

FR-6925



www.tristar.eu



NL	Gebruikershandleiding	HR	Korisnički priručnik
UK	User manual	NO	Brukermanual
FR	Manuel d'utilisation	BG	Потребителски наръчник
DE	Bedienungsanleitung	HU	Kézikönyv
ES	Manual de usuario	CZ	Uživatelská příručka
IT	Manuale utente	PL	Instrukcja obsługi
PT	Manual de utilizador	RO	Manual de utilizare
SE	Användarhandbok	EL	Εγχειρίδιο χρήστη
TR	Kullanım kılavuzu	SRB	Rukovanje i održavanje



Onderdelenbeschrijving | Parts description | Description des pièces | Teile

Beschreibung | Descripción de las partes | Parti descrizione | Descrição das peças|

Delar beskrivning | Dijelovi opis | Deler beskrivelse | Части описание | Részletek leírása |

Části popisu | Opis częsci | Piese descriere | Περιγραφή μερών | Parçalar açıklaması



1

Afneembaar deksel
Detachable top lid
Couvercle de dessus amovible
Abnehmbarer Deckel
Tapa extraíble
Coperchio superiore amovibile
Tampa superior amovível
Löstagbart topplock
Skidljivi vrh poklopca
Avtakbart topplokk
Разглобяем капак
Levehető fedél
Odnímateľné horní víko
Zdejmowalna pokrywa
Capac superior detaşabil
Αποστύψευτο επάνω καπάκι
Çıkarılabılır üst kapak
Poklopac koji se odvaja

2

Op en neer knop
Up en down button
Bouton pour lever et baisser
Hoch-/Runter-Taste
Botón de subida y bajada
Tasto Su e Giù
Botão para cima e para baixo
Upp och ned knapp
Gumb za gore i dolje
Opp og ned knapp
Бутон в позиция нагоре и надолу
Fel és le gomb
Horní a dolní tlačítko
Przycisk góra/dół
Buton sus și jos
Πλήκτρο Επάνω και κάτω
Yukarı ve aşağı düğmesi
Taster za gore i dole

3

Handgreep
Handle
Poignée
Griff
Mango
Impugnatura
Pega
Handtag
Drška
Håndtak
Дръжка
Fogantyú
Rukojeť
Uchwyty
Mâner
Λαβή
Kulp
Ručica

6

Olie/vet pan
Fixed bowl
Cuve intérieure
Innenpfanne
Recipiente interno
Contenitore interno
Recipiente interior
Inre gryta
Unutarnja posuda
Indere potte
Вътрешен тиган
Belso tartaly
Vnitřní nádoba
Zbiornik wewnętrzny
Vas interior
Εσωτερικό δοχείο
İç kap
Fiksirana posuda

4

Mand steun
Basket rest
Reposoir du panier
Korbaulage
Soporte para cesta
Supporto cestello
Cesto de repouso
Korghängare
Oslonac košare
Kurvstøtte
Поставка за кошицата
Sütőkosár támasz
Zachycení košíku
Podstawa do koszyka
Suport coș
Τοποθέτηση καλαθιού
Sepet yuvası
Postolje za korpu

7

Behuizing
Outer shell
Bac extérieur
Außengehäuse
Carcasa externa
Guscio esterno
Revestimento exterior
Ytre skal
Vanjska oplata
Ytre skall
Външен корпус
Külső borítás
Vnější kryt
Obudowa
Înveliș exterior
Εξωτερικό κέλυφος
İç gövde
Spoljni omotač

5

Mandje
Basket
Panier
Korb
Cesta
Cestello
Cesto
Korg
Košara
Kurv
Кошица
Sütőkosár
Košík
Koszyk
Coş
Καλάθι
Sepet
Korpa
8
Opener
Open button
Poussoir d'ouverture
Öffnen-Taste
Botón de apertura
Tasto Apri
Botão de abertura
Öppningsknapp
Gumb za otvaranje
Åpn opp knapp
Бутон за отваряне
Nyitógomb
Tlačítko otevření
Przycisk otwierania
Buton deschidere
Κουμπί ανοίγματος
Açık düğmesi
Taster za otvaranje

9	Verwarmingselement Heating element Élément électrique Heizelement Resistencia Serpentina Elemento de aquecimento Värmeelement Grijači element Varmeelement Harheværen Fűtőelem Ohřívací prvek Grzačka Element de încălzire Θερμαντικό στοιχείο Isıtma elemanı Grejač
----------	---

10	Temperatuurknop Temperature button Régulateur de température Temperaturknopf Rueda de temperatura Tasto Temperatura Botão de temperatura Temperaturknapp Gumb za temperaturu Temperatur knapp Температурен бутоң Hőmérsékletszabályozó Tlačítka teploty Pokrčilo termostatu Buton de temperatură Πλήκτρο θερμοκρασίας Sıcaklıkl düğmesi Taster za temperaturu
-----------	--

11	Aan/Uit knop Power switch Interrupteur d'alimentation Netzschalter Interruptor de encendido Tasto Alimentazione Interruptor de ligação Av/På knapp Sklopka za uključivanje Strømbryter Превключвател на мощности Áramellátás kapcsoló Spínáč napájení Przycisk moc Comutator alimentare Διακόπτης τροφοδοσίας Güç düğmesi Prekidač dovoda napona
-----------	---

12	Controlelamp Indicationlamp Voyants Leuchten Luces Luci Iluminação Lampor Svetlja Lys Светлини Jelzőlámpák Kontrolky Lampki kontrolne Lumini Λυχνίες Gösterge Lambaları Indikacijska lampica
-----------	---

13	Electronica kast Control box Boîtier de Commande Bedienelement Cuadro de control Pannello di comando Comandos de controlo Kontrollbox Upravljačka kutija Kontrollboks Контролна кутия Szabályozó pult Řídící box Panel kontrolny Cutia comenzi Kouri ελέγχου Kontrol kutusu Kontrolna kutija
-----------	---

Bediening en onderhoud

Verwijder alle verpakkingen van het apparaat.
Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met de netspanning van uw huis.
Voltage 220V-240V 50Hz. .
Steek de stekker nooit in het stopcontact voordat u olie in de frituurpan heeft gedaan.
Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat.

Dit type frituurpan is uitsluitend geschikt voor olie of vloeibaar vet en niet voor gebruik met vast vet. Bij gebruik van vast vet kan er water in opgesloten raken en daardoor kan bij verhitting het hete vet zeer krachtig spatten.
Zorg er tevens voor dat het olie/vet niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvries produkten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.

Gebruik

- Reinig de accessoires en de binnenpan af in warm water. Droog deze goed voor gebruik. Zorg dat de elektrische delen droog blijven. Open het deksel van de friteuse door de knop(nr. 8) naar beneden te drukken.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het minstens is gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zoals is aangegeven aan de binnenzijde van de pan. Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Laat het mandje in de vloeistof zakken door op knop (nr. 2) te drukken en de handgreep (nr. 3) naar beneden te drukken.
- Kies de geschikte temperatuur voor datgene wat u wilt frituren d.m.v. de temperatuurknop (nr. 10).
- Steek de stekker in het stopcontact en schakel de aan/uit knop(nr. 11) op stand I
- Het rode controle lampje(nr. 12) zal gaan branden.
- Als het groene indicatielampje aan gaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.
- Haal het mandje met de handgreep uit de friteuse en plaats het te frituren voedsel in het mandje. Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in het mandje te plaatsen.
- Dompel het mandje langzaam onder om sterk oplichten te voorkomen en sluit het deksel. Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat aan en uit, tegelijk hiermee gaat ook het groene indicatielampje aan en uit.
- Als de frituurtijd is verstreken, druk op de opener(nr. 8) en haal het mandje omhoog laat vervolgens de olie eruit lekken.

Frituurtips

Gebruik maximaal 200 gram frites per liter olie. Bij diepvriesproducten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling. Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen. Als u frites van verse aardappelen gebruikt, droogt u de frites na het wassen zodat er geen water in de olie komt. Bak de frites in 2 beurten. Eerste bakbeurt (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Tweede bakbeurt (afbakken) 2 tot 4 minuten op 175 graden. Goed laten uitdruipen.

NL

Baktabel

	Baktemperatuur
Gerecht	
Frites voorbakken	170 °C
Frites afbakken	175 °C
Fondue parmesan	170 °C
Kaaskroketten	170 °C
Vlees- / vis- / aardappelkroketten	190 °C
Vis	170 °C
Vissticks	180 °C
Kaasbeignet	180 °C
Oliebollen	190 °C
Frikadel	190 °C
Kip	160 °C
Garnalenbeignet	180 °C

Verversen van de olie

Zorg ervoor dat het apparaat en de olie goed afgekoeld zijn voordat u de olie ververs (haal de stekker uit het stopcontact!). Ververs de olie regelmatig. Dit is zeker noodzakelijk als de olie donker wordt of de geur veranderd. Ververs de olie in ieder geval na 10 frituurbeurten.

Ververs de olie in één keer en meng geen oude en nieuwe olie.

Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi deze daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats.

Schoonmaken van het apparaat

Verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen.

Alle onderdelen, behalve het elektrische deel, kunnen in een warm sopje worden schoongemaakt. Droog deze goed af voor hergebruik.

Het is af te raden om de onderdelen in de vaatwasser te reinigen.

Maak de buitenkant van de friteuse schoon met een vochtige doek en droog deze met een zachte, schone doek. Gebruik nooit schuurmiddelen.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

- Lees alle instructies voor gebruik.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten of knoppen.
- Om u te beschermen tegen een elektrische schok; snoer, stekker of het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Haal de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet in gebruik is of voor reiniging.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of te monteren.
- Het apparaat niet gebruiken met een beschadigd snoer of stekker of indien het toestel beschadigd is op enigerlei wijze.
- Het gebruik van accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan schade veroorzaken en beëindigt iedere garantie die u heeft.
- Gebruik het apparaat niet buitenhuis of op of in de buurt van directe warmtebronnen.
- Laat geen snoer over de rand van de tafel hangen tegen hete oppervlakken of in contact komen met het apparaat. Plaats het product niet onder of dicht bij de gordijnen, raambekleding enz.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt onder toezicht van volwassenen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen m.b.t. het gebruik van dit apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg er voor dat de kabel niet naar beneden hangt.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE RAADPLEGING**Garantievoorraarden en service**

- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat zijn wij niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.
- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen ander onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK gebruik en niet voor commercieel of industrieel gebruik.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.

- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, zal TRISTAR het apparaat repareren of vervangen.
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten zijn voorbegrepen in deze garantie. TRISTAR is niet verantwoordelijk voor schade:
 - Ten gevolge van een val of ongeluk.
 - Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
 - Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
 - Door normale gebruiksslijtage.
- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Voor vragen of klachten kunt u zich melden bij uw verkooppunt.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Product

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG Inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC

Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met: de veiligheidsdoeleinden van de "laagspanningsrichtlijn"nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC "Electromagnetische compatibiliteit" en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

Operation and maintenance

Remove all packaging of the device.

Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home.

Rated voltage : AC220-240V 50Hz. Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.

This type of fryer is only suitable for use with oil or liquid fat, and not for solid fat.

Using solid fat entails the risk of trapping water in the fat which will cause it to spatter violently when heated up. Also ensure that the oil/fat is not contaminated with water, for example from frozen products, this will cause excessive spattering.

Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance.

Never pour any liquid, such as water, in the pan.

Use

- Was the accessories and pan in warm water. Dry well before using. Ensure that all electrical parts remain completely dry.
- Open the lid of the fryer by pressing button(no. 8).
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results we advise to avoid mixing different types of oil.
- Drop the frying basket into the flute by pressing button(no. 2) and let the handle(no. 3) come down.
- Select the temperature for the food you wish to fry by turning the temperature button(no. 10). Place the plug into the outlet and set the power switch (nr. 11) to I
- The red controllight (nr. 12) will turn on, the green heating-light will turn on as soon as the desired temperature has been reached.
- Use the handle to lift the basket from the fryer.
- Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immerse the basket into the oil or fat slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly. Close the lid.
- To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The green indicator light will also go on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan so the oil can drip off.

Frying Tips

Use a maximum of 200 grams of chips per litre of oil. When using frozen products, use a maximum of 100 grams because the oil cools off rapidly. Shake frozen products above the sink to remove excess ice. When fresh chips are used, dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil. Fry the chips in two turns. First time (blanch) 5 to 5 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

Frying table

Dish	Frying temperature
Pre-fry chips	170 °C
Final fry chips	175 °C
Parmasan fondue	170 °C
Cheese croquettes	170 °C
Meat/fish/potato croquettes	190 °C
Fish	170 °C
Fish fingers	180 °C
Cheese fritter	180 °C
Doughnut balls	190 °C
Frozen sausage	190 °C
Chicken	160 °C
Prawn fritter	180 °C

Changing the oil

Make sure the fryer and the oil or fat have cooled down before changing the oil or fat (remove the plug from the socket). Change the oil regularly. This is particularly necessary when the oil or fat goes dark or the smell changes. Always change the oil after every 10 frying sessions. Change the oil in one go. Never mix old and new oil.

Used oil is harmful to the environment. Do not dispose of it with your normal rubbish but follow the guidelines issued by the local authorities.

Cleaning and maintenance

Remove the plug from the outlet. Make sure the device has cooled down completely. Never immerse the appliance in water or other liquid. All the non-electrical parts can be washed in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing. We do not recommend that you wash the parts in the dishwasher. Clean the outside of the fryer with a damp cloth and dry it with a soft, clean towel. Never use abrasive detergents.

IMPORTANT SAFEGUARDS



- Read all instructions before use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the device to cool before putting on or taking off parts. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and invalidate any warranty you may have.
- Do not use outdoors, or on or near direct heat sources
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces or come into contact with the hot parts or allow the product to be situated underneath or close to curtains, window coverings etc.
- This appliance is for household use only and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is an attended appliance, and as such should never be left ON or whilst hot without adult supervision.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

Guarantee

- The device supplied by our Company is covered by 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!
- Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.
- If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.
- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
- Defects to consumables or parts subject to wearing, 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 repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

Guidelines for protection of the environment



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection

Packaging

The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product

This device is equipped with a mark according to European Directive 2002/96/EC. On Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that the product correctly as waste is processed, it helps you may have adverse consequences for the environment and human health.

EC declaration of conformity

This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC, the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

Fonctionnement et entretien

Retirez l'appareil de tout son emballage.

Vérifiez que la tension de l'appareil corresponde à la tension principale de votre domicile.

Tension indiquée : CA220-240V 50Hz. Posez l'appareil sur une surface plate solide et veillez à ce qu'il y ait un minimum d'espace de 10cm autour de l'appareil. Cet appareil ne doit pas être installé dans un placard ou pour une utilisation extérieure.

Ce type de friteuse ne peut être utilisé qu'avec de l'huile ou de la graisse liquide et non pas avec de la graisse en bloc.

L'utilisation de graisse solide entraîne un risque d'accumulation d'eau dans la graisse provoquant de fortes éclaboussures lors de la chauffe. Assurez-vous que l'huile ou la graisse ne contienne pas d'eau, exemples les produits surgelés, ce qui provoquerait énormément d'éclaboussures.

Ne jamais utiliser la friteuse sans huile ou graisse comme cela endommagerait l'appareil.

Ne jamais verser de liquide tel de l'eau dans la cuve.

Utilisation

- Laver la cuve et les accessoires dans de l'eau chaude. Bien essuyer avant l'utilisation Assurez vous assurer que toutes les parties électriques restent entièrement sèches.
- Ouvrez le couvercle de la friteuse en appuyant le bouton (no. 8).
- Mettre la quantité nécessaire d'huile ou de graisse dans la cuve. Veillez à ce que la cuve soit remplie au moins jusqu'au niveau minimum et pas au-delà du niveau maximum, tel qu'indiqué à l'intérieur de la friteuse. Pour de meilleurs résultats, il est conseillé de ne pas mélanger plusieurs genres d'huile.
- Abaissez le panier à friture dans la cuve en appuyant sur le bouton (no. 2) et laissez la poignée (no. 3) s'abaisser.
- Sélectionnez la température des ingrédients que vous souhaitez faire frire en tournant le régulateur de température (no. 10). Branchez la prise au secteur et allumez l'interrupteur d'alimentation (no. 11) sur I
- Le voyant lumineux rouge (no. 12) s'allume ; dès que la température souhaitée est obtenue, le voyant de chauffe vert s'allumera.
- Utilisez la poignée pour relever le panier de la friteuse.
- Mettez les ingrédients à frire dans le panier. Pour de meilleurs résultats, les ingrédients devraient être secs avant d'être mis dans le panier. Plongez doucement le panier dans l'huile ou la graisse pour lui éviter de trop bouillonner. Fermez le couvercle.
- Pour s'assurer que l'huile reste à la même température, le thermostat s'allumera et s'éteindra. Le voyant lumineux vert s'allumera et s'éteindra aussi.
- Relevez le panier dès que la durée de friture est passée, et accrochez-le sur le crochet de la cuve pour que l'huile puisse s'égoutter.

Astuces de Frites

Utilisez un maximum de 200gms de frites par litre d'huile. Lors de l'utilisation de produits surgelés, n'en mettre que jusqu'à 100gms car l'huile se refroidit trop rapidement. Secouez les produits surgelés au dessus de l'évier pour enlever le surplus de glace. Lors de l'utilisation de frites fraîches, essuyez-les après les avoir lavé afin qu'aucune eau ne s'intègre à l'huile. Faites frire les frites en deux fois. Première fois (les blanchir) de 5 à 10 minutes à 170 degrés. Deuxième fois (pour terminer) de 2 à 4 minutes à 175 degrés. Laissez l'huile s'égoutter.

Tableau de fritures

Plat	Température de friture
Pré-cuisson des frites	170 °C
Friture de finition des frites	175 °C
Fondue au Parmesan	170 °C
Croquettes au fromage	170 °C
Croquettes de viande/poisson/pommes de terre	190 °C
Poisson	170 °C
Panettes de poisson	180 °C
Beignet au fromage	180 °C
Beigne en boules	190 °C
Saucisse surgelée	190 °C
Poulet	160 °C
Beignet de crevette	180 °C

Changer l'huile

Veillez à ce que la friteuse et l'huile ou la graisse se soient refroidies avant de changer l'huile ou la graisse (retirez la prise du secteur.) Changer régulièrement l'huile Il faudra le faire en particulier lorsque l'huile ou la graisse devient foncée ou l'odeur change. Il faut toujours changer l'huile après toutes les 10 fritures. Changez toute l'huile à la fois. Ne mélangez jamais la vieille et la nouvelle huile.

L'huile usagée est néfaste à l'environnement. Ne pas la jeter avec les déchets habituels, au lieu de quoi, suivez les consignes préconisées par les autorités locales.

Nettoyage et entretien

Retirez la prise du secteur. Assurez-vous que l'appareil soit complètement refroidi.

Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.

Toutes les parties non électriques peuvent être lavées dans de l'eau chaude savonneuse. Bien essuyer avant la réutilisation.

Il est déconseillé de laver ces éléments dans le lave- vaisselle.

Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide et l'essuyer avec une serviette douce et propre.

Ne jamais utiliser de détergents abrasifs.

MISES EN GARDES IMPORTANTES



- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, servez-vous des poignées et des boutons.
- Pour vous protéger des risques d'électrocution, n'immergez ni le cordon d'alimentation ni l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Débranchez la prise lorsque vous ne vous en servez pas et avant de procéder au nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant d'en retirer ou d'y ajouter des éléments. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, ou bien après qu'il ait subit un dysfonctionnement ou ait été endommagé d'une quelconque façon.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil est susceptible de provoquer des blessures ainsi que l'annulation de la garantie dont vous bénéficiez.
- Ne pas utiliser à l'extérieur ou sur ou à proximité de sources de chaleur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis le rebord d'une table ou d'un plan de travail, ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes ou avec les éléments de l'appareil qui chauffent durant l'utilisation. Ne placez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux ou des garnitures de fenêtres.
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique dans le but pour lequel il a été prévu.
- L'appareil doit être placé sur une surface stable et plane.
- Cet appareil nécessite la présence constante d'un utilisateur adulte lorsqu'il est en marche ou qu'il est chaud.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Afin de protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance à proximité de l'appareil. En conséquence, lorsque vous choisissez l'emplacement de l'appareil, faites-le de telle manière que l'enfant n'aura pas accès à l'appareil. Vérifiez et assurez-vous que les câbles ne pendent pas.
- Pour plus de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil sur une prise de courant protégée par un disjoncteur différentiel de 30 mA dans la salle de bains. Demandez conseil à votre électricien.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR REFERENCE ULTERIEURE

Garantie

- L'appareil fourni par notre société est couvert par une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat (reçu).
- Au cours de la période de garantie, tout défaut sur l'appareil ou ses accessoires et tout défaut de fabrication sera gratuitement réparé ou remplacé –à notre discrétion. Les interventions couvertes par la garantie ne prolongent pas la durée de la période de garantie et ne donnent droit à aucune nouvelle garantie !
- La preuve d'achat fait office de bon de garantie. Sans preuve d'achat aucun remplacement ou réparation gratuite ne sera effectué.
- Si vous désirez avoir recours à la garantie, veuillez renvoyer l'appareil dans son emballage d'origine chez votre détaillant, en y joignant votre preuve d'achat.
- Les dommages subis par les accessoires n'impliquent pas un remplacement automatique de l'ensemble de l'appareil. Dans un tel cas, veuillez contacter notre service d'assistance en ligne. Les éléments en verre ou en plastique qui sont cassés donnent toujours lieu à un échange.
- Les défauts concernant les consommables ou les éléments sujets à l'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de ces éléments ne sont pas couverts par la garantie et sont donc à la charge du client !
- La garantie est annulée si des interventions non autorisées sont effectuées sur l'appareil.
- Après expiration de la période de garantie, les réparations peuvent être prises en charge contre facturation par un vendeur spécialisé ou un service d'entretien.

Directives pour la préservation de l'environnement

Cet appareil ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers lorsqu'il arrive au terme de sa durée de vie. Il doit être mis au rebut dans un centre de collecte pour le recyclage des équipements ménagers électriques et électroniques. Le symbole sur l'appareil, les instructions d'utilisation et sur l'emballage sont là pour vous rappeler ce point important. Les matériaux utilisés pour la fabrication de l'appareil peuvent être recyclés. En recyclant les équipements ménagers usés vous contribuez de façon importante à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour obtenir des informations concernant les points de collectes des environs.

Emballage

L'emballage est recyclable à 100%, mettez-le au rebut en le séparant des autres déchets.

Produit

Cette appareil est doté d'une marque en fonction de la Directive Européenne 2002.96/EC sur les Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). En faisant en sorte que le produit soit traité de façon adéquate lors de sa mise au rebut vous pouvez contribuer à prévenir des effets néfastes pour la santé humaine et l'environnement.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil est conçu, fabriqué et distribué en respectant les objectifs de sécurité de la Directive Basse Tension no 2006/95/EC, les exigences de protection de la Directive EMC 2004/108/EC "Compatibilité Electromagnétique" et les exigences de la Directive 93/68/EEC.

Handhabung und Pflege

Entfernen Sie die Verpackung vom Gerät.

Prüfen Sie, ob die Spannung des Gerätes mit der Hauptspannung im Gebäude übereinstimmt. Nennspannung: AC220-240V 50Hz. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Oberfläche und wahren Sie um das Gerät herum einen Mindestabstand von 10 cm. Das Gerät eignet sich nicht zum Einbau in einen Schrank oder für den Außengebrauch.

Diese Fritteuse eignet sich nur für Öl oder flüssiges Fett, nicht für festes Fett.

Die Verwendung von festem Fett kann dazu führen, dass Wasser in das Fett tropft und die Mischung beim Aufheizen heftig spritzt. Achten Sie ebenfalls darauf, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z.B. von Tiefkühlprodukten, in Verbindung kommt. Dies kann ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führen.

Verwenden Sie die Fritteuse nie ohne Öl oder Fett. Dies führt zu Schäden am Gerät.

Gießen Sie keine Flüssigkeiten (z.B. Wasser) in die Fritteuse.

Inbetriebnahme

- Reinigen Sie Zubehör und Fritteuse mit warmem Wasser. Vor dem Gebrauch gut abtrocknen. Alle elektrischen Teile müssen vollständig trocken sein.
- Öffnen Sie den Deckel der Fritteuse durch Drücken von Knopf 8.
- Befüllen Sie das Gerät mit der erforderlichen Menge an Öl oder Fett. Das Gerät muss bis zur Untergrenze und nicht höher als bis zur Obergrenze gefüllt sein (siehe Anzeige im Inneren der Fritteuse). Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfiehlt es sich, verschiedene Öle nicht miteinander zu mischen.
- Senken Sie den Frittierkorb durch Drücken der Taste 2 sowie den Griff (Nr. 3) ab.
- Wählen Sie durch Drehen des Temperaturknopfes (Nr. 10) die Temperatur für die zu frittierenden Speisen aus. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Netzschalter (Nr. 11) auf I.
- Die rote Kontrolleuchte (Nr. 12) schaltet sich ein. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, geht die grüne Heizleuchte an.
- Heben Sie den Frittierkorb am Griff aus der Fritteuse.
- Geben Sie die zu frittierenden Speisen in den Frittierkorb. Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollten die zu frittierenden Speisen zuvor gut angetrocknet werden. Tauchen Sie den Frittierkorb langsam in das Öl oder Fett, damit das Öl nicht zu stark sprudelt. Schließen Sie den Deckel.
- Das Thermostat schaltet sich ein und aus, damit das Öl stets die richtige Temperatur behält. Die grüne Anzeigeleuchte geht ebenfalls an und aus.
- Heben Sie den Frittierkorb an, sobald die Frittierzeit abgelaufen ist und hängen Sie ihn in am Rand des Behälters ein, damit das Öl abtropfen kann.

Tipps zum Frittieren

Verwenden Sie maximal 200g Pommes Frites pro Liter Öl. Verwenden Sie maximal 100g Tiefkühlware, da sich das Öl rasch abkühlt. Klopfen Sie Tiefkühlware über der Spülle ab, um überflüssiges Eis zu entfernen. Werden frische Pommes Frites verwendet, trocknen Sie diese nach dem Waschen erst ab, damit kein Wasser in das Öl gelangt. Frittieren Sie die Pommes Frites in zwei Durchgängen. Garen Sie sie zuerst 5 bis 10 Minuten lang bei 170°C vor. Frittieren Sie sie dann 2 bis 4 Minuten lang bei 175°C fertig. Lassen Sie das Öl abtropfen.

Frittertabelle

Speise	Frittiertemperatur
Vorfrittierte Pommes Frites	170 °C
Fertig frittierte Pommes Frites	175 °C
Parmesanfondué	170 °C
Käsekroketten	170 °C
Fleisch/Fisch/Kartoffelkroketten	190 °C
Fisch	170 °C
Fischstäbchen	180 °C
In Käse gebackene Speisen	180 °C
Donuts	190 °C
Gefrorene Würstchen	190 °C
Hühnchen	160 °C
In Teig gebackene Garnelen	180 °C

Auswechseln des Öls

Vor dem Auswechseln des Öls oder Fetts müssen Fritteuse und Öl vollständig abgekühlt sein (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose). Wechseln Sie das Öl regelmäßig aus. Dies ist insbesondere erforderlich, wenn sich das Öl dunkel färbt oder sich der Geruch verändert.

Wechseln Sie das Öl stets nach 10 Fritturdurchgängen aus. Wechseln Sie das Öl in einem Durchgang aus. Mischen Sie kein altes und neues Öl.

Gebrauchtes Öl ist umweltschädigend. Entsorgen Sie es daher nicht im normalen Hausmüll. Folgen Sie die Entsorgungsvorschriften Ihrer Gemeinde.

Reinigung und Pflege

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Das Gerät muss vollständig abgekühlt sein.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Alle nichtelektrischen Teile können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Vor erneutem Gebrauch gut abtrocknen.

Reinigen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine.

Reinigen Sie das Außengehäuse der Fritteuse mit einem weichen, sauberen Tuch.

Verwenden Sie keine Scheuermittel.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



- Lesen Sie alle Anleitungen.
- Berühren Sie keine heißen Teile. Benutzen Sie Handgriffe oder Knöpfe.
- Zum Schutz vor Stromschlag Gerät, Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, wenn Zubehörteile ausgewechselt werden oder wenn das Gerät gereinigt wird. Sind Netzstecker oder Netzkabel beschädigt, dann benutzen Sie das Gerät bitte nicht. Das gleiche gilt, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner anderen Weise beschädigt ist.
- Die Benutzung nicht empfohlener Zubehörteile kann zu Verletzungen führen, außerdem verlieren Sie Ihre Garantieansprüche.
- Nicht im Freien oder in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen benutzen.
- Netzkabel nicht über die Tischkante hängen lassen und von heißen Oberflächen entfernt halten. Betreiben Sie das Gerät nicht unterhalb oder in unmittelbarer Nähe von Vorhängen oder Gardinen.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Stellen Sie das Gerät sicher auf einer ebenen Arbeitsfläche auf.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten, oder für unerfahrene und unwissende Personen geeignet, es sei denn, diese wurden von einer schutzbefohlenen Person in Bezug auf den Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder angeleitet.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät, um sie vor den Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten zu schützen. Suchen Sie für das Gerät also einen Platz aus, der für Kinder unzugänglich ist. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung in dem Stromkreis, der das Badezimmer versorgt, bietet zusätzlichen Schutz. Dieses Gerät muss über einen Nennauslösestrom von maximal 30 mA verfügen. Lassen Sie sich von Ihrem Elektroinstallateur beraten.

BITTE BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF.

Garantie

- Dieses Gerät ist für 24 Monate ab Kaufdatum garantiert (bitte Kaufbeleg aufbewahren).
- Während der Garantiezeit werden Defekte aufgrund von Material- und Fertigungsfehlern kostenfrei repariert oder das Gerät wird ersetzt. Im Garantiefall verlängert sich die Laufzeit der ursprünglichen Garantie nicht!
- Bitte bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf. Ohne Kaufbeleg nehmen wir keine Garantiearbeiten vor.
- Im Garantiefall geben Sie das Gerät bitte mit allen Zubehörteilen originalverpackt und mit Kaufbeleg bei Ihrem Fachhändler ab.
- Beschädigte Zubehörteile führen nicht automatisch zum Ersatz des gesamten Geräts. Bitte wenden Sie sich in einem solchen Fall an unsere Hotline. Glas- und Kunststoffteile unterliegen nicht der Garantie.
- Verschleißteile, Reinigung und Wartung sind nicht durch die Garantie abgedeckt und werden berechnet!
- Bei unerlaubtem Eingriff Dritter verlieren Sie Ihre Garantieansprüche.
- Nach Ablauf der Garantie vereinbaren Sie kostenpflichtige Reparaturen bitte mit Ihrem Fachhändler oder dem Kundendienst.

Hinweise zum Umweltschutz



Das Gerät darf am Ende seiner Gebrauchsfähigkeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es an einer Sammelstelle für Altgeräte ab. Das Symbol auf Gerät, Bedienungsanleitung und Verpackung gibt Hinweise zur Entsorgung.

Die Materialien sind entsprechend recyclingfähig. Durch Recycling und andere Formen der Wiederverwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Bitte erfragen Sie die nächste Sammelstelle für Altgeräte bei Ihrer örtlichen Verwaltung.

Verpackung

Die Verpackungsmaterialien sind 100% recyclingfähig.

Produkt

Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EC für elektrische und elektronische Altgeräte (EAG). Durch korrekte Wiederverwertung helfen Sie beim Schutz unserer Umwelt.

EU Konformitätserklärung

Dieses Gerät wurde entsprechend der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC und der EMC-Richtlinie 2004/108/EC sowie der Richtlinie 93/68/EEC gefertigt und vermarktet.

ES

Uso y mantenimiento

Quite todo el embalaje del dispositivo.

Compruebe si el voltaje del aparato se corresponde con el voltaje de su casa.

Voltaje nominal: CA220-240V 50Hz. Coloque el dispositivo sobre una superficie plana y estable y deje un espacio libre de al menos 10 cm alrededor del mismo. Este aparato no puede instalarse en un armario ni utilizarse en exteriores.

Este tipo de freidora sólo puede utilizar aceite o grasa líquida, nunca grasa sólida.

El uso de grasa sólida implica el riesgo de que quede agua atrapada en la grasa, y ésta podría salpicar de manera violenta al calentarse. Asegúrese también de que el aceite o la grasa no estén contaminados con agua procedente de, por ejemplo, productos congelados, ya que podría salpicar en exceso.

No utilice nunca la freidora sin aceite o grasa, ya que podría estropearse.

No vierta nunca ningún líquido, como por ejemplo el agua, en la freidora.

Uso

- Lave los accesorios y la sartén en agua caliente. Séquelos bien antes de utilizarlos. Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- Abra la tapa de la freidora presionando el botón (nº 8).
- Llene el aparato con la cantidad necesaria de aceite o grasa. Asegúrese de que la freidora esté llena al menos hasta el nivel mínimo y no por encima del nivel máximo, tal y como se indica en el interior de la misma. Para obtener un resultado óptimo, le recomendamos que no mezcle distintos tipos de aceite.
- Introduzca la cesta en la freidora presionando el botón (nº 2) y baje el mango (nº 3).
- Seleccione la temperatura adecuada para la comida que desee freír girando la rueda de temperatura (nº 10). Introduzca el enchufe en la toma de corriente y ponga el interruptor de encendido (nº 11) en la marca I
- La luz de control roja (nº 12) se encenderá; la luz verde de calentamiento se encenderá una vez se haya alcanzado la temperatura deseada.
- Utilice el mango para levantar la cesta de la freidora.
- Coloque la comida que va a freír en la cesta. Para obtener un mejor resultado, la comida deberá estar seca antes de colocarla en la cesta. Sumerja la cesta en el aceite o la grasa lentamente para evitar que el aceite burbuje demasiado. Cierre la tapa.
- Para asegurar que el aceite se mantenga a la temperatura correcta, el termostato se irá encendiendo y apagando. La luz indicadora verde también se irá encendiendo y apagando.
- Levante la cesta cuando haya transcurrido el tiempo correspondiente y cuérguela en el gancho para que se escurra el aceite.

Consejos para freír

Utilice un máximo de 200 gramos de patatas por cada litro de aceite. Al freír productos congelados, utilice un máximo de 100 gramos, ya que el aceite se enfria rápidamente. Sacuda los productos congelados sobre el fregadero para quitar el hielo. Al cocinar patatas frescas, séquelas después de lavarlas para asegurarse de que no entre agua en el aceite. Fría las patatas en dos turnos. Primero (calentamiento) unos 5 a 10 minutos a 170 grados. Despues, (acabado) de 2 a 4 minutos a 175 grados. Deje que se escurra el aceite.

Tabla de fritura

	Temperatura
Plato	170 °C
Prefritura de patatas	175 °C
Fritura final de patatas	170 °C
Fondue de parmesano	170 °C
Croquetas de queso	170 °C
Croquetas de carne/pescado/patata	190 °C
Pescado	170 °C
Palitos de pescado	180 °C
Rollitos de queso	180 °C
Rosquillas	190 °C
Salchichas congeladas	190 °C
Pollo	160 °C
Gambas con gabardina	180 °C

Cambio del aceite

Asegúrese de que la freidora y el aceite o la grasa se hayan enfriado antes de cambiar el aceite o la grasa (quite el enchufe de la toma de corriente). Cambie el aceite con frecuencia. Esto es especialmente necesario cuando el aceite o la grasa se vuelvan de color oscuro o desprendan un olor diferente. Cambie siempre el aceite cada diez sesiones de fritura. Cambie todo el aceite de una vez, no mezcle nunca aceite usado y aceite nuevo.

El aceite usado es dañino para el medio ambiente. No lo tire a la basura común; siga las instrucciones facilitadas por las autoridades locales.

Limpieza y mantenimiento

Quite el enchufe de la toma de corriente. Asegúrese de que el dispositivo se haya enfriado completamente.

No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.

Todas las piezas no eléctricas pueden lavarse en agua jabonosa caliente. Séquelas bien antes de volver a utilizarlas.

No está recomendado lavar las piezas en el lavavajillas.

Limpie el exterior de la freidora con un trapo húmedo y séquelo con una toalla limpia y suave.

No utilice nunca detergentes abrasivos.

NORMAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



- Lea todas las instrucciones antes del uso.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o los mandos.
- Para protegerse contra electrocución, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua u otros líquidos.
- Desenchufe la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje enfriar el dispositivo antes de añadir o quitar piezas. No use aparatos con el cable o enchufe dañado, después de que funcionen mal o se hayan dañado de cualquier modo.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato pueden provocar heridas y anular la garantía que pueda tener.
- No lo use en exterior, ni sobre o cerca de fuentes de calor directas.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera, ni toque las superficies calientes o entre en contacto con piezas calientes. No deje que el producto se coloque debajo o cerca de cortinas, persianas, etc.
- Este aparato es solamente para uso doméstico, y sólo para su finalidad.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato precisa supervisión, y por lo tanto nunca debe dejarse encendido o cuando esté caliente sin supervisión por un adulto.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con disminuciones físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento (niños incluidos), a menos que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Para proteger a los niños de los peligros de los aparatos eléctricos, nunca los deje solos con el aparato sin supervisión. Consecuentemente, al seleccionar el emplazamiento del aparato, piense en un lugar fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que el cable no quede colgando.
- Como protección adicional, aconsejamos que instale en el circuito que suministre electricidad al cuarto de baño un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual de funcionamiento que no exceda los 30 mA. Consulte a su electricista.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA EN EL FUTURO

Garantía

- El dispositivo proporcionado por nuestra empresa está cubierto por una garantía de 24 meses desde la fecha de compra (recibo).
- Durante la duración de la garantía, cualquier avería del dispositivo o sus accesorios debida a defectos de material o fabricación será solucionado sin coste mediante su reparación o, según nuestro criterio, su cambio. El servicio de garantía no implica una ampliación de la duración de la garantía ni da derecho a una nueva garantía.
- La prueba de garantía se proporciona mediante la prueba de compra. Sin la prueba de compra no se realizará ningún cambio ni reparación sin coste.
- Si desea realizar una reclamación de garantía, devuelva la máquina entera en su embalaje original a su vendedor, junto con el recibo.
- Los daños a accesorios no implican el cambio automático gratuito de toda la máquina. En tales casos, contacte con nuestra línea de atención. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrá cargo.
- Los defectos de consumibles o piezas susceptibles de desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o cambio de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por lo tanto, deben pagarse.
- La garantía queda anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Después del fin del periodo de garantía, las reparaciones pueden ser realizadas por vendedores capacitados o el servicio de reparación con el pago de los costes correspondientes.

Normas de protección del medioambiente



Este aparato no debe desecharse con los residuos domésticos al finalizar su vida útil, sino desecharse en un centro de reciclaje de aparatos domésticos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le llama la atención sobre este importante asunto. Los materiales usados en este aparato pueden reciclarse. Reciclando electrodomésticos usados, contribuye de forma importante a la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información sobre el punto de recogida.

Embalaje

El embalaje es 100% reciclable, devuelva el embalaje de forma separada.

Producto

Este dispositivo tiene una marca de cumplimiento con la Directriz Europea 2002/96/EC sobre Equipo Eléctrico y Electrónico de Desecho (WEEE). Garantizando que el producto de desecho se procese correctamente, ayuda a evitar las posibles consecuencias adversas para el medioambiente y la salud humana.

Declaración de cumplimiento CE

Este dispositivo ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con los objetivos de seguridad de la Directriz de Baja Tensión "Nº 2006/95/EC, los requisitos de protección de la Directriz EMC 2004/108/EC de "Compatibilidad Electromagnética" y los requisitos de la Directriz 93/68/EEC.

IT

Funzionamento e manutenzione

Rimuovere l'imballaggio dall'apparecchio.

Controllare che la tensione dell'apparecchio corrisponda alla tensione di rete domestica.

Tensione nominale : CA 220-240 V 50 Hz. Collocare l'apparecchio su una superficie piana e garantire una luce libera di 10 cm. Intorno all'apparecchio. L'apparecchio non deve essere installato in un armadietto elettrico per uso esterno.

Questo tipo di friggitrice può essere utilizzato soltanto con olio o grasso liquido, non con grasso solido.

Non utilizzare grasso solido; in caso contrario, sussiste il pericolo di intrappolamento dell'acqua nel contenitore, con rischio di schizzi violenti quando il grasso viene riscaldato. Controllare inoltre che non penetri acqua all'interno del grasso e dell'olio, ad es. in caso di prodotti surgelati, per evitare schizzi.

Non utilizzare mai la friggitrice senza olio o grasso per non danneggiare l'apparecchio.

Non versare liquidi, come acqua, nella padella.

Utilizzo

- Riscaldare accessori e padella in acqua calda, Asciugare bene prima dell'uso. Controllare accuratamente che tutte le parti elettriche siano asciutte.
- Aprire il coperchio della friggitrice premendo il tasto (N°8).
- Versare nella friggitrice la quantità necessaria di olio o grasso. Assicurarsi che olio o grasso raggiungano il livello minimo e non superino quello massimo, come indicato all'interno della padella. Per risultati ottimali, si consiglia di evitare di mescolare tipi diversi di olio.
- Sgocciolare il cestello di frittura nel contenitore premendo il tasto (n°2) e rilasciare l'impugnatura (n°3).
- Selezionare la temperatura per gli alimenti che si desidera friggere girando il tasto temperatura (n°10). Inserire la spina nella presa e portare l'interruttore di alimentazione su (n°11) I.
- La spia rossa (n°12) si accende, la spia di riscaldamento verde si accende non appena è stata raggiunta la temperatura desiderata.
- Estrarre il cestello dalla friggitrice con l'impugnatura.
- Collocare gli alimenti da friggere nel cestello. Per un migliore risultato, si consiglia di collocare alimenti ben asciutti nel cestello. Immergere il cestello nell'olio o nel grasso lentamente per impedire che l'olio fluisca troppo forte. Chiudere il coperchio.
- Per controllare che l'olio rimanga alla temperatura corretta. Il termostato si accende e si spegne. Anche la spia verde si accende e si spegne.
- Estrarre il cestello al termine del tempo impostato per la frittura e appendere al gancio nella padella in modo da far sgocciolare l'olio.

Consigli per la frittura

Utilizzare max 200 g di patatine per litro d'olio. Quando si utilizzano prodotti surgelati, usare max 100 g perché l'olio si raffredda rapidamente. Agitare i prodotti surgelati sul lavavino per rimuovere il ghiaccio in eccesso. Quando si utilizzano patatine fresche, asciugarle in modo che non penetri acqua nell'olio. Friggere le patatine in due tempi. La prima volta (rosolatura) da 5 a 10 minuti a 170°, la seconda (finitura) da 2 a 4 mi nutri a 175°. Far sgocciolare l'olio.

Tabella di frittura

Piatti	Temperatura di frittura
Patatine prefatte	170 °C
Finitura patatine	175 °C
Fonduta di parmigiano	170 °C
Crocchette al formaggio	170 °C
Crocchette carne/pesce/patate	190 °C
Pesce	170 °C
Bastoncini di pesce	180 °C
Frittelle di formaggio	180 °C
Frittelle di pastella	190 °C
Salsiccia surgelata	190 °C
Pollo	160 °C
Gamberetti fritti	180 °C

Sostituzione dell'olio

Controllare che friggitrice e olio e grasso si siano raffreddati prima di cambiare olio o grasso (scollegare l'alimentazione). Sostituire l'olio periodicamente. Questa operazione è particolarmente necessaria quando l'olio o il grasso diventano scuri o si sente un forte odore. Cambiare sempre l'olio dopo aver utilizzato la friggitrice per 10 volte. Cambiare tutto l'olio in una volta. Non mescolare mai olio vecchio e olio nuovo.

L'olio esausto è nocivo per l'ambiente. Non gettare l'olio esausto con i rifiuti domestici ma seguire la normative delle autorità locali.

Pulizia e manutenzione

Scollegare l'alimentazione, Controllare che l'apparecchio si sia raffreddato.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

Tutte le parti non elettriche possono essere lavate in una soluzione di acqua calda e sapone.

Asciugare accuratamente prima dell'uso.

Sconsigliamo il lavaggio in lavastoviglie.

Pulire la parte esterna della friggitrice con un panno umido e asciugare con un asciugamento morbido e pulito.

Non utilizzare detergenti abrasivi.

PRECAUZIONI IMPORTANTI



- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non toccare le superfici calde. Usare presine o manopole.
- Per proteggersi da scossa elettrica, non immergere il cavo, la spina o il dispositivo in acqua o in altro liquido.
- Scollegare dalla presa di corrente quando non in uso e prima della pulizia. Permettere al dispositivo di raffreddarsi prima di inserire o estrarre parti. Non attivare alcun dispositivo che presenti un cavo o una spina danneggiata o dopo il malfunzionamento del dispositivo, o nel caso in cui sia stato danneggiato in qualsiasi modo.
- L'uso di pezzi accessori non raccomandati dal produttore del dispositivo può provocare lesioni e invalida qualsiasi garanzia possiate avere.
- Non usare all'esterno, o su o vicino a fonti di calore dirette.
- Non lasciar pendere il cavo oltre il bordo del tavolo o del banco, o toccare le superfici calde o venire a contatto con le parti calde o lasciare che il prodotto sia posto sotto o vicino a tende, rivestimenti di finestre, ecc.
- Questo dispositivo è per il solo uso domestico e solo per lo scopo per cui è stato progettato.
- Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie stabile, piana.
- Questo dispositivo è un dispositivo potenzialmente pericoloso, e come tale non deve mai essere lasciato ACCESO o ancora caldo senza la supervisione di un adulto.
- Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza (inclusi bambini), se non sono supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Per proteggere i bambini dai pericoli degli apparecchi elettrici, non lasciarli mai senza controllo con il dispositivo. Di conseguenza, quando si sceglie il luogo per il dispositivo, si deve farlo in modo che i bambini non vi abbiano accesso. Fare attenzione che il cavo non penzoli.
- Per una maggiore protezione, vi consigliamo di installare sull'impianto elettrico del bagno un dispositivo di corrente residua (RCD) non superiore a 30 mA. Per ulteriori suggerimenti, rivolgetevi all'installatore di fiducia.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER UN RIFERIMENTO FUTURO

Garanzia

- Il dispositivo fornito dalla nostra Compagnia ha una garanzia che copre 24 mesi a partire dalla data d'acquisto (ricevuta).
- Durante il corso della garanzia qualsiasi difetto del dispositivo o dei suoi accessori o difetti di materiale o di produzione verranno eliminate gratuitamente tramite la riparazione o, a nostra discrezione, tramite la sua sostituzione. Il servizio di garanzia non comporta un'estensione della durata della garanzia, né da diritto ad una nuova garanzia!
- La prova della garanzia è fornita dallo scontrino d'acquisto. Senza lo scontrino d'acquisto non verrà effettuata alcuna sostituzione o riparazione.
- Se si desidera presentare un reclamo inerente la garanzia si prega di portare l'intero apparecchio nell'imballaggio originale al vostro rivenditore unitamente alla ricevuta.
- Danni agli accessori non implicano la sostituzione gratuita automatica dell'intero apparecchio. In tali casi si prega di contattare il nostro numero verde. Vetro rotto o rottura delle parti in plastica sono sempre soggetti ad una spesa.
- Difetti ai consumabili o a parti soggette ad usura, come anche pulizia, manutenzione o sostituzione delle suddette parti non sono coperte dalla garanzia e pertanto devono essere pagati!
- La garanzia scade in caso di manomissione non autorizzata.
- Dopo la scadenza della garanzia le riparazioni possono essere effettuate da un rivenditore competente o da un servizio di riparazioni a fronte del pagamento dei costi conseguenti.

Linee guida per la protezione dell'ambiente

Questo dispositivo non dovrebbe essere inserito nella spazzatura domestica alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito presso un punto centrale per il riciclo dei dispositivi domestici elettrici ed elettronici. Questo simbolo sul dispositivo, sul manuale d'istruzioni e sull'imballaggio centra la vostra attenzione su questo importante argomento. I materiali usati in questo dispositivo possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici usati contribuite a dare una spinta importante alla protezione del nostro ambiente. Chiedere alle autorità locali per informazioni inerenti i punti di raccolta.

Imballaggio

L'imballaggio è riciclabile al 100%, riportare l'imballaggio separatamente.

Prodotto

Questo dispositivo è dotato di un marchio secondo la Normativa Europea 2002/96/EC. sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE). Garantendo che il prodotto viene correttamente smaltito come rifiuto, aiutate ad evitare conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Dichiarazione di conformità EC

Questo dispositivo è progettato, prodotto e marchiato secondo gli obiettivi di sicurezza della Direttiva sul Basso Consumo N°2006/95/EC, i requisiti di protezione della Direttiva EMC 2004/108/EC sulla "Compatibilità Elettromagnetica" e i requisiti della Direttiva 93/68/EEC.

Funcionamento e manutenção

Remova todas as embalagens do aparelho.

Verifique se a voltagem do aparelho corresponde à voltagem da sua casa.

Voltagem: AC220-240V 50Hz. Coloque o aparelho numa superfície estável, assegurando um mínimo de 10 cm de espaço livre à sua volta. Este aparelho não é adequado para estar fechado num armário ou para utilizar ao ar livre.

Este tipo de fritadeira é adequado para ser utilizado apenas com óleo ou gordura líquida e não com gordura sólida.

Utilizar gordura sólida aumenta o risco de manter água na gordura, o que irá fazer com que salpique de forma violenta quando aquecida. Assegure-se também que o óleo/gordura não está contaminado com água, por exemplo de produtos congelados, isto provocará salpicos excessivos.

Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou gordura pois isso danificará o aparelho.

Nunca verta líquidos, tal como água, no recipiente.

Utilização

- Lave os acessórios e o recipiente em água morna. Seque bem antes de utilizar. Assegure-se que todos os componentes eléctricos permanecem completamente secos.
- Abra a tampa da fritadeira premindo o botão (n.º 8).
- Encha o aparelho com a quantidade necessária de óleo ou gordura. Assegure-se que o aparelho está cheio pelo menos até ao nível mínimo e nunca mais que o nível máximo, conforme indicado no interior da fritadeira. Para resultados optimizados, aconselhamos que evite misturar diferentes tipos de óleo.
- Coloque o cesto de fritar na ranhura premindo o botão (n.º 2) e deixe a pega (n.º 3) descer.
- Seleccione a temperatura para o alimento que deseja fritar rodando o botão da temperatura (n.º 10). Coloque a ficha na tomada e defina o interruptor de ligação (n.º 11) para I
- A luz de controlo vermelha (n.º 12) ligar-se-á e a luz verde de aquecimento também, assim que for alcançada a temperatura desejada.
- Utilize a pega para retirar o cesto da fritadeira.
- Coloque o alimento a fritar dentro do cesto. Para melhores resultados, os alimentos devem ser secos antes de colocados no cesto. Submerja o cesto no óleo ou na gordura lentamente para evitar que borbulhe agressivamente. Feche a tampa.
- Para assegurar que o óleo se mantém à temperatura correcta, o termóstato irá ligar e desligar. A luz verde também se irá ligar e desligar.
- Levante o cesto quando o tempo de fritura acabar e pendure-o no gancho no recipiente para o óleo poder pingar.

Dicas para fritar

Utilize um máximo de 200 gramas de batatas por cada litro de óleo. Quando utilizar produtos congelados, utilize um máximo de 100 gramas porque o óleo arrefece rapidamente. Abane os produtos congelados sobre a banca para remover o gelo em excesso. Quando utilizar batatas frescas, seque-as depois de as lavar para assegurar que não cai água no óleo. Frite as batatas em duas vezes. Da primeira vez (aquecer), 5 a 10 minutos a 170 graus. Da segunda vez (finalizar), 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe o óleo escorrer.

Tabela de Fritura

	Temperatura de fritura
Prato	170 °C
Batatas Pré-fritas	175 °C
Batatas de fritura final	170 °C
Fondue de parmesão	170 °C
Croquetes de queijo	170 °C
Croquetes de carne, peixe e batata	190 °C
Peixe	170 °C
Douradinhos	180 °C
Panados de Queijo	180 °C
Donuts	190 °C
Salsishas frescas	190 °C
Frango	160 °C
Camarão panado	180 °C

Substituição do óleo

Assegure-se que a fritadeira e o óleo ou gordura arrefeceram antes de mudar o óleo ou a gordura (retire a ficha da tomada). Substitua o óleo regularmente. Isto é particularmente necessário quando o óleo ou a gordura escurecem ou o seu cheiro mude. Mude sempre o óleo depois de cada 10 sessões de fritura. Substitua o óleo de uma vez só. Nunca misture óleo usado com óleo novo.

O óleo usado é prejudicial ao ambiente. Não o misture com o seu lixo orgânico. Siga as orientações estabelecidas pelas autoridades locais.

Limpeza e manutenção

Remova a ficha da tomada. Certifique-se que o aparelho arrefeceu completamente.

Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido.

Todas as peças não eléctricas podem ser lavadas em água morna com sabão. Seque as peças completamente antes de as utilizar.

Não é recomendável lavar as peças na máquina de lavar louça.

Limpe o exterior da fritadeira com um pano húmido e seque-a com um pano suave e limpo.

Nunca utilize detergentes abrasivos.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



- Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões.
- Para se proteger de algum choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Desligue da tomada quando não o estiver a utilizar e antes de o limpar. Deixe o aparelho arrefecer antes de montar ou desmontar as peças. Não coloque em funcionamento nenhum aparelho com um cabo ou uma ficha danificados ou depois de o aparelho não funcionar correctamente, ou ter sido danificado por qualquer forma.
- A utilização dos acessórios incluídos não recomendada pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos e anular qualquer garantia que possa ter.
- Não utilize no exterior, ou perto de fontes de calor directas.
- Não deixe o cabo dependurado na esquina de uma mesa ou de um balcão, ou toque nas superfícies quentes ou peças quentes ou deixe o produto colocado debaixo ou junto de cortinas, persianas de janelas, etc..
- Este aparelho destina-se só para uma utilização doméstica e para os fins previstos.
- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície nivelada e estável.
- Este aparelho é um aparelho que necessita de supervisão de um adulto e, como tal, nunca deve ser deixado ligado ou ainda quente.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimento (incluindo crianças), a não ser que tenham sido instruídas e supervisionadas na utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
- No sentido de proteger as crianças dos perigos dos aparelhos eléctricos, nunca as deixe sem supervisão junto do aparelho. Da mesma forma, quando seleccionar o local onde vai colocar o aparelho, faça-o de modo a que as crianças não lhe consigam aceder. Certifique-se de que o cabo não fica suspenso.
- Para maior segurança, aconselhamos a instalação de um dispositivo de corrente residual (disjuntor) no circuito eléctrico que abastece a casa de banho. Este disjuntor deve ter uma corrente residual nominal não superior a 30 mA. Aconselhe-se com o seu electricista.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURA REFERÊNCIA

Garantia

- O aparelho fornecido pela nossa empresa está coberto por uma garantia de 24 meses a contar da data de compra (recibo).
- Durante a duração da garantia qualquer avaria do aparelho ou dos seus acessórios até defeitos de fabrico ou de material serão eliminados sem encargo por reparação ou, se preferir, por substituição. Os serviços da garantia não implicam uma prorrogação da duração da garantia nem conferem nenhum direito a uma nova garantia!
- O comprovativo da garantia é fornecido com o comprovativo da compra. Sem o comprovativo da compra não serão realizadas sem encargo a reparação ou a substituição.
- Se desejar fazer uma reclamação prevista na garantia, devolva a máquina na totalidade e com a embalagem de origem do distribuidor juntamente com o recibo.
- Os danos nos acessórios não significam uma substituição automática sem encargo da máquina na sua totalidade. Neste caso, entre em contacto com a nossa linha de assistência directa. As peças de vidro ou as peças de plástico partidas estão sempre sujeitas a encargo.
- Os defeitos nos consumíveis ou nas peças sujeitas a desgaste, assim como a limpeza, a manutenção ou a substituição das referidas peças não estão cobertos pela garantia e por isso devem ser pagos!
- A garantia termina no caso de adulteração não autorizada.
- Depois do prazo de validade da garantia a reparação pode ser realizada por um fabricante qualificado ou por um serviço de reparação contra o pagamento dos custos decorrentes.

Instruções gerais sobre a protecção do ambiente



Este aparelho não deve ser colocado juntamente com o lixo doméstico depois da sua vida útil ter terminado, mas deve ser eliminado num ponto central de reciclagem de electrodomésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, o manual de instruções e as embalagens chamam a sua atenção para esta importante questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos está a contribuir para promover a protecção do nosso ambiente. Peça às suas autoridades locais informações sobre os pontos de reciclagem.

Embalagens

As embalagens são 100% recicláveis. Devolva as embalagens em separado.

Produto

Este aparelho vem equipado com uma marca que está em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Ao garantir que o produto é tratado correctamente como um resíduo, está a ajudar nas possíveis consequências adversas para o ambiente e para a saúde humana.

Declaração de conformidade CE

Este aparelho foi construído, fabricado e é comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva "Baixa Tensão" Nº 2006/95/EC, com as exigências da Directiva CEE Nº 2004/108/CE "Compatibilidade Electromagnética" e as exigências da Directiva Nº 93/68/CEE.

Användning och underhåll

Avlägsna allt förpackningsmaterial kring apparaten. Kontrollera att apparatens spänning stämmer överens med uttagen i ditt hem. Spänningsnivå: AC220-240V 50Hz. Placer apparaten på en platt stadig yta och försäkra dig om minst 10 cm fritt utrymme runt apparaten. Denna apparat är inte lämplig för installation i skåp eller för utomhus bruk.

Denna typ av fritös är endast lämplig att använda med olja eller flytande fett och inte solit fett. Användningen av solit fett riskerar att vatten fastnar inom oljan vilket kan leda till väldsamts stänkande när uppvärmeningen är klar. Se även till att oljan/fettet inte är kontaminerat med vatten, ex från frusna produkter, detta kan leda till kraftigt stänkande. Använd aldrig fritösen utan oljor eller fett då detta kommer att skada apparaten. Häll aldrig ner några vätskor som t.ex. vatten i grytan.

Användning

- Diska tillbehören och grytan i varmt vatten. Torka ordentligt innan användning. Se till att alla elektriska delar hålls torra.
- Öppna locket på fritösen genom att trycka på knappen (nr.8).
- Fyll apparaten med önskvärd mängd olja eller fett. Försäkra att apparaten är minst fylld till minimum nivån och inte högre än maximalnivån som indikeras inuti fritösen. För optimalt resultat, råder vi att undvika blandningen av olika typer av oljor.
- Släpp ned fritös korgen i flöjten genom att trycka på knappen (nr.2) och låt handtaget (nr.3) komma ned.
- Välj temperaturen för maten du vill frita genom att vrida temperaturknappen (nr. 10). Placer kontakten i uttaget och sätt av/på knappen (nr.11) till I
- Den röda kontrollampan (nr.12) kommer att tändas, den gröna värmelampan kommer att tändas så snart som önskad temperatur har nåtts.
- Använd handtaget för att lyfta korgen från fritösen.
- Placer maten som ska friteras i korgen. För bästa resultat bör maten torkas innan den placeras i korgen. Sänk ner korgen i oljan eller fettet långsamt för att förhindra oljan från att bubbla för mycket. Stäng locket.
- För att försäkra att oljan håller rätt temperatur, kommer termostaten stängas av och på. Den gröna indikatorlampan kommer även att släckas och tändas.
- Lyft upp korgen när fritytiden har gått ut och häng den på kroken i pannan så att oljan kan rinna av.

Frityr tips

Använd maximalt 200 gram chips per liter olja. Vid användning av frusna produkter, använd maximalt 100 gram då oljan kyls ned snabbt. Skaka frusna produkter över diskhon för att avlägsna is. När färska chips används, torka chipsen efter att du sköljt dem för att försäkra att inget vatten kommer i oljan. Frita chipsen i två omgångar. Första gången (blekning) 5 till 10 minuter vid 170 grader. Andra gången (avslutning) 2 till 4 minuter vid 175 grader. Tillåt oljan att rinna av.

SE

Friteringstabell

Rätt	Friteringstemperatur
För fritera chips	170 °C
Färdigfritera chips	175 °C
Parmesan fondue	170 °C
Ostkroketter	170 °C
Kött/fisk/potatis kroketter	190 °C
Fisk	170 °C
Fiskpinnar	180 °C
Ost struvor	180 °C
Munkbollar	190 °C
Fryst korv	190 °C
Kyckling	160 °C
Räkstruvor	180 °C

Byta oljan

Se till att fritösen och oljan eller fettet har kylts ned innan du byter oljan eller fettet (dra ut kontakten från uttaget). Byt oljan regelbundet. Detta är extra viktigt när oljan eller fettet blir mörkt eller när lukten ändras. Byt alltid olja efter varje 10e fritering. Byt oljan i ett byte, blanda aldrig gammal och ny olja.

Använd olja är skadlig för miljön. Kassera den inte med dina normala sopor utan följ de riktlinjer som finns från dina lokala myndigheter.

Rengöring och underhåll

Avlägsna kontakten från uttaget. Se till att apparaten har kylts ned ordentligt.

Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller annan vätska.

Alla icke elektriska delar kan diskas i varmt såpvatten. Torka ordentligt innan användning.

Vi rekommenderar inte att du diskar delarna i diskmaskin.

Rengör utsidan av fritösen med en fuktig trasa och torka med en ren, mjuk handduk.

Använd aldrig frätande rengöringsmedel.

VIKTIGA SÄKERHETSrutiner



- Läs alla instruktioner innan användning.
- Rör inte varma ytor. Använd handtag eller knoppar.
- För att skydda dig mot elektriska stötar, sänk inte ner sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra ur kontakten när du inte använder apparaten och innan rengöring. Låt apparaten kylas ner innan du sätter på eller tar loss delar. Använd inte apparaten om den har en skadad sladd eller kontakt eller om apparaten inte fungerar korrekt, eller har skadats på något sätt.
- Användandet av tillbehör som inte rekommenderats av apparatens tillverkare kan orsaka skador och gör all garanti ogiltig.
- Använd inte utomhus eller på eller nära direkta värmekällor.
- Låt inte sladden hänga över bordskanten eller bänken eller röra varma ytor eller komma i kontakt med varma delar eller tillåta produkten att placeras under eller nära gardiner, fönster överdrag etc.
- Denna apparat är endast till för hushållsbruk och det användningsområdet den är tillverkad för.
- Apparaten måste placeras på en stadig, plan yta.
- Apparaten får inte lämnas utan överbvakning av vuxen person när den är PÅ eller varm. Apparaten bör inte användas av personer med nedsatt fysik, sinnen eller mental kapacitet, ej heller av oerfarna eller personer utan kunskap (Barn inkluderat), om de inte har instruerats i användandet av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- För att skydda barn från faror med elektriska apparater, lämna dem aldrig överbvakade med apparaten. När du väljer placering av apparaten bör du ta hänsyn till att barn inte ska ha åtkomst till den. Se även till att kablar inte hänger ned.
- Av säkerhetsskäl rekommenderar vi även att du installerar en jordfelsbrytare för den krets som strömförsörjer badrummet. Jordfelsbrytaren måste ha en brytströmstyrka som inte överstiger 30 mA. Kontakta en behörig elektriker för mer information

SPARA DESSA INSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA REFERENS

Garanti

- Apparaten som vårt företag tillhandahåller täcks av en 24 månader lång garanti som startar på inköpsdatumet (kvitto).
- Under garantins giltighetstid kommer alla tillverknings och materialfel på apparaten, dess tillbehör att åtgärdas utan kostnad genom reparation eller när vi bedömer det nödvändigt, genom utbyte. Garanti servicen förlänger inte garantins giltighetstid inte heller ger den rätt till ny garanti!
- Bevis på garantin tillhandahålls genom bevis på köpet. Utan bevis på köpet, kommer inga kostnadsfria reparationer eller utbyten att utföras.
- Om du vill utnyttja din garanti vänligen returnera hela maskinen inkl original förpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatisk gratis utbyte av hela maskinen. I sådana fall vänligen kontakta vår service linje. Trasigt glas eller spruckna plastdelar är alltid köparen betalningsskyldig för.
- Defekter på förbrukningsmaterial eller delar som är utsatta för slitage, så väl som rengöring, underhåll eller utbyte av sagda delar täcks inte av garantin och därför ska dessa betalas!
- Garantin förbrukas vid fall av ej auktoriserad manipulation.
- Efter utgången av garantin kan reparationer utföras av den kompetenta återförsäljaren eller reparationsservice mot betalning för att täcka kostnaderna.

Riktlinjer för skydd av miljön

Denna apparat bör inte kastas i hushållssporna när den slutat fungera, utan måste kasseras vid en återvinningscentral för elektriska och elektroniska hushållsapparater. Denna symbol på apparaten, instruktionsmanuallen och förpackningen är till för att uppmärksamma dig på detta viktiga ärende. Materialet som används i apparaten kan återvinnas. Genom att återvinna använda hushållsapparater bidrar du med ett viktigt steg till att skydda vår miljö. Fråga din lokala myndighet för information rörande samlingspunkter för återvinning.

Förpackning

Förpackningen är 100 % återvinningsbar, returnera förpackningen separat.

Produkt

Denna apparat är utrustad med en märkning enligt EU direktiv 2002/96/EC.

För kasserad elektronisk och elektrisk utrustning (WEEE). Genom att försäkra att produkten kasseras korrekt, hjälper du till att minska konsekvenserna på för miljön och hälsan.

Tillkännagivande för överensstämmelse med EC

Denna apparat är designad, tillverkad och marknadsförd enligt de säkerhets direktiv som gäller för låg spänning direktivet "Nr 2006/95/EC, skyddskraven för EMC direktiv 2004/108/EC" elektromagnetisk kompatibilitet" och kraven för direktiv 93/68/EEC.

Rukovanje i održavanje

Odstranite svu ambalažu s uređaja.

Provjerite da napon koji je naveden na uređaju odgovara naponu mreže u vašem domu.

Nazivni napon: AC 220-240 V 50 Hz. Uređaj stavite na ravnu i stabilnu površinu te oko njega osigurajte najmanje 10 cm slobodnog prostora. Uređaj nije predviđen za ugradnju u ormarić ili za upotrebu na otvorenom.

Ova vrsta pržilice prikladna je samo za korištenje tekućih ulja ili masti, ne i za krute masti. Korištenje krutih masti omogućava zadržavanje vode u masti što uzrokuje burno prskanje prilikom zagrijavanja. Također se pobrinite da ulje/mast ne sadrži vodu, na primjer zamrznuti proizvodi će uzrokovati prskanje.

Nikad nemojte koristiti pržilicu bez ulja ili masti jer će takva upotreba oštetići uređaj.

U tavu nikad nemojte ulijevati tekućine.

Upotreba

- Pribor i posudu operite u toploj vodi. Dobro ih osušite prije upotrebe. Pobrinite se da svi električni dijelovi budu potpuno suhi.
- Otvorite poklopac pržilice pritiskom na gumb (br.8).
- U uređaj ulite potrebnu količinu ulja ili masti. Pobrinite se da je uliveno barem do minimalne i ne preko maksimalne razine, kao što je prikazano unutar pržilice. Za optimalne rezultate preporučujemo da se ne mijesaju različite vrste ulja.
- Spustite košaru pržilice pritiskom na gumb (br. 2) i drška (br. 3) će se spustiti.
- Odaberite temperaturu hrane po želji pomoću gumba za temperaturu (br. 10). Umetnite utikač u utičnicu i prekidač za uključivanje (br. 11) na l
- Crveno kontrolno svjetlo (br. 12) će se upaliti, zeleno svjetlo zagrijavanja će se upaliti čim se postigne željena temperatura.
- Za podizanje košare iz pržilice koristite dršku.
- Stavite hrana za prženje u košaru. Za najbolje rezultate hrana mora biti suha prije stavljanja u košaru. Polako uronite košaru u ulje ili mast, kako bi spriječili pojavljivanje prejakih mjeđurića. Zatvorite poklopac.
- Da bi se osigurala pravilna temperatura ulja, termostat će se uključivati i isključivati. Zeleno signalno svjetlo će se također uključivati i isključivati.
- Podignite košaru nakon isteka vremena prženja i objesite ju na kuku na posudi kako bi se isciđilo ulje.

Savjeti za prženje

Koristite maksimalno 200 grama krumpira po litri ulja. Kod korištenja smrznutih proizvoda stavite maksimalno 100 grama jer se ulje brzo hlađi. Protresite smrznute proizvode iznad sudopera kako bi uklonili višak leda. Kod korištenja svježeg krumpira, nakon pranja ga osušite kako biste osigurali da voda ne dospije u ulje. Krumpir pržite u dva navrata. Prvi put 5 do 10 minuta na 170 stupnjeva. Drugi put 2 do 4 minute na 175 stupnjeva. Pustite da se ulje isciđe.

Tablica prženja

Jelo	Temperatura prženja
Prženi krumpir	170 °C
Prženi krumpir	175 °C
Parmezan fondu	170 °C
Kroketi od sira	170 °C
Kroketi od mesa/ribe/krumpira	190 °C
Riba	170 °C
Riblji štapići	180 °C
Uštipci od sira	180 °C
Krafne	190 °C
Smrznute kobasice	190 °C
Piletina	160 °C
Prženi račići	180 °C

Promjena ulja

Prije promjene ulja ili masti provjerite da li se je ohladilo (iskopčajte utikač iz utičnice). Ulje mijenjajte redovito. Promjena je neophodna kad se ulje ili mast zacrni ili kad poprimi neugodan miris. Obvezno mijenjajte ulje nakon svakih 10 prženja. Ulje promijenite odjednom. Nikad nemojte miješati staro i novo ulje.

Staro ulje je štetno za okoliš. Nemojte ga odlagati sa normalnim smećem nego slijedite smjernice lokalnih vlasti.

Čišćenje i održavanje

Iskopčajte utikač iz utičnice. Provjerite da li se uređaj potpuno ohladio.

Nikad nemojte uranjati aparat u vodu ili druge tekućine.

Sve dijelove koji nisu električni možete oprati sapunom u toploj vodi. Temeljito ih osušite prije ponovnog korištenja.

Ne preporučujemo pranje dijelova u perilici posuđa.

Očistite vanjski dio pržilice vlažnom krpom i osušite čistim, mekim ručnikom.

Nikad ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje.

VAŽNE MJERE SIGURNOSTI



- Prije korištenja pročitajte sve upute.
- Nemojte dodirivati vruće površine. Koristite se samo držkama ili ručicama.
- Radi zaštite od električnog udara, nemojte uranjati kabel, utikač ili uređaj u vodu ili neku drugu tekućinu.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad ga ne koristite ili prije čišćenja. Uređaja ostavite da se ohladi prije nego u njega budete stavljali ili vadili dijelove. Nemojte uređajem rukovati ako je oštećen kabel, utikač, nakon kvara ili se na bilo koji način oštetio.
- Upotreba pribora kojeg ne preporučuje proizvođač uređaja može dovesti do ozljeda i eventualno jamstvo za njegov rad učiniti nevažećim.
- Nemojte ga koristiti na otvorenom prostoru ili u blizini neposrednih izvora topline.
- Ne ostavljajte kabel da visi preko ruba stola ili police, da dodiruje vruće površine ili dolazi u kontakt s vrućim dijelovima i nemojte ga postavljati ispod ili blizu zavjesa, prozorskih oboaga, itd..
- Ovaj aparat je predviđen samo za kućnu upotrebu i tako ga treba i koristiti.
- Aparat se uvijek mora postaviti na ravnu i stabilnu površinu.
- Ovaj aparat se smije koristiti samo uz prisutnost osoba i kao takav se nikad ne smije ostaviti bez nadzora odrasle osobe dok je uključen (ON) ili dok je vruć.
- A kerámia alkatrészek törésére nem vonatkozik a garancia.
- Za dodatnu zaštitu preporučamo da instalirate zaštitnu strujnu sklopku (RCD) u strujni krug koji napaja kupaonicu.ZSS ne smije imati nazivnu struju prorade sklopke veću od 30 mA. Pitajte vašeg instalatera za savjet.

SPREMITE OVE UPUTE ZA BUDUĆE POTREBE

Jamstvo

- Uređaj koji isporučuje naša tvrtka obuhvaćen je 24-mjesečnim jamstvom počevši od dana kupnje (prijeme).
- U jamstvenom će periodu sve greške i oštećenja u materijalu ili izradi uređaja ili njegovih nastavaka biti besplatno otklonjene popravkom ili zamjenom, prema našoj odluci. Jamstveni popravci neće produživati jamstveni period niti se na temelju njih ne mogu polagati prava ni na kakva nova jamstva!
- Dokaz o jamstvu je dokaz o kupnji. Bez dokaza o kupnji neće se moći ostvariti pravo na besplatan jamstveni popravak.
- Ako želite ostvariti popravak u jamstvenom periodu, vratite cijeli stroj u originalnoj ambalaži zajedno s računom vašem predstavniku.
- Oštećenja na nastavcima ne podrazumijevaju automatsku zamjenu cijelog stroja. U takvom slučaju nazovite našu službu za pomoć korisnicima. Razbijeno staklo i slomljeni plastični dijelovi uvijek će se popraviti uz naplatu.
- Oštećenja potrošnih dijelova ili dijelova koji su podložni trošenju, kao i čišćenje, održavanje ili zamjena takvih dijelova neće biti obuhvaćeni jamstvom i stoga će se naplaćivati!
- Jamstvo će prestati vrijediti u slučaju neovlaštenog otvaranja.
- Nakon isteku jamstvenog perioda, popravci se mogu obavljati u stručnom servisu ili servisnoj radionici uz naplatu nastalih troškova.

NO

Smjernice o zaštiti okoliša



Ovaj aparat se ne smije pri kraju svojega životnog vijeka odložiti u kućni otpad već se mora odložiti u središtu za recikliranje električnih i elektroničkih kućanskih aparata. Ovaj znak na aparatu, upute za rukovanje i ambalažu vas upozoravaju na ovu važnu činjenicu. Materijali od kojih je ovaj aparat izrađen se mogu reciklirati. Recikliranjem rabljenih kućanskih aparata učinit ćete značajni doprinos zaštiti okoliša. Od lokalnih vlasti zatražite informacije o mjestima za prikupljanje otpada radi recikliranja

Ambalaža

Ambalaža se 100% može reciklirati, ambalažu vraćajte odvojeno.

Proizvod

Ovaj uređaj opremljen je oznakom koja potvrđuje njegovu sukladnost s europskom direktivom 2002/96/EZ o odlaganju električnog i elektroničkog otpada (WEEE). Pravilnim zbrinjavanjem ovog uređaja u otpad, pomoći ćete smanjenju štetnih utjecaja na okoliš i zdravlje čovjeka.

EZ Izjava o sukladnosti

Ovaj uređaj je izведен, proizведен i plasiran na tržište u skladu sa sigurnosnim ciljevima Niskonaponske direktive br. 2006/95/EZ, zahtjevima glede zaštite iz EMC direktive 2004/108/EZ "Elektromagnetska kompatibilnost" i zahtjevima direktive 93/68/EEZ.

Betjening og vedlikehold

Fjern all emballasjen fra apparatet.

Se etter at spenningen for apparatet stemmer overens med nettspenningen i ditt hjem.

Nominell nettspenning : AC220-240V 50Hz. Plasser apparatet på en flat stabil flate og sørг for at det er minimum 10 cm fritt rom rundt apparatet. Dette apparatet er ikke egnet for montering i et kabinet eller for utendørs bruk.

Denne type stekepanne er bare egnet for bruk med olje eller flytende fett og ikke for fast fett. Bruk av fast fett medfører risiko for å fange vann i fette, som vil forårsake kraftig sprutning når det varmes opp. Pass også på at olje/fett ikke er forurenset med vann, for eksempel fra dypfrysne produkter, da dette vil forårsake kraftig sprutning.

Bruk aldri stekepannen uten olje eller fett, da dette vil ødelegge apparatet.

Hell aldri noen slags væske, så som vann, i pannen.

Bruk

- Vask tilbehøret og pannen i varmt vann. Tørk godt før bruk. Pass på at alle elektriske deler forblir helt tørre..
- Åpн opp stekepannens lokk ved å trykke på knapp (nr. 8).
- Fyll apparatet med nødvendig mengde olje eller fett. Pass på at apparatet i det minste er fylt opp minimumsnivået og ikke høyere enn til maksimumsnivået, slik det er markert på innsiden av pannen. For optimalt resultatråder vi til å unngå miksing av forskjellige typer olje.
- Dropp stekekurven ned i kammeret ved å trykke på knapp (nr. 2) og la håndtaket (nr. 3) komme ned.
- Velg temperatur for den maten du ønsker å steke ved å skru på temperaturknappen (nr. 10) Stikk pluggen inn i kontakten og sett strømbryteren (nr. 11) til I
- Den røde kontrollampen (nr. 12) tennes. Det grønne varmelyset tennes så snart som den ønskede temperaturen blir nådd.
- Bruk håndtaket for å løfte kurven fra stekepannen.
- Plasser maten som skal stekes i kurven. For best resultat bør maten være tørr før den plasseres i kurven. For å forhindre sterkt oppbobling av oljen senkes kurven sakte ned i oljen eller fettet. Lukk lokket.
- For å sikre at oljen beholder riktig temperatur vil termostaten skru varmen på og av. Det grønne indikatorlyset vil også gå på og av.
- Når steketiden er omme løftes kurven. Heng den på kroken i pannen så oljen kan dyppe av.

Steketips

Bruk maksimum 200 gram chips per liter olje. Når det brukes dypfrysne produkter brukes det maksimum 100 gram fordi oljen kjøles hurtig ned. Rist dypfrysne produkter over vasken for å fjerne overskuddssis. Når det brukes ferske chips, så tørk chipsen etter at de er vasket, for å sikre at det ikke kommer noe vann inn i oljen. Stek chipsen i to omganger. Første gang (forvell) i 5 til 10 minutter ved 170 grader. Annen gang (avslutting) i 2 til 4 minutter ved 175 grader. La oljen få dryppne av.

Steketabell

	Steketemperatur
Rett	
Forsteking (forvelling) av chips	170 °C
Sluttsteking av chips	175 °C
Parmesan fondue	170 °C
Ostekroketter	170 °C
Kjøtt/fisk/potet krokker	190 °C
Fisk	170 °C
Fiskepinne	180 °C
Fritert ost	180 °C
Smuldeboller (doughnut-boller)	190 °C
Dypfryst pølse	190 °C
Kylling	160 °C
Friterte reker	180 °C

Skifting av olje

Pass på at stekepannen og oljen har kjølt seg helt ned før olje eller fett skiftes (fjern strømpluggen fra kontakten). Skift oljen regelmessig. Dette er spesielt nødvendig når oljen eller fettet får en mørk farge og lukten endrer seg. Skift alltid olje etter hver 10ende stekeomgang. Skift all oljen på en gang. Ikke bland gammel og ny olje. Brukt olje er skadelig for miljøet. Ikke kast brukt olje sammen med ditt vanlige avfall, men følg retningslinjer som er gitt av dine lokale myndigheter.

Renhold og vedlikehold

Fjern strømpluggen fra stikkontakten. Pass på at enheten er helt avkjølt.

Senk aldri apparatet ned i vann eller annen væske.

Alle ikke-elektriske deler kan bli vasket i varmt såpevann. La enheten tørke ordentlig før den igjen tas i bruk.

Vi anbefaler ikke at du vasker delene i vaskemaskinen.

Gjør ren utsiden av stekepannen med en fuktig klut og tørk den med et mykt, rent håndkle.

Bruk aldri slipende vaskemiddel.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER



- Les alle instruksjoner før bruk.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knapper.
- Ikke bløttlegg ledning, kontakt eller apparat i vann eller annen væske for å beskytte mot elektrisk støt.
- Koble fra kontakten når apparatet ikke er i bruk, og før rensing. La apparatet avkjøles før du setter på eller tar av deler. Ikke bruk noe apparat med skadet ledning eller kontakt, eller etter at apparatet feiler eller har blitt skadet på noe måte.
- Bruk av tilleggsutstyr som ikke er anbefalt av apparatets fabrikant kan føre til skade og ugyldiggjøre en garantiordning.
- Må ikke brukes utendørs, eller på eller i direkte nærhet av varmekilder.
- La ikke ledningen henge over kanten av bordet eller benken, eller berørre varme overflater eller komme i kontakt med varme deler, eller la apparatet bli plassert ved eller i nærheten av gardiner, persiener osv.
- Dette apparatet er for husholds bruk, og bare for det formålet det er laget for.
- Apparatet må plasseres på et stabilt og rett underlag.
- Apparatet er tilsluttet apparat, og som sådan skal det aldri forlates SLÅTT PÅ eller mens det er varmt, uten en voksns tilsyn.
- Sprekker på keramikkkomponenter er utelatt fra garantien.
- For ytterligere beskyttelse, råder vi deg til å installere en (jordfeilbryter) i den elektriske kretsen som går til badet . Jordfeilbryter en må ikke ha en nominell driftsstrøm høyere enn 30mA. Spør din forhandler til råds.

TA VARE PÅ DENNE INSTRUKSJONEN FOR FREMTIDIG BRUK

Garanti

- Apparatet som er stilt til rådighet av vårt Selskap er dekt av 24 måneders garanti fra datoén det ble kjøpt (kvittering).
- I garantitiden vil enhver feil på apparatet eller dets tilbehørs materiell eller fabrikkfeil bli korrigert gratis ved å reparere det eller, etter vår vurdering, ved å erstatte det. Garantireparasjoner vil ikke innebære en forlengelse av garantitiden, og heller ikke medføre rettighet til en ny garanti!
- Kvittering er gyldig garantisbevis. Uten kvittering vil ingen gratis erstatning eller reparasjon bli utført.
- Hvis du ønsker å klage i garantiperioden, vennligst returner hele maskinen i originalforpakning til forhandleren sammen med kvitteringen.
- Skade på tilbehør betyr ikke nødvendigvis gratis erstatning av hele maskinen. I slike tilfeller vennligst kontakt vår kundestøtte. Knust glass eller brudd i plastdeler blir alltid kostnadsberegnet.
- Skader på forbruksartikler eller klær, så vel som rensing, vedlikehold eller erstatning av overnevnte deler er ikke dekt av garantien og må følgelig betales.
- Garantien opphører ved uautorisert reparasjon..
- Etter garantiens utløp kan reparasjoner bli utført av en kyndig forhandler eller servicereparatør mot betaling av de påløpte kostnader.

Retningslinjer for beskyttelse av miljøet



Dette apparatet må ikke kastes i husholdningsavfallet når det ikke lenger er i bruk, men må leveres på et gjenvinningssted for elektriske apparater. Dette symbolet på apparatet, instruksjonsmanualen og forpakningen opplyser deg om dette viktige temaet. Materialene brukt i dette apparatet kan gjenvinnes. Ved gjenvinning av brukte husholdsapparater bidrar du til en viktig beskyttelse av vårt miljø. Spør dine lokale myndigheter om informasjon angående innsamling.

Forpakning

Forpakningen er 100 % gjenvinnbar, lever forpakningen separat.

Produkt

Apparatet er utstyrt med et merke i samsvar med European Directive 2002/96/EC.

På Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved å forsikre at produktet blir korrekt håndtert som søppel vil det forhindre uheldige konsekvenser for miljø og helse.

EC Samsvarserklæring

Apparatet er laget, fabrikkert og videresolgt i henhold til sikkerhetsreglene i Lavspenningsdirektivet "No 2006/95/EC, the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" og kravene i direktiv 93/68/EEC

Работа и поддръжка

Отстранете цялата опаковка на уреда.

Проверете дали волтажът на уреда съответства на волтажа в дома ви.

Номинална мощност: AC220-240V 50Hz. Поставете уреда на равна, стабилна повърхност и осигурете минимум 10 см разстояние до уреда. Уредът не е подходящ за инсталације в шкаф или за употреба на открито.

С този вид фитюрник е подходящо да се използва само олио или течна мазнина, но не твърда мазнина.

Използването на твърда мазнина крие риска в мазнината да има вода, което ще предизвика силно пръскане при процеса на нагряване. Също така се уверете, че олиото\мазнината не са замърсени с вода, например от замразени продукти, тъй като това ще предизвика прекомерно пръскане.

Никога не използвайте фитюрника без олио или мазнина, тъй като това ще го повреди.

Никога не сипвайте течности, като например вода, в тигана.

Употреба

- Измийте аксесоарите и тигана с топла вода. Подсушете добре преди употреба. Уверете се, че всички електрически части са напълно сухи.
- Отворете капака на фитюрника като натиснете бутона (8).
- Напълнете уреда с необходимото количество олио или мазнина. Уверете се, че уредът е напълнен поне до необходимото минимално ниво и не повече от максималното ниво, както е показано от вътрешната страна на фитюрника. За постигане на оптимални резултати ние ви съветваме да не смесвате различни видове олио.
- Поставете кошницата за пържене в казана като натиснете бутона (2) и поставете дръжката (3) надолу.
- Изберете подходяща температура за храната, която искате да изпържите като завъртите температурния бутон (10). Включете щепсела в контакта и поставете превключвателя на мощности (11) в позиция I.
- Червената контролна лампа (12) ще се включи, зелената лампа за нагряването ще се включи веднага щом се достигне желаната температура.
- Използвайте дръжката, за да извадите кошницата от фитюрника.
- Поставете в кошницата храната която ще пържите. За постигане на най-добри резултати храната трябва да бъде суха преди да я поставите в кошницата. Потопете бавно кошницата в олиото или мазнината, за да избегнете силното кипене на олиото. Затворете капака.
- За поддържане постоянна нужната температура на мазнината, термостатът се включва и изключва. Зелената индикаторна лампа също ще се включва и изключва.
- Повдигнете кошницата след свършване на времето за пържене и я окачете на куката във фитюрника за да се отцеди мазнината.

Полезни съвети при пърженето

Използвайте максимум 200 грама чипс на един литър олио. При замразени продукти използвайте максимум 100 грама, тъй като олиото бързо се охлажда. Разклатете замразените продукти над мивката, за да отстраните излишния лед. При използването на пресен чипс, подсушете картофите след като ги измиете, за да не допуснете попадането на вода в мазнината. Изпържете чипса на два етапа. Първият етап (бланширайте) 5 до 10 минути при 170 градуса. Втори етап (пържене) 2 до 4 минути при 175 радуса. Оставете олиото да се изцеди.

Таблица за пържене

Ястие	Температура на пържене
Бланширане	170 °C
Пържене	175 °C
Пармезан фондю	170 °C
Крокети от сирене	170 °C
Крокети от месо/риба/картофи	190 °C
Риба	170 °C
Рибени пръчици	180 °C
Резени сирене	180 °C
Понички	190 °C
Замразени колбаси	190 °C
Пиле	160 °C
Резени скариди	180 °C

Сменяване на мазнината

Оставете фитюрника и олиото или мазнината да се охладят преди да смените олиото или мазнината (изключете от контакта). Сменявайте редовно олиото. Това е особено необходимо когато олиото или мазнината потъмнеят или променят миризмата си.

Винаги сменявайте олиото след 10 пържения. Сменете цялото олио. Никога не смесвайте старо и ново олио.

Използваното олио е вредно за околната среда. Не го изхвърляйте с битовия боклук, а следвайте разпоредбите, издадени от местните власти.

Почистване и поддръжка

Изключете щепсела от контакта. Изчакайте уредът напълно да се охлади.

Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност.

Всички не - електрически части могат да се мият с топла сапунена вода. Подсушете много добре преди повторна употреба.

Не препоръчваме да миете частите в съдомиялна машина.

Почистете външната страна на фитюрника с влажна кърпа и подсушете с мека чиста кърпа.

Никога не използвайте абразивни почистващи препарати.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ



- Прочете инструкциите преди употреба.
- Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките или бутоните.
- За да се предпазите от електрически удар, не потапяйте кабела, щепсела или уреда във вода или в други течности.
- Изключвате от контакта, когато не работите с уреда и преди почистване. Оставете уреда да изстине преди да поставяте или сваляте части. Не работете с уреда ако кабелът или щепселят са повредени или уредът не работи добре, или е повреден по един или друг начин.
- Употребата на аксесоари, които не са препоръчани от производителя, може да доведе до повреда на уреда и да направи невалидна гаранцията му.
- Не използвайте уреда на открito, върху или близо до източници на топлина.
- Не оставяйте кабела да виси от масата или шкафа, или да се допира до горещи повърхности и не поставяйте уреда под или близо до пердeta, завеси, покрития за прозорци и др.
- Уредът е предназначен само за домашна употреба и само за целите, за които е произведен.
- Уредът трябва да бъде поставен на стабилна и равна повърхност.
- Този уред не бива да се оставя включен без контрол от страна на възрастни хора.
- Счупването на керамичните части не се покрива от гаранцията.
- За допълнителна защита ние ви съветваме да инсталirate устройство за диференциална защита (RCD) в електрическата мрежа в банята. Това устройство RCD трябва да има номинален остатъчен ток не по-силен от 30mA. Посъветвайте се със специалист по инсталациите.

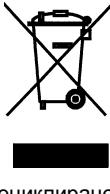
ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ

Гаранция

- Уредът, доставен от нашата фирма, има 24 месеца гаранция, считано от датата на покупката (касова бележка).
- В периода на гаранцията ако уредът или частите му покажат фабрични дефекти, същите ще се ремонтират или по наше усъмнение ще се заменят с нови безплатно. Ремонтите по време на гаранционния срок не дават основание за удължаване на гаранцията или искане на нова гаранция!
- Доказателство за право на гаранция е документът за покупка на уреда. Без документ за покупка няма да се извършва безплатен ремонт или смяна на уреда.
- Ако искате да рекламирате уреда в рамките на гаранционния му срок, върнете целия уред в оригиналната му опаковка и представете документ за покупката.
- Повреда на аксесоарите не означава автоматична безплатна смяна на целия уред. В такива случаи, моля обадете се на нашата гореща линия. Смяната на счупени стъклени или пластмасови части се заплаща.
- Дефекти, причинени от консумативи или в резултат на износени части, или поради неправилно почистване, поддръжка или смяна на споменатите части, не се покриват от тази гаранция и подлежат на заплащање!
- Гаранцията се прекратява в случаи на извършени ремонтни дейности от не оторизирани сервизи.

- След изтичане на гарантията ремонти могат да се правят от компетентни сервизи срещу съответното заплащане.

Указания за опазване на околната среда



След изхвърляне от употреба този уред не трябва да се поставя при битовите отпадъци, а трябва да се предаде за рециклиране в пункт за рециклиране на електрически и електронни битови уреди. Този символ върху уреда, в ръководството за употреба и върху опаковката насочва вниманието към този важен въпрос. Материалите, използвани при направата на уреда, подлежат на рециклиране. Чрез рециклирането на домашни уреди вие имате огромен принос в опазването на околната среда. Проверете при местните власти относно пунктовете за рециклиране.

Опаковка

Опаковката подлежи на 100% рециклиране, върнете я отделно.

Продукт

Този продукт има знак според Европейска директива 2002/96/EC, относно Електрически и електронни отпадъци (WEEE). Чрез правилното рециклиране на този продукт вие помагате за предпазване от вредни последици за околната среда и човешкото здраве.

ЕС декларация за съгласуваност

Този уред е конструиран, произведен и продаван в съответствие с целите за безопасност на Директивата за нисък волтаж "No 2006/95/EC, изискванията за защита според EMC Directive 2004/108/EC "Електромагнитна съвместимост" и изискванията според Директива 93/68/EEC.

HU

Használat és karbantartás

Távolítsa el a készülék csomagolását.

Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék feszültsége megegyezik-e az Ön otthonában rendelkezésre álló hálózati feszültséggel.

Névleges feszültség: AC 220–240 V 50 Hz. Helyezze a készüléket szilárd, egyenletes felületre és körülötte biztosítson legalább 10 cm-es szabad teret. A készülék nem alkalmas konyhapultba való beépítésre vagy kültéri használatra.

Ez az olajsütő modell kizárolag olajjal vagy folyékony zsiradékkel használható, szilárd zsiradék nem alkalmazható benne.

Szilárd zsiradék esetében fennáll a kockázata, hogy a zsiradékba zárt víz a hevítés során heves fröccsenést okoz. Gondoskodjon arról, hogy az olaj/zsír ne legyen vízzel szennyezett – például a fagyaszott termékektől –, mivel ez erős fröcsögést okoz.

Ne használja az olajsütő zsiradék nélkül, mivel ez a készülék károsodásával jár.

Soha se öntsön folyadékot, például vizet a sütőedénybe.

Használat:

- A sütőedényt és a tartozékokat langyos vízben mosogassa el. Használat előtt alaposan szárítsa meg. Gondoskodjon róla, hogy valamennyi elektromos alkatrész teljesen száraz marad.
- Nyissa fel a fedelel a nyitógomb (8) benyomásával.
- Töltsé meg a készüléket a szükséges mennyiségű olajjal vagy zsírral. Bizonyosodjon meg róla, hogy a készüléket legalább az olajsütő belsejének oldalán feltüntetett minimum szintig, de legfeljebb a maximum jelzésig töltötte fel. A legjobb eredmény érdekében azt tanácsoljuk, ne keverjen eltérő típusú olajokat.
- Engedje a sütőkosarat a vajatba a fel/le gomb (2) segítségével és engedje a fogantyú (3) lezáródni.
- Állítsa be a sütni kívánt élelmiszernek megfelelő hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó gomb (10) segítségével. Helyezze a hálózati kábel dugaszát a hálózati aljzatba és állítsa az áramellátás kapcsolót (11) I állásba.
- Ekkor kigyullad a vörös jelzőfény (12), majd a fűtést jelző zöld fény is kigyullad, amint az olaj elérte a kívánt hőmérsékletet.
- A fogantyú segítségével emelje ki a sütőkosarat a sütőből.
- Helyezze a sütni kívánt élelmiszeret a kosárba. A legjobb eredmény érdekében a sütni kívánt élelmiszeret szárazan helyezze a kosárba. Merítse a kosarat az olajba vagy a zsírba lassan, hogy elkerülje az zsiradék túl heves felbugyogását. Zárja le a fedet.
- Az olaj megfelelő hőmérsékleten tartása érdekében a termosztát folyamatosan kibekapsol. Ennek megfelelően a zöld jelzőfény is kialszik és felgyullad.
- A sütési idő lejártával emelje ki a sütőkosarat és az olaj lecseppegetéséhez akassza a sütőedényben található horogat.

Sütési tanácsok

Egy liter olajjal legfeljebb 200 g hasábburgonyát használjon. Fagyaszott termékekkel legfeljebb 100 g-ot tegyen a zsiradékba, mivel az gyorsan kihűl. A fagyaszott termékeket a mosogatótálcá felett rázva szabadítsa meg a felesleges jégtől. A frissen készített hasábburgonyát először mossa meg, majd száritsa meg, hogy ne kerüljön víz az olajba. Két szakaszban süssé a hasábburgonyát. Először 5-10 percen át süssé 170°C-on (el ősütés). Ezt követően 2-4 percen át süssé 175°C-on (készre sütés). Hag yá az olajat lecsepigni.

Sütési táblázat

Étel	Sütési hőmérséklet
Elősütött hasábburgonya	170°C
Készre sütött hasábburgonya	175°C
Parmezán fondü	170°C
Sajtkrokkett	170°C
Hús-/hal-/burgonyakrokkett	190°C
Hal	170°C
Halrudacskák	180°C
Rántott sajt	180°C
Fánklabdacs	190°C
Fagyasztott kolbász és hurka	190°C
Baromfi	160°C
Panírozott rák	180°C

Olajcsere

Az olaj vagy zsír cseréje előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a sütő és a benne lévő zsiradék kihült (húzza ki a hálózati kábel dugaszát a fali aljzatból). Az olajat rendszeresen cserélje. Erre különösen akkor van szükség, ha a zsiradék színe sötétebb lesz, vagy illata megváltozik. Az olajat legalább 10 sütésenként cserélje. Az olajat egyszerre cserélje. Soha se keverje a használt és friss olajat.

A használt olaj környezetre ártalmat. Ne helyezze az általános lakossági hulladék közé, hanem kövesse a helyi hatóságok által kiadott útmutatásokat.

Tisztítás és karbantartás

Húzza ki a hálózati kábel dugaszát az aljzatból. Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék teljesen lehűlt.

A készüléket soha se merítse vízbe vagy más folyadékba.

A nem elektromos alkatrészek langyos, szappanos vízben moshatóak. A következő használat előtt alaposan szárítsa meg.

Nem javasoljuk az alkatrészek mosogatógépben való tisztítását.

Az olajsütő különböző borítását nedves ruhadarabbal tisztítsa, majd puha, tiszta konyharuhával törölje szárazra.

Soha se használjon súrolószert.

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK



- Használat előtt olvassa el az összes előírást.
- Ne érjen hozzá a forró felületekhez. Használja a készülék fogantyúját és kezelőszerveit.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a kábelt, a csatlakozót és a készüléket vízbe és más folyadékba.
- Használaton kívül, illetve tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózatból. A készüléket hagyja lehűlni, mielőtt tartozékokat tesz rá vagy vesz le róla. Ne használja a készüléket, ha megsérült a hálózati kábele vagy a csatlakozója, ha rendellenes működést mutat, illetve ha bármilyen módon megsérült.
- A nem a készülék gyártója által javasolt tartozékok használata sérülést okozhat és érvényteleníti a garanciát.
- Ne használja a készüléket szabadon, illetve hőforrásokon vagy azok közvetlen közelében.
- Ügyeljen arra, hogy a kábel ne lógjon le az asztal vagy a pult széléről és ne érjen hozzá semmilyen forró felülethez. Ne tegye a készüléket függöny vagy más hasonló textília alá vagy annak közvetlen közelébe.
- A készüléket csak háztartási célra és csak rendeltetésének megfelelő módon használja.
- A készüléket stabil, vízszintes felületre helyezze.
- A készüléket soha ne hagyja felnőtt felügyelete nélkül BEKAPCSOLVA vagy forró állapotban.
- A kerámia alkatrészek törésére nem vonatkozik a garancia
- További védelmi elemként javasoljuk visszamaradó áramú áramkör-megszakító (RCD) használatát a fürdőszobát kiszolgáló elektromos áramkörben. Az RCD eszköz névleges működési visszamaradó árama nem lehet magasabb 30mA-nál. Forduljon a telepítést végző személyhez további tanácsért.

ŐRÍZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

Garancia

- Erre a cégnk által gyártott készülékre 24 hónapos garanciát biztosítunk a vásárlás (számla) dátumától számítva.
- A garancia időtartama alatt a készüléknek és tartozékaival bármilyen anyag- vagy gyártási hibából eredő meghibásodása esetén a készüléket ingyenesen kijavítjuk vagy – cégnk mérlegelésétől függően – kicseréljük. A garanciális szervizelés nem jelenti a garancia meghosszabbítását vagy egy új garanciaidőszak elkezdését!
- A garanciát a vásárlást igazoló dokumentum igazolja. Vásárlást igazoló dokumentum hiányában nincs mód az ingyenes cserére, illetve javításra.
- Ha érvényesíteni kívánja a garanciát, akkor kérjük, juttassa vissza az egész készüléket eredeti csomagolásában az értékesítőhöz a vásárlást igazoló számla kíséretében.
- A tartozékok hibája nem jelenti az egész készülék automatikus kicserélését. Ilyen esetekben hívja ügyfélszolgálatunkat. A törött üveg- vagy műanyag tartozékok pótlása minden esetben díjköteles.
- A fogyóeszközök, illetve a kopásnak kitett alkatrészek meghibásodására, valamint az említett alkatrészek tisztítására, karbantartására és cseréjére a garancia nem vonatkozik, így ezek külön fizetendők!
- A készülék illetéktelen felnyitása esetén a garancia érvényét veszti.
- A garancia lejártát követően a készülék javítása szakszervizben, díjfizetés ellenében lehetséges.

Környezetvédelmi előírások

A készüléket elettartamának végeztével ne a háztartási szemetbe dobja, hanem vigye az elektromos és elektronikus háztartási hulladékok számára kijelölt központi gyűjtőhelyre. Ez, a készüléken, a használati útmutatóban és a csomagolóanyagokon látható szimbólum erre a fontos tudnivalóra hívja fel a figyelmet. A készülékekkel felhasznált anyagok újrahasznosíthatóak. A használt háztartási eszközök újrahasznosításával Ön is hozzájárulhat környezetünk védelméhez. A gyűjtőhelyről az illetékes önkormányzat ad felvilágosítást.

Csomagolás

A csomagolás 100%-ban újrafelhasználható; a csomagolást válassza külön a készüléktől.

Termék

Ez a készülék megfelel az Elektromos és elektronikus készülékek hulladékairól szóló 2002/96/EC sz. EU-irányelvnek (WEEE). A terméknek a hulladékfeldolgozás során történő megfelelő kezelésével elkerülhetők a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt káros hatások.

EC megfelelőségi nyilatkozat

A készülék tervezése, gyártása és értékesítése során figyelembe vették a 2006/95/EC sz. kisfeszültségű irányelv, a 2004/108/EC sz. elektromágneses megfelelőségi irányelv, valamint a 93/68/EEC sz. irányelv biztonsági előírásait.

Provoz a údržba

Odstraňte veškerý obalový materiál.

Ujistěte se, zda napětí na štítku přístroje odpovídá napětí v sítí ve Vaší domácnosti.

Jmenovité napětí : ST220-240V 50Hz. Umístěte přístroj na rovný stabilní povrch a zajistěte, aby kolem něj bylo minimálně 10 cm. volného prostoru. Tento přístroj není vhodný pro umístění do skříně nebo pro venkovní použití.

Tento typ přístroj je vhodný pouze pro užití oleje nebo jiného tekutého tuku a ne pro pevný tuk. Použití pevného tuku s sebou nese riziko, že je v něm zachycená voda, což způsobí, že po zahřátí začne tuk stříkat ven z přístroje. Také zajistěte, aby tuk/olej nebyl kontaminován vodou, například z mražených jídel, což také způsobí přílišné stříkání.

Nikdy nepoužívejte přístroj bez oleje nebo tuku, protože to poškodí přístroj.

Nikdy nelijte žádnou tekutinu, jako například vodu, do přístroje.

Použití

- Umyjte doplňky a pánev v horké vodě. Ponechte před použitím uschnout. Zajistěte, aby všechny elektrické součásti zůstaly zcela suché.
- Otevřete víko přístroje stiskem tlačítka (č. 8).
- Napříte přístroj nutrým objemem oleje nebo tuku. Zajistěte, aby byl přístroj naplněn k jeho minimální úrovni a že hladina tuku nepresahuje maximální úroveň, jak je uvedeno značkami uvnitř přístroje. Pro optimální výsledek Vám doporučujeme, abyste se vyhnuli smíchání více různých druhů oleje.
- Ponořte košík na smažení dovnitř pomocí stisku tlačítka (č. 2) a ponechte rukojet' (č. 3) poklesnout.
- Nastavte teplotu pro potraviny, které hodláte smažit, otočením tlačítka teploty (č. 10). Dejte zástrčku do zásuvky a stiskněte hlavní spínač (č. 11) na I
- Červená kontrolka (č. 12) se rozsvítí a zelená kontrolka se rozsvítí poté, co bylo dosaženo žádoucí teploty.
- Použijte rukojet' pro zvednutí košíku z fritézy.
- Umístěte potraviny, které hodláte smažit, do košíku. Pro optimální výsledek by měly být potraviny před umístěním do košíku suché. Vložte košík do tuku pomalu, abyste předešli příliš silnému probublávání oleje. Zavřete víko.
- Aby se zajistilo, že olej zůstane na správné teplotě, termostat se bude spínat a vypínat. Zelená kontrolka se rovněž bude rozsvěcovat a zhasinat.
- Zdvihněte košík, když uplynula doba smažení a pověste ho na hák fritézy tak, aby mohl olej odkapat.

Tipy na smažení

Používejte maximálně 200 gramů hranoček na 1 litr oleje. Používejte-li mražené produkty, použijte maximálně 100 gramů, protože olej velmi rychle chladne. Zatřeste s mraženými produkty nad dřezem, abyste z nich vysypali přebytečný led. Používejte-li čerstvé hranočky, usušte je, aby se do oleje nedostala žádná voda. Hranolky smažte nadvakrát. Poprvé (blanšírovat) 5 až 10 minut při 170 stupních Celsia. Podruhé (pro dokončení) 2 až 4 minuty při 175 stupních. Ponechte olej odkapat.

Tabulka smažení

Potraviny	Teplota smažení
Předsmažení hranolek	170 °C
Finální smažení hranolek	175 °C
Parmezánové fondue	170 °C
Sýrové krokety	170 °C
Masové/rybí/bramborové kroky	190 °C
Rybky	170 °C
Rybí prsty	180 °C
Kousky sýra	180 °C
Koblihy	190 °C
Mražené párky	190 °C
Kuře	160 °C
Krevety	180 °C

Výměna oleje

Před výměnou oleje se ujistěte, že přístroj i tuk zchladly (vytáhněte zástrčku ze zásuvky). Olej měňte pravidelně. To je zejména důležité, když olej ztmavne nebo se změní jeho vůně. Olej vyměňte vždy po 10ti smaženích. Olej vyměňte najednou. Nikdy nemixujte starý a nový olej. Použití olej je nebezpečný životnímu prostředí. Nevhazujte ho do normálního odpadu, ale řídte se příkazy danými místními úřady.

Čištění a údržba

Vyjměte zástrčku ze zásuvky. Ujistěte se, že přístroj zcela vychladl.

Nikdy přístroj neponořujte do vody či jiné tekutiny.

Všechny neelektrické části mohou být umývány v horké mýdlové vodě. Před dalším použitím ponechte zcela uschnout.

Nedoporučujeme umývání částí v myčce na nádobí.

Kryt fritez čistěte vlhkou utěrkou a usušte čistým měkkým ručníkem.

Nikdy nepoužívejte abrazivní čistící prostředky.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



- Před použitím si přečtěte všechny pokyny.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadla či knoflíky.
- K zajištění ochrany proti elektrickému výboji neponořujte kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiných tekutin.
- Před čištěním a pokud není přístroj používán odpojte zástrčku ze zásuvky. Před vložením či vyjmutím jednotlivých dílů nechte přístroj vychladnout. Nemanipulujte s žádným přístrojem, jehož napájecí kabel či zástrčka je poškozena, nebo pokud je přístroj v poruše nebo jakkoliv poškozen.
- Používání jiného příslušenství než toho, který je doporučen výrobcem může způsobit zranění a zrušit platnou záruku.
- Nepoužívejte venku nebo na či poblíž zdroje tepla.
- Nenechávejte kabel viset přes roh stolu či pultu, dotýkat se horkých povrchů či horkých částí, nepokládejte výrobek pod či do blízkosti záclon, jiných clon oken atd.
- Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti a to pouze k účelům, pro které byl vyroben.
- Tento spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Tento spotřebič je nutno stále hlídat, proto by nikdy neměl být zapnut bez dozoru dospělé osoby, nebo ponechán bez dozoru horký.
- Záruka se nevtahuje na poškození (prasknutí) keramických částí.
- Pro dodatečnou ochranu Vám doporučujeme nainstalovat zařízení pro ochranu před zbytkovým proudem (RCD) do elektrického obvodu, který napájí koupelnou. Toto zařízení RCD musí mít jmenovitý pracovní zbytkový proud ne vyšší než 30 mA. Pro pomoc se obraťte na dodavatele.

TENTO NÁVOD UCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

Záruka

- Na zařízení, dodávané naší Společností poskytujeme 24 měsíční záruku, počínaje datem nákupu (účtem).
- Během této záruční doby bezplatně odstraníme jakoukoliv nefunkčnost přístroje či jeho příslušenství ať již vadou materiálu či výrobního postupu a to opravou přístroje, nebo jeho výměnou. Záruční servis nerozšíruje záruční dobu, ani neuděluje právo na novou záruku!
- Doklad o záruce je zároveň dokladem o nákupu. Bez dokladu o nákupu nebude poskytnuta výměna přístroje zdarma ani nebude zdarma provedena žádná oprava.
- Pokud si přejete uplatnit záruku, vraťte prosím celé zařízení v originálním balení spolu s dokladem o nákupu svému prodejci.
- Poškození příslušenství neznamená automaticky bezplatnou výměnu celého přístroje. V takových případech prosím kontaktujte naši zákaznickou linku. Prasklé sklo či zlomené umělohmotné díly jsou vždy zpoplatněny.
- Závady spotřebního materiálu či dílů opotřebením, stejně tak jejich čištění, údržba či výměna těchto uvedených dílů není zahrnuta do záruky a proto se jedná o placenou opravu!
- Záruka se nevtahuje na neoprávněnou manipulaci.
- Po skončení platnosti záruky může všechny opravy za odpovídající poplatek provádět odpovědný prodejce či servisní středisko.

Pokyny k ochraně životního prostředí

Tento spotřebič nevhazujte na konci jeho životnosti do domovního odpadu, musí být zlikvidován či recyklován v příslušném sběrném dvoře jako elektrický spotřebič či spotřebič domácí elektroniky. Tento symbol na spotřebiči, návod i obal na tento důležitý fakt upozorňuje. Materiály, použití v tomto spotřebiči lze recyklovat. Recyklací domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Ohledně informací o místním sběrném dvoře požádejte svou místní samosprávu.

Obalový materiál

Obalový materiál je 100% recyklovatelný, obal od spotřebiče oddělte.

Produkt

Tento přístroj je zařízení, označené dle Evropské směrnice 2002/96/EC.

Jako Odpad - Elektrické a elektronické zařízení (WEEE). Pokud zajistíte, že bude výrobek správně zlikvidován, pomůžete životnímu prostředí a zabráníte dopadu na lidské zdraví.

ES prohlášení o shodě

Toto zařízení je navrženo, vyrobeno a označeno v souladu s bezpečnostními předpisy Nařízení ohledně nízkonapěťových spotřebičů "Č. 2006/95/EC, s požadavky ochrany Směrnicí EMC 2004/108/EC "Elektromagnetická kompatibilita" a s požadavky Směrnice 93/68/EEC.

Działanie i konserwacja

Usunąć elementy opakowania. Sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieci domowej. Napięcie znamionowe: AC220-240V 50Hz. Umieścić urządzenie na płaskiej stabilnej powierzchni, zachowując wokół niego przynajmniej 10 cm wolnej powierzchni. Urządzenie nie nadaje się do użycia w szafce lub na zewnątrz. Do urządzenia należy stosować jedynie olej lub tłuszcze płynne, a nie tłuszcze stałe. Korzystanie z tłuszczu stałych wiąże się z ryzykiem obecności wody, która spowoduje mocne pryskanie tłuszczu podczas podgrzewania. Olej lub tłuszcze nie powinny również zostać zanieczyszczone wodą, np. z zamrożonych produktów, co spowodowałoby mocne pryskanie. Nie wolno korzystać z frytkownicy bez oleju lub tłuszczu, gdyż grozi to zepsaniem urządzenia. Do zbiornika nie wolno wlewać płynów, takich jak woda.

Obsługa

- Umyć akcesoria i zbiornik w ciepłej wodzie. Przed użyciem dobrze je wysuszyć. Sprawdzić, czy wszystkie części elektryczne są zupełnie suche.
- Otworzyć pokrywę frytkownicy, naciskając przycisk (nr 8).
- Do środka wlać odpowiednią ilość oleju lub tłuszczu. Urządzenie należy napełnić przynajmniej do poziomu minimalnego, nie przekraczając poziomu maksymalnego, zgodnie z oznaczeniami wewnętrz. W celu otrzymania optymalnych wyników nie należy mieszać olej różnego rodzaju.
- Włożyć koszyk w złobek, naciskając przycisk (nr 2) i opuścić uchwyt (nr 3).
- Ustawić temperaturę smażonych produktów za pomocą pokrętła termostatu (nr 10). Włożyć wtyczkę do gniazdka i ustawić przycisk mocy (nr 11) w pozycji I
- Włączyć się czerwona lampka kontrolna (nr 12), zielona lampka kontrolna grzałki włączy się po osiągnięciu ustawionej temperatury.
- Wyciągnąć koszyk z frytkownicy za pomocą uchwytu.
- Umieścić jedzenie w koszyku. Aby uzyskać najlepsze wyniki, przed włożeniem produktu do koszyka należy go wysuszyć. Powoli zanurzyć koszyk w oleju lub tłuszczu, tak aby ograniczyć jego bulgotanie. Zamknąć pokrywę.
- Termostat będzie się włączać i wyłączać, aby utrzymać właściwą temperaturę. Włączać i wyłączać się również będzie zielona lampka kontrolna.
- Po upłynięciu czasu smażenia wyjąć koszyk i powiesić go w naczyniu na haczyku do odsączenia oleju.

Wskazówki dotyczące smażenia

Litr oleju pozwala na usmażenie maksymalnie 200g frytek. W przypadku produktów mrożonych usmażyć można maksymalnie 100g ze względu na szybkie studzenie oleju. Usunąć lód, potrząsając zamrożonymi produktami nad zlewem. Frytki świeże należy ususzyć po umyciu, aby do oleju nie dostała się woda. Frytki należy smażyć w dwóch etapach. Etap pierwszy (blanszowanie): od 5 do 10 minut w temperaturze 170°C. Etap drugi (końcowy): od 2 do 4 minut w temperaturze 175°C. Odsączyć z oleju.

Tabela temperatury smażenia

Potrawa	Temperatura smażenia
Wstępne smażenie frytek	170 °C
Końcowe smażenie frytek	175 °C
Fondue z parmezanem	170 °C
Krokiety z serem	170 °C
Krokiety z mięsem, rybą lub ziemniaczane	190 °C
Ryba	170 °C
Paluszki rybne	180 °C
Krokiety serowe	180 °C
Pączki	190 °C
Mrożona kiełbasa	190 °C
Kurczak	160 °C
Krokiety z krewetkami	180 °C

Wymiana oleju

Przed wymianą oleju lub tłuszcza należy go ostudzić (wyciągnąć wtyczkę z gniazdka). Olej należy zmieniać regularnie. Jest to ważne zwłaszcza wtedy, gdy olej lub tłuszcz się zmienia albo zmienia zapach. Olej należy koniecznie zmienić, jeśli został użyty do smażenia 10 razy. Wymienić należy cały olej. Nie wolno mieszać starego oleju z świeżym.

Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie powinno się wylewać go razem ze zwykłymi odpadami, lecz postępować zgodnie z przepisami władz lokalnych.

Czyszczenie i konserwacja

Wyjąć wtyczkę z gniazdka. Całkowicie ostudzić urządzenie. Nie wolno zanurzać go w wodzie ani innych płynach. Części nieelektryczne można umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Przed ponownym użyciem dokładnie wysuszyć. Nie zaleca się mycia części w zmywarce. Obudowę frytkownicy przetrzeć wilgotną szmatką i wysuszyć suchym ręcznikiem. Nie korzystać z ostrzych środków czyszczących.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- Przed pierwszym użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub pokręteł.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzać żadnej części urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Odłączyć urządzenie z sieci, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Przed montażem lub demontażem części, urządzenie należy pozostawić do ostygnięcia. Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, a także po zauważeniu niepoprawnego działania urządzenia lub jakimkolwiek jego uszkodzeniu.
- Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta urządzenia, może spowodować obrażenia ciała oraz utratę gwarancji.
- Nie używać na wolnym powietrzu lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Sznur zasilający nie powinien być przewieszony przez krawędź stołu lub blatu i nie powinien dotykać gorących elementów. Urządzenia nie należy umieszczać pod ani w pobliżu zasłon, firanek itp.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej, równej powierzchni.
- To urządzenie nie jest urządzeniem samoobsługowym, dlatego nie powinno być pozostawione bez nadzoru osoby dorosłej, gdy jest włączone lub gorące.
- Gwarancja nie obejmuje stłuczenia elementów ceramicznych.
- W celu zapewnienia dodatkowej ochrony zaleca się montaż wyłącznika różnicowoprądowego w instalacji elektrycznej, doprowadzającej prąd do łazienki. Prąd działania tego urządzenia powinien być nie wyższy od 30mA. Informacje na ten temat uzyskać można u montera instalacji elektrycznej.

NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

Gwarancja

- Urządzenie, wyprodukowane przez naszą Firmę, jest objęte 24-miesięcznym okresem gwarancji, poczynając od dnia zakupu (na rachunku).
- W okresie obowiązywania gwarancji, wszelkie usterki urządzenia lub jego akcesoriów, wynikające z wad materiału lub produkcyjnych, będą usuwane nieodpłatnie, drogą naprawy lub wymiany. Usługi gwarancyjne nie pociągają za sobą rozszerzenia czasu obowiązywania gwarancji, ani praw do nowej gwarancji!
- Dowodem gwarancji jest dowód zakupu. Bez posiadania dowodu zakupu, nieodpłatna wymiana bądź naprawa, są niemożliwe.
- Aby złożyć reklamację w ramach gwarancji, należy zwrócić się do sprzedawcy całego urządzenia w oryginalnym opakowaniu, razem z paragonem.
- Uszkodzenie części nie oznacza automatycznej nieodpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim przypadku można zadzwonić na naszą infolinie. Stłuczone szkło czy złamane części plastikowe, zawsze podlegają opłatom.
- Gwarancja nie obejmuje części konsumpcyjnych, podlegających zużyciu, a także czyszczenia, konserwacji czy wymiany takich części – te usługi podlegają opłatom!
- Maniplacje osób nieupoważnionych powodują utratę gwarancji.
- Po wygaśnięciu gwarancji, odpłatnych napraw dokonuje sprzedawca lub warsztat naprawczy.

Wytyczne dotyczące ochrony środowiska



Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać razem z odpadkami z gospodarstwa domowego, lecz należy dostarczyć je do punktu zbiorczego domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol, umieszczony na urządzeniu, w instrukcji obsługi oraz na opakowaniu, ma za zadanie zwrócić Państwa uwagę na ten ważny aspekt. Materiały użyte do produkcji urządzenia, nadają się do ponownego przetworzenia. Oddając zużyte urządzenia domowe do ponownego przetworzenia, przyczynią się Państwo do ochrony środowiska naturalnego. O informacje dotyczące punktu przetwórstwa wtórnego, należy poprosić władze lokalne.

Opakowanie

Opakowanie nadaje się w 100% do ponownego przetworzenia, należy składować je oddzielnie.

Produkt

Urządzenie posiada oznakowanie zgodne z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC. w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewnienie prawidłowego przetworzenia zużytego produktu zapobiega niepomyślnym skutkom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Deklaracja Zgodności UE

Urządzenie zaprojektowano, wyprodukowano i wprowadzono na rynek, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, podanymi w Dyrektywie Niskiego Napięcia - nr 2006/95/EC, Dyrektywie Kompatybilności Elektromagnetycznej (EMC) – nr 2004/108/EC oraz wymogami Dyrektywy 93/68/EEC.

Funcționare și întreținere

Îndepărtați ambalajul dispozitivului.

Verificați dacă tensiunea aparatului corespunde cu tensiunea rețelei din casa dumneavoastră. Tensiune nominală: AC220-240V 50Hz. Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă și stabilită și asigurați un spațiu liber de 10 cm. în jurul aparatului. Acest aparat nu este potrivit a se instala în dulap și nici a se folosi afară.

Acest tip de prăjitor este potrivit a se utiliza numai cu ulei sau grăsime lichidă, nu cu grăsime solidă.

Folosirea grăsimii solide prezintă riscul de a se strângă apă în grăsime, ceea ce face ca apa să se împrește violent când este încălzită. Asigurați-vă de asemenea că uleiul/grăsimea să nu conțină apă, de exemplu de la produse conglate, deoarece acest lucru poate determina o stropire excesivă.

Nu folosiți niciodată prăjitorul fără ulei sau grăsime, deoarece acest lucru poate distruga aparatul.

Nu turnați niciodată lichid în tigaie, cum ar fi apa.

Folosire

- Spălați accesorile și tigaia în apă caldă. Uscați bine înainte de folosire. Asigurați-vă că toate părțile electrice rămân complet uscate.
- Deschideți capacul prăjitorului prin apăsarea butonului (nr. 8).
- Umpleți aparatul cu cantitatea necesară de ulei sau grăsime. Asigurați-vă că aparatul este umplut cel puțin până la nivelul minim și nu depășește nivelul maxim, aşa cum este specificat pe interiorul prăjitorului. Pentru rezultate optimale, recomandăm să evitați amestecul a diferite tipuri de ulei.
- Introduce coșul de prăjit în locaș, apăsând butonul (nr. 2) și lăsați mânerul (nr.3) să coboare.
- Selectați temperatură pentru mâncarea pe care dorîți să o prăjiți prin rotirea butonului de temperatură (nr.10). Introduceți ștecarul în priză și setați comutatorul de alimentare (nr. 11) până la I
- Lumina roșie de control (nr. 12) se va aprinde, lumina verde de încălzire se va aprinde de îndată ce s-a atins temperatura dorită.
- Folosiți mânerul pentru a ridica coșul din prăjitor.
- Introduceți în coș mâncarea pe care dorîți să o prăjiți. Pentru rezultate foarte bune, mâncarea trebuie să fie uscată înainte de a o introduce în prăjitor. Cufundați ușor coșul în ulei sau grăsime pentru a evita formarea bulelor de ulei. Închideți capacul.
- Pentru a vă asigura că uleiul este menținut la temperatură corectă, termostatul se va aprinde intermitent. Lumina indicatorului verde se va aprinde intermitent, de asemenea.
- Ridicați coșul când s-a scurs timpul de prăjire și agătați-l de cărligul tigăii pentru a se scurge uleiul.

Sfaturi pentru prăjire

Folosiți maxim 200 de grame de cartofi pe litru de ulei. Când folosiți produse conglate, folosiți maxim 100 de grame, deoarece uleiul se răcește rapid. Scuturați produsele conglate deasupra chiuvetei pentru a îndepărta gheata. Când folosiți cartofi proaspeți, uscați-i după spălare pentru a vă asigura că nu ajunge apă în ulei. Prăjiți cartofii în două rânduri. Prima dată (albire) de la 5 la 10 minute la 170 grade. A doua oară (finisare) de la 2 la 4 minute la 175 grade. Așteptați ca uleiul să se scurgă.

Tabel de prăjire

Fel	Temperatura de prăjire
Pre-prăjire cartofi	170 °C
Prăjire finală cartofi	175 °C
Parmezan fondue	170 °C
Crochete cu brânză	170 °C
Crochete din carne/pește/cartofi	190 °C
Pește	170 °C
Crochete de pește	180 °C
Clătite cu brânză	180 °C
Gogoși	190 °C
Cârneați congelăți	190 °C
Pui	160 °C
Clătite cu crevete	180 °C

Înlocuirea uleiului

Asigurați-vă că prăjitorul, precum și uleiul sau grăsimea, s-a răcit înainte de a înlocui uleiul (scoateți cablul de alimentare din priză). Schimbați uleiul regulat. Acest lucru este cu atât mai important când uleiul sau grăsimea se înnegresc sau atunci când se schimbă miroslul acestora. Schimbați întotdeauna uleiul după 10 seri de prăjit. Schimbați tot uleiul o dată. Nu amestecați niciodată ulei folosit cu ulei nefolosit.

Uleiul folosit este dăunător mediului. Nu îl aruncați cu resturile menajere, ci respectați regulile autorităților locale.

Curățare și întreținere

Scoateți cablul de alimentare din priză. Asigurați-vă că aparatul s-a răcit complet.

Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau alte lichide.

Toate părțile non-electrice trebuie spălate în apă caldă cu săpun. Uscați complet aparatul înainte de a-l refolosi.

Nu se recomandă spălarea părților componente în mașina de spălat vase.

Curățați partea exterioară a aparatului cu o cărpă umedă și uscați-o cu un prosop moale și curat. Nu folosiți niciodată detergenți abrazivi.

MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ



- Înainte de utilizare, citiți toate instrucțiunile.
- Nu atingeți suprafetele aparatului. Folosiți mânerele sau butoanele.
- În vederea protejării împotriva electrocutărilor, vă rugăm să nu introduceți cablul, stecherul sau aparatul în apă sau alte lichide.
- Decuplați de la priză când nu folosiți aparatul, și înainte de curățare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a introduce sau scoate componente. Nu utilizați niciun aparat cu cablul sau stecherul defect, dacă aparatul nu funcționează corect, sau a fost deteriorat într-un fel.
- Utilizarea unor accesorii nerecomandate de producătorul aparatului poate determina accidente și anula orice garanție pe care o aveți.
- Nu folosiți aparatul în exteriorul locuinței, sau lângă surse directe de căldură.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau dulapului, să atingă suprafete încinse, să intre în contact cu anumite componente fierbinți, sau să se afle sub sau lângă perdele, transperante etc.
- Acest aparat este destinat doar utilizării casnice și doar în scopul pentru care a fost proiectat.
- Aparatul trebuie așezat pe o suprafață stabilă și plană.
- Acest aparat trebuie supravegheat, astfel că nu trebuie lăsat niciodată singur în prezența copiilor atunci când este pornit sau când este încă fierbinte.
- Componentele ceramice sparte sunt excluse din garanție.
- Pentru protecție suplimentară, vă recomandăm să instalați un dispozitiv de curent rezidual (DCR) în circuitul electric din sala de baie. Curentul rezidual nominal din acest DCR nu trebuie să depășească 30mA. Pentru indicații, apelați la instalatorul dvs.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI PENTRU REFERINȚE VIITOARE

Garanție

- Aparatul oferit de Compania noastră este prevăzut cu o garanție de 24 de luni, începând de la data achiziționării lui (data de pe factură).
- În timpul perioadei de garanție, orice defect de material sau de fabricație al aparatului sau accesoriilor lui vor fi soluționate gratuit prin reparații sau, la cerere, prin înlocuire. Serviciile de garanție nu presupun o prelungire a duratei de garanție și nici nu dau dreptul de obținere a unei noi garanții!
- Dovada garanției este oferită prin documentele de achiziționare ale produsului. Dacă nu dețineți aceste documente, reparații și înlocuirea componentelor nu pot fi realizate gratuit.
- Dacă dorîți să faceți o plângere în timpul perioadei de garanție, vă rugăm să returnați furnizorului dvs. întregul aparat, în pachetul original, împreună cu factura.
- Deteriorarea accesoriilor nu presupune automat înlocuirea gratuită a întregului aparat. În aceste cazuri, vă rugăm să contactați linia noastră directă de service. Remedierea sticlei sparte sau a componentelor din plastic presupune întotdeauna costuri suplimentare.
- Defectele componentelor consumabile sau a celor care se uzează, ca și curățarea, mențenanța sau înlocuirea acestora nu sunt acoperite de garanție și deci trebuie plătite!
- Garanția este anulată în cazul intervențiilor neautorizate.

- După expirarea garanției, reparațiile pot fi realizate de un furnizor competent sau un service de reparării, în schimbul unei sume de bani.

Măsuri de protecție a mediului înconjurător



Acest aparat nu trebuie aruncat în gunoiul menajer la sfârșitul duratei de viață, ci trebuie transportat la un centru de reciclare a aparatelor electrice și electronice. Acest simbol marcat pe aparat, manualul cu instrucțiuni și ambalajul atrag atenția asupra acestui element important. Materialele folosite la construcția acestui aparat pot fi reciclate. Reciclând aparatele de uz casnic, contribuți la un pas important în vederea protejării mediului înconjurător. Pentru mai multe informații legate de punctele de colectare, vă rugăm să contactați autoritățile locale competente.

Ambalaj

Ambalajul este 100% reciclabil, și îl puteți returna separat.

Produs

Acest aparat este marcat conform Directivei Europene 2002/96/EC, din documentația referitoare la Deșeuri din Echipamente Electrice și Electronice (WEEE). Asigurându-vă că atenționați de instrucțiunile de reciclare și dezechilibru, să respectați normele de siguranță și să nu aruncați deșeurile corect, susțineți campania de prevenire a consecințelor nefastă asupra mediului și sănătății umane.

Declaratie de conformitate UE

Declarație de conformitate CE
Acest aparat este proiectat, realizat și marcat conform obiectivelor de siguranță ale Directivei Curenț Scăzut "Nr 2006/95/EC, cerințelor de protecție ale Directivei EMC 2004/108/EC "Compatibilitate Electromagnetică" și cerințelor Directivei 93/68/EEC.

Λειτουργία και Συντήρηση

Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία της συσκευής

Ελέγχετε εάν η τάση της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση ρεύματος στο σπίτι σας.

Ονομαστική τάση: AC220-240V 50Hz. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία επίπεδη σταθερή επιφάνεια και βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος τουλάχιστον 10 εκ. γύρω από τη συσκευή. Η συσκευή αυτή δεν είναι κατάλληλη για εγκατάσταση σε ντουλάπια ή για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.

Αυτός ο τύπος φριτέζας είναι κατάλληλος μόνο για χρήση με λάδι ή υγρό λίπος και όχι με στέρεο λίπος.

Η χρήση στέρεου λίπους ενέχει τον κίνδυνο εμπλοκής νερού στο λίπος γεγονός που θα προκαλέσει βίαια πιτσίλισματα όταν θερμανθεί. Εξασφαλίστε επίσης ότι το λάδι/λίπος δεν έχει μολυνθεί με νερό, για παράδειγμα από κατεψυγμένα προϊόντα, γεγονός που θα προκαλέσει έντονο πιτσίλισμα.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη φριτέζα χωρίς λάδι ή λίπος, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημία στη διασκευή.

Ποτέ μην ρίχνετε υγρά, όπως νερό στο τηγάνι

Χρόνοι

- Πλύνετε τα εξαρτήματα και το τηγάνι σε ζεστό νερό. Στεγνώστε καλά πριν τη χρήση. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα ηλεκτρικά εξαρτήματα παραμένουν εντελώς στεγνά.
 - Ανοίξτε το καπάκι της φριτέζας πατώντας το πλήκτρο(αρ. 8).
 - Γεμίστε τη συσκευή με την απαραίτητη ποσότητα λαδιού ή λίπους. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει γεμίσει τουλάχιστον μέχρι το ελάχιστο επίπεδο και όχι πάνω από το μέγιστο επίπεδο, όπως υποδεικνύεται στο εσωτερικό της φριτέζας. Για καλύτερα αποτελέσματα σας συμβουλεύουμε να μην αναμιγνύετε διαφορετικούς τύπους λαδιού.
 - Ρίξτε το καλάθι τηγανίσματος στον αυλό πατώντας το κουμπί (αρ. 2) και αφήστε τη λαβή (αρ. 3) να κατέβει.
 - Επιλέξτε τη θερμοκρασία για το φαγητό που θέλετε να τηγανίσετε γυρίζοντας το κουμπί θερμοκρασίας (αρ. 10). Τοποθετήστε το βύσμα στην έξοδο και ορίστε τον διακόπητη τροφοδοσίας (αρ. 11) στο I
 - Η κόκκινη λυχνία ελέγχου (αρ. 12) θα ανάψει, η πράσινη λυχνία θέρμανσης θα ανάψει μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.
 - Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να σηκώσετε το καλάθι από το τηγάνι.
 - Τοποθετήστε το φαγητό που θα τηγανιστεί στο καλάθι. Για καλύτερα αποτελέσματα, το φαγητό θα πρέπει να είναι στεγνό πριν το τοποθετήσετε στο καλάθι. Βυθίστε το καλάθι στο λάδι ή το λίπος αργά για να μην αφρίσει το λάδι πολύ δυνατά. Κλείστε το καπάκι.
 - Για να βεβαιωθείτε ότι το λάδι παραμένει στη σωστή θερμοκρασία, ο θερμοστάτης θα ενεργοποιηθεί και απενεργοποιηθεί. Και η πράσινη ενδεικτική λυχνία θα ανάψει και θα σβήσει.
 - Σηκώστε το καλάθι όταν παρέλθει ο χρόνος τηγανίσματος και κρεμάστε το στο άγκιστρο στο τηγάνι σύμως ώστε να στάξει το λάδι.

Συμβουλές τηναγίσματος

Συρριζας Αγρινιορετσος Χρηματοποιήστε 200 χρημάτων από ωιλοκουμένες πατάτες ανά λίτρο λαδιού στο μενιστό.

Χρήσιμοποιείται συχνά χρηματάρια από φιλοκομμένες πατάτες σε αλιά κήπου λαζανά ή σε μάρτα. Οταν χρησιμοποιείται κατεψυγμένα προϊόντα, χρησιμοποιείται στο μέγιστο 100 γραμμάρια γιατί το λάδι κρυώνει γρήγορα. Ανακινήστε τα κατεψυγμένα προϊόντα πάνω από τον νιππίρα για να απομακρύνετε τον υπερβολικό πάγο. Όταν χρησιμοποιούνται φρέσκιες πατάτες, στεγνώστε τις ψιλοκομμένες πατάτες αφού τις πλύνετε για να βεβαιωθείτε ότι δεν θα μπει καθόλου νερό στο λάδι. Τηγανίστε δύο φορές τις πατάτες. Τη πρώτη φορά (ξάνθιμα) για 5 με 10 λεπτά στους 170 βαθμούς. Τη δεύτερη φορά (τελείωμα) για 2 με 4 λεπτά στους 175 βαθμούς. Αφήστε το λάδι να στάξει.

Πίνακας τηγανίσματος

Πιάτο	Θερμοκρασία τηγανίσματος
Προτηγανισμένες πατάτες	170 °C
Τελικά τηγανισμένες πατάτες	175 °C
Φοντί παρμεζάνας	170 °C
Τυροκρόκετες	170 °C
Κροκέτες κρέατος/ψαριού/πατάτας	190 °C
Ψάρι	170 °C
Ψαροκρόκετες	180 °C
Κεφαλοτύρι	180 °C
Στρόγγυλοι λουκουμάδες	190 °C
Κατεψυγμένο λουκάνικο	190 °C
Κοτόπουλο	160 °C
Τηγανιτές γαρίδες	180 °C

Αλλαγή λαδιού

Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα και το λάδι ή το λίπος έχουν κρυώσει πριν αλλάξετε το λάδι ή το λίπος (αφαιρέστε το βύσμα από την υποδοχή). Αλλάζετε το λάδι τακτικά. Είναι ιδιαίτερα απαραίτητο να συμβαίνει όταν το λάδι ή το λίπος σκουραίνει ή αλλάζει η μυρωδιά του. Πάντα να αλλάζετε το λάδι μετά από 10 τηγανίσματα. Αλλάζετε το λάδι μονομιάς. Μη συνδυάζετε ποτέ παλιό και καινούργιο λάδι.

Το χρησιμοποιημένο λάδι είναι επιβλαβές για το περιβάλλον. Μην το απορρίπτετε με τα συνηθισμένα σκουπίδια σας αλλά ακολουθείτε τις οδηγίες που εκδίδουν οι τοπικές αρχές.

Καθαρισμός και συντήρηση

Βγάλτε το βύσμα από την έξοδο. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.

Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.

Όλα τα μη ηλεκτρικά μέρη θα πρέπει να πλένονται σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό.

Σκουπίστε καλά πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά.

Δεν συνιστούμε να πλένετε τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

Καθαρίστε το εξωτερικό της φριτέζας με ένα υγρό πανί και στεγνώστε το με μία μαλακή, καθαρή πτεσέτα.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε στιλβωτικά καθαριστικά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



- Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν τη χρήση.
- Μην αιγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα πόμολα.
- Για να προστατευτείτε από πιθανή ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας, το φις ή τη συσκευή μέσα σε νερό ή άλλο υγρό.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή και πριν τον καθαρισμό. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τοποθετήσετε επάνω της εξαρτήματα ή πριν τα αφαιρέσετε από αυτή. Μην λειτουργείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο ή εάν η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργίες ή εάν είναι εκατεστραμμένη με οποιοδήποτε τρόπο.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συστήνονται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό και να ακυρώσει την εγγύηση που μπορεί να έχει αυτή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο, ούτε πάνω ούτε κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο της συσκευής να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας ούτε να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες ή με ζεστά μέρη ούτε να αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί κάτω από ή κοντά σε κουρτίνες, στόρια ή άλλα καλύμματα παραθύρων.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο και μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται.
- Η συσκευή πρέπει να είναι τοποθετημένη πάνω σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση υπό επίβλεψη και ποτέ δεν πρέπει να την αφήνετε να λειτουργεί μόνη της ή ενώ είναι ζεστή χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει ράγισμα των κεραμικών εξαρτημάτων.
- Για επιπλέον προστασία, σας συνιστούμε να εγκαταστήσετε ένα μηχανισμό προστασίας από διάρροι ή ρεύματος (RCD) στοηλεκτρικό κύκλωμα που τροφοδοτεί το μπάνιο σας. Αυτός ο μηχανισμός θα πρέπει να έχει ονομαστική τιμή παραμένοντος ρεύματος λειτουργίας όχι υψηλότερη από 30mA. Για περαιτέρω πληροφορίες, συμβουλευτείτε τον ηλεκτρολόγο σας.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

Εγγύηση

- Η συσκευή που παρέχεται από την Εταιρία μας καλύπτεται από εγγύηση 24 μηνών αρχομένης από την ημερομηνία αγοράς (που αναγράφεται στην απόδειξη αγοράς).
- Κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης οποιαδήποτε βλάβη της συσκευής ή των εξαρτημάτων της που οφείλεται σε ελαπτώματα υλικών ή κατασκευής θα αποκαθίσταται δωρεά με επισκευή ή, κατά τη διακριτική μας ευχέρεια, με αντικατάστασή της. Οι υπηρεσίες που προκύπτουν από την εγγύηση δεν συνεπάγονται την επιμήκυνση της χρονικής ισχύος της εγγύησης ούτε παρέχουν οποιοδήποτε δικαίωμα για νέα εγγύηση!
- Η εγγύηση πιστοποιείται από την απόδειξη αγοράς. Χωρίς την απόδειξη αγοράς δεν ισχύει η δωρεάν αντικατάσταση ή επιδιόρθωση της συσκευής σας.
- Εάν επιθυμείτε να εγείρετε οποιαδήποτε αξίωση χρησιμοποιώντας την εγγύηση, παρακαλούμε επιστρέψτε στον προμηθευτή σας ολόκληρη τη συσκευή στην αρχική της συσκευασία μαζί με την απόδειξη αγοράς.

- Τυχόν ζημιές στα εξαρτήματα δεν εννοούν την αυτόματη αντικατάσταση ολόκληρης της συσκευής. Σε αυτές τις περιπτώσεις παρακαλούμε επικοινωνήστε με την γραμμή εξυπηρέτησης πελατών της εταιρίας μας. Σπασμένα τζάμια ή σπασμένα πλαστικά μέρη υπάρκεινται πάντα σε χρέωση.
- Για ελαπτώματα σε αναλώσιμα ή μέρη της συσκευής που υπάρκεινται σε φθορά, καθώς και σε καθαρισμό, η συντήρηση ή αντικατάσταση αυτών των μερών δεν καλύπτεται από την εγγύηση και επομένως η αντικατάστασή τους χρεώνεται!
- Η εγγύηση ακυρώνεται σε περίπτωση που η συσκευή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
- Μετά τη λήξη της εγγύησης οι επισκευές μπορούν να γίνονται από τον αρμόδιο προμηθευτή ή από την υπηρεσία επισκευών κατόπιν χρέωσης με το ανάλογο τίμημα.

Οδηγίες για την προστασία του περιβάλλοντος



Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απορρίμματα μετά τη λήξη του χρόνου ζωής της, αλλά πρέπει να απορρίπτεται στα ειδικά σημεία ανακύκλωσης ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών οικιακών συσκευών. Αυτό το σύμβολο που αναγράφεται πάνω στη συσκευή, στο εγχειρίδιο λειτουργίας και τη συσκευασία εφιστά την προσοχή σας σε αυτό το σημαντικό ζήτημα. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται μπορούν να ανακυκλωθούν. Ανακυκλώνοντας τις οικιακές συσκευές συμβάλλετε σημαντικά στην προστασία του περιβάλλοντος.

Ζητήστε από τις τοπικές αρχές πληροφορίες σχετικά με τα σημεία ανακύκλωσης.

Συσκευασία

Η συσκευασία είναι ανακυκλώσιμη 100%, απορρίψτε τη στους αντίστοιχους κάδους ανακύκλωσης υλικών.

Προϊόν

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC για την Απόρριψη Ηλεκτρικών και Ηλεκτρονικών Συσκευών (WEEE). Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν έχει υποστεί επεξεργασία ως απόρριμμα, βοηθάτε στην προστασία του περιβάλλοντος και της δημόσιας υγείας.

Δήλωση πιστότητας EC

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και τοποθετηθεί στην αγορά σύμφωνα με τις πρόνοιες ασφαλείας της Οδηγίας Χαμηλής Τάσης "Ap2006/95/EC, τις προδιαγραφές προστασίας της Οδηγίας EMC 2004/108/EC "Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα" και τις προδιαγραφές της Οδηγίας 93/68/EEC.

Kullanım ve Bakım

Ürünün ambalajını tamamen çıkarıniz.

Makinenin gerilimini evinizdeki şebeke gerilimi ile aynı olduğunu kontrol ediniz.

Anma gerilimi : AC220-240V 50Hz. Makineyi düz ve sabit bir yüzeye yerleştiriniz ve çevresinde en az 10 cm boş alan olmasını sağlayınız. Bu makine kapalı bir dolapta veya dışarıda kullanıma uygun değildir.

Bu tür bir fritöz sadece sıvı yağ ile birlikte kullanılmalıdır. Katı yağ ile kullanımına uygun değildir. Katı yağların suyu hapsedme tehlikesi bulunduğundan katı yağ kullanıldığında bu durum ısıtılan yağın aşırı sıçramasına neden olacaktır. Ayrıca sıvı yağı su karışımmasını sağlayınız (örneğin donmuş ürünler yağı aşırı sıçramasına yol açacaktır).

Fritözü kesinlikle yağısız kullanmayın. Aksi takdirde fritöz zarar görecektir.

Kesinlikle kaba herhangi bir sıvı (örn. su) dökmeyeiniz.

Kullanım

- Aksesuarları ve kabı ılık su ile yıkayınız. Kullanmadan önce tamamen kurulayınız. Tüm elektrikli parçaların tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
- Düğmeye (no.8) basarak fritözün kapağını açınız.
- Fritöze gereken miktarda yağ ekleyiniz. Makinenin içinde gösterildiği gibi fritözün en az minimum seviyesine kadar ve maksimum seviyesini aşmayacak şekilde dolduğundan emin olunuz. En iyi sonucu almak için farklı türde yağları karıştırmaktan kaçınmanız öneririz.
- Düğmeye (no. 2) basarak kızartma sepetini oluğun içine yerleştiriniz ve kulbu (no. 3) aşağı indiriniz.
- Sıcaklık düğmesini (no. 10) çevirerek kızartmak istediğiniz gıda için sıcaklığı seçiniz. Kızartma Makinesinin fişini prize takınız ve güç düğmesini (no. 11) I konumuna getiriniz.
- Kırmızı gösterge ışığı (no. 12) yanacaktır. İstenen sıcaklığa erişildiğinde yeşil ısıtma ışığı da yanacaktır.
- Kulbundan tutarak kızartma sepetini kaldırınız.
- Kızartılacak gıdaları sepete yerleştiriniz. En iyi sonucu almak için sepete yerleştirilecek gıdanın kuru olması gereklidir. Yağın üzerinize sıçramasını önlemek için sepeti yağa yavaşça daldırınız. Kapağı kapatınız.
- Yağın doğru sıcaklıkta kalmasını sağlamak için termostat açılıp kapanacaktır. Ayrıca yeşil gösterge lambası da yanacak ve sönenecektir.
- Kızartma işlemi tamamlandığında sepeti kaldırınız ve yağın süzülebilmesi için kabın içindeki kancaya asınız.

Kızartma İpuçları

Bir litre yağ için en fazla 200 gram patates kullanınız. Donmuş ürünleri kızartırken yağ hızla soğuyacağından en fazla 100 gram donmuş ürün kullanınız. Donmuş ürünlerin üzerindeki buz ve suyu lavaboda sallayarak temizleyiniz. Taze kızartmalık patatesler kullanırken, yağı su karışmasını önlemek için kızartmalık patatesleri yıkadıktan sonra iyice kurulayınız. Patatesleri iki aşamada kızartınız. İlk aşamada (soldurma) 5-10 dakika 170 derecede kızartınız ikinci aşamada (bitirme) yaklaşık 2-4 dakika boyunca 175 derecede kızartınız Yağını süzünüz.

Kızartma tablosu

Yemek	Kızartma sıcaklığı
Kızartmalık patates (Ön kızartma/soldurma)	170 °C
Kızartmalık patates (Bitirme)	175 °C
Parmesan fondü	170 °C
Peynirli kroketler	170 °C
Et/balık/patates kroketleri	190 °C
Balık	170 °C
Balık fileto	180 °C
Peynirli börek	180 °C
Lokma	190 °C
Donmuş sosis/sucuk	190 °C
Tavuk	160 °C
Karides böreği	180 °C

Yağın değiştirilmesi

Yağı değiştirmeden önce fritözün ve yağın tamamen soğuduğundan emin olunuz (makinenin fişini prizden çekiniz). Yağı düzeltilmiş aralıklarla değiştiriniz. Yağın özellikle karardığında veya kokusunu değiştirdiğinde değiştirilmesi gereklidir. Her 10 kızartmadan sonra yağı mutlaka değiştiriniz. Yağın tamamını değiştiriniz. Kesinlikle kullanılmış yağla taze yağı karıştırmayınız. Kullanılmış yağ çevreye zararlıdır. Kullanılmış yağ normal şekilde imha etmeyiniz. Yerel atık yönetimi merkezinin talimatlarına uyunuz.

Temizlik ve Bakım

Makinenin fişini prizden çekiniz. Makinenin tamamen soğuduğundan emin olunuz.

Makineyi kesinlikle suya veya başka bir sıvuya batırmayınız.

Elektrikli olanlar dışında tüm parçalar sabunlu ılık suda yıkanabilir. Yeniden kullanmadan önce iyice kurulayınız.

Makinenin parçalarının bulaşık makinesinde yıkanması önerilmez.

Fritözün dış kısmını nemli bir bezle siliniz ve yumuşak temiz bir havlu ile kurulayınız.

Kesinlikle aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

ÖNEMLİ EMNİYET TALİMATLARI



- Kullanım öncesinde talimatları okuyunuz.
- Sıcak kısımlara dokunmayın. Kulp veya askı kullanınınız.
- Elektrik çarpmasından korunmak için, kablo, fiş veya cihazı su vb başka sıvılara batırmayınız.
- Kullanmadığınız zamanlarda veya temizleme öncesinde chazi pirizden çekiniz. Parçaları yerine takarken veya parçaları sökerken önce soğumasını bekleyiniz. Cihazı bozuk kablo veya fişle ya da cihaz arızalandığında veya herhangi bir şekilde bozulduğunda kullanmayın.
- Cihaza ilave aksesuvarların takılması cihazın üreticisi tarafından tavsiye edilmemektedir zira yaralanamalara sebep olabileceği gibi bu durum garanti dışıdır.
- Dışarıda kullanmayın, sıcak ortamlardan uzak tutunuz
- Ceryan kablosunun masa veya tezgahtan sarkmamasını, sıcak yerlere temas etmemesini veya sıcak kısımlara değmemesini veya cihazın perde altalarında, pencere kapaklarında bulunmamasını sağlayınız.
- Bu cihaz sadece evde kullanılmamıştır ve bu amaçla üretilmiştir.
- Cihazın sabit ve düz bir yerde kullanılması gereklidir.
- Bu cihaz kendi başına çalışmaz, dolayısıyla cihazı AÇIK konumda bırakmayınız veya yanından ayrılmayınız.
- Seramik parçaların kırılması garanti kapsamının dışındadır.
- Ek koruma için, banyo elektrik tesisatına bir kaçak akım rölesi (KAR) takmanız önerilir. KAR eşik değeri 30mA üzerinde olmamalıdır. Tesisatçığınızdan danışınız.

BU TALİMATLARI DAHA SONRA TEKRAR BAKMAK İÇİN SAKLAYINIZ

Garanti

- Firmamızca üretilen bu cihazın satın alınan (fatura) günden başlayarak 24 ay garanti süresi vardır.
- Garanti süresi içinde cihazın defolü kısımları ve aksesuvarları malzemesi ve üretim hataları ücretsiz olarak giderilir veya tamir edilir, ya da uygun görürse, değiştirilir. Garantü süresi uzatılmayacağı gibi bu süre tekrardan da başlatılamamaktadır!
- Garantinin varlığı satın alındığında fatura ile belgelenir. Faturasız cihaz ücreti ne tamir edilir ne de değiştirilir.
- Garantü kapsamında hitmetlerimizden faydalananız lütfen cihazı orijinal ambalajı içinde faturayla birlikte satın aldığınız yere götürünüz.
- Aksesuvarların zarar görmesi cihazın tümünü değiştirmek anlamına gelmez. Bu durumlarda lütfen danışma hattımızı arayınız. Kırık cam veya plastik kısımlar daima ücretli olarak değiştirilir.
- Aşınan veya eskiyeni kısımlar, temizlik de dahil, onarım ve adı geçen parçaların tamiri garanti kapsamına alınmaz ve ücretle tabiidirler!
- Uzaman olmayanlarca cihazıncaılması garanti kapsamının dışındadır.
- Garanti süresinin sonunda cihazın tamiri ve onarımı satıcı veya servisi tarafından belli bir ücret karşılığında yapılabilmektedir.

Çevre korumasına ilişkin esaslar



kullanım ömrü bittiğinde bu cihazın normal atıklar gibi atılmaması gerekmektedir, geri dönüştürme için elektrik ve elektronik aletler gibi toplanması gerekmektedir. Cihazın üzerinde, kullanma kılavuzunda ve ambalajda bulunan bu simge, bu önemli noktayı belirtmektedir. Bu cihazda kullanılan maddeler geri dönüştürülebilmektedir. Ev aletlerinin geri dönüştürülmesini sağlamakla çevre korumasına önemli bir katkıda bulunmuş olursunuz.

Toplama noktaları ile ilgili bilgili yerele yönetiminize sorarak elde edebilirsiniz

Ambalaj

Ambalaj 100% geri dönüştürülebilir, ambalajı ayrı olarak veriniz.

Ürün

Bu cihaz Avrupa Yönergesi 2002/96/EC'ne göre.

Elektrik ve elektronik aletler(WEEE) sınıfına göre belgelenmiştir. Cihazın uygun olarak atılmasını sağlamakla, çevre ve insan hayatının kurunmasına yardımcı bulunmuş olursunuz.

EC uygunluk bildirisi

Bu cihaz Düşük Voltaj Yönergesi "No 2006/95/EC" nde yer alan emniyet kaidelerine sadık kalınarak, EMC Yönergesi 2004/108/EC "Elektromanyetik uyumluluk" kısmında yer alan koruma esaslarına uygun olarak ve 93/68/EEC yönergesinin gerektirdiği esaslara göre tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.

Rukovanje i održavanje

SRB

Uklonite pakovanje sa uređaja.

Proverite da li napon uređaja odgovara naponu u vašem domu.

Volatža: AC 220-240 V 50 Hz. Postavite uređaj na ravnu i stabilnu površinu i obezbedite najmanje 10 cm slobodnog prostora oko uređaja. Ovaj uređaj nije namenjen za instalaciju u plakarić ili za spoljnju upotrebu.

Ovaj tip friteze namenjen je za upotrebu samo sa uljem ili mašču u tečnom stanju i nije za upotrebu sa mašču u čvrstom stanju.

Upotrebom masti u čvrstom stanju rizikujete da se zadrži voda u masnoći, što može dovesti do opasnog prskanja masnoće kada se zagreje. Takođe obezbedite da ulje / masnoća ne bude u kontaktu sa vodom, na primer od smrznutih proizvoda, jer će to dovesti do opasnog prskanja masnoće.

Nikada ne koristite fritezu bez ulja ili masnoće, da ne biste oštetili uređaj.

Nikada ne sipajte nikakve tečnosti kao što je voda u tiganj.

Upotreba

- Operite dodatke i tiganj mlakom vodom. Osušite pre upotrebe. Proverite da li su svi električni delovi ostali potpuno suvi.
- Otvorite poklopac friteze pritiskom na taster (br. 8).
- Napunite uređaj odgovarajućom količinom ulja ili masnoće. Proverite da li je uređaj napunjeno najmanje do označe minimalnog nivoa i ne više od označe maksimalnog nivoa, kako je to označeno na unutrašnjosti friteze. Za optimalne rezultete preporučujemo vam da mešate različite tipove ulja.
- Spustite korpu za prženje pritiskom na dugme (br. 2) i pustite da se ručice (br. 3) spusti.
- Odaberite temperaturu za hrana koju želite da pržite okretanjem dugmeta za temperaturu (br. 10). Ubacite utikač u utičnicu i prebacite prekidač dovoda napona (br. 11) na I
- Crvena kontrolna lampica (br. 12) će se uključiti, zelena lampica za zagrevanje će se uključiti čim se dostigne željena temperatura.
- Upotrebite ručicu da podignite korpu iz friteze.
- Stavite hrana koju želite da pržite u korpu. Za najbolje rezultate hrana treba da bude osušena pre stavljanja u korpu. Potopite korpu u ulje ili masnoću polako, da bi ste sprečili da ulje naglo proključa. Zatvorite poklopac
- Da bi se obezbedilo da ulje ostane na propisnoj temperaturi, termostat će se uključivati i isključivati. Zelena lampica će takođe uključivati i isključivati.
- Podignite korpu kada istekne vreme prženja i okačite je na kuku u tiganju da bi ulje moglu da iscuri.

Saveti za prženje

Upotrebite maksimalno 200 grama čipsa na litar ulja. Kada koristite smrznute proizvode, stavlajte maksimalno 100 grama zato što se u tom slučaju ulja naglo hlađi. Protresite smrznute proizvode iznad sudobere da otreseste led. Kada se koristi svež čips, osušite čips nakon pranja da bi ste osigurali da nimalo vode ne uđe u ulje. Prčite čips u dve ture. Prvo (blanš) 5 do 5 minuta na 170 stepeni. Drugi put (finiš) 2 do 4 minuta na 175 stepeni. Sačekajte da se ulje ocedi.

Tabela prženja

Jelo	Temperatura prženja
Pred-prženje čipsa	170 C
Finalno prženje čipsa	175 C
Fond od parmezana	170 C
Kroketi od sira	170 C
Kroketi od mesa / ribe / krompira	190 C
Riba	170 C
Riblji štapići	180 C
Kriške sira	180 C
Knedle	190 C
Smrznute kobasicice	190 C
Piletina	160 C
Račići	180 C

Zamena ulja

Vodite računa da su se friteza i ulje ili masnoća potpuno ohladili pre nego što krenete u zamenu ulja ili masnoće (izvucite utikač iz utičice). Redovno menjajte ulje. Ovo je pogotovo važno kada ulje ili masnoća potamne ili im se promeni miris. Uvek promenite ulje nakon svakih 10 prženja. Menjajte sve ulje odjednom. Nikada ne mešajte upotrebljeno i novo ulje.

Korišćeno ulje je štetno za okolinu. Ne odlažite ga sa redovnim đubretom već sledite uputstva vašeg lokalnog zakonodavca.

Čišćenje i održavanje

Izvucite utikač iz utičnice. Proverite da li se uređaj potpuno ohladio.

Nikada ne potapajte uređaj u vodu ili drugu tečnost.

Svi ne-električni delovi se mogu prati u toploj vodi sa sapunicom. Detaljno osušite pre sledeće upotrebe.

Ne preporučujemo da perete delove u mašini za pranje sudova.

Spoljašnjost friteze očistite vlažnom krpom i osušite je mekim, čistim peškirom.

Nikad ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje.

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA



- Pročitajte uputstvo pre upotrebe.
- Ne dodirajte zagrejane površine. Koristite ručice ili držače.
- Da bi se zaštitili od strujnog udara ne potapajte kabl, utikač ili uređaj u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
- Izvucite iz struje kada ne koristite uređaj i pre čišćenja. Sačekajte da se uređaj ohladi pre nego što stavite ili skinete bilo koji deo. Ne rukujte uređajem ako je oštećen kabl ili utikač ili ako je uređaj pokazivao neispravan rad ili ako je oštećen na bilo koji način.
- Upotreba dodataka koje nije preporučio proizvođač može izazvati povrede i prekinuti garanciju koju imate za proizvod.
- Ne koristite ga napolju niti na ili blizu direktnog izvora toplove.
- Ne dozvolite da kabl visi sa ivice stola ili radne površine ili da dodiruje zagrejane površine ili da dođe u kontakt sa zagrejanim delovima, niti dozvolite da se proizvod nađe ispod ili blizu zavesa, venecijanera i slično.
- Ovaj uređaj je samo za kućnu upotrebu i napravljen je samo u tu svrhu.
- Uređaj mora biti postavljen na stabilnu i ravnu površinu.
- Ovaj uređaj mora biti po stalnim nadzorom i kao takav se nikad ne sme ostaviti uključenim ili dok je zagrejan bez nadzora odraslih.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu lica sa smanjenim fizičkim, osetnim ili mentalnim sposobnostima, ili sa osobama koje nemaju iskustva i znanja u radu sa njim (uključujući decu), osim ako nisu pod nadzorom ili upućeni u upotrebu uređaja od strane osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost.
- Decu bi trebalo držati pod nadzorom da bi se obezbedilo da se ne igraju ovim uređajem.

SAČUVAJTE OVO UPUTSTVO ZA KASNIJE POTSEĆANJE

Garancija

- Ovaj uređaj koji vam dostavlja naša kompanija ima garanciju od 24 meseca, počev od datuma kupovine (datuma na računu).
- Tokom trajanja ove garancije, svaka greška na uređaju ili njegovim delovima, koja je posledica grešaka na materijalu ili proizvodnji će biti popravljena bez ikakve nadoknade, ili će uređaj biti zamenjen novim. Usluge pod garancijom ni na koji način ne utiču na trajanje garancije, niti daju pravo za produženje ili novu garanciju!
- Dokaz o pravu na garanciju je račun o kupovini. Bez dokaza o kupovini neće biti ostvareno pravo na popravku ili zamenu.
- Ako želite da uložite žalbu tokom trajanja garancije, molimo vas da vratite čitav uređaj u originalnom pakovanju vašem prodavcu, zajedno sa računom.
- Oštećenje dodataka ne znači automatsku zamenu čitavog uređaja. U takvim slučajevima molimo vas da kontaktirate naš hot-lajn telefon. Zamena polomljenih staklenih i plastičnih delova će uvek biti naplaćena.
- Oštećenja delova koji se koriste, a koja su nastala kao posledica istrošenosti, kao i čišćenja, održavanja ili zamene rečenih delova, nisu pokrivena garancijom i njihova zamena ili popravka će morati da bude plaćena.
- Garancija prestaje u slučaju neovlašćenog popravljanja uređaja.
- Po isteku garancije, popravke može sprovesti ovlašćeni diler ili servis prema ceni koštanja.

Uputstvo za zaštitu sredine



Ovaj uređaj ne bi trebalo odlagati u kantu za đubre nakon prestanka rada, već se mora odložiti na centralnom mestu za recikliranje električnih i elektronskih kućnih aparata. Ovaj symbol na uređaju, uputstvu za upotrebu i pakovanju skreće vam pažnju na važnost ovoga. Materijali upotrebljeni u ovom uređaju se mogu reciklirati. Reciklažom korišćenih kućnih aparata doprinosite zaštiti sredine. Raspitajte se kod lokalnih vlasti za informacije vezane za mesto sakupljanja otpada za reciklažu

Pakovanje

Ovo pakovanje se može 100% reciklirati. Odvojeno vratiti pakovanje

Proizvod

Ovaj uređaj je opremljen u skladu sa Evropskom direktivom 2002/96/EC.

Skladištenju električne i elektronske opreme (WEEE). Ako obezbedite da je proizvod propisno odložen kako je priloženo, imaćete koristi u dobrim posledicama po sredinu i ljudsko zdravlje.

EC deklaracija o standardnosti

Ovaj uređaj je konstruisan, proizведен i distribuiran u skladu sa bezbednosnim ciljevima

Direktive o niskoj votaži br. 2006/95/EC, zahtevima za zaštitu EMC direkture 2004/108/EC

„Elektromagnetne kompatibilnosti“ i zahtevima direkture 93/68EEC.