lateral.
4. Por favor no sumerja el aparato en agua.
5. Limpie el recipiente para la grasa, la tapadera y la carcasa con un paño húmedo y si es necesario con un agente doméstico. Se riega no sumergir los objetos en agua.
6. La cesta de freír la puede lavar de forma habitual en un baño jabonoso.
7. ¡Evite la utilización de detergentes agresivos u objetos agudos, para que la freidora no se estropee!

Reparación de fallos

El aparato no tiene función

Remedio:

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

Otras posibles causas:

Su aparato está equipado con un **interruptor de seguridad** (1). Este evita la conexión no intencional de la calefacción.

Remedio:

Controle el ajuste correcto del elemento de control.

Protección de sobrecalentamiento

- En caso de que haya encendido por error su freidora, cuando no haya aceite o grasa en ella, se conectará automáticamente la protección de sobrecalentamiento. El aparato no estará ahora disponible para el servicio. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Cuando se haya enfriado por completo el aparato, accione primero el botón „RESTART“ (9) que se encuentra en la parte posterior del elemento de control, de modo que pueda utilizar nuevamente la freidora. Para ello, utilice un objeto apuntado.

Datos técnicos

Modelo:FR 1206 CB
 Suministro de tensión:230 V, 50 Hz
 Consumo de energía:2000 W
 Clase de protección: I
 Cantidad de llenado:máx. 3,3 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 inicia por ello un período nuevo de garantía!

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

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

Defectos en 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.

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o mergulhar de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- 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.

Indicações especiais de segurança para este aparelho

- **Aviso! Não feche a tampa da fritadeira durante o funcionamento**, uma vez que o óleo poderia ir por fora ao ferver e poderia encendiar-se e causar fogo. Utilize a tampa apenas como protecção para arrumação, depois do óleo ter arrefecido.
- Nunca junte água ao óleo!

- **Aviso!** Óleos e gorduras podem arder com o sobreaquecimento. 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.

Descrição dos elementos

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

Introdução

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

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

Ligação

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

Funcionamento

Antes da primeira utilização

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

Instruções para a utilização

1. Retirar todos os restos dos fritos que ficarem dentro do óleo (p. ex. bocadinhos de batatas fritas). Substituir o óleo após 8 a 10 utilizações.

Usar óleo ou gordura de boa qualidade.

2. As gorduras e os óleos têm de poder ser aquecidos a altas temperaturas. 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 termóstato 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 termóstato à temperatura desejada.

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

3. 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.
4. **Atenda por favor a que** o interruptor de segurança (1) é accionado, quando o elemento de comando é enfiado na conduta.
5. 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.
6. Enquanto o óleo ou a gordura estiverem quentes, não se deverá movimentar a fritadeira.
7. Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.
8. Preste por favor atenção a que a pega do cesto da fritadeira esteja bem fixa.
 - Aperte uma contra a outra as pontas de arame na ponta livre da pega.
 - Introduza as partes angulares nos olhais de arame no interior do cesto.
 - O cesto da fritadeira só deve no máximo estar cheio a 2/3. Não encher o cesto em demasia (o volume de enchimento máximo de batatas fritas por litro de óleo ou gordura é de 200g).
9. Os alimentos que estejam húmidos deverão ser enxugados antes.

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

Utilização

1. Verificar se o aparelho se encontra desligado da corrente (As luzes de controle estão apagadas).
2. Remova a tampa da fritadeira.
3. Retirar o cesto e deitar óleo ou gordura no recipiente (no máximo 3,3 l). O nível deverá ficar entre as marcações Min e Max. Torne a colocar a tampa sobre a fritadeira.
4. Introduza a ficha numa tomada com protecção de contactos de 230 volts e 50 Hz. A luz verde de controle (4) acende-se. Coloque o regulador de temperatura (2) por meio de rotação à temperatura desejada.
5. A luz de controlo vermelha (3) acende. Quando a temperatura seleccionada foi alcançada, a luz de controlo vermelha apaga-se. Coloque o cesto da fritadeira com os alimentos a fritar com cuidado na gordura quente.

6. A lâmpada de controle vermelha acende-se e apaga-se algumas vezes durante o fritar. Tal facto é normal e indica que a temperatura está sendo controlada pelo termostato e permanece constante. Depois de passado o período de tempo da fritura (os períodos de tempo da fritura encontram-se nas embalagens dos alimentos a fritar ou na receita), retire o cesto da fritadeira de dentro da gordura.
7. Deixar escorrer o óleo.
8. Para desligar o aparelho coloque por favor o regulador de temperatura em **OFF** e retire a ficha da tomada de corrente. Enrole em forma de espiral o cabo de alimentação no compartimento para o mesmo.

Limpeza

1. Verificar se a ficha foi retirada da tomada.
2. Antes de começar a limpeza, esperar até o aparelho arrefecer completamente. Contudo, após a utilização, deverá esperar-se 1 a 2 horas para se evitarem ferimentos.
3. Para substituir o óleo, retire o recipiente, pegando-lhe pelas asas e despeje o óleo lateralmente.
4. Não mergulhe o aparelho em água.
5. Limpe o recipiente, a tampa e a caixa do aparelho com um pano húmido e, senecessário, com detergente. Não emergir por favor em água.
6. O cesto de fritar pode ser lavado normalmente em água com detergente.
7. Evite o emprego de produtos corrosivos ou de objectos aguçados, para que a fritadeira não sofra qualquer dano!

Solução de problemas

O aparelho não funciona

Procedimento:

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

Outras causas possíveis:

O seu aparelho está equipado com um **interruptor de segurança** (1). Ele impede que o aquecimento se ligue involuntariamente.

Procedimento:

Examine se o elemento de comando está bem inserido.

Protecção contra sobreaquecimento

- Se por acaso ligar erradamente a fritadeira, sem que ela contenha óleo ou gordura, liga-se automaticamente a protecção de sobreaquecimento. Então o aparelho não poderá funcionar. Retire a ficha da tomada.
- Para usar de novo a fritadeira, accione o botão „RESTART“ (9) na parte de trás do elemento de comando, mas só depois de o aparelho ter arrefecido completamente. Utilize para tal um objecto pontegado.

Características técnicas

Modelo:FR 1206 CB
Alimentação da corrente:230 V, 50 Hz
Consumo de energiavermogen:2000 W
Categoria de protecção: I
Capacidade: max. 3,3 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.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- 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.

Indicazioni di avvertenza speciali per questo apparecchio

- **Attenzione! Non chiudere mai il coperchio della friggitrice quando questa è in funzione**, dato che l'olio può traboccare e causare un incendio. Usare il coperchio solo come protezione per la custodia, dopo che l'olio sia raffreddato.

- Non aggiungere mai acqua all'olio!
- **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.

Elementi di comando

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

Introduzione

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

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

Collegamento

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

Messa in esercizio

Prima della prima messa in esercizio

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

Avvertenze per l'utente

1. Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patate fritte). Dopo 8 - 10 volte che avete usato la friggitrice, dovrete cambiare l'olio.

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

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

Raccomandiamo l'uso di olio da frittura liquido.

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.

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

3. Per diminuire il contenuto di amide acrilico in alimenti contenenti amido (patate, cereali), si consiglia di non aumentare la temperatura di frittura più di 170° C (eventualmente 175° C). Inoltre si consiglia anche di friggere gli alimenti per un corto periodo e al massimo fino a che non siano dorati.
4. **Nota** che l'interruttore di sicurezza (1) è in azione non appena l'elemento di controllo viene condotto nella guida.
5. Scegliete la temperatura di friggitura adatta e tenete conto del tipo di cibo da friggere. La regola è: i generi alimentari prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
6. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
7. Quando friggete impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.
8. Osservare che il manico sul cesto da frittura non sia montato.

- Premere gli estremi del filo alle estremità libere dell'impugnatura.
- Inserire gli angoli nel dispositivo di fissaggio all'interno del cesto.
- Questo deve essere riempito al massimo di 2/3. Non riempire troppo il cesto (quantità massima di patatine fritte 200g per 1 l olio/grasso).

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

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

Uso

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento (Le spie di controllo sono spente).
2. Togliere il coperchio dalla friggitrice.
3. Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 3,3 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max. Applicare nuovamente il coperchio.
4. Inserire la spina in una presa con contatto di terra da 230 V, 50 Hz. La spia di controllo verde (4) si illumina. Impostare il regolatore della temperatura (2) girandolo per ottenere la temperatura desiderata.
5. La spia di controllo rossa (3) si illumina. Quando la temperatura impostata è raggiunta, si spegne la spia di controllo rossa. Immergere cautamente il cesto con i cibi da friggere nel grasso bollente.
6. La spia di controllo rossa si accende e si spegne più volte durante la frittura. È normale ed è il segnale che la temperatura viene controllata e mantenuta mediante il termostato.

A termine della frittura (i tempi per la durata della frittura si trovano scritti sull'imballaggio degli alimenti oppure sulla ricetta), estrarre il cesto della frittura.

7. Fate sgocciolare l'olio dai cibi fritti.
8. Per spegnere l'apparecchio, girare il regolatore della temperatura su **OFF** e togliere la spina dalla presa. Avvolgere il cavo nel vano formando una spirale.

Pulizia

1. Accertarsi che la spina sia staccata.
2. Attendete finché la friggitrice sia completamente raffreddata prima di iniziare a pulirla. Dopo l'uso si dovrebbe attendere 1 - 2 ore per evitare ustioni.
3. Per sostituire l'olio estrarre il contenitore di friggitura affermando i manici e versare l'olio lateralmente.
4. Si raccomanda di non immergere l'apparecchio in acqua.
5. Pulire il contenitore del grasso di friggitura, il coperchio e la custodia con un panno umido ed eventualmente con detergente per stoviglie. Non immergere in acqua.
6. Pulire il cestello come abitualmente in acqua e detergente per stoviglie.
7. Non utilizzare oggetti affilati o abrasivi: la friggitrice potrebbe danneggiarsi!

Rimozione guasti

L'apparecchio non è in funzione

Rimedio:

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

Altre possibili cause:

L'apparecchio è equipaggiato di un **interruttore di sicurezza** (1). Evita un'eventuale messa in funzione non intenzionale del riscaldamento.

Rimedio:

Controllare se l'elemento di controllo è correttamente collocato.

Protezione contro il surriscaldamento

- Se doveste per sbaglio accendere la friggitrice senza che contenga olio o grasso, la protezione contro il surriscaldamento si accende automaticamente. In questo caso, non è più possibile usare l'apparecchio. Staccare quindi il connettore dalla relativa presa.
- Azionare il bottone „RESTART“ (9) solo dopo aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio, sul retro dell'elemento di comando, per usare nuovamente la friggitrice. Per fare ciò usare un oggetto appuntito.

Dati tecnici

Modello:FR 1206 CB
 Alimentazione rete:230 V, 50 Hz
 Consumo di energia:2000 W
 Classe di protezione: I
 Capacità:mass. 3,3 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.

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje.

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

Bar

- 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 sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

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

Oversikt over betjeningselementene

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

Innledning

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

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

Tilkobling

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

Ta apparatet i bruk

Før første gangs bruk

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

Bruksveiledning

1. Rester som har blitt liggende igjen i oljen (f.eks. pomes frites-biter), bør fjernes regelmessig. Etter 8–10 gangers bruk bør du skifte olje.

Bruk kvalitativt høyverdig frityrrolje eller frityrfett til å fritere i.

2. Fett og oljer må tåle svært høye temperaturer. 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 frityrrolje.

Advarsel! Vennligst 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 fett har smeltet og blitt til olje, kan termostaten stilles inn på ønsket temperatur.

Legg aldri fett i frityrkurven!

3. For å unngå innhold av akrylamid i matvarer med stivelse (poteter, korn) anbefales det at man ikke overskrider en temperatur på 170 °C (ev. 175 °C) under fritering. I tillegg er det viktig å holde friteringstiden så kort som mulig og å prøve å oppnå en mest mulig gyllenbrun farge på det som friteres.

- Vennligst vær oppmerksom på** at sikkerhetsbryteren (1) betjenes når kontrollelementet ble dyttet forover.
- Velg egnet frituretemperatur og ta da hensyn til hva du skal fritere. Som retningslinje gjelder: Forhåndsfritterte næringsmidler krever en høyere temperatur enn rå næringsmidler.
- Hvis oljen eller fettlet fremdeles er varmt, må du ikke bære eller flytte på frituregryten.
- Stryk av overlødig deig når du friterer deigaktige næringsmidler, og legg bitene forsiktig ned i oljen.
- Forsikre deg om at håndtaket på friturekurven er ordentlig festet.
 - Klem sammen tråddene på den frie enden av håndtaket.
 - Før vinklene inn i trådringene innerst på kurven.
 - Friturekurven må maksimalt fylles opp til 2/3. Friturekurven må ikke overfylles (maks. påfyllingsmengde for pommes frites 200g per 1l olje/fett).
- Fuktige næringsmidler må først gnis tørre med en klut.

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

Bruk

- Forsikre deg om at apparatet er slått av og er koblet fra strømmettet (Kontrolllampene er av).
- Ta lokket av frituregryten.
- Ta ut friturekurven og fyll olje eller fett i beholderen (maksimalt 3,3 l). Væsknivået må ligge mellom minimums- og maksimumsmarkeringen. Legg på igjen lokket.
- Stikk støpselet inn i en jordet kontakt, 230 V, 50 Hz. Den grønne kontrollampen (4) begynner å lyse. Still termostaten (2) til ønsket temperatur ved å vri på bryteren.
- Det røde kontrolliset (3) lyser opp. Når innstilt temperatur er oppnådd, slukkes det røde kontrolliset. Senk friturekurven med ingrediensene forsiktig ned i det varmet fett.
- Den røde kontrollampen slår seg av og på flere ganger mens friteringen pågår. Dette er normalt og indikerer at temperaturen blir opprettholdt, og at den kontrolleres med termostat. Etter endt frituretid (frituretidene finner du på matvareinnpakningen eller i oppskriften) tas friturekurven ut av friturekokeren.
- La det dryppe litt olje av næringsmidlene.
- For å slå av apparatet setter du termostaten på **OFF** og trekker støpselet ut av stikkkontakten. Vikle opp ledningen i ledningsrommet.

Rengjøring

- Forsikre deg om at støpselet er trukket ut.
- Vent til frituregryten er fullstendig avkjølt før du begynner med rengjøringen. Du bør i alle fall vente 1–2 timer etter bruk for å unngå forbrenninger.
- For å skifte olje trekker du friturebeholderen ut etter håndtakene og heller oljen utpå siden.
- Ikke legg apparatet ned i vann.
- Rengjør friturefettbeholderen, lokket og huset med en fuktig klut og ev.litt opp-vaskemiddel. Ikke legg delene ned i vann.
- Friturekurven kan du vaske i vanlig oppvaskvann.

- Unngå bruk av skuremidler eller skarpe gjenstander, slik at frituregryten ikke får noen skader.

Feilsøking

Apparatet fungerer ikke

Råd:

- Sjekk strømmnettstilkoblingen.
- Sjekk termostatens posisjon.

Andre mulige årsaker:

Apparatet er utstyrt med en **sikkerhetsbryter** (1). Den forhindrer at oppvarmingen startes uforvarende.

Råd:

Kontroller at kontrollelementet sitter riktig.

Overopphetingsvern

- Hvis du skulle komme til å slå på friturekokeren når det ikke er olje eller fett i den, kobles overopphetingsbeskyttelsen inn automatisk. Da er ikke apparatet klart til bruk. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- „RESTART“-knappen (9) bak på kontrollelementet må kun betjenes etter at apparatet er fullstendig avkjølt. Denne knappen starter friturekokeren opp på ny. Benytt en spiss gjenstand for å betjene knappen.

Tekniske data

Modell:.....FR 1206 CB
 Spenningsforsyning:230 V, 50 Hz
 Inngangsstrøm:2000 W
 Beskyttelsesklasse:..... I
 Påfyllingsmengde:..... maks. 3,3 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 forbrukstilbehør 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.

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- 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 Instructions for this Device

- **Warning! Do not close the lid of the deep fat fryer during operation**, as the oil might overflow and cause a fire. The lid should only be used for protection during storage after the oil has cooled down.
- Never add water to the oil!
- **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.

Overview of the Components

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

Introduction

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

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

Connection

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

Putting into use

Before using for the first time

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

Useful hints for use

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

We recommend the use of liquid frying oil.

Warning! 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.

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

3. In order to reduce the acrylamide content of food containing starch (potatoes, cereals) the temperature during deep-fat frying should not exceed 170° C (or possibly 175° C). Furthermore, the frying time should be kept as short as possible and the food only fried until it turns golden yellow.

4. **Please note** that the safety switch (1) is operated when the control element is inserted into the guide mechanism.
5. Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
6. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
7. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
8. Please ensure that the handle of the deep fat frying basket has been correctly attached.
 - Press the ends of the wire together at the free end of the handle.
 - Insert the brackets into wire hoops inside the basket.
 - The deep fat frying basket must not be more than 2/3 full. Do not overfill the frying basket (The maximum filling quantity for chips is 200g per litre of oil/fat).
9. Rub dry humid foods with a cloth before frying.

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

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (The control lamps are off.).
2. Take the lid off the deep fryer.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 3.3 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level. Put the lid back on.
4. Insert the plug into a 230 V, 50 Hz power socket. The green control lamp (4) lights up. Set the desired temperature by turning the temperature control (2).
5. The red control lamp (3) lights up. Once the set temperature has been reached the red control lamp goes off. Place the frying basket containing the items to be fried carefully into the hot fat.
6. The red control lamp switches on and off several times during frying. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained. Once the frying time is over (the frying times are to be found on the packaging of the food or in the recipe), please take out the frying basket.
7. Let the oil drip from the food being fried.
8. In order to switch off the machine, please turn the temperature regulator to **OFF** and remove the plug from the socket. Wind the mains lead up in the form of a spiral in the cable compartment.

Cleaning

1. Make sure that the plug is pulled out.
2. Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning. Wait in any case for 1 to 2 hours after use before using again to avoid burns.
3. In order to change the oil, pull the deep frying container out by the handles and pour the oil out at the side.
4. Please do not immerse the device in water.

5. Clean the deep frying fat container, the lid and the housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Please do not immerse in water.
6. The deep frying basket can be cleaned in the usual way in soapy water.
7. Avoid using abrasive materials or sharp objects. These may damage the deep fryer!

Troubleshooting

Device is not working

Troubleshooting:

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

Other possible causes:

The device is fitted with a **safety switch** (1).

This prevents the heater being switched on accidentally.

Troubleshooting:

Check that the control element is correctly in place.

Overheating Protection

- If you should accidentally switch on your deep fat fryer when there is no oil or fat in it the overheating protection is automatically turned on. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer.
- Only after the device has been left to cool down completely should the „RESTART“ button (9) on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. Please use a pointed object for this purpose.

Technical Data

Model:FR 1206 CB
 Power supply:230 V, 50 Hz
 Power consumption: 2000 W
 Protection class: I
 Filling quantity:max. 3,3 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.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda (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 nieodłączalnym ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Dzieci

- 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.

Specjalne zasady bezpieczeństwa obsługi tego urządzenia

- **Ostrzeżenie! Nie zamykaj pokrywy frytownicy w czasie pracy**, ponieważ może to spowodować wykipienie oleju i w konsekwencji pożar. Używaj pokrywy tylko jako zabezpieczenia do przechowywania, po ostygnięciu oleju.
- Do oleju nigdy nie dolewaj wody!

- **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.

Przegląd elementów obsługi

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

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 frytownicy.

Podłączenie

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

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

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

Uwagi dotyczące eksploatacji

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

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

2. Używane tłuszcze i oleje muszą być odporne na wysoką temperaturę. Należy unikać stosowania margaryny, oleju z oliwek lub masła. Tego rodzaju tłuszcze nie nadają się do głębokiego smażenia, ponieważ już przy niskiej temperaturze mogą one zacząć się dymić.

Zalecamy stosowanie płynnego oleju do smażenia.

Ostrzeżenie! Przestrzegaj tej ważnej wskazówki, używając tłuszczu stałego!

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

W żadnym wypadku proszę nie kłaść tłuszczu do koszyka frytkownicy!

3. Dla zmniejszenia zawartości akrylamidu w środkach spożywczych, zawierających skrobię (ziemniaki, zboże) zaleca się, by przy smażeniu nie przekraczać temperatury 170° C (ewentualnie 175° C). Ponadto chodzi o to, by zachowywać możliwie krótki czas smażenia, a żywność smażyć najwyżej do koloru złoto-żółtego.
4. **Proszę pamiętać**, że wyłącznik bezpieczeństwa (1) uruchamiany jest po wsunięciu elementu sterującego do prowadnicy.
5. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
6. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwac frytownicy.
7. Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
8. Pamiętaj, że uchwyt na koszu frytownicy nie został zamocowany.
 - Proszę zaciśnąć razem druciane końcówki na wolnym końcu uchwytu.
 - Proszę wprowadzić kątowniki do druczianych uszek wewnątrz koszyka.
 - Kosz frytownicy może być napełniony maksymalnie w 2/3. Proszę nie przepelnić kosza frytkownicy (maksymalna ilość frytek 200g na 1 l oleju/tłuszczu).
9. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha ściereczką.

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

Użytkowanie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci (Lampki kontrolne są zgaszone).
2. Proszę zdjąć pokrywę z frytkownicy.
3. Proszę wyjąć kosz frytkownicy i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 3,3 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum. Proszę nałożyć pokrywę.
4. Proszę włożyć wtyczkę do kontaktu z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz. Zapali się zielona lampka kontrolna (4). Obracając regulator temperatury (2) ustaw pożądaną temperaturę.

5. Zapala się czerwona lampka kontrolna (3). Po osiągnięciu ustawionej temperatury czerwona lampka kontrolna gaśnie. Zachowaj ostrożność, wkładając koszyk frytkownicy wypełniony smażonym produktem.
6. Czerwona lampka kontrolna wielokrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę. Po upływie czasu smażenia (czas smażenia jest podany na opakowaniu produktu spożywczego lub w recepturze) wyjmij koszyk frytkownicy.
7. Pozwolić na obcieknięcie oleju ze smażonego produktu.
8. W celu wyłączenia urządzenia regulator temperatury proszę ustawić na **OFF** i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Ułóż zwinięty spiralnie kabel sieciowy w schowku.

Czyszczenie

1. Proszę się upewnić, że wtyczka jest wyciągnięta z gniazdka.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia poczekać, aż frytkownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.
3. W celu wymiany oleju należy z apać za uchwyt i wyjąć wewnętrzny pojemnik, a następnie wylać olej przechylając na bok.
4. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.
5. Oczyszczyć wewnętrzny pojemnik na tłuszcz, pokrywę i obudowę za pomocą wilgotnej ściereczki i w razie potrzeby prynu do zmywania. Nie zanurzać w wodzie.
6. Koszyk do smażenia można zmywać w sposób tradycyjny.
7. Proszę unikać stosowania środków szorujących lub innych ostrych przedmiotów, tak aby nie uszkodzić frytkownicy!

Usuwanie zakłóceń

Urządzenie nie funkcjonuje

Środek zaradczy:

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

Inne możliwe przyczyny:

Urządzenie to zaopatrzone jest w **wyłącznik bezpieczeństwa** (1).

Uniemożliwia on niezamierzone włączenie ogrzewania.

Środek zaradczy:

Proszę sprawdzić właściwe położenie elementu sterującego.

Ochrona przed przegrzaniem

- Jeżeli frytkownica zostanie omyłkowo włączona bez oleju lub tłuszczu, automatycznie zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do użytku. Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- By frytkownicę użyć ponownie, proszę uruchomić przycisk „RESTART“ (9) z tyłu elementu sterującego dopiero po zupełnym ochłodzeniu urządzenia. W tym celu proszę użyć ostro zakończonogo przedmiotu.

Dane techniczne

Model:FR 1206 CB
Napięcie zasilające:230 V, 50 Hz
Pobór mocy:2000 W
Stopień ochrony: I
Wielkość napelnienia: maks. 3,3 l

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przynajmniej 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 wyladowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

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

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

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

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają 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 přečtete návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně používány venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalín) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- 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, nechte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, našim servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti

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

Pozor! Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií. **Hrozí nebezpečí udušení!**

- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.

Vzláštní bezpečnostní upozornění pro tento přístroj

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

Přehled ovládacích prvků

- 1 Bezpečnostní spínač
- 2 Regulátor teploty
- 3 Kontrolka TEMP (červeně)
- 4 Kontrolka POWER (zeleně)
- 5 Poklop
- 6 Nádoba pro fritovací tuk
- 7 Fritovací koš
- 8 Vnější kryt
- 9 Tlačítko Restart
- 10 Příhrádka pro kabel

Úvod

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

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

Připojení

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

Uvedení do provozu

Před prvním uvedením do provozu

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

Pokyny pro používání

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

K fritování používejte jen kvalitní fritovací oleje nebo fritovací tuky.

2. Musí být možné zahřát oleje a tuky na vysokou teplotu. 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, nakrájejte 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.

V žádném případě nekládejte fritovací tuk na fritovací koše!

- Ke snížení obsahu akrylamidu v potravinách obsahujících škrob (brambory, obiloviny) se doporučuje, aby teplota při fritování neklesla pod 170° C (ev. 175° C). Dále platí, aby doba fritování byla co možná nejkratší a surovina aby byla fritována maximálně do zlatova.
- Čtěte bychom Vás upozorní** na to, že bezpečnostní spínač (1) se spustí poté, co byl řídicí prvek posunut do vedení.
- Zvolte vhodnou fritovací teplotu a zohledněte při tom povahu fritované suroviny. Jako návod platí: Předsmažené potraviny vyžadují vyšší teplotu než potraviny v surovém stavu.
- Jestliže je olej nebo tuk ještě horký, pak nesmíte fritézu přenášet nebo s ní pohybovat.
- Při fritování potravin z těsta setřejte přebytečné těsto a kousky vkládejte opatrně do oleje.
- Dávejte pozor na to, aby rukojeť byla správně upevněna na fritovacím koši.
 - Vzájemně stiskněte konce drátu na volném konci držadla.
 - Veďte úhly do oček drátu uvnitř koše.
 - Fritovací koš smí být naplněn maximálně do 2/3. Nepřepřehňujte fritovací koš (max. plnicí množství pomfritů je 200g na 1l oleje/tuku).
- Vlhké potraviny nejprve otřete do sucha pomocí hadříku.

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

Používání

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

Čištění

- Ujistěte se, že zástrčka je vytažena ze zásuvky.
- Vyčkejte, až fritéza zcela vychladne a teprve potom začněte s čištěním. Po použití byste ale měli před další manipulací v každém případě vyčkat minimálně 1-2 hodiny, abyste se vyvarovali možného popálení.
- Při výměně tuku vytáhněte fritovací nádobu pomocí držadel z vnějšího krytu a vylijte tuk po straně z nádoby.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody.
- Očistěte fritovací nádobu, víko a vnější kryt vlhkým hadříkem, popřípadě použijte prostředek na mytí nádobí. Neponořujte nádobu do vody.
- Fritovací koš můžete mýt obvyklým způsobem ve vodní lázni s přísadou prostředku na mytí nádobí.
- Vyhnete se používání drsných čistících prostředků nebo ostrých předmětů, aby tak nedošlo k poškození fritézy!

Odstraňování poruch

Přístroj není funkční

Náprava:

- Zkontrolujte síťovou přípojku.
- Zkontrolujte polohu termostatu.

Další možné příčiny:

Váš přístroj je opatřen **bezpečnostním spínačem** (1). Zabráňuje samovolnému zapojení topení.

Náprava:

Zkontrolujte řádné posazení řídicího prvku.

Ochrana před přehřátím

- Pokud jste fritézu omylem zapnuli v okamžiku, kdy v ní není žádný olej, resp. tuk, automaticky se aktivuje funkce ochrany před přehřátím. Přístroj pak už není funkční. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Teprve poté, co přístroj zcela vychladne, stiskněte ovládací knoflík „RESTART“ (9), na zadní straně řídicí prvku, abyste mohli fritézu opět používat. Použijte k tomu špičatý předmět.

Technické údaje

Model:FR 1206 CB
 Pokrytí napětí:230 V, 50 Hz
 Příkon:2000 W
 Třída ochrany: I
 Objem náplně:max. 3,3 litr

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

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

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

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

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

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

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 odevzdejte 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 odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő beléscsomaggal együtt!

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a 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 hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat“.

Gyerekek

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

Vigyázat! Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani.

Fulladás veszélye állhat fenn!

- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!

Különleges biztonsági tudnivalók a készülékhez

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

A kezelő elemek áttekintése

- 1 Biztonsági kapcsoló
- 2 Hőfokszabályzó
- 3 TEMP lámpa (piros)
- 4 POWER lámpa (zöld)
- 5 Fedél
- 6 Sütőzsiradék-tartály
- 7 Sütőkosár
- 8 Burkolat
- 9 Újrarendítő gomb (Restart)
- 10 Kábelbírók

Bevezetés

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

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

Csatlakoztatás

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

Üzembehelyezés

Az első használatvétel előtt

1. Távolítsa el a csomagolóanyagot! Vegye le a fritőzről a fedőt! A fritőzben van a sütőkosár. Vegyen ki minden tárgyat a fritőzből!
2. A fedőt, a burkolatot (8), a tartályt (6) és a sütőkosarat ajánlatos meg tisztítani, ahogy a **Tisztítás** című alatt le van írva.
3. Húzza ki a csatlakozókábelt a kábelbírókból (10)!

Használati útmutató

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

A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt használjon.

2. A zsírok és olajak magas hőfokra hevíthetők legyenek. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vajjat! Ezek a zsíradékok meg alkalmassak fritírozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdenek.

Folyékony sütőolaj használatát javasoljuk.

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

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

Semmi esetre se tegye a zsírt a sütőkosárba!

- 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 sütenő élelmiszert maximum aranyárgára szabad sütni.
- Kérjük vegye figyelembe**, hogy a biztonsági kapcsoló (1) akkor kerül működésbe, ha a vezérlőelemet a vezetésbe tolják.
- Válassza meg a megfelelő fritirozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritirozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
- Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
- Tésztafélék fritirozása esetén húzza le a túlsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
- Ügyeljen rá, hogy a sütőkosáron a fül jól legyen rögzítve!
 - Nyomja össze a drótvégeket a nyél szabad végéinél.
 - Dugja be a sarkokat a kosár belsejében lévő fűlekbe.
 - A sütőkosarat legfeljebb 2/3-áig szabad csak megtölteni. Ne töltse túl a sütőkosarat (hasábburgonyából a maximális töltőtömeg 200 g 1 liter olajra/zsírra számítva).
- A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!

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

Használat

- Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból (Az ellenőrző lámpák nem égnek).
- Vegye le a fritőzről a fedőt!
- Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 3,3 lit.). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen. Tegye vissza a fedőt!
- Dugja a csatlakozó dugaszt egy 230 V, 50 Hz-es földelt konnektorból! A zöld ellenőrző lámpa (4) kigyullad. A hőfokszabályozó (2) forgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet!
- Felvilágít a piros ellenőrző lámpa (3). Ha elérte a készülék a beállított hőmérsékletet, a piros ellenőrzőlámpa kialszik. Lassan eressze be a sütőkosarat a sütnivaló élelmiszerral együtt a forró zsírba.
- A piros ellenőrző lámpa a sütés alatt többször be- és kikapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termosztatikus ellenőrzés alatt áll, és azonos marad. A sütési idő lejártá után (a sütési időt az élelmiszer csomagolásán vagy a receptben találhatja meg) vegye ki a sütőkosarat.
- Hagyja a fritirozott élelmiszerről kissé lecsepegni az olajat.
- A készülék kikapcsolásához állítsa a hőmérsékletszabályozót **OFF**-ra, és húzza ki a dugaszt a konnektorból! A hálózati kábel spirálisan csévélje fel a kábelbűfokban!

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 azonban mindenképp tanácsos 1-2 órát várni, nehogy a forró készülék égési sérülést okozzon.
- Az olaj cseréjéhez a fűleinél fogva húzza ki a zsiradék tartályt, és öntse kibelőle oldalt az olajat!
- Ne mártsa a készüléket vízbe!
- A sütőzsiradék-tartályt, a fedelet és a külső borítást nedves ruhával és esetleg háztartási mosogatószerrel tisztítsa! Ne mártsa őket vízbe!
- A sütőkosarat a szokásos módon lehet elmosogatni.
- Ne használjon súrolószereket vagy éles tárgyakat, nehogy a fritőz megsérüljön!

Zavarelhárítás

A készülék nem működik

Megoldás:

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

További lehetséges okok:

Szerezje fel a készüléket **biztonsági csatlakozóval** (1). Ez megakadályozza a fűtés akaratlan bekapcsolását.

Megoldás:

Ellenőrizze a vezérlőelem helyes beállítását.

Túlhevülés elleni védelem

- Ha tévedésből úgy indítaná el a fritőzt, hogy nincs benne olaj, ill. zsír, automatikusan bekapcsol a túlhevülésgátló. Ilyenkor a készülék már nem működőképes. Húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- Csak a készülék teljes lehűlése után működtesse a vezérlőelem hátoldalán található „RESTART” gombot (9), ha a fritőzt újra használni szeretné. A gomb megnyomásához használjon valamilyen hegyes tárgyat.

Műszaki adatok

Modell: FR 1206 CB
 Feszültségellátás: 230 V, 50 Hz
 Teljesítményfelvétel: 2000 W
 Védelmi osztály: I
 Töltési mennyiség: max. 3,3 liter

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

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

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

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

Sem az elhasználandó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következőképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

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



A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja 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 recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

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

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- 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

- **Предупреждение! Не закрывайте фритюр крышкой во время работы**, так как масло может выкипеть и воспламениться. Накрывайте фритюр крышкой только на время хранения, после того как масло остынет.
- Ни в коем случае не наливайте в масло воду!

- **Предупреждение!** Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны! Никогда не забывайте выключать прибор после окончания работы! Для этого сначала установите термостат на наименьшую температуру, а затем вытащите вилку сети из розетки.

Обзор деталей прибора

- 1 Предохранительный выключатель
- 2 Регулятор температуры
- 3 Светоиндикатор TEMP (красный)
- 4 Светоиндикатор POWER (зеленый)
- 5 Крышка
- 6 Фритюрная емкость для масла
- 7 Фритюрная корзинка
- 8 Корпус
- 9 Кнопка „Restart“ (повторный старт)
- 10 Отсек для сетевого шнура

Введение

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

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

Электропитание

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

Подготовка к работе

Перед первым включением

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

Указания по эксплуатации

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

Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир.

2. Используемые масла и жиры должны допускать нагревание до высоких температур. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах.

Мы рекомендуем применять жидкое масло для фритюра.

Предупреждение! 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 термостат на наименьшую температуру и медленно переложите кусочки жира во фритюр. Как только жир растопится и будет достигнут нужный уровень, переключите термостат на нужную температуру.

Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб.

3. Чтобы удержать образование акриламида в крахмалосодержащих продуктах питания (картофель, крупы) на минимуме при их поджаривании во фритюре не рекомендуется превышать температуру 170° C (доп. 175° C). Далее рекомендуется уменьшать время поджаривания до минимума и поджаривать максимально до золотистого цвета.
4. **Пожалуйста учтите**, что предохранительный выключатель (1) нажимается как только регулирующее устройство будет введено в направляющие.
5. 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.
6. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
7. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.
8. Проследите за тем, чтобы ручка была крепко прикреплена к фритюрному коробу.
 - Сожмите концы провода вместе на свободном конце ручки.
 - Введите уголки в проволочные петли внутри короба.
 - Фритюрный короб разрешается наполнять максимум на 2/3. Не переполняйте фритюрную корзину (макс. количество картофельной соломки: 200 г на 1 литр масла/жира).
9. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.

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

Порядок работы с прибором

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен (Контрольные лампочки не светятся).
2. Снимите крышку с фритюра.

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

Чистка

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

Устранение неисправностей

Прибор не функционирует

Помощь:

- Проверьте подключение к электросети.
- Проконтролируйте положение термостата.

Другие возможные причины:

Изделие оснащено предохранительным **выключателем** (1). Он преотвращает непредвиденное включение нагревательных элементов.

Помощь:

Проверьте правильную посадку регулирующего устройства.

Защита от перегрева

- Если фритюр будет случайно включен без масла/жира, то автоматически сработает защита от перегрева. После этого фритюр больше не включается. Выньте вилку из розетки.
- После того, как прибор полностью остынет, нажмите кнопку „RESTART“ (9), находящуюся на задней стороне регулирующего устройства, чтобы вернуть фритюр в исходное положение. Воспользуйтесь для этого каким-либо острым предметом.

Технические данные

Модель:FR 1206 CB

Электропитание:.....230 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: 2000 ватт

Класс защиты:..... I

Вместимость:..... макс. 3,3 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 претензий по гарантии, предъявите изделие в **полной комплектации, с оригинальной упаковкой** и кассовым чеком торговой точке, 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.

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen
Tel.: 0 21 52/8998-0 · Fax: 0 21 52/8 99 89 11
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de

Stützing Medien, Kerfeld · 11/06