

# BOMANN®

## DOPPEL-FRITEUSE FR 1210 CB

Dubbele frituurpan • Friteuse double • Freidora doble • Fritadeira dupla  
Friggitrice doppia • Dobbel fryrkyoker • Double deep fat fryer • Podwójna frytownica  
Dvojitá fritéza • Dupla olajsütő • Фритюрница двойная



### Bedienungsanleitung/Garantie

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



## DEUTSCH

### 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	8
Technische gegevens .....	Pagina	10
Garantie.....	Pagina	10

## FRANÇAIS

### Sommaire

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

## ESPAÑOL

### Índice

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

## PORTUGUÊS

### Índice

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

## ITALIANO

### Indice

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

2

## NORSK

### Innhold

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

## ENGLISH

### Contents

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

## JĘZYK POLSKI

### Spis treści

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

## ČESKÝ

### Obsah

Přehled ovládacích prvků.....	Strana	3
Návod k použití.....	Strana	33
Technické údaje .....	Strana	35
Záruka .....	Strana	35

## MAGYARUL

### Tartalom

A kezelőelemek áttekintése .....	Oldal	3
Használati utasítás.....	Oldal	36
Műszaki adatok .....	Oldal	38
Garancia.....	Oldal	38

## РУССКИЙ

### Содержание

Обзор деталей прибора.....	стр.	3
Руководство по эксплуатации.....	стр.	39
Технические данные .....	стр.	41
Гарантия .....	стр.	41

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

ITALIANO

NORSK

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

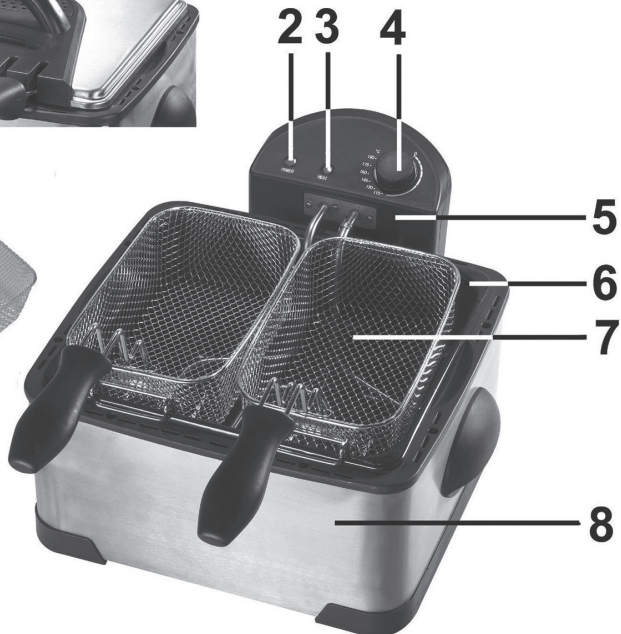
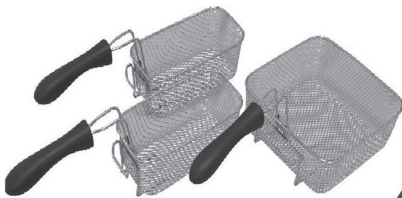
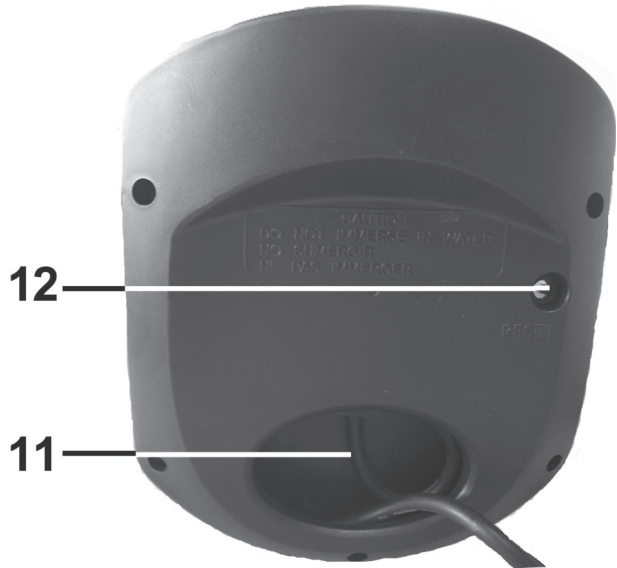
ČESKÝ

MAGYARUL

РУССКИЙ

## Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande  
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando  
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components  
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelőelemek áttekintése  
Обзор деталей прибора



## Allgemeine Sicherheitshinweise

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

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter 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.
- 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 und gebrechliche Personen

- 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 **Erstickungsgefahr!**

- Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, dass dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder **nicht** damit spielen.

### Symbole in dieser Bedienungsanleitung


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

#### **WARNUNG:**

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

#### **ACHTUNG:**

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

 **HINWEIS:** Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

## Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

### **WARNUNG:**

- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu!
- Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten! Stellen Sie dazu erst den Thermostaten auf die niedrigste Stellung und ziehen Sie dann den Stecker.
- Niemals Fett und Öle mischen, die Fritteuse könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl und Fettsorten untereinander ist gefährlich!
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Gerätedeckel. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
- Befüllen Sie den Korb/die Körbe außerhalb der Fritteuse um Spritzer zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb/die Frittierkörbe.

## Übersicht der Bedienelemente

- 1 Sicherheitsschalter
- 2 POWER Leuchte (rot)
- 3 HEAT Leuchte (grün)
- 4 Temperaturregler
- 5 Steuerelement (entnehmbar)
- 6 Frittierfettbehälter
- 7 Frittierkorb
- 8 Gehäuse
- 9 Deckel
- 10 Geruchs- und Fettdunstfilterabdeckung
- 11 Kabelfach
- 12 RESET Knopf

## Einleitung

Diese Fritteuse ist mit regelbaren Thermostaten (4) 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.**

## Elektrischer Anschluss

### Anschlusswert

Insgesamt kann die Doppel-Fritteuse eine Leistung von 2000 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushaltsschutzschalter.

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

**⚠ ACHTUNG: ÜBERLASTUNG**

Benutzen Sie keine Verlängerungsleitungen oder Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

**Inbetriebnahme****Vor der ersten Inbetriebnahme**

- Entfernen Sie die Verpackung. Nehmen Sie die Deckel von der Fritteuse ab. In der Fritteuse befinden sich die Frittierkörbe (7). Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse.
- Wir empfehlen Ihnen, den Deckel (9), das Gehäuse (8), den Behälter (6) und die Frittierkörbe (7), wie unter **Reinigung** beschrieben, zu säubern.
- Schieben Sie ggf. das Steuerelement (5) in die Führung, so dass es fest sitzt. Ziehen Sie bitte das Anschlusskabel aus dem Kabelfach (11).

**Hinweise für die Benutzung**

- 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.
- 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 die Frittierkörbe!**

- 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.
- Bitte beachten Sie**, dass der Sicherheitsschalter (1) betätigt wird, wenn das Steuerelement in die Führung geschoben wurde.
- Wählen Sie die geeignete Frittier Temperatur, und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
- Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
- Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
- Achten Sie bitte darauf, dass der Griff/die Griffe am Frittierkorb/den Frittierkörbe richtig befestigt wurde(n).

- 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).

- Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.

**⚠ WARNUNG:**

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

**Benutzung**

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist (Die Kontrollleuchten (2+3) sind aus).
- Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse.
- Entfernen Sie die Frittierkörbe, und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 4,0 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max- Markierung liegen.
- Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz. Die rote **POWER** Kontrollleuchte (2) leuchtet auf. Stellen Sie den Temperaturregler (4) durch Drehen auf die gewünschte Temperatur ein. Legen Sie den Deckel wieder auf.
- Beide Kontrollleuchten sind nun an. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die grüne **HEAT** Kontrollleuchte (3). Die rote Kontrollleuchte bleibt an und zeigt die Betriebsfunktion an. Nehmen Sie den Deckel ab und geben Sie den Frittierkorb/die Frittierkörbe mit dem Frittiergut vorsichtig in das heiße Fett. Legen Sie den Deckel wieder auf.
- Die grüne 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.
- Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen, indem Sie den Frittierkorb bzw. die Frittierkörbe am Rand des Frittierfettbehälters einhängen.
- Zum Ausschalten des Gerätes, stellen Sie bitte den Temperaturregler auf **O** und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wickeln Sie das Netzkabel spiralförmig im Kabelfach auf.

**Reinigung**

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist.
- 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.
- Ziehen Sie das Steuerelement (5) nach oben heraus. Zum Wechseln des Öls, ziehen Sie den Frittierfettbehälter heraus und gießen Sie das Öl seitlich aus.
- 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. Tauchen Sie den Deckel nicht in Wasser ein.
6. Die Frittierkörbe können Sie in gewohnter Weise im Spülbad reinigen.
7. Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen, damit die Fritteuse keinen Schaden nimmt!
8. Setzen Sie die Fritteuse wieder zusammen, schieben Sie das Steuerelement (5) wieder in die Führung.

#### Wechsel des Geruchs- und Fettdunstfilters

Drücken Sie die Halterung der Filterabdeckung nach innen und ziehen Sie die Abdeckung nach vorne heraus.

- Wechseln Sie den Filter aus.
- Montieren Sie nach dem Austausch die Abdeckung wieder.

#### **i** HINWEIS:

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

### 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 „RESET“ Knopf (12), an der Rückseite des Steuerelements, um die Fritteuse erneut zu benutzen. Benutzen Sie dazu eine spitzen Gegenstand.

### Technische Daten

Modell:..... FR 1210 CB  
 Spannungsversorgung:.....220-240 V, 50 Hz  
 Leistungsaufnahme:.....2000 W  
 Schutzklasse:..... I  
 Füllmenge: .....max. 4,0 Liter  
 Nettogewicht:..... 4,1 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

### Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma C. Bomann GmbH, dass sich das Gerät FR 1210 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 2006/95/EG) befindet.

### Garantie

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

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 Kassenbonn 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.

Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf die gesetzlichen Ansprüche des Käufers und unterliegt dem geltenden Recht des Landes, in dem der Ersterwerb der Gerätes durch den Endkunden vom autorisierten Händler der C. Bomann GmbH erfolgte.

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

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, 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 het stopcontact (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.

### Kinderen en gebrekkige personen

- 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!**

- Waarborg dat het apparaat alléén onder toezicht wordt gebruikt om kinderen of gebrekkige personen tegen de gevaren van elektrische apparaten te beschermen. Dit apparaat is geen speelgoed. Laat kleine kinderen hier **niet** mee spelen.

### Symbolen in deze bedieningshandleiding

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



#### WAARSCHUWING:

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

#### ⚠ OPGELET:

wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

#### ℹ OPMERKING: kenmerkt tips en informatie voor u.

## Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

#### ⚠ WAARSCHUWING:

- Giet nooit water in de olie!
- Olie en vet kunnen bij oververhitting in brand raken. Wees voorzichtig! Vergeet niet, het apparaat na gebruik uit te schakelen! Zet eerst de thermostaat op de laagste stand en trek dan de stekker uit de contactdoos.
- Meng nooit vetten en oliën, de frituur kan daardoor overlopen. Ook het mengen van verschillende oliën en vetsoorten is gevaarlijk!
- Wanneer het apparaat begint te branden, probeer dan in géén geval de vlammen met water te blussen. Sluit het deksel van het apparaat. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Beweeg het apparaat niet zolang het vet vloeibaar/heet is.
- Vul de mand/manden buiten de frituurpan om spatten te vermijden.
- Gebruik altijd de frituurmand/frituurmanden om de producten te frituren.

## Overzicht van de bedieningselementen

- 1 Veiligheidsschakelaar
- 2 POWER lampje (rood)
- 3 HEAT lampje (groen)
- 4 Temperatuurregelaar
- 5 Besturingselement (verwijderbaar)
- 6 Reservoir frituurvet
- 7 Frituurmand
- 8 Behuizing
- 9 Deksel
- 10 Geur- en vetfilterafdekking
- 11 Kabelvak
- 12 RESET knop

## Inleiding

Deze frituurpan is uitgerust met een regelbare thermostaat (4), zodat de temperatuur individueel kan worden aangepast aan het te frituren product.

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

## Elektrische aansluiting

### Aansluitwaarde

De dubbele frituurpan kan een vermogen van 2000 W opnemen. Bij een dergelijke aansluitwaarde is het raadzaam, te voorzien in een gescheiden toevoer met een zekering via een 16 A veiligheidsschakelaar voor huishoudelijk gebruik.



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



### OPGELET: OVERBELASTING

Gebruik géén verlengsnoeren of meervoudige contactdozen omdat dit apparaat te veel vermogen heeft.

## Ingebruikname

### Vóór de eerste ingebruikname

1. Verwijder de verpakking. Verwijder de deksels van de frituurpan. De frituurmanden (7) bevinden zich in de frituurpan. Verwijder alle voorwerpen uit de frituurpan.
2. Wij adviseren, het deksel (9), de behuizing (8), het frituurvet-reservoir (6) en de frituurmanden (7) te reinigen zoals onder **Reiniging** beschreven staat.
3. Schuif eventueel het sturelement (5) in de geleiding zodat dit vast zit. Trek de aansluitkabel uit het kabelvak (11).

### 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 frituurmanden!**

3. Ter vermindering van het acrylamidegehalte in zetmeelhoudende levensmiddelen (aardappels, graan) wordt aanbevolen, een temperatuur van 170 °C (eventueel 175 °C) bij het frituren niet te overschrijden. Verder is het belangrijk de frituurtijd zo kort mogelijk te houden en het te frituren product maximaal goudgeel te bakken.
4. **Let op dat de veiligheidschakelaar (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/-grepen correct aan de frituurmand(en) is/zijn 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 11 olie/vet).

9. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.



### WAARSCHUWING:

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 (2+3) zijn uit).
2. Neem het deksel van de friteuse.
3. Verwijder de frituurmanden en vul olie of vet in de reservoirs (maximaal 4,0 l). Het vulniveau moet tussen de min- en max-markering liggen.
4. Sluit de steker aan op een correct geïnstalleerde en gearde contactdoos 230 V / 50 Hz. Het rode **POWER** controlelampje (2) brandt. Draai de temperatuurregelaar (4) tot op de gewenste temperatuur. Plaats het deksel weer terug.
5. Beide controlelampjes branden nu. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft het groene **HEAT** controlelampje (3). Het rode controlelampje blijft branden en geeft aan dat het apparaat op bedrijfstemperatuur is. Verwijder het deksel en plaats de frituurmand(en) met het te frituren product voorzichtig in het hete vet. Plaats het deksel weer terug.
6. Het groene controlelampje schakelt tijdens het frituren meerdere malen aan en uit. Dit is normaal en betekent dat de temperatuur via de thermostaat gecontroleerd en constant gehouden wordt. Na afloop van de frituurtijd (de frituurtijden vindt u op de verpakking van de levensmiddelen of in het recept), verwijdert u het frituurgoed.
7. Laat de olie van het frituurproduct afdruipen door de frituurmand of -manden aan de rand van de frituurbak in te haken.
8. Om het apparaat uit te schakelen, zet u de temperatuurschakelaar op **O** en trekt u de netstekker 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. Trek het sturelement (5) naar boven uit. Trek het frituurvet-reservoir eruit en giet de olie naar opzij weg om de olie te vervangen.
4. Dompel het apparaat niet onder water.
5. Reinig het frituurvetreservoir, het deksel en de behuizing met een vochtige doeken gebruik eventueel een beetje afwasmiddel. Dompel het deksel niet onder water.
6. De frituurmanden kunt u gewoon in een sopje reinigen.

- Voorkom beschadiging van de frituse en gebruik geen schuurmiddelen of scherpe voorwerpen!
- Zet de frituurpan weer in elkaar en schuif het stuurlement (5) weer in de geleiding.

**Vervagen van de geur- en vetfilter**

Druk de houder van de filterafdekking naar binnen en trek de afdekking naar voren weg.

- Vervang de filter.
- Monteer de afdekking weer nadat u de filter hebt vervangen.

**i OPMERKING:**

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

**Verhelpen van storingen**

**Apparaat functioneert niet**

*Maatregel:*

Controleer de netaansluiting.  
Controleer de positie van de thermostaat.

*Verdere mogelijke oorzaken:*

Uw apparaat is uitgerust met een **veiligheidsschakelaar** (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 „RESET“-knop (12) aan de binnenzijde van het besturingselement drukt om de frituurpan opnieuw te gebruiken. Gebruik daarvoor een spits voorwerp.

**Technische gegevens**

Model:..... FR 1210 CB  
 Spanningstoevoer: .....220-240 V, 50 Hz  
 Opgenomen vermogen: .....2000 W  
 Beschermingsklasse: ..... I  
 Volume: .....max. 4,0 liter  
 Nettogewicht:..... 4,1 kg

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

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 alleen 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 symbool 'vuilnisemmer'**

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

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

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

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

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

## Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air.
- Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (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 et personnes fragiles

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

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

- Pour protéger les personnes fragiles et les enfants des risques des appareils électriques, veillez à ce que cet appareil ne soit utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez **pas** les enfants s'amuser avec.

### Symboles de ce mode d'emploi

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

#### DANGER:

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

#### ATTENTION:

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

#### REMARQUE:

Attire votre attention sur des conseils et informations.

## Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

#### DANGER:

- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile!
- Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez très prudent! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation! Tournez pour cela le thermostat sur la position la plus faible puis débranchez le câble d'alimentation.
- Ne mélangez jamais les graisses et les huiles. La friteuse pourrait mousser et déborder. Il est également dangereux de mélanger différentes sorte d'huiles et de graisses!
- Au cas où l'appareil prendrait feu, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle de l'appareil. Eteignez les flammes à l'aide d'un torchon humide.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque l'huile est liquide, c'est-à-dire chaude.
- Remplissez le(s) panier(s) en dehors de la friteuse pour éviter les éclaboussures.
- Utilisez toujours le(s) panier(s) pour frire.

### Liste des différents éléments de commande

- 1 Interrupteur de sécurité
- 2 Voyant POWER (rouge)
- 3 Voyant HEAT (verte)
- 4 Thermostat
- 5 Élément de commande (amovible)
- 6 Parois d'habillage de la friteuse
- 7 Panier à friture
- 8 Parois
- 9 Couvercle
- 10 Couvercle du filtre anti-odeurs et anti-évaaporations de graisse
- 11 Compartiment à câble
- 12 Bouton RESET

### Instructions

Cette friteuse est équipée de thermostats (4) réglables, de sorte que la température puisse être adaptée à chaque article à frire.

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

### Branchement électrique

#### Puissance électrique

La double friteuse peut absorber une puissance de 2000 W au total. Il est conseillé, pour une telle puissance électrique, d'avoir recours à une canalisation électrique séparée et une protection par fusibles par disjoncteur de 16 A.

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

## ATTENTION: SURCHARGE

N'utilisez en aucun cas de rallonges électriques ou multiprises car cet appareil est trop performant.

## Mise en service

### Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage. Ôtez les couvercles de la friteuse. Les paniers à frire (7) se trouvent dans la friteuse. Enlevez tous les objets de la friteuse.
2. Nous vous recommandons de nettoyer le couvercle (9), le boîtier (6) et les paniers à frire (7) conformément à la description faite sous **nettoyage**.
3. En cas de besoin, poussez l'élément de commande (5) dans le guidage, de sorte qu'il s'emboîte bien. Sortez le câble d'alimentation de son compartiment (11).

### 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. Évitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures. Nous conseillons l'utilisation d'huiles à friture liquides.

### DANGER:

**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 la graisse en aucun cas dans les paniers à frire!**

3. Afin de réduire la teneur en acrylamide des féculents (pommes de terre, céréales), il est conseillé de ne pas dépasser une température de friture de 170 °C (éventuellement 175 °C). De plus, le temps de friture doit être le plus court possible et les aliments doivent rester dans la friture jusqu'à avoir une couleur dorée, pas plus.
4. **Veillez noter** que l'interrupteur de sécurité (1) est actionné lorsque l'élément de commande est poussé dans le guidage.
5. Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaire pré-cuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
6. Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
7. Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.

8. Prière de veiller à ce que la / les poignée(s) ait / aient été bien fixée(s) sur le(s) panier(s) à frire.

- 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).

9. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.

### DANGER:

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

## Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché (Les témoins lumineux (2+3) sont éteints).
2. Retirez le couvercle de la friteuse.
3. Enlevez les paniers à friture et remplissez le récipient d'huile ou de graisse (4,0 l au maximum). Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max.
4. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 230 V, 50 Hz. La lampe rouge **POWER** (2) s'allume. Réglez le thermostat (4) en le tournant sur la température désirée. Remettez le couvercle.
5. Les deux lampes témoin sont maintenant allumées. La lampe verte **HEAT** (3) s'éteint lorsque la température désirée a été atteinte. La lampe rouge reste allumée et indique le fonctionnement de l'appareil. Enlevez le couvercle et placez le(s) panier(s) à friture avec les articles à frire délicatement dans la graisse chaude. Remettez le couvercle.
6. Pendant le fonctionnement, la lampe verte s'éteint et s'allume plusieurs fois. Ceci est normale et indique que la température est contrôlée et maintenue par régulation thermostatique. A la fin du temps de friture (les temps de friture se trouvent sur les emballages des aliments ou dans vos recettes), retirez le panier à friture de l'appareil.
7. Faites égoutter un peu l'huile des articles à frire en accrochant le(s) panier(s) à frire sur le bord du récipient de friture.
8. Pour arrêter l'appareil, positionnez le thermostat sur **O** puis débranchez le câble d'alimentation. Enroulez le câble d'alimentation en spirale dans le compartiment à câble.

## Nettoyage

1. Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas branché.
2. Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage. S'il est toutefois important d'attendre 1 à 2 heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.
3. Retirez l'élément de commande (5) vers le haut. Pour remplacer l'huile, retirez le récipient de graisse de friture et déversez l'huile latéralement.
4. 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 pas plonger le couvercle dans de l'eau.
- Vous pouvez nettoyer les paniers à frire dans un bain de rinçage, comme d'habitude.
- Évitez d'utiliser des détergents abrasifs ou des objets coupants, afin d'éviter d'endommager votre appareil!
- Remontez la friteuse, poussez l'élément de commande (5) de nouveau dans le guidage.

#### Remplacement du filtre de vapeurs d'odeurs et de graisse

Poussez le support du couvercle du filtre vers l'intérieur et retirez le couvercle vers l'avant.

- Remplacez le filtre.
- Remettez en place le recouvrement après le remplacement.

#### REMARQUE:

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

### 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 „RESET“ (12), 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 1210 CB  
Alimentation: .....220-240 V, 50 Hz  
Consommation:..... 2000 W  
Classe de protection: ..... I  
Quantité de remplissage:.....max. 4,0 Litres  
Poids net: ..... 4,1 kg

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

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 éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los 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.
- 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.

### Niños y personas débiles

- 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 proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. **No** deje jugar a niños pequeños con ello.

### Símbolos en este manual de instrucciones

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



#### AVISO:

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



#### ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

#### INDICACIÓN:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

## Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

#### AVISO:

- ¡Nunca añada agua al aceite!
- En caso de sobrecalentamiento se pueden quemar los aceites y las grasas. ¡Tenga cuidado! ¡No olvide desconectar el aparato después del funcionamiento! Para ello, ponga primero el termostato en la posición mínima y a continuación retire la clavija.
- Nunca mezcle grasas y aceites, la freidora podría formar mucha espuma. ¡También mezclar diferentes aceites y grasas entre sí es peligroso!
- Si el aparato prendiera fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapadera del aparato. Ahogue las llamas con un paño húmedo.
- No mueva el aparato, cuando la grasa esté líquida / caliente.
- Llene la cesta/las cestas fuera de la freidora para evitar salpicaduras.
- Para freír utilice siempre la cesta de freír/las cestas de freír.

## Indicación de los elementos de manejo

- 1 Interruptor de seguridad
- 2 Lámpara POWER (rojo)
- 3 Lámpara HEAT (verde)
- 4 Regulador para la temperatura
- 5 Elemento de control (separable)
- 6 Recipiente para la grasa de freír
- 7 Cesta de freír
- 8 Carcasa
- 9 Tapadera
- 10 Tapa con filtro para filtrar humos y olores
- 11 Casilla de cable
- 12 Botón RESET

## Introducción

Esta freidora está equipada con un regulador para la temperatura (4), de modo que la temperatura se puede adaptar individualmente al alimento que se vaya a freír.

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

## Conexión eléctrica

### Consumo Nominal

En total, la freidora doble puede absorber una potencia de 2000 W. Con este consumo nominal es recomendable utilizar un cable de alimentación separado con una protección por medio de un conmutador 16 A.

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



### **ATENCIÓN: SOBRECARGA**

No utilice cordones prolongadores ni enchufes múltiples, porque este equipo es demasiado potente.

## Puesta en marcha

### Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. Quite las tapaderas de la freidora. En la freidora se encuentran las cestas de freír (7). Retire todos los objetos de la freidora.
2. Le recomendamos limpiar la tapadera (9), la carcasa (8), el recipiente (6) y las cestas de freír (7), como indicado bajo **Limpieza**.
3. Dado el caso, empuje el elemento de control (5) en la guía, para que éste esté fijo. Extraiga por favor el cable de conexión de la casilla de cable (11).

### 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.

### **AVISO:**

**¡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.

**¡En ningún caso vierta la grasa en las cestas 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. Preste atención a que el mango/los mangos en la cesta de freír/las cestas de freír esté(n) fijado(s) correctamente.

- Apriete los extremos del hilo en el extremo libre de la empuñadura.
- Guíe los ángulos en los ojetes de alambre en el interior de la cesta.
- La cesta de freír sólo se debe llenar hasta 2/3 de su capacidad. No sobrellene la cesta de freír (máxima cantidad de llenado de patatas fritas 200g por 1l aceite/grasa).

9. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.

### **AVISO:**

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 (2+3) están apagadas).
2. Aparte la tapadera de la freidora.
3. Retire las cestas de freír, y vierta aceite o grasa en el recipiente (máximo 4,0 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.
4. Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230V, 50Hz. La lámpara de control roja **POWER** (2) se ilumina. Girando el regulador para la temperatura (4), ajuste la temperatura deseada. Coloque de nuevo la tapa.
5. Ahora están las dos lámparas de control encendidas. Al alcanzar la temperatura ajustada, se apaga la lámpara de control verde **HEAT** (3). La lámpara de control roja se queda encendida e indica la función de operación. Retire la tapadera e introduzca cuidadosamente la cesta de freír/las cestas de freír en la grasa caliente. Coloque de nuevo la tapa.
6. Durante el proceso de freír la lámpara de control verde se conectará y desconectará unas cuantas veces. Esto es normal y muestra que la temperatura se mantiene y está controlada de forma termostática. 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 escurrir el aceite del alimento a freír, colgando la cesta de freír es decir las cestas de freír en el borde del recipiente para la grasa de freír.
8. Para desconectar el aparato, ajuste el regulador de temperatura a la posición **O** 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. Retire el elemento de control (5) hacia arriba. Para cambiar el aceite, retire el recipiente para la grasa de freír y vierta el aceite de modo 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. No sumerja la tapadera en agua.
6. Las cestas de freír se pueden limpiar en un baño jabonoso como de costumbre.
7. ¡Evite la utilización de detergentes agresivos u objetos agudos, para que la freidora no se estropee!
8. Monte de nuevo la freidora, empuje el elemento de control (5) de nuevo en la guía.

### Recambio del filtro de absorción de grasa y de olor

Pulse la sujeción de la tapa con filtro hacia adentro y saque la tapa hacia adelante.

- Recambie los filtros.
- Después del recambio monte de nuevo la cubierta.

### ¡ INDICACIÓN:

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

## 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 „RESET“ (12) 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 1210 CB  
 Suministro de tensión:.....220-240 V, 50 Hz  
 Consumo de energía: ..... 2000 W  
 Clase de protección: ..... I  
 Cantidad de llenado: .....máx. 4,0 Litros  
 Peso neto: ..... 4,1 kg

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

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. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o 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.
- 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“.

### Crianças e pessoas débeis

- 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 crianças ou pessoas débeis contra os perigos de aparelhos eléctricos, preste atenção a que este aparelho só seja utilizado sob vigilância. Este aparelho não é um brinquedo. **Não** deixe crianças brincar com ele.

### Símbolos nestas Instruções de uso

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

#### AVISO:

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

#### ATENÇÃO:

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

#### INDICAÇÃO: Realça sugestões e informações para si.

## Indicações especiais de segurança para este aparelho

#### AVISO:

- Nunca junte água ao óleo!
- Óleos e gorduras podem arder com o sobreaquecimento. Tenha cuidado! Não esqueça de desligar o aparelho depois do funcionamento! Para tal coloque o termostato na posição mais baixa e retire depois a ficha da tomada.
- Não misturar nunca gordura sólida com óleos, pois a fritadeira poderá transbordar com espuma. Também é perigoso misturar várias qualidades de óleos e de gorduras sólidas!
- No caso de o aparelho começar a arder, não tente, de forma alguma, apagar o fogo com água. Feche a tampa do aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Não movimente o aparelho quando a gordura estiver líquida/quente.
- Encha os cestos fora da fritadeira para evitar respingos.
- Para fritar utilize sempre o(s) cesto(s) para fritar.

### Descrição dos elementos

- 1 Interruptor de segurança
- 2 POWER luz (vermelha)
- 3 HEAT luz (verde)
- 4 Selector da temperatura
- 5 Elemento de comando (amovível)
- 6 Recipiente do óleo de fritar
- 7 Cesto
- 8 Caixa
- 9 Tampa
- 10 Cobertura de protecção contra cheiros e do filtro dos vapores de gordura
- 11 Compartmento do cabo
- 12 RESET Botão de reactivamento

### Introdução

Esta fritadeira está equipada com termostatos reguláveis (4), podendo assim a temperatura ser adaptada individualmente aos alimentos a fritar.

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

### Ligação à electricidade

#### Carga conectada

A fritadeira dupla pode desenvolver uma potência de 2000 W. Com esta carga conectada aconselha-se uma conduta de alimentação separada com uma protecção fusível num interruptor de protecção doméstico de 16 A.

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



#### **ATENÇÃO: SOBRECARGA**

**Não utilize condutas para extensão ou tomadas múltiplas, uma vez que este aparelho tem demasiada potência.**

## **Funcionamento**

### **Antes da primeira utilização**

1. Remova o material de embalagem. Retire a tampa da fritadeira. Na fritadeira encontram-se os cestos para fritar (7). Retire os objectos de dentro da fritadeira.
2. Aconselhamos a limpeza da tampa (9), da caixa (8), do recipiente (6) e dos cestos de fritura (7), como descrito em **Limpeza**.
3. Empurre eventualmente o elemento de comando (5) para dentro da guia, de modo a que encaixe bem. Retire por favor o cabo de ligação do compartimento do mesmo (11).

### **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 termostato numa temperatura baixa e junte lentamente os pedaços de gordura. Quando a gordura tiver fundido e tiver alcançado o nível de óleo necessário, pode colocar o termostato à temperatura desejada.

**Não coloque em circunstância alguma a gordura dentro dos cestos para 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 atenção a que a(s) pega(s) tenham sido bem fixa(s) no(s) cesto(s) para fritar.

- 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.



#### **AVISO:**

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 (2+3) estão apagadas).
2. Remova a tampa da fritadeira.
3. Retire os cestos de fritura e encha o recipiente com óleo ou gordura (no máxima 4,0 l). O nível deverá ficar entre as marcações Min e Max.
4. Introduza a ficha numa tomada com protecção de contactos de 230 volts e 50 Hz. A lâmpada de controle vermelha **POWER** (2) acende Colocar o selector da temperatura (4) na posição desejada. Volte a colocar a tampa.
5. Ambas as lâmpadas de controle estão agora acesas. Quando se alcançar a temperatura desejada, a lâmpada de controle verde **HEAT** apaga-se (3). A lâmpada de controle vermelha continua acesa e indica o funcionamento. Retire a tampa e imerja cuidadosamente o/s cesto/s de fritura com os alimentos para fritar na gordura quente. Volte a colocar a tampa.
6. A lâmpada de controle verde acende-se e apaga-se algumas vezes durante o fritar. Tal facto é normal e indica que a temperatura está sendo controlada pelo termostato e permanece constante. Depois de passado o período de tempo da fritura (os períodos de tempo da fritura encontram-se nas embalagens dos alimentos a fritar ou na receita), retire o cesto da fritadeira de dentro da gordura.
7. Deixe pingar durante algum tempo o óleo dos alimentos fritos, encaixando o cesto de fritura ou os cestos de fritura na borda do recipiente contenedor de óleo.
8. Para desligar o aparelho coloque por favor o regulador de temperatura em **O** e retire a fixa da tomada de corrente. Enrole em forma de espiral o cabo de alimentação no compartimento para o mesmo.

## **Limpeza**

1. Verificar se a ficha foi retirada da tomada.
2. Antes de começar a limpeza, esperar até o aparelho arrefecer completamente. Contudo, após a utilização, deverá esperar-se 1 a 2 horas para se evitarem ferimentos.

3. Retire o elemento de comando (5) puxando-o por cima. Para mudar de óleo, retire o recipiente contenedor de óleo para fora e despeje lateralmente o óleo.
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 imerja a tampa em água.
6. Pode lavar os cestos para fritar do modo do costume num banho de água com detergente.
7. Evite o emprego de produtos corrosivos ou de objectos aguçados, para que a fritadeira não sofra qualquer dano!
8. Volte a montar a fritadeira, empurre o elemento de comando (5) para dentro da guia.

### Mudança do filtro de cheiro e de vapor de gordura

Prima o suporte da cobertura do filtro para dentro e retire a cobertura puxando-a para a frente e para fora.

- Mude o filtro.
- Volte a montar a cobertura depois da mudança de filtro.

#### **i** INDICAÇÃO:

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

## 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 „RESET“ (12) 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 1210 CB  
 Alimentação da corrente:.....220-240 V, 50 Hz  
 Consumo de energia:.....2000 W  
 Categoria de protecção:..... I  
 Capacidade:.....max. 4,0 litros  
 Peso líquido:.....4,1 kg

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

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 aos locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

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

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

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

## Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (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 e persone fragili

- 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!**

- Per proteggere i bambini o le persone con abilità ridotte dai pericoli delle apparecchiature elettriche, fate in modo che questo apparecchio venga impiegato solo sotto sorveglianza. Questo apparecchio non è un giocattolo. **Non** lasciate che i bambini piccoli lo usino per giocare.

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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



#### AVVISO:

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

#### ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.



NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

## Indicazioni di avvertenza speciali per questo apparecchio

#### AVVISO:

- Non aggiungere mai acqua all'olio!
- Olio e grassi possono bruciare se vengono surriscaldati. Fare attenzione! Non dimenticare di spegnere l'apparecchio dopo il funzionamento! Impostare il termostato sulla posizione più bassa ed estrarre la spina.
- Non mischiare mai olio e grassi, la friggitrice potrebbe schiumare. È pericoloso anche mischiare differenti tipi di olio e grassi tutti insieme!
- Se l'apparecchio dovesse prendere fuoco, non cercare di spegnere le fiamme con l'acqua. Chiudere il coperchio dell'apparecchio. Soffocare le fiamme con un panno umido.
- Non spostare l'apparecchio quando il l'olio è caldo.
- Riempire il cesto/i cesti all'esterno della friggitrice per evitare schizzi.
- Per friggere usare sempre il cesto/i cesti.

## Elementi di comando

- 1 Interruttore di sicurezza
- 2 Spia POWER (rossa)
- 3 Spia HEAT (verde)
- 4 Termostato
- 5 Elemento di controllo (estraibile)
- 6 Contenitore grasso di friggitura
- 7 Cesto di friggitura
- 8 Custodia
- 9 Coperchio
- 10 Copertura filtro antidoloriee antigrasso
- 11 Vano per cavo
- 12 Tasto RESET

## Introduzione

Questa friggitrice è dotata di termostati regolabili (4) in modo che la temperatura possa essere adeguata di volta in volta agli alimenti 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 elettrico

### Potenza allacciata

La friggitrice doppia può assorbire una potenza massima totale di 2000 W. A causa di questa potenza si raccomanda un cavo di alimentazione separato con un commutatore di 16 A.

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



## **ATTENZIONE: SOVRACCARICO**

A causa della potenza di questo apparecchio, non fare uso di cavi di prolungamento oppure di prese multiple.

## Messa in esercizio

### Prima della prima messa in esercizio

1. Togliere l'imballaggio. Togliere il coperchio dalla friggitrice. I cesti sono nella friggitrice (7). Togliere tutti gli oggetti dalla friggitrice.
2. Consigliamo di pulire il coperchio (9), la custodia (8), il contenitore (6) e i cesti (7) di friggitura come descritto in **Pulizia**.
3. Spingete eventualmente l'elemento di controllo (5) nella guida in modo che sia ben fisso. Estrarre il cavo dal vano (11).

### Avvertenze per l'utente

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

### **AVVISO:**

**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 versare assolutamente il grasso nei cesti di friggitura.**

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 frigate impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.
8. Badare che le rispettive impugnature dei cesti siano state fissate bene.
  - 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 1l olio/grasso).

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

### **AVVISO:**

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. Togliere i cesti per la frittura e versare olio o grasso nel contenitore (Le spie di controllo (2+3) sono spente).
2. Togliere il coperchio dalla friggitrice.
3. Retire os cestos de fritura e encha o recipiente com óleo ou gordura (max. 4,0 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.
4. Inserire la spina in una presa con contatto di terra da 230 V, 50 Hz. La spia di controllo rossa **POWER** (2) si illumina. Impostare la temperatura desiderata con il termostato (4). Appoggiare nuovamente il coperchio.
5. Entrambi le spie di controllo sono ora accese. Quando la temperatura desiderata è raggiunta, la spia di controllo verde **HEAT** (3) si spegne. La spia di controllo rossa resta accesa ed indica la messa in funzione. Togliere il coperchio e mettere il cesto/i cesti con gli alimenti da friggere con cautela nel grasso bollente. Appoggiare nuovamente il coperchio.
6. La spia di controllo verde si accende e si spegne più volte durante la frittura. È normale ed è il segnale che la temperatura viene controllata e mantenuta mediante il termostato. A termine della frittura (i tempi per la durata della frittura si trovano scritti sull'imballaggio degli alimenti oppure sulla ricetta), estrarre il cesto della frittura.
7. Lasciar sgocciolare l'olio dalla frittura, appendendo i cesti sul bordo del contenitore.
8. Per spegnere l'apparecchio, girare il regolatore della temperatura su **O** 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. Estraete l'elemento di controllo (5) tirandolo verso l'alto. Per cambiare l'olio, estraete il contenitore del grasso di frittura e versate fuori l'olio di lato.
4. Si raccomanda di non immergere l'apparecchio in acqua.
5. Pulire il contenitore del grasso di friggitura, il coperchio e la custodia con un panno umido ed eventualmente con detergente per stoviglie. Non immergere mai il coperchio nell'acqua.
6. I cesti possono essere lavati come sempre in acqua e detersivo per stoviglie.

7. Non utilizzare oggetti affilati o abrasivi: la friggitrice potrebbe danneggiarsi!
8. Riassemblete la friggitrice, spingete nuovamente l'elemento di controllo (5) nella guida.

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

Premere il supporto della copertura del filtro verso l'interno ed estrarre la copertura spingendo in avanti.

- Cambiare il filtro.
- Dopo aver cambiato il filtro avvitare nuovamente la copertura.

#### **i** NOTA:

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

## 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 „RESET“ (12) solo dopo aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio, sul retro dell'elemento di comando, per usare nuovamente la friggitrice.

## Dati tecnici

Modello:.....FR 1210 CB  
Alimentazione rete: .....220-240 V, 50 Hz  
Consumo di energia:.....2000 W  
Classe di protezione:..... I  
Capacità: ..... mass. 4,0 litri  
Peso netto: .....4,1 kg

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

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. Gis apparatet videre til en tredjeperson, må bruksanvisningen også følge med.

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs. Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendene. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang.
- 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 nettledding er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

### Barn og skrøpelige personer

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).
- OBS!** Ikke la små barn leke med plast. **De kan kveles!**
- Pass på at apparatet kun brukes under oppsikt for å beskytte barn og skrøpelige personer mot faren for elektrisk støt. Apparatet er ikke et leketøy. **Ikke** la små barn leke med det.

### Symboler i denne bruksanvisningen

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

#### ADVARSEL:

Advarer mot helsefarer og viser mulig skaderisiko.

#### OBS:

Viser til mulige farer for apparatet eller andre gjenstander.

 **TIPS:** Utøver tips og informasjon for deg.

## Spesielle sikkerhetsanvisninger for dette apparatet

#### ADVARSEL:

- Tilsett aldri vann i oljen!
  - Oljer og fett kan begynne å brenne ved overoppheting. Vær forsiktig! Ikke glem å slå av apparatet etter bruk! Still først ned termostaten til laveste innstilling, og trekk deretter ut kontakten.
  - Bland aldri fett og oljer, da kan frityrgrøyten skumme over. Det er også farlig å blande ulike olje- og fettyper med hverandre!
  - Hvis apparatet skulle ta fyr, må du aldri forsøke å slukke flammene med vann. Lukk lokket på apparatet. Kvel flammene med en fuktig duk.
- Ikke flytt på apparatet mens fett er flytende/varmt.
  - Fyll i kurven(e) utenfor frityrgrøyten for å unngå spruting.
  - Bruk alltid frityrkurven(e) til fritering.

### Oversikt over betjeningselementene

- 1 Sikkerhetsbryter
- 2 POWER lys (rødt)
- 3 HEAT lys (grønt)
- 4 Termostat
- 5 Kontrollelement (avtakbart)
- 6 Frityrfettbeholder
- 7 Frityrkurv
- 8 Hus
- 9 Lokk
- 10 Lukt- og fettstunfilterdekning
- 11 Ledningsrom
- 12 RESET knapp

### Innledning

Denne frityrgrøyten er utstyrt med regulerbare termostater (4), slik at temperaturen kan tilpasses individuelt til det som skal friteres.

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

### Elektrisk tilkobling

#### Tilkoplingseffekt

Til sammen kan den doble frityrkokeren ta opp en ytelse på 2000 W. Ved en slik tilkoplingseffekt anbefaler vi å bruke en egen tilførselsledning med sikring via en 16 A jordfeilbryter.

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

#### OBS: OVERBELASTNING

**Ikke bruk skjøtleddninger eller flerveis stikkontakter. Dette apparatet har for høy effekt.**

## Ta apparatet i bruk

### Før første gangs bruk

1. Fjern emballasjen. Ta lokket av frytirygryten. I frytirygryten befinner frytirykurvene (7) seg. Ta alle gjenstander ut av frytirygryten.
2. Vi anbefaler å rengjøre lokket (9), huset (8), beholderen (6) og frytirykurvene (7) som beskrevet under **Rengjøring**.
3. Skyv eventuelt kontroll-elementet (5) i føringen, slik at det sitter godt på plass. Trekk tilkoblingsledningen ut av ledningsrommet (11).

### Bruksveiledning

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

Bruk kvalitativt høyverdig frytirolje eller frytiryfett 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 frytirolje.

### 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 fettet har smeltet og blitt til olje, kan termostaten stilles inn på ønsket temperatur.

### Legg aldri fettet i frytirykurven!

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.
4. **Vennligst vær oppmerksom på** at sikkerhetsbryteren (4) betjenes når kontroll-elementet ble dyttet forover.
5. Velg egnet frytirytemperatur og ta da hensyn til hva du skal fritere. Som retningslinje gjelder: Forhåndsfritererte næringsmidler krever en høyere temperatur enn rå næringsmidler.
6. Hvis oljen eller fettet fremdeles er varmt, må du ikke bære eller flytte på frytirygryten.
7. Stryk av overflødig deig når du friterer deigaktige næringsmidler, og legg bitene forsiktig ned i oljen.
8. Forsikre deg om at håndtaket på frytirykurven er ordentlig festet.
  - Klem sammen trådene på den frie enden av håndtaket.
  - Før vinklene inn i trådringene innerst på kurven.
  - Frytirykurven må maksimalt fylles opp til 2/3. Frytirykurven må ikke overfylles (maks. påfyllingsmengde for pommefrites 200g per 1l olje/fett).
9. Fuktige næringsmidler må først gnis tørre med en klut.

### ADVARSEL:

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

### Bruk

1. Forsikre deg om at apparatet er slått av og er koblet fra strømmettet (Kontrolllampene (2+3) er av).
2. Ta lokket av frytirygryten.
3. Ta ut frytirykurvene og fyll olje eller fett i beholderen (maksimalt 4,0 l). Væsknivået må ligge mellom minimums- og maksimumsmarkeringen.
4. Stikk støpselet inn i en jordet kontakt, 230 V, 50 Hz. Den røde **POWER** kontrollampen (2) lyser. Still inn termostaten (4) ved å vri til ønsket temperatur. Sett på lokket igjen.
5. Begge kontrollampene er nå på. Når den innstilte temperaturen er oppnådd, slukkes den grønne **HEAT** kontrollampen (3). Den røde kontrollampen er fortsatt på – den indikerer driftsfunksjon. Ta av lokket og ha frytirykurven/frytirykurvene med det som skal friteres forsiktig i det varme fettet. Sett på lokket igjen.
6. Den grønne 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 frytiryd (frytirytidene finner du på matvareinnpakningen eller i oppskriften) tas frytirykurven ut av frytirykokeren.
7. La oljen dryppe litt av det som har blitt fritert ved å henge frytirykurven(e) opp på kanten av frytiryfettbeholderen.
8. For å slå av apparatet setter du termostaten på **O** og trekker støpselet ut av stikkkontakten. Vikle opp ledningen i ledningsrommet.

### Rengjøring

1. Forsikre deg om at støpselet er trukket ut.
2. Vent til frytirygryten er fullstendig avkjølt før du begynner med rengjøringen. Du bør i alle fall vente 1–2 timer etter bruk for å unngå forbrenninger.
3. Trekk kontroll-elementet (5) opp og ut. For å skifte ut oljen, trekker du ut frytiryfettbeholderen og heller oljen ut sideveis.
4. Ikke legg apparatet ned i vann.
5. Rengjør frytiryfettbeholderen, lokket og huset med en fuktig klut og ev.litt opp-vaskmiddel. Ikke dypp lokket i vann.
6. Frytirykurvene kan rengjøres i vanlig såpevann.
7. Unngå bruk av skuremidler eller skarpe gjenstander, slik at frytirygryten ikke får noen skader.
8. Sett frytirygryten sammen igjen, skyv kontroll-elementet inn i føringen igjen.

### Skifte lukt- og fett-dunstfilter

Trykk holderen på filterdekningen inn og trekk dekingen fram og ut.

- Skift filter.
- Monter dekingen igjen etter at filteret er skiftet.

### **i** TIPS:

Dersom du bruker opp disse filtrene, er det mulig å klippe til universalfiltre, f.eks. fra avtrekksvifter.

## Feilsøking

### Apparatet fungerer ikke

#### *Råd:*

Sjekk strømnnettstilkoblingen.

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 stikkontakten.
- „RESET“-knappen (12) 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 1210 CB

Spenningsforsyning: .....220-240 V, 50 Hz

Inngangsstrøm: .....2000 W

Beskyttelsesklasse: ..... I

Påfyllingsmengde: ..... maks. 4,0 liter

Nettovekt: ..... 4,1 kg

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

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.

Garantitytelser 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. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull 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 and Frail Individuals

- 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!**

- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do **not** allow small children to play with it.

### Symbols in these Instructions for Use

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



#### **WARNING:**

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



#### **CAUTION:**

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



**NOTE:** This highlights tips and information.

## Special Safety Instructions for this Device



#### **WARNING:**

- Never add water to the oil!
- Oils and fats may burn when overheated. Please be careful! Do not forget to switch the device off after use! First turn the thermostat to the lowest position and then remove the mains plug.
- Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over. Even the mixing of various types of oil and fat with one another is dangerous!
- If the deep fat fryer should catch fire, do not under any circumstances attempt to extinguish the flames with water. Instead, replace the lid and smother the flames with a damp cloth.
- Do not move the device when the fat is liquid/hot.
- Fill the basket(s) outside the deep fryer in order to avoid splashes.
- Always use the frying basket(s) for frying.

## Overview of the Components

- 1 Safety switch
- 2 POWER lamp (red)
- 3 HEAT lamp (green)
- 4 Thermostat
- 5 Control device (removable)
- 6 Frying grease container
- 7 Frying basket
- 8 Housing
- 9 Lid
- 10 Odour and Fat Vapour Filter
- 11 Cable compartment
- 12 RESET button

## Introduction

This deep fryer is equipped with adjustable thermostats (4) so that the temperature can be adapted individually to the food being fried.

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

## Electrical Connection

### Connected Wattage

In total the double deep fryer can consume up to 2000 W. With this connected load a separate supply line protected by a 16 A household circuit breaker is recommended.

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



#### **CAUTION: OVERLOAD**

**Do not use any extension leads or multiple sockets as this device is too powerful.**



## Putting into use

### Before using for the first time

1. Remove the packaging. Remove the lid from the deep fryer. The frying baskets (7) are in the fryer. Take all of the objects out of the fryer.
2. We recommend cleaning the lid (9), housing (8), container (6) and frying baskets (7) as described under „Cleaning“.
3. Push the control device (5) into the guide mechanism as necessary until it is firmly in place. Please pull the connecting cable out of the cable compartment (11).

### 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 frying baskets!**

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(s) on the frying basket(s) has/have been properly tightened.
  - 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.

#### **WARNING:**

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 (2+3) are off.).
2. Take the lid off the deep fryer.
3. Remove the frying baskets and fill oil or fat into the container (not more than 4,0 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level
4. Insert the plug into a 230 V, 50 Hz power socket. The red **POWER** control lamp (2) lights up. Set the thermostat (4) by turning it to the desired temperature. Place the lid back in position.
5. Both control lamps are now on. Once the set temperature has been reached the green **HEAT** control lamp (3) goes off. The red control lamp remains on and indicates the machine is working. Remove the lid and place the frying basket/baskets containing the food to be fried carefully into the hot. Place the lid back in position.
6. The green control lamp switches on and off several times during frying. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained. Once the frying time is over (the frying times are to be found on the packaging of the food or in the recipe), please take out the frying basket.
7. Please allow the oil to drain a little from the food being fried by suspending the frying basket or baskets on the edge of the frying fat container.
8. In order to switch off the machine, please turn the temperature regulator to **O** 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. Pull the control device (5) out by lifting it. In order to change the oil, pull the frying fat container out and pour the oil out to 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. Never immerse the lid in water.
6. The frying baskets can be cleaned in the usual manner in soapy water.
7. Avoid using abrasive materials or sharp objects. These may damage the deep fryer!
8. Reassemble the deep fryer and push the control device (5) back into the guide mechanism.

## Changing the Odour and Fat Vapour Filter

Press the clamp of the filter cover inwards and remove it by pulling it forwards.

- Replace the filter.
- Then reassemble the cover.

### **i** NOTE:

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

## 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 „RESET“ button (12) 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 1210 CB

Power supply:.....220-240 V, 50 Hz

Power consumption:.....2000 W

Protection class:..... I

Filling quantity: .....max. 4,0 Litre

Net weight: ..... 4,1 kg

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

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

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

### Dzieci i osoby niepełnosprawne

- 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 zabezpieczyć dzieci i osoby niepełnosprawne przed zagrożeniami związanymi z użytkowaniem urządzeń elektrycznych, pamiętaj, aby zawsze zapewnić należyty nadzór. To urządzenie nie jest zabawką. **Nie** pozwól dzieciom bawić się nim.

### Symbolne użyte w tej instrukcji obsługi

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

#### OSTRZEŻENIE:

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

#### UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

#### WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

## Specjalne zasady bezpieczeństwa obsługi tego urządzenia

#### OSTRZEŻENIE:

- Do oleju nigdy nie dolewaj wody!
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny/a! Nie zapomnij wyłączyć urządzenia po zakończeniu pracy! W tym celu ustaw najpierw termostat w najniższej pozycji a następnie wyciągnij wtyczkę.
- Nigdy nie mieszać tłuszczu i oleju, gdyż frytkownica mogłaby wykipieć. Również mieszanie różnych olejów i rodzajów tłuszczu jest niebezpieczne!
- Gdyby urządzenie zaczęło się palić, w żadnym wypadku proszę nie podejmować próby gaszenia płomieni wodą. Proszę zamknąć pokrywkę urządzenia. Płomienie proszę zdusić wilgotną ścierką.
- Jeżeli tłuszcz jest płynny/gorący nie należy poruszać urządzeniem.
- Aby uniknąć pryskania, napełniaj koszyk/i poza frytkownicą.
- Do frytowania używaj zawsze kosza/y.

### Przegląd elementów obsługi

- 1 Wyłącznik bezpieczeństwa
- 2 Lampka POWER (czerwona)
- 3 Lampka HEAT (zielona)
- 4 Regulator temperatury
- 5 Element sterujący (zdejmowane)
- 6 Pojemnik na tłuszcz do frytkownicy
- 7 Kosz frytkownicy
- 8 Obudowa
- 9 Pokrywa
- 10 Osłona filtra zapachowego i filtra oparów tłuszczu
- 11 Schówek na kabel
- 12 Przycisk RESET

### Wstęp

Frytkownica jest wyposażona w regulowany termostat (4), co umożliwia indywidualne dostosowanie temperatury do frytkownego produktu.

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

## Podłączenie elektryczne

### Moc przyłączeniowa

Pobór mocy podwójnej frytownicy może wynosić łącznie 2000 W. W związku z tym wskazane jest podłączenie osobnym przewodem i zabezpieczenie obwodu bezpiecznikiem domowym 16 A.

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



### UWAGA: PRZECIĄŻENIE

Nie używaj przedłużaczy ani rozgałęziaczy, ponieważ moc tego urządzenia jest do tego za duża.

## Uruchomienie

### Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. Zdejmij pokrywę frytownicy. We frytownicy znajdują się koszyki (7). Wyjmij wszystkie przedmioty z frytownicy.
2. Radzimy oczyścić pokrywę (9), obudowę (8), zbiornik (6) i koszyki (7) wg opisu w punkcie **Czyszczenie**.
3. W razie potrzeby wsuń element sterujący (5) w przewodnicę tak, aby był mocno osadzony. Wyciągnij kabel sieciowy ze schowka (11).

### 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:

Przeznaczaj tę ważną wskazówkę, 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 razie nie umieszczaj tłuszczu w koszach do frytownia!

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 przewodnicy.
5. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględnić 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 przesuwać 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. Upewnij się, czy uchwytły na koszu/koszach do frytownia zostały prawidłowo zamocowany/e.
  - 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 przepelniać kosza frytownicy (maksymalna ilość frytek 200g na 1 l oleju/tłuszczu).
9. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha ściereczką.



### OSTRZEŻENIE:

w przypadku środków spożywczych zawierających dużo wilgoci (np.: sianinie 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 (2+3) są zgaszone).
2. Proszę zdjąć pokrywę z frytownicy.
3. Wyjmij kosze i napełnij zbiornik olejem lub tłuszczem (maks. 4,0 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum
4. Proszę włożyć wtyczkę do kontaktu z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz. Czerwona lampka kontrolna **POWER** (2) zapala się. Regulator temperatury (4) ustawiać na wymaganą temperaturę. Załóż pokrywę na miejsce.
5. Teraz świecą się obie lampki kontrolne. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zielona lampka kontrolna **HEAT** (3) gaśnie. Czerwona lampka kontrolna świeci się dalej i pokazuje funkcję pracy urządzenia. Zdejmij pokrywę i włóż koszyki/frytownicy wypelnione smażonym produktem w gorący tłuszcz. Załóż pokrywę na miejsce.
6. Zielona lampka kontrolna wielokrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę. Po upływie czasu smażenia (czas smażenia jest podany na opakowaniu produktu spożywczego lub w recepturze) wyjmij koszyk frytownicy.
7. Poczekaj, aż olej ścieknie częściowo ze smażonego produktu, zawieszając kosz lub kosze na krawędzi zbiornika frytownicy

8. W celu wyłączenia urządzenia regulator temperatury proszę ustawić na **O** 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 zaczekać, aż frytownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.
3. Wyciągnij do góry element sterujący (5). Aby wymienić olej, wyciągnij zbiornik tłuszczu i wylej olej z boku.
4. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.
5. Oczyszczyć wewnętrzny pojemnik na tłuszcz, pokrywę i obudowę za pomocą wilgotnej ściereczki i w razie potrzeby płynu do zmywania. Nie zanurzać pokrywy w wodzie.
6. Kosze frytownicy można umyć w zwykły sposób kąpieli wodnej.
7. Proszę unikać stosowania środków szorujących lub innych ostrych przedmiotów, tak aby nie uszkodzić frytownicy!
8. Złóż frytownicę i wsuń element sterujący (5) w prowadnicę.

## Wymiana filtra do zapachów i do oparów tłuszczu

Wciśnij uchwyt osłony filtra do wewnątrz i wyciągnij osłonę do przodu.

- Proszę wymienić filtr.
- Po wymianie proszę zamontować z powrotem pokrywkę.

### **i** WSKAZÓWKA:

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

## 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 frytownica 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 frytownicę użyć ponownie, proszę uruchomić przycisk „RESET” (12) z tyłu elementu sterującego dopiero po pełnym ochłodzeniu urządzenia. W tym celu proszę użyć ostro zakończzonego przedmiotu.

## Dane techniczne

Model:..... FR 1210 CB  
Napięcie zasilające: ..... 220-240 V, 50 Hz  
Pobór mocy: ..... 2000 W  
Stopień ochrony: ..... I  
Wielkość napełnienia: ..... maks. 4,0 l  
Masa netto:..... 4,1 kg

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

## WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

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

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



### **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.

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



## Všeobecné bezpečnostní pokyny

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

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapaliny) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu bez dozoru. 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, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

### Děti a slabé osoby

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

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

- Za účelem ochrany dětí a slabých osob před nebezpečím elektrických přístrojů dbejte na to, aby byl tento přístroj používán pouze pod dohledem. Tento přístroj není hračka. **Zabraňte** tomu, aby si s ním hrály malé děti.

### Symboly v tomto návodu k obsluze

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

#### **VÝSTRAHA:**

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

#### **POZOR:**

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

#### **UPOZORNĚNÍ:** Upozorňuje Vás na tipy a informace.

## Zvláštní bezpečnostní upozornění pro tento přístroj

#### **VÝSTRAHA:**

- Do oleje nikdy nepřiléváte vodu!
- Oleje a tuky mohou v případě přehřátí začít hořet. Buďte opatrní! Po použití nezapomeňte přístroj vypnout! Nejdříve proto postavte termostat na nejnižší místo a poté vytáhněte zástrčku.
- Nikdy nemíchejte tuk a oleje, mohlo by dojít k překypění fritézy. Nebezpečné je i vzájemné míchání různých druhů olejů nebo tuků!
- Začne-li přístroj hořet, v žádném případě se nepokoušejte oheň hasit vodou. Zavřete víko přístroje. Uhasťte plameny pomocí vlhkého hadříku.
- Nepohybujte s přístrojem, jestliže tuk je tekutý/horký.
- Košík/ košíky naplňte mimo fritézu, aby se zabránilo střiknutím.
- K fritování vždy použijte fritovací košík/fritovací košíky.

## Přehled ovládacích prvků

- 1 Bezpečnostní spínač
- 2 Kontrolka POWER (červeně)
- 3 Kontrolka HEAT (zeleně)
- 4 Regulátor teploty
- 5 Ovládací prvek (odnímatelné)
- 6 Nádobka pro fritovací tuk
- 7 Fritovací koš
- 8 Vnější kryt
- 9 Víko
- 10 Víko pachového a tukového filtru
- 11 Přihrádka pro kabel
- 12 Tlačítko RESET

## Úvod

Tato fritéza je vybavena regulovatelnými termostaty (4), takže lze teplotu individuálně přizpůsobit fritovaným potravinám.

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

## Elektrické připojení

### Příkon

Dvojitá fritéza může celkem pojmout výkon 2000 W. U takového příkonu se doporučuje oddělený přívod se zajištěním prostřednictvím ochranného jističe domácnosti 16 A.

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

## POZOR: PŘETÍŽENÍ

Vzhledem k velkému výkonu tohoto přístroje nepoužívejte prodlužovací vedení či elektrické rozdvočky.

## Uvedení do provozu

### Před prvním uvedením do provozu

1. Přístroj vybalte. Odejměte víka z fritézy. Ve fritéze se nacházejí fritovací košíky (7). Vyjměte z fritézy všechny předměty.
2. Doporučujeme očistit poklop (9), vnější kryt (8), nádobu pro fritovací tuk (6) a fritovací koše (7) tak, jak je popsáno v části **Čištění**.
3. Zasuňte případně řídicí prvek (5) do vedení tak, aby byl pevně usazen. Vytáhněte přípojovací kabel z přihrádky pro kabel (11).

### 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 nevlozte tuk do fritovacích košíků!**

3. Ke snížení obsahu akrylamidu v potravinách obsahujících škrob (brambory, obiloviny) se doporučuje, aby teplota při fritování neklesla pod 170° C (ev. 175° C). Dále platí, aby doba fritování byla co možná nejkratší a surovina aby byla fritována maximálně do zlatova.
4. **Čtěli bychom Vás upozornit** na to, že bezpečnostní spínač (1) se spustí poté, co byl řídicí prvek posunut do vedení.
5. Zvolte vhodnou fritovací teplotu a zohledněte při tom povahu fritované suroviny. Jako návod platí: Předsmažené potraviny vyžadují vyšší teplotu než potraviny v surovém stavu.
6. Jestliže je olej nebo tuk ještě horký, pak nesmíte fritézu přenášet nebo s ní pohybovat.
7. Při fritování potravin z těsta setřete přebytečné těsto a kousky vkládejte opatrně do oleje.
8. Dbejte na to, aby rukojeť/rukojeti na fritovacím košíku/fritovacích koších byla/byly správně upevněna/upevněny.
  - Vzájemně stiskněte konce drátu na volném konci držadla.
  - Vedte úhly do oček drátu uvnitř koše.

- Fritovací koš smí být naplněn maximálně do 2/3. Nepřepěňujte fritovací koš (max. plnicí množství pomřítů je 200g na 1l oleje/tuku).

9. Vlhké potraviny nejprve otřete do sucha pomocí hadříku.

## VÝSTRAHA:

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

## Používání

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý (Kontrolní (2+3) svítliny nesvítil).
2. Odejměte víko z fritézy.
3. Odstraňte fritovací košíky a naplňte do nádoby olej nebo tuk (maximálně 4,0 l). Hladina tuku se musí nacházet mezi rýskami MIN a MAX
4. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz. Červená kontrolní svítlna **POWER** (2) se rozsvítí. Otáčením regulátoru (4) nastavte požadovanou teplotu. Víka znovu nasadte.
5. Obě kontrolní svítliny nyní svítí. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, zelená kontrolní svítlna **HEAT** (3) zhasne. Červená kontrolní svítlna svítí dále a indikuje tak provoz přístroje. Sundejte poklop a opatrně vložte fritovací koš nebo koše s fritovanými potravinami do horkého tuku. Víka znovu nasadte.
6. Zelená 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.
7. Olej z fritovaných potravin nechejte trochu odkapat tím, že fritovací košík, popř. košíky zavěsíte na okraj nádoby/nádoby na fritovací tuk.
8. Chcete-li přístroj vypnout, nastavte regulátor teploty do polohy **O** a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Naviňte síťový kabel spirálovitě do přihrádky pro kabel.

## Čištění

1. Ujistěte se, že zástrčka je vytažena ze zásuvky.
2. Vyčkejte, až fritéza zcela vychladne a teprve potom začněte s čištěním. Po použití byste ale měli před další manipulací v každém případě vyčkat minimálně 1-2 hodiny, abyste se vyvarovali možného popálení.
3. Řídicí prvek (5) vytáhněte nahoru. K výměně oleje vytáhněte nádobu na fritovací tuk a olej na straně vylijte.
4. Přístroj nikdy neponořujte do vody.
5. Očistěte fritovací nádobu, víko a vnější kryt vlhkým hadříkem, popřípadě použijte prostředek na mytí nádobí. Poklop nesmíte ponořit do vody.
6. Fritovací košíky můžete očistit obvyklým způsobem v proplachovací lázni.
7. Vyhněte se používání drsných čistících prostředků nebo ostrých předmětů, aby tak nedošlo k poškození fritézy!
8. Fritézu znovu složte dohromady, řídicí prvek (5) znovu vsuňte do vedení.

## Výměna pachového a tukového filtru

Stiskněte pojistku víka filtru směrem dovnitř a stáhněte víko směrem dopředu.

- Vyměňte filtr.
- Po provedení výměny opět kryt namontujte.

### **i** UPOZORNĚNÍ:

Pokud by se tyto filtry jednou zcela opotřebovaly, je možné na správný rozměr vyřezat univerzální filtry např. z odsavačů par.

## Odstraňování poruch

### Přístroj není funkční

*Náprava:*

Zkontrolujte síťovou přípojku.  
Zkontrolujte polohu termostatu.

*Další možné příčiny:*

Váš přístroj je opatřen **bezpečnostním spínačem** (1).  
Zabraňuje 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 „RESET“ (12), na zadní straně řídicího prvku, abyste mohli fritézu opět používat. Použijte k tomu špičatý předmět.

## Technické údaje

Model:..... FR 1210 CB  
Pokrytí napětí:.....220-240 V, 50 Hz  
Příkon: .....2000 W  
Třída ochrany: ..... I  
Objem náplně:.....max. 4,0 litr  
Čistá hmotnost: ..... 4,1 kg

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 úplaty provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.



## Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektroappliance nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektroappliance použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektroappliance, jestliže je 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 bélysanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles széléktől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- 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”.

### Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei 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 és legyengült személyeket védje az elektromos áramütés veszélyétől, vegye figyelembe, hogy a készüléket csak felügyelet mellett szabad használni. A készülék nem játék. **Ne** engedje, hogy kisgyermek játsszanak vele.

### A használati útmutatóban található szimbólumok

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

#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

#### VIGYÁZAT:

Lehetőleges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyokban kárt tehet.

**i TÁJÉKOZTATÁS:** Típetket és információkat emel ki.

## Különleges biztonsági tudnivalók a készülékhez

#### FIGYELMEZTETÉS:

- Soha ne adjon vizet az olajhoz!
- Az olaj és a zsírok túlhevüléskor éghetnek. Legyen elővigyázatos! Ne felejtse el a készüléket üzemelés után kikapcsolni! Először állítsa a hőszabályzót a legkisebb fokozatra és utána húzza ki a csatlakozót.
- Soha ne keverjen össze olajat zsírral, a felhabzó keverék könnyen kifuthat a fritőzből. Különböző olaj- és zsírfélék egymással való keverése is veszélyes!
- Ha tüzet fogna a készülék, semmi esetre se próbálja a lángot vízzel oltani! Csukja le a készülék fedelét, és vizes ruhával fojtsa el a lángot!
- Ne mozgassa a készüléket olyankor, amikor a zsiradék folyékony állapotú/forró!
- A kosarat/kosarakat az olajsütőn kívül tölts meg, hogy ne spricceljen.
- Sütéshez mindig a sütőkosara(ka)t használja.

### A kezelőelemek áttekintése

- 1 Biztonsági kapcsoló
- 2 POWER lámpa (piros)
- 3 HEAT lámpa (zöld)
- 4 Hőfokszabályzó
- 5 Kezelőelem (levegőtök)
- 6 Sütőzsiradék-tartály
- 7 Sütőkosár
- 8 Burkolat
- 9 Fedél
- 10 szag- és zsírgőzszűrő fedél
- 11 Kábelfiók
- 12 RESET Újraindító gomb

### Bevezetés

Az olajsütő szabályozható termosztáttal (4) van felszerelve, így módon a sütnivaló élelmiszer hőmérsékletét egyénileg be lehet állítani.

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

### Elektromos csatlakoztatás

#### Csatlakoztatási érték

A dupla olajsütőt összesen 2000 W teljesítményt vehet fel. Ennél a csatlakoztatási értéknél ajánlatos egy külön tápvezeték, amely egy 16 A-es háztartási védőkapcsolón keresztül van biztosítva.

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

## VIGYÁZAT: TÚLTERHELÉS

Ne használjon hosszabbító vezetéket vagy hálózati csatlakozósort, mivel a készülék túlságosan nagy teljesítményű.

## Üzembehelyezés

### Az első használatvétel előtt

1. Távolítsa el a csomagolóanyagot! Vegye le az olajsütő fedelét. Az olajsütőben két sütőkosár (7) található. Vegyen ki mindent az olajsütőből.
2. Azt javasoljuk, hogy a fedelet (9), a burkolatot (8), a tartályt (6) és a sütőkosarakat (7) a **Tisztítás** alatt leírtak szerint tisztítsa meg.
3. Esetleg tolja a vezérlőegységet (5) a vezető elembe úgy, hogy az szilárdan álljon. Húzza ki a csatlakozókábelét a kábelből (11)!

### Használati útmutató

1. Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). 8-10 használat után cserélje az olajat! A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt használjon.
2. A zsírok és olajok magas hőfokra hevithetők legyenek. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vajat! Ezek a zsíradékok meg alkalmasak fritózásra, 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 olajsínt, a hőszabályzón be lehet állítani a kívánt hőfokot.

**Semmiképpen ne helyezze a zsírt az olajsütő kosárba!**

3. 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.
4. **Kérjük vegye figyelembe**, hogy a biztonsági kapcsoló (1) akkor kerül működésbe, ha a vezérlőelemet a vezetésbe tolják.
5. Válassza meg a megfelelő fritózási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritózott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
6. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
7. Tésztafélék fritózása esetén húzza le a túlsordult tészta, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba..
8. Ügyeljen arra, hogy a sütőkosár/sütőkosarakon lévő nyél/nyelek helyesen legyen(ek) rögzítve.

- Nyomja össze a drótvégeket a nyél szabad végeinél.
  - Dugja be a sarkokat a kosár belsejében lévő fűlekbe.
  - A sütőkosarat legfeljebb 2/3-áig szabad csak megtölteni. Ne töltse túl a sütőkosarat (hasáburgonyából a maximális töltőtömeg 200 g 1 liter olajra/zsírra számítva).
9. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!

### FIGYELMEZTETÉS:

Túlságosan vizes élelmiszerek (pl. erősen fagyasztott hasáburgonya stb.) esetében erőteljes habképződés indul, ami miatt balszerencsés esetben az olaj ki is futhat.

## Használat

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból (Az ellenőrző lámpák (2+3) nem égnek).
2. Vegye le a fritőzről a fedőt!
3. Vegye ki a sütőkosarakat és töltsön olajat vagy zsírt a tartályba (legfeljebb 4,0 liter). A zsíradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.
4. Dugja a csatlakozó dugaszt egy 230 V, 50 Hz-es földelt konnektorra! A piros ellenőrző lámpa **POWER** (2) kigyullad. A hőfokszabályzó (4) forgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet! Ismét helyezze vissza a fedelet.
5. Most mind a két ellenőrző lámpa ég. Ha a fritőzben a hőmérséklet elérte a beállított értéket, a zöld ellenőrző lámpa **HEAT** (3) kialszik. A piros ellenőrző lámpa égve marad, és jelzi, hogy a készülék üzemben van. Vegye le a fedelet és óvatosan engedje be a sütenő élelmiszerral töltött sütőkosara(ka)t a forró zsírba. Ismét helyezze vissza a fedelet.
6. A zöld ellenőrző lámpa a sütés alatt többször be- és kikapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termostatikus 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.
7. Akassza be a sütőzsír tartályának szélére a sütőkosarakat és csepegtesse le az ételről az olajat.
8. A készülék kikapcsolásához állítsa a hőmérsékletszabályzót **O**-ra, és húzza ki a dugaszt a konnektorból! A hálózati kábelt spirálisan csévélje fel a kábelből (11)!

## Tisztítás

1. Győződjék meg róla, hogy ki van-e húzva a dugasz a konnektorból!
2. Várjon a tisztítás megkezdésével, míg a fritőz teljesen le nem hűlt. A használat után azonban mindenképp tanácsos 1-2 órát várni, nehogy a forró készülék égési sérülést okozzon.
3. Húzza ki a vezérlőegységet (5) felfelé irányban. Az olaj cseréjéhez, húzza ki a sütőzsír tartályt és töltsé ki oldalirányban az olajat.
4. Ne mártsa a készüléket vízbe!
5. A sütőzsíradék-tartályt, a fedelet és a külső borítást nedves ruhával és esetleg háztartási mosogatószerrel tisztítsa! Ne merítse vízbe a fedelet.

- Az olajsütő kosarakat a szokásos módon a mosogatóban mosogathatja el.
- Ne használjon súrolószereket vagy éles tárgyakat, nehogy a fritőz megsérüljön!
- Állítsa újra össze a fritőzt, tolja a vezérlőegységet (5) újra a vezető elembe.

### A szag- és zsírszűrő cseréje

Ne nyomja be a szűrőtakarás tartóját és húzza ki előre a takarást.

- Cserélje ki a szűrőt.
- A csere után csavarozza vissza a fedelet.

### ! TÁJÉKOZTATÁS:

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

## Zavarelhárítás

### A készülék nem működik

#### Megoldás:

Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.  
Ellenőrizze a termosztátok helyzetét.

#### További lehetséges okok:

Szerelje 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 **„RESET”** gombot (12), ha a fritőzt újra használni szeretné. A gomb megnyomásához használjon valamilyen hegyes tárgyat.

## Műszaki adatok

Modell:..... FR 1210 CB

Feszültségellátás: .....220-240 V, 50 Hz

Teljesítményfelvétel: .....2000 W

Védelmi osztály: ..... I

Töltési mennyiség: .....max. 4,0 liter

Nettó súly:..... 4,1 kg

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

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

## 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, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

## A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakterekedésben vagy javítószolgálatnál végezethet térítésköteles javításokat.



## A „kuka” piktogram jelentése

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

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. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

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

- 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!**

- Чтобы защитить детей и других лиц, нуждающихся в уходе и присмотре, от поражения электротоком, следите за тем, чтобы прибор не включался без присмотра. Этот прибор – не игрушка. **Не** допускайте к нему детей.

### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

#### ПРИМЕЧАНИЕ: Дает советы и информацию.

## Специальные указания по технике безопасности для этого прибора

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Ни в коем случае не наливайте в масло воду!
- Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны! Никогда не забывайте выключать прибор после окончания работы! Для этого сначала установите термостат на наименьшую температуру, а затем вытащите вилку сети из розетки.
- Никогда не смешивайте жир с маслом, смесь может вспениться и выкелеть. Также опасно смешивать между собой различные сорта масел и жиров!
- Если содержимое фритюра возгорится, ни в коем случае не тушите это водой. Накройте фритюр крышкой. Удушьте языки пламени при помощи влажной тряпки.
- Не передвигайте прибор с жидким/горячим жиром.
- Наполняйте корзину / корзинки, предварительно вынув её из фритюрницы, чтобы предупредить образование брызгов.
- Для жарения во фритюре всегда пользуйтесь фритюрной корзиной / корзинками.

## Обзор деталей прибора

- 1 Предохранительный выключатель
- 2 Светоиндикатор POWER (красный)
- 3 Светоиндикатор HEAT (зеленый)
- 4 Регулятор температуры
- 5 Управляющий элемент (съёмный)
- 6 Фритюрная емкость для масла
- 7 Фритюрная корзина
- 8 Корпус
- 9 Крышка
- 10 Крышка фильтра жирового чада и улавливания запаха
- 11 Отсек для сетевого шнура
- 12 Кнопка RESET (повторный старт)

## Введение

Эта фритюрница оснащена регулируемыми термостатами (4), таким образом температуру можно устанавливать индивидуально, в соответствии с продуктом, приготавливаемым во фритюре.

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

## Подключение к сети

### Потребляемая мощность

Общая мощность потребления энергии двойной фритюрницы может достигнуть 2000 Вт. Такую нагрузку рекомендуется подключать через отдельную электропроводку, оснащенную автоматом отключения на электроток 16 А и устройством токовой защиты.

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

### ВНИМАНИЕ: ПЕРЕГРУЗКА

Не пользуйтесь удлинителями или разветвителями, так как устройство потребляет большую мощность.

## Подготовка к работе

### Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Снимите крышку с фритюрницы. Во фритюрнице находятся 2 фритюрные корзинки (7). Выньте все предметы из фритюрницы.
2. Мы рекомендуем Вам мыть крышку (9), корпус (8), ёмкость (6) и фритюрные корзинки (7), как это указано в разделе **Чистка**.
3. Вставьте, при необходимости, управляющий элемент (5) в направляющие так, чтобы он прочно держался. Вытяните сетевой шнур из отсека (11).

### Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную соломку). После 8-10 раз 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 фритюрные корзинки!**

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. Убедитесь в том, чтобы ручка / ручки фритюрной корзинки / фритюрных корзинок были правильно закреплены.
  - 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 корзинку (макс. количество картофельной соломки: 200 г на 1 литр масла/жира).
9. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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 (2+3) лампочки не светятся).
2. Снимите крышку с фритюра.
3. Выньте фритюрные корзинки и наполните ёмкость маслом или жиром (максимально 4,0 л). Уровень масла должен находиться между метками „Min“ и „Max“.
4. Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц. Загорается красная контрольная лампочка **POWER** (2). Установите необходимую температуру, вращая регулятор температуры (4). Снова положите крышку на место.
5. Теперь светятся обе контрольные лампочки. Как только фритюр нагреется до заданной температуры зеленая контрольная лампочка **HEAT** (3) потухнет. Красная продолжает светиться и сигнализирует работу фритюра. Снимите крышку и осторожно поставьте фритюрную корзинку/корзинки с содержимым для жарки в горячий жир. Снова положите крышку на место.
6. Зеленая 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 жиру немного стечь с продуктов жаренья во фритюре, для этого подвесьте фритюрную корзину или фритюрные корзинки на край ёмкости для фритюрного жира.
  8. Чтобы выключить фритюр, поверните регулятор температуры в положение **O** 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. Выньте управляющий элемент (5), потянув его вверх. Для замены масла, выньте фритюрную ёмкость для масла и слейте масло, наклонив ёмкость на бок.
4. Не погружайте прибор в воду.
5. Протрите ёмкость для масла, крышку и корпус влажной тряпкой применением, в случае необходимости, домашних моющих средств. Не окунайте крышку в воду.
6. Фритюрные корзинки Вы можете вымыть обычным способом, погрузив их в воду с добавлением моющего средства для посуды.
7. Чтобы не повредить фритюр избегайте применения острых предметов и абразивных чистящих порошков.
8. Снова соберите фритюрницу, опять вставьте управляющий элемент (5) в направляющие.

## Смена дымового фильтра

Вдавите вовнутрь фиксаторы крышки фильтра жирового чада, потяните крышку на себя и выньте её.

- Смените фильтр.
- После смены фильтра прикрутите кожух обратно.

### **i** ПРИМЕЧАНИЕ:

если фильтры кончатся, используйте универсальные фильтры, например от вытяжной кухонной вентиляции, подрезанные по размеру.

## Устранение неисправностей

### Прибор не функционирует

#### *Помощь:*

Проверьте подключение к электросети.  
Проконтролируйте положение термостата.

#### *Другие возможные причины:*

Изделие оснащено предохранительным **выключателем** (1). Он предотвращает 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 „**RESET**“ (12), находящуюся на задней стороне регулирующего устройства, чтобы вернуть фритюр в исходное положение. Воспользуйтесь для этого каким-либо острым предметом.

## Технические данные

Модель: ..... FR 1210 CB  
 Электропитание: ..... 220-240 В, 50 Гц  
 Потребляемая мощность: ..... 2000 ватт  
 Класс защиты: ..... I  
 Вместимость: ..... макс. 4,0 литров  
 Вес нетто: ..... 4,1 кг

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

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 точки, продавшей это изделие.

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

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](mailto:mail@bomann.de) · Internet: [www.bomann.de](http://www.bomann.de)

Stülings Medien, Kerfeld · 03/07