

FR-6924

**TRISTAR**

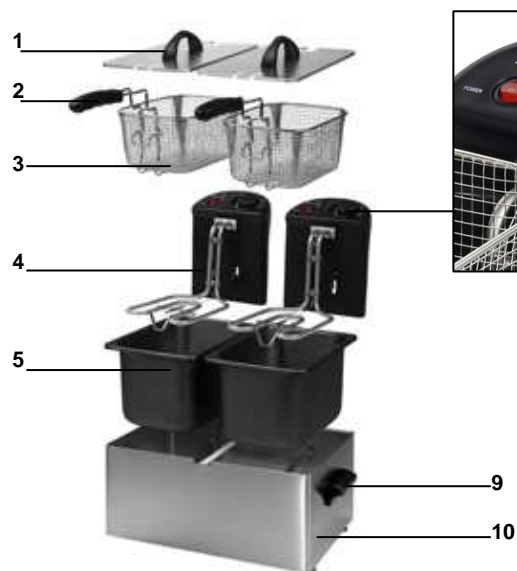


NL	Gebruikershandleiding	5
UK	User manual	10
FR	Manuel d'utilisation	15
DE	Bedienungsanleitung	20
ES	Manual de usuario	25
IT	Manuale utente	30
PT	Manual de utilizador	35
SE	Användarhandbok	40
HR	Korisnički priručnik	45
NO	Brukermanual	50
BG	Потребителски наръчник	55
HU	Kézikönyv	60
DK	Brugervejledning	65
CZ	Uživatelská příručka	70
PL	Instrukcja obsługi	75
RO	Manual de utilizare	80
EL	Εγχειρίδιο χρήστη	85
TR	Kullanım kılavuzu	90

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	DK	Brugervejledning
IT	Manuale utente	CZ	Uživatelská příručka
PT	Manual de utilizador	PL	Instrukcja obsługi
SE	Användarhandbok	RO	Manual de utilizare
TR	Kullanım kılavuzu	EL	Εγχειρίδιο χρήστη



**Onderdelenbeschrijving | Parts description | Description des pièces | Teile Beschreibung | Descripción de las partes | Parti descrizione | Peças descrição | Delar beskrivning | Dijelovi opis | Deler beskrivelse | Части описание | Részlek leírása | Dele beskrivelse | Části popis | Części opis | Piese descriere | Μέρη περιγραφή | Parçalar açıklaması |**



<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Deksel	Handgreep	Mandje	Verwarmingselement
Lid	Handle	Basket	Heating element
Couvercle	Poignée	Panier	Élément chauffant
Deckel	Griff	Korb	Heizelement
Tapa	Asa	Cesta	Resistencia
Coperchio	Maniglia	Cestino	Elemento riscaldante
Tampa	Pega	Cestos	Elementos de aquecimento
Lock	Handtag	Korg	Värmeelement
Poklopac	Ručka	Košara	Grijači element
Lokk	Håndtak	Kurv	Varmeelement
Капак	Дръжка	Кошничка	Нагревателен елемент
Fedél	Fogantyúk	Kosár	Fűtőelem
Fogantyúk	Håndtag	Kurv	Varmeelement
Håndtag	Držadlo	Koš	Topný článok
Pokrywa	Uchwyty	Koszyk	Grzałka
Сарас	Mâner	Coş	Element de încălzire
Καπάκι	Χερούλι	Καλάθι	Θερμαντικό στοιχείο
Kapak	Sap	Sepet	Isıtıcı

<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
Olje/vetpan	Controle lamp	Aan/uit schakelaar
Oil/fat bowl	Control light	On/off switch
Bac à huile	Voyant lumineux	Interrupteur marche/arrêt
Öl/Fettwanne	Kontrollleuchte	Ein/Aus-Schalter
Depósito del aceite/grasa	Piloto de control	Interruptor de encendido/apagado
Vaschetta olio/grasso	Spia di controllo	Interruttore ON/OFF
Cubas de óleo/gordura	Luz de controlo	Botão Ligar / Desligar
Olje-/fettskål	Kontrollampa	Strömbrytare
Zdjela za ulje/mast	Kontrolno svjetlo	Sklopka za uključivanje/isključivanje
Olje/fett-bolle	Kontrolllys	På/Av-bryter
Купа за олиото / мазнината	Контролна лампа	Включване" / "Изключване
Olaj/zsír tartály	Jelzőlámpa	Be/ki kapcsoló
Olje/fedt-beholder	Kontrolllys	Tænd/Sluk-kontakt
Nádoba na olej/tuk	Kontrolka	Vypínač Zap./Vyp.
Pojemnik na olej/tłuszcz	Kontrolka	Wyłącznik on/off
Cuvă pentru ulei/grăsime	Lumină de control	Înterupător
Δοχείο λαδιού/λίπους	Φως ελέγχου	Διακόπτης
Yağ kabı	Gösterge lambası	ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
		Açma/Kapatma düğmesi

<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
Temperatuur knop	Behuizing	Handvatten
Temperature button	Outer shell	Handles
Contrôle de la température	Cuve extérieure	Poignées
Temperatur-Regler	Außengehäuse	Griffe
Botón de temperatura	Cubierta exterior	Asas
Pulsante Temperatura	Struttura esterna	Maniglie
Botão da temperatura	Cuba exterior	Pegas
Temperaturknapp	Yttre hölje	Handtag
Gumb za temperaturu	Vanjska oplata	Drške
Temperatur-knapp	Utvendig skall	Håndtak
Ключа температурата	Външен корпус	Дръжки
Hőmérséklet gomb	Külső burkolat	Fogantyúk
Temperaturknapp	Ydre kabinet	Håndtag
Knoflík pro nastavení teploty	Vnější obal	Držadla
Przycisk temperatury	Obudowa zewnętrzna	Uchwyty
Buton temperatură	Carcasă exterioră	Mânere
Πλήκτρο θερμοκρασίας	Εξωτερικό περίβλημα	Χερούλια
Sıcaklık düğmesi	Diş gövde	Tutma yerleri

## 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.

Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 10 cm. vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of buitengebruik.

### Voor het eerste gebruik

Schuif de verwarmingselementen (nr. 4) op de juiste wijze in de uitsparing van de behuizing (nr. 9). Indien deze niet juist bevestigd zijn zal het apparaat uit veiligheidsoverwegingen niet inschakelen.

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 diepvriesproducten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.

Schakel de friteuse nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot. Doe ook geen andere (vloeï) stoffen in de pan zoals water.

### Aandachtspunten voor het gebruik van de frituurpan

#### Wel doen

- Gebruik de frituurpan alleen als huishoudelijk apparaat.
- Gebruik de frituurpan alleen voor het frituren van etenswaren.
- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor frituren. Controleer op de verpakking of het vet/de olie geschikt is voor de frituurpan.
- Zorg ervoor dat het niveau van het vet/de olie hoger ligt dan het minimum en lager dan het maximum, dus tussen de minimum en maximumlijnen. Als er te veel vet/olie in de pan zit, dan kan het zijn dat het vet/de olie uit de pan komt.
- Wees voorzichtig tijdens het frituren, zorg ervoor dat u de frituurpan veilig gebruikt door genoeg afstand te houden tussen de gebruiker en de frituurpan. Zorg ervoor dat er niemand bij de frituurpan staat die extra hulp of supervisie nodig heeft.
- Heb geduld en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Ververs de olie of het vet wanneer het bruin is, vies ruikt of in het begin rookt.
- Ververs de olie of het vet als er te veel water inzit. U kunt de hoge concentratie water in de olie of het vet herkennen door grote bellen, waterdruppels, waterdamp of het snel stijgen van de olie of het vet. Indien de olieconcentratie in de pan te hoog is, dan bestaat de kans dat het vet of de olie eruit zal komen met een explosie, wat erg gevaarlijk kan zijn voor degene die de frituurpan gebruikt of die erbij in de buurt staat.
- Ververs de olie of het vet nadat u het 8 tot maximaal 10 keer hebt gebruikt.
- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevroren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst ontdooid zijn door deze op een droge, schone handdoek te leggen. Dep wanneer het meeste ijs gesmolten is de etenswaren met de handdoek.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte om de frituurpan is wanneer u deze gebruikt.
- Laat te frituurpan zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de frituurpan op een droge, veilige plaats.
- Houd uw frituurpan uit de buurt van regen of vocht.

## Niet doen

- Bewaar of plaats de frituurpan nooit buiten of op een vochtige plek.
- Plaats geen etenswaren in de frituurpan wanneer deze aan het opwarmen is.
- Frituur niet te veel etenswaren in één keer.
- Bedek de frituurpan en het filter nooit.
- Voeg geen water toe aan het vet/de olie.

## Gebruik

Was de mandjes (nr. 3), de deksels (nr. 1) en de vetpannen (nr. 5) af in warm water.

Droog deze goed voor gebruik. Zorg dat de elektrische delen droog blijven.

Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het minstens gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zoals is aangegeven aan de binnenzijde van de vetpannen (nr. 5). Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.

Kies de geschikte temperatuur met de temperatuurschakelaar (nr. 8) op het bedieningspaneel voor datgene wat u wilt frituren.

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Schakel het apparaat aan met de aan/uit schakelaar (nr. 7). Indien het groene controle lampje (nr. 6) aan gaat is de ingestelde temperatuur bereikt. Haal het mandje met de handgreep (nr. 2) uit de friteuse.

Plaats het te frituren voedsel in het mandje (nr. 3). Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in het mandje te doen

Dompel het mandje langzaam onder om sterk opborrelen te voorkomen. Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat aan en uit. Tegelijk hiermee gaat ook het groene controlelampje (nr. 6) aan en uit.

Als de frituurtijd is verstreken, haal dan het mandje omhoog en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.

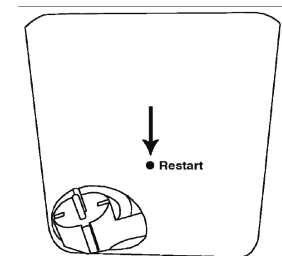
### Opnieuw op te starten

Bij oververhitting wordt de friteuse dankzij de thermische beveiliging automatisch uitgeschakeld. U kunt het apparaat echter zelf weer inschakelen.

Haal hiertoe eerst de stekker uit het stopcontact.

Druk vervolgens met een lang puntig voorwerp op het inschakelknopje.

Dit bevindt zich aan de achterzijde van het elektrisch gedeelte, verzonken in een gaatje.



### 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 verse 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.

## Baktabel

Gerecht	Baktemperatuur
Frites voorbakken	170 °C
Frites afbakken	175 °C
Fondue parmezaan	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 ververst (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. 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 op.

## Schoonmaken van het apparaat

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen.

Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.

Alle onderdelen, behalve het elektrische deel, kunnen in een warm sopje worden schoongemaakt. Droog ze 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 buitenshuis 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.
- Let op: om gevaar te voorkomen door het onbedoeld terugstellen van de thermische beveiliging mag dit apparaat niet gevoed worden via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten zijn op een circuit dat regelmatig uit en aangezet wordt door het voorwerp.
- Een beschadigd snoer of stekker moet vervangen worden door een geautoriseerde technicus om gevaar te vermijden. Repareer het apparaat niet zelf.
- Het gebruik van een verlengsnoer of iets dergelijks is niet toegestaan.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE RAADPLEGING

### Garantievoorwaarden 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:
  - 1) Ten gevolge van een val of ongeluk.
  - 2) Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
  - 3) Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
  - 4) 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 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 gedeponneerd, 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.

### Before first use

Slide the heating elements (No. 4) correctly in the recess of the outer shell (No. 9).

If the heating elements are not properly attached, the unit will not switch on for security reasons.

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.

### CONSIDERATIONS FOR USING THE FRYER

#### DO

- Only use the fryer for household appliance.
- Only use the fryer for frying food.
- Only use oil or grease that is suitable for frying. Check the packaging if the fat or oil is suitable for this fryer.
- Ensure the level of the fat or oil is higher than the minimum and less than the maximum, so between the minimum and maximum lines. If there is too much fat or oil in the fryer, it may be overflow the fryer.
- Be careful when frying, make sure the fryer is used safely by keeping enough distance between the user and the device. Make sure that people who needs extra help or supervision can't reach the fryer.
- Have patience and wait until the fryer have reached the right temperature.
- Change the oil or fat when it is brown, dirty smell or smoke in the beginning.
- Change the oil or fat when too much water is in it. You can recognize the high concentration of water in the oil or fat by large bubbles and water droplets, water vapor or rapid rise in oil or fat. If the oil concentration in the fryer is too high, there will be a chance, that the fat or oil will come out with an explosion, which can be very dangerous for those who use the fryer and those which are near the fryer.
- Change the oil or fat after 8 to maximum 10 times use.
- Remove all ice (molecules) on frozen foods. Make sure that fried foods will be thawed first, by laying the food in a dry clean towel. Dab the food with the towel when the majority of ice is melted.
- Make sure there is enough space around the fryer when you use it.
- Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation. Keep the fryer in a dry, safe place.
- Keep your fryer away from rain or moisture.

## DON'T

- Never store or place the bowl outside or in a damp place.
- Do not place food in the fryer when it is warming.
- Do not fry too much food at once.
- Never cover the bowl and the filter.
- Do not add water to the fat or oil

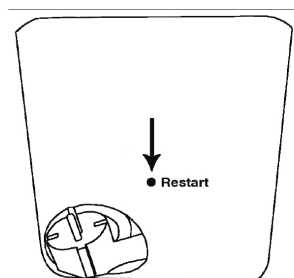
## Use

Wash the baskets (No. 3), the lids (No.1) and the oil bowls (No. 5) in warm water. Dry them well before use. Ensure that all electrical parts remain completely dry. 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 advice to avoid mixing different types of oil.

Select the temperature with the temperature button (No. 5) on the control panel for the food you wish to fry. Put the plug of the device into the outlet. Turn on the device by switching the on/off switch (No. 7). The green control light (No. 6) will turn on as soon as the desired temperature has been reached. Use the handle (no. 2) 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. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The green control light (No. 6) 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.

## Restart

In case of overheating, the fryer will switch off automatically. This safety mechanism can be found at the back off the electrical part. If it switches off, it can be reactivated by pressing in the button with a long pointed object. The button is situated deep behind the hole. First remove the plug of the device from the socket.



## 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 10 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
Parmesan 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 of the device 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 of the device from the outlet. Make sure the fryer 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. These parts are not dishwasher safe. 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.
- Note: To avoid danger by the accidental resetting thermal protection, the device may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit and is turned regularly by the subject.
- This device is not intended for use with an external timer or a remote control system.
- Note: To avoid danger by the accidental resetting thermal protection, the device may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit and is turned regularly by the object.
- A damaged cord or plug must be replaced by an authorized technician to avoid a hazard. Do not repair the device yourself.
- Using an extension cord or something similar is not allowed.

## 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.

## Utilisation et entretien

Retirez tous les emballages de l'appareil.

Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile.

Tension nominale : 220-240V CA 50Hz.

Posez l'appareil sur une surface plate et stable en laissant 10 cm d'espace libre de chaque côté. Cet appareil ne convient pas à une installation intégrée ou en extérieur.

### Avant la première utilisation

Faites glisser les éléments chauffants (n°4) correctement dans le retrait de la cuve extérieure (n°9).

Si les éléments chauffants ne sont pas bien fixés, l'appareil ne s'allumera pas pour des raisons de sécurité.

Ce type de friteuse ne convient qu'à une utilisation avec de l'huile ou de la graisse liquide, et non pas avec de la graisse solide.

L'utilisation de graisse solide risque de piéger l'eau dans la graisse, ce qui causerait de fortes éclaboussures en chauffant.

Vérifiez également que l'huile ou la graisse ne contient pas d'eau, par exemple de l'eau provenant de produits congelés, car cela causerait d'importantes éclaboussures.

N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse car cela endommagerait l'appareil.

Ne versez pas de liquide, comme de l'eau, dans la cuve.

## À PROPOS DE L'UTILISATION DE LA FRITEUSE

### À FAIRE

- N'utilisez cette friteuse qu'en tant qu'appareil électroménager.
- N'utilisez cette friteuse que pour frire des aliments.
- N'utilisez que de l'huile ou de la graisse qui convient à la friture. Vérifiez sur l'emballage si la graisse ou l'huile convient à cette friteuse.
- Vérifiez si le niveau de graisse ou d'huile se situe entre la ligne du minimum et la ligne du maximum. S'il y a trop de graisse ou d'huile dans la friteuse, elle peut déborder.
- Soyez prudent en utilisant la friteuse, assurez-vous d'être à une distance suffisante. Assurez-vous que les personnes qui ont besoin d'aide ou de surveillance ne puissent pas accéder à la friteuse.
- Changez l'huile ou la graisse si elle est brune, si elle sent mauvais ou si de la fumée se dégage à l'allumage.
- Changez l'huile ou la graisse quand elle contient trop d'eau. Si l'huile ou la graisse fait de grandes bulles, des gouttelettes d'eau, de la vapeur d'eau ou si elle augmente rapidement, cela signifie qu'elle contient beaucoup d'eau. Si la concentration d'huile dans la friteuse est trop élevée, alors il y a un risque que la graisse ou l'huile explose, ce qui peut être très dangereux pour les utilisateurs de la friteuse et les personnes à proximité.
- Changez l'huile ou la graisse toutes les 8 à 10 utilisations.
- Retirez toute la glace (agréats) sur les aliments congelés. Vérifiez que les aliments sont bien décongelés avant de les frire, en les étalant sur un torchon sec et propre. Tamponnez les aliments avec le torchon quand le gros de la glace a fondu.
- Vérifiez qu'il y a assez d'espace autour de la friteuse quand vous l'utilisez.
- Laissez la friteuse refroidir sans le couvercle afin d'éviter la condensation. Rangez la friteuse dans un endroit sec et sûr.
- La friteuse ne doit pas être exposée à la pluie et à l'humidité.
- Soyez patient et attendez que la friteuse atteigne la bonne température.

## À NE PAS FAIRE

- Ne rangez et ne posez jamais la cuve à l'extérieur ou dans un endroit humide.
- Ne mettez pas d'aliment dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.
- Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois.
- Ne couvrez jamais la cuve et le filtre.
- N'ajoutez pas d'eau dans la graisse ou dans l'huile

### Utilisation

Lavez les paniers (n°3), les couvercles (n°1) et les bacs à huile (n°5) dans de l'eau chaude. Séchez-les bien avant utilisation. Assurez-vous que toutes les pièces électriques restent entièrement sèches.

Remplissez l'appareil avec la quantité nécessaire d'huile ou de graisse. Vérifiez que le niveau d'huile ou de graisse dans l'appareil est entre le minimum et le maximum, comme indiqué à l'intérieur de la friteuse. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.

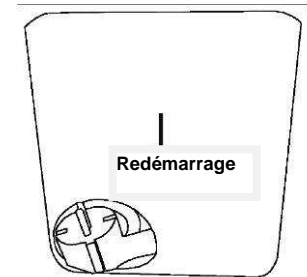
Sélectionnez la température avec le bouton de contrôle (n°5) sur la façade pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique. Allumez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt (n°7). Le voyant lumineux vert (n°6) s'allumera dès que la température voulue est atteinte. Utilisez la poignée (n°2) pour soulever le panier de la friteuse.

Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, les aliments doivent être secs avant d'être mis dans le panier. Immergez doucement le panier dans l'huile ou la graisse pour éviter que l'huile ne fasse trop de bulles. Pour que l'huile reste à la bonne température, le thermostat s'activera et se désactivera. Le voyant lumineux vert (n°6) s'allumera et s'éteindra.

Soulevez le panier quand la durée de friture est écoulée et accrochez-le par la fixation sur la cuve pour que l'huile puisse s'égoutter.

### Redémarrage

En cas de surchauffe, la friteuse ne s'éteindra pas automatiquement. Ce mécanisme de sécurité se situe à l'arrière de la partie électrique. S'il s'éteint, il peut être réactivé en appuyant sur le bouton avec un objet long et pointu. Ce bouton se situe profond dans le trou. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation de la prise électrique.



### Astuces

- Utilisez un maximum de 200 grammes d'aliments en morceaux par litre d'huile.
- Avec des produits congelés, utilisez un maximum de 100 grammes car l'huile refroidira rapidement. Secouez les produits congelés au-dessus de l'évier pour faire tomber l'excès de glace.
- Quand vous utilisez des aliments frais en morceaux, séchez-les après lavage pour qu'ils n'ajoutent pas d'eau dans l'huile. Faites frire les aliments en morceaux en deux bains. Le premier bain (pour blanchir) entre 5 et 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième bain ( finition) entre 2 et 4 minutes à 175 degrés. Laissez égoutter l'huile.



## Tableau pour la friture

Plat	Température de friture
Pré-frire des aliments en morceaux	170°C
Finir la friture d'aliments en morceaux	175°C
Fondue au parmesan	170°C
Croquettes de fromage	170°C
Croquettes de viande/poisson/pommes de terre	190°C
Poisson	170°C
Bâtonnets de poisson	180°C
Beignet au fromage	180°C
Beignets en boule	190°C
Saucisse congelée	190°C
Poulet	160°C
Beignet aux crevettes	180°C

## Changer l'huile

Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique). Changez l'huile régulièrement. Cela est particulièrement nécessaire quand l'huile ou la graisse devient foncée ou quand elle sent mauvais. Changez systématiquement l'huile toutes les 10 utilisations. Changez toute l'huile à la fois. Ne mélangez jamais une nouvelle huile avec de l'ancienne huile. L'huile usagée est nuisible à l'environnement. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers, suivez les directives des autorités locales.

## Nettoyage et entretien

Débranchez la fiche de l'appareil de la prise électrique. Attendez que la friteuse ait refroidi complètement. N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Toutes les pièces non électriques sont lavables à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les complètement avant de les réutiliser. Ces pièces ne se lavent pas au lave-vaisselle. Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un torchon humide, puis séchez-la avec un torchon doux et propre. N'utilisez jamais de détergent abrasif.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour ne pas risquer un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces. N'utilisez pas l'appareil si son cordon et sa prise sont endommagés ou s'il présente des dysfonctionnements, ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dommages corporels et rendre la garantie caduque.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur, sur ou à proximité de sources de chaleur.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un rebord, ne touchez pas ses surfaces chaudes et ne posez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux, de décor de fenêtre, etc.
- Cet appareil est destiné à une utilisation familiale uniquement et pour son utilisation prévue.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- L'appareil doit être surveillé, il ne doit pas être laissé sur ON ou chaud sans qu'un adulte ne le surveille.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont sous surveillance ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou avec un système de télécommande.
- Remarque : Pour éviter de réenclencher par accident la protection thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de connexion externe comme un minuteur et il ne doit pas être connecté sur un circuit. Il faut allumer et éteindre l'appareil manuellement.
- Si le cordon ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par un réparateur agréé, pour éviter tout danger. Ne réparez pas l'appareil vous-même.
- L'utilisation d'une rallonge ou d'un dispositif similaire n'est pas permise.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION FUTURE

## Garantie

- Cet appareil fourni par notre Société est couvert par une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat (reçu).
- Pendant la durée de la garantie, tout défaut matériel et tout défaut de fabrication de l'appareil ou de ses accessoires seront réparés ou remplacés sans frais à notre discrétion. Les services de cette garantie n'entraînent pas une extension de garantie et ne saurait donner lieu à une nouvelle garantie !
- Le bon de garantie est fourni par la preuve d'achat. Sans la preuve d'achat, aucun remplacement et aucune réparation ne seront effectués gratuitement.
- Si vous souhaitez faire une réclamation sous garantie, veuillez retourner à votre distributeur toute la machine dans l'emballage d'origine, accompagnée du reçu.
- Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance téléphonique. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais.
- Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.
- La garantie est caduque en cas de modification non autorisée.
- Après l'expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées par un distributeur compétent ou par un réparateur contre un paiement pour les frais occasionnés.

## Directives pour la protection de l'environnement



Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être éliminé dans un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

## Emballage

L'emballage est 100% recyclable, retournez-le séparément.

## Produit

Cet appareil comprend un marquage selon la directive européenne 2002/96/EC relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). En assurant le bon traitement de vos déchets, vous aidez à protéger l'environnement et la santé.

## Déclaration de conformité CE

Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux objectifs de sécurité de la Directive 2006/95/EC sur les « appareils basse tension », aux exigences de sécurité de la Directive 2004/108/EC « Compatibilité électromagnétique » et aux exigences de la Directive 93/68/EEC.

## Inbetriebnahme und Pflege

Entfernen Sie die gesamte Verpackung vom Gerät.

Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Spannung Ihrer Hausversorgung übereinstimmt.

Betriebsspannung: AC 220 -240 V 50 Hz.

Das Gerät immer auf eine ebene und feste Fläche stellen und einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät einhalten. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.

## Vor der ersten Inbetriebnahme

Schieben Sie die Heizelemente (Nr. 4) korrekt in die Aussparung des Außengehäuses (Nr. 9). Falls die Heizelemente nicht korrekt befestigt sind, kann das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht eingeschaltet werden.

Dieser Fritteusertyp ist nur für die Verwendung von Öl oder Flüssigfett, nicht aber von festem Fett geeignet.

Bei der Verwendung von festem Fett besteht das Risiko von Wassereinschlüssen im Fett, was bei der Erhitzung zu übermäßigem Spritzen führt.

Stellen Sie ebenfalls sicher, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z. B. aus Gefrierprodukten versetzt ist, da dies ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führen kann.

Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies zu Geräteschäden führt.

Gießen Sie niemals irgendeine Flüssigkeit, z. B. Wasser, in die Wanne.

## HINWEISE ZUR VERWENDUNG DER FRITTEUSE

### VERWENDUNG

- Verwenden Sie die Fritteuse nur als Haushaltsgerät.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur zum Frittieren von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das zum Frittieren geeignet ist. Überprüfen Sie die Verpackung, ob das Fett oder Öl für diese Fritteuse geeignet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Öl- oder Fettstand über dem Minimum und unter dem Maximum liegt, also zwischen den Minimum- und Maximumanzeigen. Falls sich der in der Fritteuse zuviel Öl oder Fett befindet, kann das zum Überlaufen der Fritteuse führen.
- Lassen Sie beim Frittieren Vorsicht walten und stellen Sie sicher, sich zwischen dem Gerät und dem Nutzer ein ausreichender Sicherheitsabstand befindet. Stellen Sie sicher, dass Personen, die Aufsicht oder Hilfe benötigen, außer Reichweite der Fritteuse bleiben.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es braun oder schmutzig ist oder unangenehm riecht oder beim Frittierenbeginn Rauch absondert.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett wenn sich zu viel Wasser darin befindet. Die zu hohe Wasserkonzentration im Öl oder Fett können Sie daran erkennen, dass große Blasen oder Wassertröpfchen aufsteigen, Wasserdampf entweicht oder der Öl- oder Fettstand sich sehr schnell erhöht. Falls die Wasserkonzentration in der Fritteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig herausschießt, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist.
- Wechseln Sie nach 8 bis maximal 10 Einsätzen das Öl oder Fett.
- Entfernen Sie von gefrorenen Lebensmitteln alle Eisreste. Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel zuerst aufgetaut werden, indem Sie diese in ein trockenes, sauberes Tuch legen. Tupfen Sie die Lebensmittel mit dem Tuch ab, wenn ein großer Teil des Eises geschmolzen ist.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Verwendung der Fritteuse um diese ein ausreichender Abstand zu anderen Gegenständen gewährleistet ist.

- Lassen Sie die Fritteuse ohne Abdeckung abkühlen, um Kondensation zu verhindern. Lagern Sie die Fritteuse an einem trockenen, sicheren Ort.
- Halten Sie Ihre Fritteuse von Regen oder Feuchtigkeit fern.
- Warten Sie immer bis die Fritteuse die korrekte Temperatur erreicht hat.

### VORSICHT

- Lagern Sie die Wanne niemals im Freien oder an einem feuchten Ort.
- Legen Sie beim Aufwärmen der Fritteuse keine Lebensmittel in die Wanne.
- Frittieren Sie niemals eine zu große Menge auf einmal.
- Decken Sie niemals die Wanne oder den Filter ab.
- Geben Sie kein Wasser zum Öl oder Fett.

### Verwendung

Reinigen Sie die Körbe (Nr. 3), die Deckel (Nr. 1) und die Ölwannen (Nr. 5) in warmem Wasser. Trocken Sie diese vor Gebrauch sorgfältig ab. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile vollständig trocken bleiben.

Befüllen Sie das Gerät mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens bis zum Minimum und nicht höher als bis zum Maximum befüllt ist, was Sie an der Innenseite der Fritteuse ablesen können. Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass keine verschiedenen Öltypen gemischt werden.

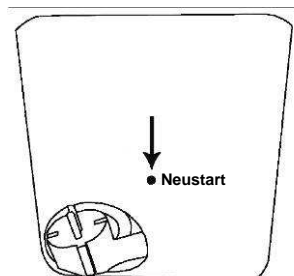
Wählen Sie mit dem Temperatur-Regler (Nr. 5) auf dem Bedienfeld die Temperatur für die Lebensmittel, die Sie frittieren möchten. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Netzsteckdose. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie dem Ein/Aus-Schalter (Nr. 7) betätigen. Die grüne Kontrollleuchte (Nr. 6) wird aufleuchten, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie den Griff (Nr. 2), um den Korb aus der Fritteuse zu heben.

Legen Sie das Frittiergut in den Korb. Für die besten Ergebnisse sollten die Lebensmittel trocken in den Korb gelegt werden. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett, um eine zu starkes Sprudeln zu vermeiden. Das Thermostat wird sich ein- und ausschalten, um die korrekte Temperatur zu gewährleisten. Die grüne Kontrollleuchte (Nr. 6) schaltet sich also ein und aus.

Heben Sie, wenn die Frittiervzeit erreicht ist, den Korb aus der Wanne und hängen Sie ihn auf den Haken über die Wanne, sodass das Öl abtropfen kann.

### Neustart

Im Fall von Überhitzung schaltet sich die Fritteuse automatisch ab. Sie finden den Sicherheitsmechanismus auf der Rückseite des Elektroteils. Falls sich das Gerät abgeschaltet hat, kann es durch Eindrücken dieses Knopfes, mit Hilfe eines langen spitzen Gegenstands, neu gestartet werden. Der Knopf befindet sich tief im Loch. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Netzsteckdose.



### Frittiertipps

- Verwenden Sie pro Liter Öl nur 200 g Pommes Frites.
- Falls Sie gefrorene Produkte frittieren möchten, verwenden Sie nur 100 g, da sich das Öl sehr schnell abkühlt. Schütteln Sie gefrorene Produkte über der Spüle um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Falls Sie frische Pommes Frites verwenden, trocken Sie diese nach dem Waschen ab, um zu vermeiden, dass Wasser in das Öl gelangt. Frittieren Sie die Pommes Frites in zwei Durchgängen. Blanchieren Sie diese zuerst 5 bis 10 Minuten bei 170°C. Anschließend 2 bis 4 Minuten bei 175°C fertig frittieren. Warten Sie, bis das Öl abgetropft ist.

### Frittiertabelle

Gericht	Frittiertemperatur
Vorfrittierte Pommes Frites	170 °C
Letzter Durchgang für Pommes Frites	175 °C
Parmesan-Fondue	170 °C
Käsekroketten	170 °C
Fleisch/Fisch/Kartoffel-Kroketten	190 °C
Fisch	170 °C
Fischstäbchen	180 °C
Käse-Beignet	180 °C
Doughnut-Bällchen	190 °C
Gefrorene Wurst	190 °C
Hühnchen	160 °C
Garnelen-Beignet	180 °C

### Austauschen des Öls

Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse und das Öl oder Fett abgekühlt haben, bevor Sie das Öl oder Fett austauschen (Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose). Wechseln Sie das Öl regelmäßig. Das ist besonders wichtig, wenn das Öl oder Fett dunkel geworden ist oder sich der Geruch geändert hat. Tauschen Sie das Öl immer nach 10 Frittierdurchgängen aus. Tauschen Sie das Öl immer vollständig aus. Mischen Sie niemals altes mit neuem Öl. Gebrauchtes Öl ist umweltschädlich. Geben Sie es niemals in den normalen Hausmüll, sondern folgen Sie den Richtlinien der Ortsbehörden.

### Reinigung und Pflege

Ziehen den Netzstecker des Geräts aus der Netzdose. Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse vollständig abgekühlt hat. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Alle nicht-elektrischen Teile können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie diese vor der Wiederverwendung vollständig ab.

Diese Teile sind nicht geschirrspülmaschinengeeignet.

Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocken Sie diese mit einem weichen, sauberen Tuch ab.

Verwenden Sie niemals Scheuermittel.

## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN



- Lesen Sie sich bitte alle Anweisungen vor der Inbetriebnahme durch.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Zum Schutz vor elektrischem Schlag tauchen Sie weder Kabel, Stecker noch das Gerät selbst in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen und vor der Reinigung. Lassen Sie das Kochgerät abkühlen, bevor Sie Teile an- oder abbauen. Benutzen Sie kein Gerät mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker, nach einer Funktionsstörung oder wenn das Gerät auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
- Die Verwendung zusätzlicher, nicht vom Gerätehersteller empfohlener Zubehörteile kann zu Verletzungen und Löschung jeglicher Garantieansprüche führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in der Nähe/auf Heizquellen.
- Vermeiden Sie, dass das Kabel über die Tischkante oder den Tresen hängt, heiße Oberflächen berührt oder in Kontakt mit den heißen Teilen kommt. Platzieren Sie das Gerät nicht unter oder in der Nähe von Vorhängen, Gardinen usw.
- Das Gerät darf nur im Haushalt und für den Verwendungszweck, für den es hergestellt wurde, genutzt werden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät ist immer zu beaufsichtigen und sollte niemals eingeschaltet oder vor der Abkühlung ohne entsprechende Aufsicht eines Erwachsenen bleiben.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen geeignet, außer sie werden beaufsichtigt oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die Benutzung des Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer externen Schaltuhr oder einem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Anmerkung: Um die Gefahr einer unbeabsichtigten Rückstellung des Wärmeschutzes zu vermeiden, sollte das Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, z. B. eine Schaltuhr betrieben werden oder mit einem Stromkreis verbunden werden, der das Gerät regelmäßig einschaltet.
- Zur Gefahrenvermeidung muss ein beschädigtes/r Kabel oder Stecker von einem autorisierten Fachmann ersetzt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Die Verwendung einer Verlängerungsschnur oder ähnlicher Teile ist nicht gestattet.

**BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF**

## Garantie

- Die Geräteggarantie, die von unserem Unternehmen gewährt wird, beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Kaufdatum (Quittung).
- Alle Defekte des Geräts oder seines Zubehörs aufgrund von Material- oder Herstellungsfehlern werden durch kostenlose Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Austausch des Geräts beseitigt. Die Garantieleistungen sehen weder eine Garantieverlängerung noch ein Recht auf Neuausstellung der Garantie vor!
- Der Garantienachweis wird durch den Kaufbeleg zur Verfügung gestellt. Ohne Kaufbeleg wird keine kostenlose Reparatur oder ein Austausch durchgeführt.
- Falls Sie einen Garantieanspruch geltend machen möchten, bringen Sie bitte das gesamte Gerät in der Originalverpackung und mit Kaufbeleg zu Ihrem Händler.
- Die Beschädigung von Zubehörteilen führt nicht automatisch zum kostenlosen Austausch des gesamten Geräts. Kontaktieren Sie in diesen Fällen bitte unsere Hotline. Glasbruch oder Bruch von Plastikteilen ist immer kostenpflichtig.
- Defekte an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, ebenso wie Reinigung, Wartung oder Austausch besagter Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind daher kostenpflichtig!
- Im Fall unsachgemäßer Produktmanipulation erlischt die Garantie.
- Nach Ablauf der Garantie können Reparaturen durch den Fachhändler oder Reparaturservice kostenpflichtig durchgeführt werden.

## Umweltschutzzrichtlinien



Dieses Gerät gehört nach Ablauf seiner Gebrauchsdauer nicht in den Hausmüll, sondern muss an einem Recycling-Punkt für elektrische und elektronische Haushaltsgeräte abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanleitung und Verpackung soll Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Punkt lenken. Das Material, das für dieses Gerät verwendet wurde ist recycelbar. Durch das Recycling gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie bei Ihren Kommunalbehörden nach Informationen zur Rücknahme nach.

## Verpackung

Die Verpackung ist zu 100 % recycelbar, geben Sie die Verpackung getrennt zurück.

## Produkt

Dieses Gerät ist mit einem Kennzeichen gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ausgestattet. Durch die Sicherstellung, dass das Produkt korrekt als Abfall entsorgt wird, helfen Sie die negativen Auswirkungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu minimieren.

## EU-Konformitätserklärung

Dieses Gerät wurde gemäß der Sicherheitsziele der EG-Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG, der Sicherheitsanforderungen der EMV-Richtlinie 2004/108/EG „Elektromagnetischer Kompatibilität“ und der Erfordernisse der Richtlinie 93/68/EWG entwickelt, hergestellt und vertrieben.

## Uso y mantenimiento

Retire todo el material de embalaje del aparato.

Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar.

Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz.

Coloque el aparato sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este aparato no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.

### Antes del primer uso

Deslice correctamente las resistencias (Nº 4) en el hueco de la cubierta exterior (Nº 9).

Si estas no se insertan correctamente, la unidad no se encenderá por razones de seguridad.

En este tipo de freidora sólo se puede utilizar aceite o grasa líquida, no admite grasa sólida.

El uso de este tipo de grasa presenta el riesgo de que se atrape agua en la misma y al calentarse salpique violentamente.

Asegúrese también de que el aceite o la grasa no estén contaminados con agua proveniente, por ejemplo, de productos congelados, ya que salpicará demasiado.

No utilice nunca la freidora sin aceite o grasa ya que esto dañará el aparato.

No vierta ningún líquido, como por ejemplo agua, en la máquina.

## CONSIDERACIONES PARA EL USO DE LA FREIDORA

### QUÉ HACER

- Utilice la freidora sólo para el uso doméstico.
- Utilice la freidora sólo para el freír alimentos.
- Utilice sólo aceite o grasa que sean apropiados para freír. Compruebe si el aceite o la grasa son apropiados para esta freidora en su embalaje correspondiente.
- Asegúrese de que el nivel de aceite o grasa es superior al mínimo e inferior al máximo, o sea, que está entre las líneas de máximo y mínimo. Si hay demasiado aceite o grasa en la freidora, puede que rebose el aparato.
- Tenga cuidado al freír, asegúrese de que la freidora se utiliza de manera segura y se mantiene la suficiente distancia entre el usuario y el aparato. Asegúrese de que las personas que necesitan ayuda o supervisión no pueden alcanzar la freidora.
- Cambie el aceite o la grasa cuando se vuelvan marrones, huelan mal o produzcan humo al principio.
- Cambie el aceite o la grasa cuando contengan demasiada agua. La alta concentración de agua en el aceite o en la grasa se puede reconocer por la presencia de grandes burbujas y gotas de agua, vapor de agua o el ascenso rápido del aceite o la grasa. Si la concentración de agua en la freidora es demasiado elevada, existirá la posibilidad de que el aceite o la grasa sean expulsados de la freidora por una explosión y esto puede ser muy peligroso para los usuarios y cualquier persona que se encuentre cerca del aparato.
- Cambie el aceite o la grasa después de 8 o un máximo de 10 usos.
- Elimine todo el hielo (moléculas) de los alimentos congelados. Asegúrese de que los alimentos se han descongelado bien antes de freírlos, y colóquelos sobre un palo limpio y seco. Golpee suavemente los alimentos con el paño cuando la mayor parte del hielo se haya derretido.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor de la freidora cuando vaya a utilizarla.
- Deje la freidora destapada para que se enfríe y así evitar la condensación. Mantenga la freidora en un lugar seco y seguro.
- Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad.
- Tenga paciencia y espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.

### QUÉ NO HACER

- No guarde ni coloque el depósito nunca en el exterior o en un lugar húmedo.
- No ponga comida en la freidora mientras se está calentando.
- No fría demasiada comida a la vez.
- No cubra nunca el depósito ni el filtro.
- No añada agua al aceite o la grasa.

### Uso

Limpie las cestas (Nº 3), las tapas (Nº 1) y los depósitos de aceite (Nº 5) en agua templada. Séquelos bien antes de utilizarlos. Asegúrese de que las partes eléctricas estén completamente secas.

Llene el aparato con la cantidad necesaria de aceite o grasa. Asegúrese de que el aparato se llena al menos hasta el nivel mínimo y por debajo del nivel máximo, tal y como se indica en el interior de la freidora. Recomendamos evitar la mezcla de diferentes tipos de aceites para obtener resultados óptimos.

Seleccione la temperatura con el botón de temperatura (Nº 5) en el panel de control para los alimentos que desea freír. Conecte el enchufe del aparato a la red de suministro. Encienda el aparato mediante el interruptor de encendido/apagado (Nº 7). El piloto de control verde (Nº 6) se encenderá en cuanto se alcance la temperatura deseada. Utilice el asa (Nº 2) para sacar la cesta de la freidora.

Coloque la comida que desea freír en la cesta. Los alimentos deberán estar secos antes de colocarlos en la cesta para obtener resultados óptimos. Sumerja la cesta lentamente en el aceite o la grasa para evitar que burbujeen con demasiada fuerza. Para asegurarse de que el aceite permanece a la temperatura correcta, el termostato se encenderá y se apagará. El piloto de control verde (Nº 6) también se encenderá y apagará.

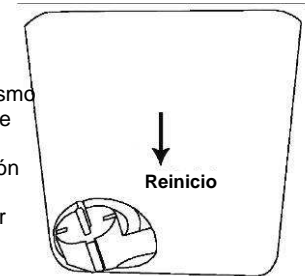
Alce la cesta cuando haya transcurrido el tiempo necesario y cuélguela del gancho de la freidora de manera que se pueda escurrir el aceite.

### Reinicio

En caso de que se produzca un sobrecalentamiento, la freidora se apagará automáticamente. Este mecanismo de seguridad se puede encontrar en la parte trasera de los elementos eléctricos.

Si se apaga, se puede volver a activar al pulsar el botón con un objeto punzante largo.

El botón está situado a cierta profundidad en el interior del agujero. En primer lugar desenchufe el aparato de la red.



### Consejos para freír

- Utilice un máximo de 200 gramos de patatas por litro de aceite.
- Al freír productos congelados, utilice un máximo de 100 gramos porque el aceite se enfría rápidamente. Sacuda los productos congelados sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.
- Cuando se utilicen patatas frescas, séquelas después de lavarlas para asegurarse de que no se introduce agua en el aceite. Fría las patatas en dos pasos. En el primero escáldelas de 5 a 10 minutos a 170 grados. En el segundo (acabado), de 2 a 4 minutos a 175 grados. Deje que se escurra el aceite.

## Tabla de freír

Plato	Temperatura
Etapla inicial para las patatas	170 °C
Etapla final para las patatas	175 °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
Queso frito	180 °C
Bolas de masa	190 °C
Salchicha congelada	190 °C
Pollo	160 °C
Gambas fritas	180 °C

## Cambio del aceite

Asegúrese de que la freidora y el aceite o la grasa se han enfriado antes de cambiar el aceite o la grasa (desenchufe el aparato de la red). Cambie el aceite con regularidad. Esto es particularmente importante cuando el aceite se vuelve más oscuro o cambia de olor. No utilice el aceite nunca más de 10 veces. Cambie todo el aceite a la vez. No mezcle nunca aceite nuevo con el ya usado.

El aceite usado es perjudicial para el medio ambiente. No se deshaga de él junto con su basura normal, sino que debe seguir las normas indicadas por las autoridades locales.

## Limpieza y mantenimiento

Desconecte el enchufe del aparato a la red de suministro. Asegúrese de que la freidora se ha enfriado completamente. No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido.

Todas las partes que no son eléctricas se pueden lavar en agua templada con jabón.

Séquelas completamente antes de volverlas a utilizar.

Estas partes no se pueden lavar en el lavavajillas.

Limpie la parte exterior de la freidora con un paño húmedo y séquela con otro limpio y suave.

No utilice nunca detergentes abrasivos.

## PRECAUCIONES IMPORTANTES



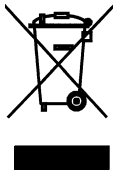
- Lea las instrucciones antes del uso.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mandos.
- Como medida de protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que el aparato de enfríe antes de montar o desmontar cualquiera de sus piezas. No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que se haya sufrido una avería o de que se haya dañado de cualquier manera.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones e invalidar la garantía que pueda tener.
- No lo utilice en el exterior, ni cerca o sobre fuentes de calor directo.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del banco de cocina, ni que entre en contacto con las partes calientes y no permita que el aparato se coloque debajo o cerca de cortinas, cubiertas de ventanas, etc.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato se debe colocar sobre una superficie estable nivelada.
- Este aparato precisa supervisión, por tanto, no lo deje nunca desatendido por un adulto mientras esté encendido o caliente.
- Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos (niños incluidos), a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato no se ha diseñado para el uso con temporizadores externos ni sistemas de control remoto.
- Nota: Para evitar peligros causados por un reinicio inadvertido del corte térmico, el aparato no debe recibir alimentación de un dispositivo conmutador externo, como un temporizador, ni se debe conectar a un circuito que se encienda regularmente por el individuo.
- La sustitución de cables y enchufes dañados se debe realizar por un técnico autorizado para evitar peligros. No repare el aparato usted mismo.
- No está permitido utilizar un cable alargador ni similar.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

## Garantía

- El aparato proporcionado por nuestra Compañía está cubierto por una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (recibo).
- Durante el periodo de garantía, cualquier avería del aparato o de sus accesorios debida a defectos de los materiales o la fabricación se solucionará gratuitamente mediante una reparación o, a nuestra discreción, su sustitución. Los servicios de la garantía no incluyen una extensión de la duración de la misma ni dan derecho a extender una nueva garantía.
- La prueba de garantía se proporciona con la prueba de compra. Sin esta, no se llevarán a cabo reparaciones ni cambios gratuitos.
- Si desea realizar una reclamación de garantía, devuelva la máquina completa en su embalaje original al vendedor, junto con el recibo.
- Daños a los accesorios no garantizan una sustitución gratuita automática de la máquina entera. En tales casos póngase en contacto con nuestra línea de atención. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrá cargo.
- Los defectos de consumibles o piezas susceptibles al desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o sustitución de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por tanto, deben pagarse.
- La garantía quedará anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Tras la caducidad de la garantía, las reparaciones se pueden realizar por vendedores capacitados o por el servicio de reparaciones mediante el pago correspondiente.

## Normas de protección del medioambiente



Este aparato no se debe desechar con los residuos domésticos cuando finalice su vida útil, sino que se debe depositar en un centro de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le avisa de este aspecto importante. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información acerca del punto de recogida.

## Embalaje

El embalaje es 100% reciclable, devuelva el embalaje por separado.

## Producto

Este aparato está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/EC para Desechos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Al asegurar que el producto se procesa correctamente cuando se desecha, ayudará a evitar las posibles consecuencias adversas para el medioambiente y la salud humana.

## Declaración de conformidad CE

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

## Funcionamiento e manutenzione

Rimuovere tutto l'imballaggio dell'apparecchio.

Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica.

Tensione nominale: AC220-240V 50Hz.

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.

## Prima del primo utilizzo

Far scorrere gli elementi riscaldanti (4) correttamente nella scanalatura della struttura esterna (9).

Se gli elementi riscaldanti non sono fissati in modo corretto, l'unità non si accenderà per motivi di sicurezza.

Questo tipo di friggitrice può essere usata solo con olio o grasso liquido e non con grasso solido.

L'uso di grasso solido provoca il rischio di trattenere l'acqua nel grasso che causa schizzi violenti quando si riscalda.

Assicurarsi anche che il grasso/olio non sia contaminato con acqua, per esempio prodotti congelati, che causerebbero schizzi eccessivi.

Non usare mai la friggitrice senza olio o grasso in quanto ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio.

Non versare mai liquidi, come acqua, nella vaschetta.

## CONSIDERAZIONI PER L'USO DELLA FRIGGITRICE

### FARE

- Usare la friggitrice solo per utilizzo domestico.
- Usare la friggitrice solo per friggere cibo.
- Usare solo olio o grasso idoneo per friggere. Verificare sulla confezione se il grasso o l'olio è idoneo per questa friggitrice.
- Assicurarsi che il livello dell'olio o del grasso sia più alto del minimo e più basso del massimo, quindi tra le linee di minimo e massimo. Se c'è troppo grasso o olio nella friggitrice, esso potrebbe fuoriuscire.
- Fare attenzione durante la friggitura, assicurandosi che la friggitrice sia usata in modo sicuro mantenendo una distanza sufficiente tra l'utente e l'apparecchio. Assicurarsi che le persone che hanno bisogno di assistenza o supervisione non accedano alla friggitrice.
- Sostituire l'olio o il grasso quando diventa marrone o si produce cattivo odore o fumo all'avvio.
- Sostituire l'olio o il grasso quando vi è troppa acqua in esso. È possibile rilevare l'alta concentrazione di acqua nell'olio o nel grasso attraverso grandi bolle e goccioline di acqua, vapore acqueo o aumento rapido nell'olio o nel grasso. Se la concentrazione dell'olio nella friggitrice è troppo alta, ci potrà essere la possibilità che il grasso o l'olio provocare un'esplosione, che può essere molto pericolosa per coloro che usano la friggitrice e coloro che sono vicini.
- Sostituire l'olio o il grasso dopo un utilizzo di 8/10 volte.
- Rimuovere tutto il ghiaccio (molecole) dai cibi congelati. Assicurarsi che i cibi congelati siano prima scongelati, ponendoli in una tovaglia asciutta pulita. Premere il cibo con la tovaglia quando la maggior parte del ghiaccio è sciolta.
- Assicurarsi che vi sia spazio sufficiente intorno alla friggitrice quando in uso.

- Lasciare raffreddare la friggitrice scoperta per prevenire la condensa. Tenere la friggitrice in un luogo asciutto e sicuro.
- Tenere la friggitrice lontano da pioggia o umidità.
- Avere pazienza e attendere finché la temperatura abbia raggiunto la temperatura giusta.

#### NON FARE

- Non conservare o porre la vaschetta all'aperto o in un posto umido.
- Non porre cibo nella friggitrice mentre si sta riscaldando.
- Non friggere troppo cibo in un'unica volta.
- Non coprire mai la vaschetta e il filtro.
- Non aggiungere acqua al grasso o all'olio

#### Uso

Lavare i cestelli (3), i coperchi (1) e le vaschette dell'olio (5) in acqua calda.

Asciugarli bene prima dell'uso. Assicurarsi che tutte le parti elettriche siano completamente asciutte.

Riempire l'apparecchio con la quantità di olio o grasso richiesta. Assicurarsi che l'apparecchio sia riempito almeno al livello minimo e non di più del livello massimo, come indicato all'interno della friggitrice. Per risultati ottimali consigliamo di evitare di mischiare diversi tipi di olio.

Selezionare la temperatura con il pulsante Temperatura (5) sul pannello di controllo per il cibo che desideri friggere. Inserire la spina nella corrente. Accendere l'apparecchio mediante l'interruttore on/off (7). La spia di controllo verde (6) si accende non appena la temperatura desiderata è stata raggiunta. Usare la maniglia (2) per sollevare il cestello dalla friggitrice. Porre il cibo da friggere nel cestello. Per i migliori risultati il cibo deve essere asciugato prima di essere posto nel cestello. Immergere il cestello nell'olio o nel grasso lentamente per evitare la formazione di bolle troppo forte. Per assicurare che l'olio sia alla temperatura corretta, il termostato commuterà su on e off. Anche la spia di controllo verde (6) si accende e si spegne. Sollevare il cestello quando il tempo di frittura è trascorso e appenderlo al gancio nella vaschetta in modo che l'olio possa colare.

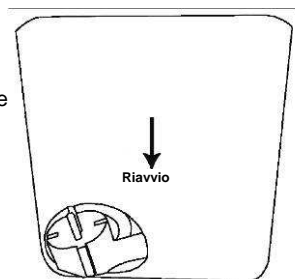
#### Riavvio

In caso di surriscaldamento, la friggitrice si spegnerà automaticamente. Questo dispositivo di sicurezza può essere trovato sul retro del dispositivo elettrico.

Se esso si spegne, può essere riavviato premendo il pulsante con un oggetto appuntito lungo.

Il pulsante è posto in profondità all'interno del foro.

Prima rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa.



#### Consigli per frittura

- Usare un massimo di 200 g di patate fritte per litro di olio.
- Se si usano prodotti congelati, usare un massimo di 100 g in quanto l'olio si riscalda rapidamente. Scuotere i prodotti congelati sul lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso.
- Se si usano patate fresche, asciugare le patate dopo averle lavate per assicurarsi che non finisca acqua nell'olio. Friggere le patate in due tornate. Prima volta (mondatura) 5 a 10 minuti a 170 °C. Seconda volta (finitura) 2 a 4 minuti a 175 °C. Permettere all'olio di gocciolare.

#### Tabella di frittura

Piatto	Temperatura di frittura
Prefrittura patate fritte	170 °C
Frittura finale patate fritte	175 °C
Fonduta parmigiano	170 °C
Crocchette di formaggio	170 °C
Crocchette di carne/pesce/patate	190 °C
Pesce	170 °C
Fish finger	180 °C
Frittella di formaggio	180 °C
Graffe	190 °C
Salsiccia congelata	190 °C
Pollo	160 °C
Frittella di gambero	180 °C

#### Cambio dell'olio

Assicurarsi che la friggitrice e l'olio o grasso siano raffreddati prima di cambiare l'olio o il grasso (rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa della corrente). Cambiare l'olio regolarmente. Ciò è in particolar modo necessario quando l'olio o il grasso diventa scuro o se l'odore cambia. Cambiare sempre l'olio dopo ogni 10 sessioni di frittura. Cambiare l'olio in un'unica volta. Non mescolare mai olio vecchio e nuovo.

L'olio usato è nocivo per l'ambiente. Non smaltirlo con i rifiuti normali ma seguire le direttive delle autorità locali.

#### Pulizia e manutenzione

Rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente. Assicurarsi che la friggitrice sia completamente fredda. Non immergere l'apparecchio in acqua o altro liquido.

Tutte le parti non elettriche possono essere lavate in acqua e sapone. Asciugare accuratamente prima dell'uso.

Queste parti non sono a prova di lavastoviglie.

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

Non utilizzare mai detergenti abrasivi.



## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non toccare le superfici calde. Usare maniglie o pomelli.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere cavo, spina o l'apparecchio in acqua o altro liquido.
- Scollegare dalla presa se non in uso e prima di pulire. Far raffreddare l'apparecchio prima di posizionare o rimuovere parti. Non usare l'apparecchio con il cavo o la presa danneggiata o dopo aver riscontrato malfunzionamento o il danneggiamento in qualsiasi modo del dispositivo.
- L'uso di accessori non raccomandati dal costruttore dell'apparecchio può causare infortuni e invalidare la garanzia.
- Non usare all'aperto o in prossimità di fonti di calore dirette.
- Non lasciar pendere il cavo sui bordi del tavolo o sportelli, o toccare superfici calde o venire in contatto con parti calde o permettere al prodotto di essere posto sotto o in prossimità di tende, rivestimenti di finestre ecc.
- Questo apparecchio è solo per uso domestico e solo per gli scopi previsti.
- L'apparecchio deve essere posto su una superficie stabile e piana.
- Questo dispositivo deve essere controllato e non deve mai essere lasciato acceso o si riscalda senza la supervisione di adulti.
- Questo dispositivo non è inteso per essere usato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che mancano di esperienza e conoscenza, a meno che non siano soggette a supervisione o istruzione in merito all'uso del dispositivo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- Questo apparecchio non è inteso per l'uso con un timer esterno o un telecomando.
- Nota: Per evitare danni dall'attivazione accidentale della protezione termica, l'apparecchio non può essere alimentato attraverso un interruttore esterno, come un timer, o collegato a un circuito e acceso regolarmente dall'oggetto.
- Cavo o presa danneggiata devono essere sostituiti da tecnico autorizzato per evitare pericoli. Non riparare l'apparecchio da sé.
- Non è consentito l'uso di prolunga o simili.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER FUTURA CONSULTAZIONE

## Garanzia

- L'apparecchio fornito dalla nostra società è coperto da una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto (ricevuta).
- Durante il periodo di garanzia eventuali guasti all'apparecchio o suoi accessori per difetti materiali o di produzione saranno eliminati gratuitamente mediante riparazione o sostituzione a nostra discrezione. I servizi garantiti non prevedono un'estensione della garanzia né danno il diritto di una nuova garanzia!
- Prova della garanzia è fornita dalla prova di acquisto. Senza la prova di acquisto non può essere effettuata alcuna sostituzione o riparazione gratuita.
- Se si richiede un intervento coperto da garanzia è necessario restituire l'apparecchio nella confezione originale al rivenditore insieme alla ricevuta di acquisto.
- Danni agli accessori non comportano l'automatica sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In questi casi contattare il nostro servizio assistenza. La rottura di parti in vetro o in plastica è sempre soggetta a pagamento.
- Difetti alle parti consumabili o alle parti soggette a usura, così come la pulizia, la manutenzione o la sostituzione di dette parti non è coperta da garanzia e quindi deve essere pagata!
- La garanzia decade in caso di manomissione non autorizzata.
- Dopo la scadenza della garanzia le riparazioni possono essere effettuate da un rivenditore autorizzato o dal servizio assistenza dietro pagamento dei costi previsti.

## Linee guida per la protezione ambientale



Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione mettono in evidenza questo problema importante. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici puoi contribuire alla protezione del nostro ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

## Confezione

La confezione è riciclabile al 100%, restituire la confezione separatamente.

## Prodotto

Questo apparecchio è dotato di marchio in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, sullo Smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE). Assicurarsi che il prodotto sia smaltito correttamente, ciò aiuta a evitare conseguenze avverse per l'ambiente e la salute umana.

## Dichiarazione CE di conformità

Questo apparecchio è progettato, realizzato e marchiato in conformità ai requisiti di sicurezza della Direttiva per la bassa tensione "No 2006/95/CE", i requisiti di protezione della Direttiva EMC 2004/108/CE "Compatibilità elettromagnetica" e i requisiti della Direttiva 93/68/CEE.

## Funcionamento e manutenção

Retire todas as embalagens da caixa do aparelho.

Verifique se a tensão do aparelho corresponde à tensão principal de sua casa.

Tensão nominal: CA 220-240 V 50 Hz.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e assegure-se de que deixa um espaço livre, no mínimo, de 10 cm à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.

### Antes de utilizar pela primeira vez

Deslize os elementos de aquecimento (Nº 4) correctamente nas partes rebaixadas da cuba exterior (Nº 9).

Se os elementos de aquecimento não estiverem correctamente encaixados, a unidade não ligará por motivos de segurança.

Este tipo de fritadeira só está adaptada para ser utilizada com óleo ou gordura líquida, e não com gordura sólida.

Ao utilizar gordura sólida há o risco da água se infiltrar na gordura o que a fará salpicar com força quando aquecida.

Assegure-se também de que o óleo ou a gordura não está contaminado com água, como acontece, por exemplo, com produtos congelados, o que causará salpicos excessivos.

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

Nunca verta nenhum líquido, como por exemplo, água, na panela.

## PRECAUÇÕES A TOMAR AO UTILIZAR A FRITADEIRA

### DEVE

- Utilizar só a fritadeira como um electrodoméstico.
- Utilizar só a fritadeira para fritar alimentos.
- Utilizar só óleo ou gordura adequado para fritar. Verificar no rótulo da embalagem se o óleo ou o produto à base de gordura é adequado para esta fritadeira.
- Assegurar-se que o nível do óleo ou da gordura está acima do nível mínimo ou se está abaixo do nível máximo, entre as linhas dos níveis mínimo e máximo. Se há demasiado óleo ou gordura na fritadeira, pode transbordar.
- Ter cuidado ao fritar, certificar-se de que a fritadeira é utilizada de modo seguro mantendo uma distância suficiente entre o utilizador e o aparelho. Certificar-se de que a fritadeira se encontra fora do alcance de pessoas com necessidades especiais ou de supervisão.
- Mudar o óleo ou a gordura quando começar a ficar com cor acastanhada, mau cheiro ou fumo ao começar a fritar.
- Mudar o óleo ou a gordura quando contiver demasiada água. Poder reconhecer o alto teor de água no óleo ou na gordura pela formação de bolhas grandes e gotas de água, vapor de água ou aumento rápido do óleo ou da gordura. Se o teor do óleo na fritadeira é demasiado alto, é possível ocorrer risco de explosão se o óleo ou a gordura verter, o que pode ser bastante perigoso para os utilizadores da fritadeira e para as pessoas que estejam perto dela.
- Mudar o óleo ou a gordura após 8 ou 10 utilizações no máximo.
- Retirar todo o gelo (camadas de gelo) sobre os alimentos congelados. Certificar-se de que os alimentos fritos escorrem antes, dispondo-os em camadas sobre um pano de cozinha limpo. Absorver os alimentos com um pano de cozinha quando a maioria do gelo estiver derretido.

- Certificar-se de que tem espaço suficiente à volta da fritadeira enquanto a estiver a utilizar.
- Deixar a fritadeira arrefecer sem a tampa colocada a fim de evitar condensação. Manter a fritadeira num local seco e seguro.
- Manter a frigideira afastada de locais húmidos ou chuva.
- Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.

### NÃO DEVE

- Guardar ou colocar nunca as cubas fora dos seus lugares ou num local húmido.
- Colocar os alimentos na fritadeira quando estiver a aquecer.
- Fritar demasiados alimentos de uma vez só.
- Nunca cobrir as cubas e o filtro.
- Adicionar água ao óleo ou à gordura.

### Utilização

Lave os cestos (Nº 3), as tampas (Nº 1) e as cubas do óleo (Nº 5) em água quente. Seque-os bem antes de utilizar. Assegure-se de que todas as peças eléctricas estão completamente secas.

Encha o aparelho com a quantidade de óleo ou gordura necessária. Assegure-se de que o aparelho é cheio, pelo menos, até ao nível mínimo e de que não ultrapassa o nível máximo, como indicado no interior da fritadeira. Para obter melhores resultados, aconselha-se a que evite misturar tipos de óleo diferentes.

Selecione a temperatura como o botão da temperatura (Nº 5) no painel de controlo para os alimentos que deseja fritar. Insira a ficha do aparelho na tomada. Ligue o aparelho rodando o botão Ligar / Desligar (Nº 7). A luz de controlo verde (Nº 6) acenderá assim que tenha sido atingida a temperatura desejada. Utilize a pega (Nº 2) para levantar os cestos da fritadeira. Coloque os alimentos a serem fritos nos cestos. Para obter melhores resultados, os alimentos devem estar secos antes de serem colocados nos cestos. Mergulhe os cestos no óleo ou na gordura para evitar que se formem bolhas demasiado grandes à superfície. Para assegurar que o óleo está a uma temperatura correcta, o termóstato deverá ligar e desligar. A luz de controlo verde (Nº 6) também deverá ligar e desligar. Levante os cestos quando o tempo de fritura tiver decorrido e pendure-os no gancho da panela para que o óleo possa escorrer.

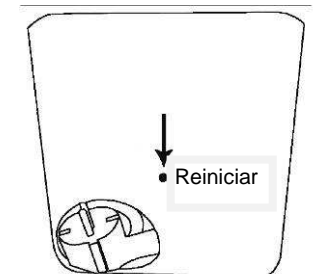
### Reiniciar

No caso de sobreaquecimento, a fritadeira desligar-se-á automaticamente. Este mecanismo de segurança pode ser encontrado na parte de trás da peça eléctrica.

Se se desligar, pode ser reiniciado pressionando o botão com um objecto pontiagudo.

O botão situa-se mesmo por detrás do orifício.

Primeiro, retire a ficha do aparelho da tomada.



## Sugestões para fritar

- Utilize 200 gramas de batatas no máximo por cada litro de óleo.
- Quando utilizar produtos congelados, utilize 100 gramas no máximo porque o óleo arrefece rapidamente. Agite os produtos congelados sobre a banca da cozinha para retirar o gelo em excesso.
- Quando são utilizadas batatas congeladas, seque-as após a lavagem para assegurar que a água não se infiltra no óleo. Frite as batatas em duas vezes. A primeira vez (fervura) de 5 a 10 minutos a 170 graus. A segunda vez (finalização) de 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe que o óleo escorra.

## Tabela da temperatura dos alimentos a fritar

Prato	Temperatura dos alimentos a fritar
Batatas pré-fritas	170 °C
Batatas pós-fritas	175 °C
Queijo parmesão fundido	170 °C
Bolinhos de queijo	170 °C
Almôndegas / peixe / batatas	190 °C
Peixe	170 °C
Filetes de peixe	180 °C
Panquecas de queijo	180 °C
Donuts	190 °C
Salsicha congelada	190 °C
Frango	160 °C
Panquecas de camarão	180 °C

## Mudar o óleo

Certifique-se de que a fritadeira e o óleo ou a gordura arrefeceram antes de mudar estes últimos (retire a ficha do aparelho da tomada). Mude o óleo regularmente. Isto é particularmente necessário quando a cor do óleo ou da gordura escurece ou sofre alterações no cheiro. Mude sempre o óleo após o utilizar em 10 frituras. Mude o óleo de uma só vez. Nunca misture óleo novo com antigo. O óleo usado é prejudicial para o meio ambiente. Não deite fora óleo juntamente com lixo normal e siga os procedimentos indicados pelas autoridades locais.

## Limpeza e manutenção

Retire a ficha do aparelho da tomada. Certifique-se de que a fritadeira arrefeceu completamente. Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido. Todas as peças que não sejam eléctricas podem ser lavadas com água quente e sabão. Seque completamente antes de as voltar a utilizar. Estas peças não devem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Limpe o exterior da fritadeira com um pano húmido e seque-o com um pano de cozinha macio e limpo. Nunca utilize detergentes abrasivos.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



- Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho.
- Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões.
- Para se proteger de choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho na água ou noutro líquido qualquer.
- Retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe que o aparelho arrefeça antes de montar ou desmontar peças. Não coloque em funcionamento aparelhos com cabo ou ficha danificado, após ocorrer avaria ou qualquer outro dano.
- A utilização de peças acessórias não recomendada pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos e anular qualquer garantia que possa ter.
- Não utilize no exterior, sobre ou perto de fontes de calor.
- Não deixe o cabo a cair da esquina de uma mesa ou de um balcão, toque em superfícies ou peças quentes ou deixe o produto debaixo ou perto de cortinas, persianas de janelas, etc..
- Este aparelho destina-se só para utilização doméstica e só para os fins para os quais foi concebido.
- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável e nivelada.
- Este aparelho é um aparelho que requer a presença de alguém e, como tal, nunca deve ser deixado LIGADO ou enquanto estiver quente sem a supervisão de um adulto.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas motoras ou mentais reduzidas, falta de experiência e conhecimento, salvo se supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um cronómetro externo ou por sistema de controlo remoto.
- Nota: Para evitar situações perigosas causadas por reiniciar acidentalmente a protecção térmica, o aparelho pode não funcionar através de um aparelho comutável externo, como por exemplo, um cronómetro, ou quando ligado a um circuito ou for ligado regularmente por uma pessoa.
- Um cabo ou uma ficha danificado deve ser reparado por um técnico autorizado para evitar algum acidente. Não repare o aparelho por si próprio.
- Não é permitida a utilização de uma extensão ou de outro meio semelhante.

## GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA FUTURA REFERÊNCIA

## Garantia

- O aparelho fornecido pela nossa empresa está coberto por uma garantia de 24 meses com início a partir da data da sua compra (recibo).
- Ao longo da duração da garantia qualquer falha do aparelho ou dos seus acessórios desde defeitos de material ou fabrico será reparada sem qualquer encargo pelo serviço de reparação ou, à nossa custa, pela sua substituição. A garantia não confere nenhuma extensão da duração da garantia, nem dá o direito a uma nova garantia!
- O recibo da compra serve como comprovativo da garantia. Sem o comprovativo da garantia, não será realizada nenhuma reparação ou substituição sem encargo.
- Se deseja apresentar uma reclamação com base na garantia, entregue o aparelho na sua totalidade na embalagem de origem ao seu vendedor juntamente com o recibo.
- Os danos nos acessórios não significam uma substituição automática sem encargo do aparelho na totalidade. Nesses casos, contacte a nossa linha directa. O vidro partido ou as peças de plástico partidas estão sempre sujeitos a encargo.
- Os defeitos em consumíveis ou peças sujeitos a desgaste, assim como a limpeza, a manutenção ou a substituição dessas peças não estão cobertos pela garantia e devem ser pagos!
- A garantia perde a validade no caso de modificação não autorizada no aparelho.
- Findo o prazo da garantia, a reparação pode ser levada a cabo pelo fabricante competente ou pelo serviço de reparação contra o pagamento dos custos daí decorrentes.

## Orientações para a protecção do meio ambiente



de recolha.

Este aparelho não deve ser depositado em pontos de recolha de lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve, sim, ser depositado num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos usados está a contribuir para dar um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos

## Embalagem

A embalagem é 100% reciclável. Deposite-a em separado.

## Produto

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

## Declaração de conformidade EC

Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva de Baixa Tensão "Nº 2006/95/EC, os requisitos de protecção da Directiva EMC 2004/108/EC "Compatibilidade electromagnética" e os requisitos da Directiva 93/68/EEC".

## Drift och underhåll

Ta bort allt förpackningsmaterial från enheten.

Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning.

Märkspänning: AC220-240V 50Hz.

Placera enheten på en plan stabil yta och se till att det finns en fri yta på minst 10 cm runt om enheten. Denna enhet är ej lämplig för installation i ett skåp eller för användning utomhus.

## Innan första användningen

Skjut in värmeelementen (nr. 4) i fördjupningen i det yttre höljet (nr. 9).

Om värmeelementen inte fästs ordentligt går det inte att sätta på apparaten av säkerhetsskäl. Den här typen av fritös är endast lämplig att använda med olja eller flytande fett, inte med fett i fast form.

Om du använder fett i fast form riskerar du att det finns vatten kvar i fettet, vilket gör att det kommer att stänka våldsamt vid upphettning.

Var också noga med att oljan/fettet inte är förorenat med vatten, från till exempel frysta produkter, eftersom detta kommer att orsaka kraftiga stänkningar.

Använd aldrig fritösen utan olja eller fett, det kommer att skada apparaten.

Håll aldrig någon vätska, som till exempel vatten, i fritösen.

## ATT TÄNKA PÅ VID ANVÄNDNING AV FRITÖSEN

### GODKÄNT

- Fritösen är endast avsedd för hushållsanvändning.
- Fritösen är endast avsedd för att fritera livsmedel.
- Använd endast olja eller fett som är avsett för fritering. Kontrollera på förpackningen om fettet eller oljan är lämplig för denna fritös.
- Kontrollera så att nivån på fettet eller oljan ligger över miniminivån och under maxnivån, dvs. mellan linjerna för minimi- och maxnivåerna. Om det är för mycket fett eller olja i fritösen kan det svämma över fritösen.
- Var försiktig vid fritering, använd fritösen på ett säkert sätt genom att hålla tillräckligt avstånd mellan användaren och apparaten. Se till att personer som behöver extra hjälp eller tillsyn inte kan nå fritösen.
- Byt oljan eller fettet när det blivit brunt, luktar illa eller ryker vid upphettning.
- Byt olja eller fett när det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det finns mycket vatten i oljan eller fettet genom att det finns stor bubblor och små vattendroppar, vattenånga eller att oljan eller fettet stiger snabbt. Om det är för mycket olja i fritösen finns det en risk för att fettet eller oljan söker sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av fritösen.
- Byt olja eller fett efter 8 till max 10 användningar.
- Ta bort all is (kristaller) från fryst mat. Kontrollera så att mat som ska stekas först är tinad, lägg maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mesta av isen har smält.
- Se till att det är tillräckligt med plats runt fritösen när du använder den.
- Låt fritösen svalna oövertäckt för att förhindra kondensering. Förvara fritösen på en torr, säker plats.
- Skydda fritösen mot regn och fukt.
- Ha tålamod och vänta tills fritösen har nått rätt temperatur.

## INTE GODKÄNT

- Förvara eller placera aldrig skålen utomhus eller på en fuktig plats.
- Lägg inte mat i fritösen medan den värms upp.
- Friter inte för mycket mat på en gång.
- Täck aldrig över skålen och filtret.
- Håll aldrig på vatten på fettet eller oljan.

## Användning

Diska korgarna (nr. 3), locken (nr. 1) och oljeskålarna (nr. 5) i varmt vatten.

Torka dem noggrant innan användning. Kontrollera så att alla elektriska delar är helt torra. Fyll på apparaten med den erforderliga mängden olja eller fett. Kontrollera så att apparaten är fylld minst till miniminivån och inte högre än maxnivån, enligt indikationerna på insidan av fritösen. För bästa resultat rekommenderar vi att du inte blandar olika typer av olja.

Välj temperatur med temperaturknappen (nr. 5) på kontrollpanelen för det livsmedel du tänkt friter. Sätt i kontakten i ett eluttag. Sätt på apparaten med strömbrytaren (nr. 7). Den gröna kontrollampan (nr. 6) tänds när den önskade temperaturen uppnåtts. Använd handtaget (nr. 2) och lyft korgen ur fritösen.

Placera livsmedlet som ska friteras i korgen. För bästa resultat ska livsmedlet vara torrt innan det läggs i korgen. Sänk ned korgen i oljan eller fettet långsamt så att inte oljan bubblar upp för kraftigt. För att oljan alltid ska ha rätt temperatur kommer termostaten att sättas på och stängas av. Den gröna kontrollampan (nr. 6) kommer också att tändas och släckas. Lyft upp korgen när friteringstiden är uppnådd och häng den på kroken i pannan så att oljan kan droppa av.

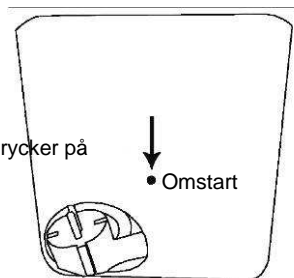
## Omstart

Vid överhettning stänger fritösen av sig själv automatiskt. Denna säkerhetsmekanism sitter på baksidan av elektricitetsdelen.

Om den stängs av kan den startas om genom att man trycker på knappen med ett långt spetsigt föremål.

Knappen sitter djupt bakom hålet.

Ta först ut kontakten ur eluttaget.



## Friteringstips

- Använd max 200 gram chips per liter olja.
- Om du använder frysta produkter använder du max 100 gram eftersom oljan svalnar snabbt. Skaka frysta produkter ovanför vasken för att ta bort överflödigt is.
- Om du använder färska chips torkar du dem efter att de tvättats så att inget vatten kommer med i oljan. Friter chipsen i två omgångar. Först (blanchera) 5 till 10 minuter vid 170 grader. Sedan (avsluta) 2 till 4 minuter vid 175 grader. Låt oljan droppa av.

## Friteringsbord

### Rätt

Förfritering chips  
Slutfritering chips  
Parmesanfondue  
Ostkroketter  
Kött/fisk/potatiskroketter  
Fisk  
Fiskpinnar  
Friterad ost  
Munkar  
Frost korv  
Kyckling  
Friterade räkor

### Friteringstemperatur

170 °C  
175 °C  
170 °C  
170 °C  
190 °C  
170 °C  
180 °C  
180 °C  
190 °C  
190 °C  
160 °C  
180 °C

## Byte av oljan

Se till att fritösen och oljan eller fett har svalnat innan du byter olja eller fett (ta ut kontakten ur eluttaget). Byt olja regelbundet. Detta är särskilt viktigt när oljan eller fett blir mörkt eller börjar lukta annorlunda. Byt alltid olja efter 10 användningar. Byt all olja på en gång. Blanda aldrig gammal och ny olja.

Använd olja är skadlig för miljön. Släng den inte med det vanliga avfallet utan följ de lokala anvisningarna för hur den ska tas om hand.

## Rengöring och underhåll

Tag ut kontakten ur eluttaget. Kontrollera så att fritösen har svalnat helt. Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.

Alla icke-elektriska delar kan diskas i varmt tvålatten. Torka noga innan de används igen.

Dessa delar går inte att diska i maskin.

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

Använd aldrig slipande rengöringsmedel.

## VIKTIGA SÄKERHETSANORDNINGAR



- Läs alla anvisningar innan användning.
- Rör inte de varma ytorna. Använd handtagen.
- För att inte råka ut för elstötar ska du inte sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra ut kontakten ur eluttaget när apparaten inte används och innan den rengörs. Låt apparaten svalna innan du sätter dit eller tar bort delar. Använd inte apparaten om sladden eller kontakten har skadats eller om apparaten har slutat fungera eller har skadats på något sätt.
- Användning av extra utrustning som inte rekommenderats av apparatens tillverkare kan orsaka skador och ogiltigförklara eventuella garantier som du kan ha.
- Använd inte apparaten utomhus eller på eller i närheten av direkta värmekällor.
- Låt inte sladden hänga över kanten på bord eller diskar eller komma i kontakt med varma ytor eller varma delar och låt inte apparaten stå under eller i närheten av gardiner, fönsterövertäckningar etc.
- Denna apparat är endast till för hushållsanvändning och endast till för det syfte den är tillverkad för.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat behöver alltid tillsyn medan den är på och ska aldrig lämnas utan vuxen övervakning i påslaget läge eller medan den är varm.
- Denna apparat är ej avsedd att hanteras av personer (inkl. barn) med förminskade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte får tillsyn eller anvisningar för användandet av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Ha kontroll på barnen så att de inte leker med apparaten.
- Denna apparat är ej avsedd att användas med extern timer eller med fjärrkontroll.
- Obs: För att undvika risker med ofrivillig återställning av värmeskyddet får inte apparaten drivas med ström från en extern kopplingsanordning, som t.ex. en timer, eller anslutas till en krets som sätts på regelbundet av användaren.
- En skadad sladd eller kontakt måste bytas ut av en auktoriserad tekniker för att undvika risker. Reparera inte apparaten på egen hand.
- Det är ej tillåtet att använda förlängningssladdar eller liknande.

## SPARA DESSA ANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA BRUK

## Garanti

- Apparaten som vår firma levererat täcks av en 24 månaders garanti som startar på inköpsdagen (kvittot).
- Under garantitiden kommer alla fel som beror på material- eller tillverkningsfel att åtgärdas utan kostnad genom reparation eller, beroende på vår bedömning, genom byte. Garantitjänsten medför inte en förlängning av garantitiden och ger inte heller rätt till en ny garanti.
- Garantibeviset utgörs av bevis för köpet. Utan bevis för köpet kommer inga byten eller reparationer att utföras utan kostnad.
- Om du vill göra anspråk på garantin ber vi dig att lämna in hela apparaten i originalförpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatiskt att hela apparaten byts ut utan kostnad. Ta kontakt med vår "hotline" vid sådana fall. Det tas alltid ut en kostnad om delar av glas eller plast har gått sönder.
- Skador på förbrukningsvaror eller delar som utsätts för slitage i form av t.ex. rengöring, underhåll eller byte omfattas inte av garantin och måste därför alltid betalas.
- Garantin upphör att gälla vid obehöriga ändringar av apparaten.
- När garantin har gått ut kan reparationer utföras av en kompetent återförsäljare eller annan reparationservice mot påföljande betalning.

## Riktlinjer för skyddande av miljön



Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på denna viktiga fråga. Materialet som använts i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna om information angående återvinningsstationer.

## Förpackningen

Förpackningen består av 100 % återvinningsbart material, lämna in förpackningen uppdelad.

## Produkten

Denna apparat är försedd med märkning enligt EU-direktivet 2002/96/EC om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att produkten återvinns ordentligt hjälper du till att förhindra att den påverkar miljön och människors hälsa på ett negativt sätt.

## EU-deklaration om överensstämmelse

Denna apparat är konstruerad, tillverkad och marknadsförd enligt säkerhetsmålen i lågspänningsdirektivet 2006/95/EC, skyddskraven i EMC-direktivet 2004/108/EC "Elektromagnetisk kompatibilitet" och kraven i direktivet 93/68/EEC.

## Rukovanje i održavanje

## HR

Uklonite svu ambalažu s uređaja.

Provjerite odgovara li napon uređaja mrežnom naponu vašeg doma.

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.

### Prije prve upotrebe

Gurnite grijaće elemente (br. 4) pravilno u ležište u vanjskoj oplati (br. 9).

Ako grijaći elementi nisu pravilno umetnuti, uređaj se iz sigurnosnih razloga neće uključiti.

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 oštetiti uređaj.

U tavu nikad nemojte ulijevati tekućine.

### NAPOMENE ZA KORIŠTENJE FRITEZE

#### OVO ČINITE

- Koristite fritezu samo za kućanske potrebe.
- Koristite fritezu samo za prženje hrane.
- Koristite samo ulje ili mast koji su prikladni za prženje. Provjerite na pakiranju jeli ulje ili mast prikladno za ovu fritezu.
- Pobrinite se da je razina masti ili ulja viša od minimalne, a manja od maksimalne razine, dakle da se nalazi negdje između tih oznaka. Ako je u fritezi prevelika količina masti ili ulja, mogla bi se izliti iz friteze.
- Budite oprezni za vrijeme prženja, pripazite da fritezu koristite na siguran način i da održavate dovoljnu udaljenost od samog uređaja. Vodite računa o tome da osobe kojima je potrebna dodatna pomoć ili nadzor ne mogu dosegnuti fritezu.
- Zamijenite ulje ili mast kada posmeđi, kada poene ispuštati zagorjeli miris ili ako se u početku dimi.
- Zamijenite ulje ili mast ako se u njemu nalazi previše vode. Veliku koncentraciju vode u ulju ili masti prepoznat ćete po velikim mjehurićima ili kapljicama, vodenoj pari ili ubrzanom podizanju ulja ili masti. Ako je koncentracija ulja u fritezi previsoka, postoji opasnost da mast ili ulje izlete uz eksploziju što može biti vrlo opasno za korisnike friteze i osobe u njihovoj blizini.
- Ulje ili mast zamijenite nakon 8 do najviše 10 korištenja.
- Skinite sav led (molekule) sa zamrznute hrane. Hranu za prženje prvo odmrznite tako da je umotate u suh i čist ručnik/krpu. Obrišite hranu ručnikom kada je većina leda otopljena.
- Pobrinite se da unaokolo friteze ima dovoljno mjesta za vrijeme njena korištenja.
- Ostavite fritezu da se hladi nepoklopljena kako bi spriječili kondenzaciju. Fritezu čuvajte na suhom i sigurnom mjestu.
- Uređaj držite što dalje od kiše i vlage.
- Strpite se i pričekajte da friteza dosegne željenu temperaturu.

#### OVO NEMOJTE ČINITI

- Nemojte skladištiti ili postavljati zdjelu na otvorenom ili na vlažnom mjestu.
- Nemojte stavljati hranu u fritezu kada se ona zagrijava.
- Nemojte odjednom pržiti previše hrane.
- Nikada ne prekrivajte zdjelu i filter.
- Nemojte dolijevati vodu u mast ili ulje

#### Korištenje

Operite košarice (br. 3), poklopce (br.1) i zdjele s uljem (No. 5) u toploj vodi.

Prije upotrebe ih temeljito osušite. Pobrinite se da svi električni dijelovi budu potpuno suhi.

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 miješaju različite vrste ulja.

Pomoću gumba za temperaturu na upravljačkoj ploči (br. 5) postavite temperaturu za hranu koju želite pržiti. Umetnite utikač uređaja u utičnicu. Uključite uređaj pomoću sklopke za uklj/isklj (br. 7). Zeleno kontrolno svjetlo (br. 6) će se uključiti odmah nakon što je dosegnuta željena temperatura. Podignite košaricu iz friteze držeći je za ručku (br. 2).

Stavite hranu 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 mjehurića.

Da bi se osigurala pravilna temperatura ulja, termostad će se uključivati i isključivati. Zeleno kontrolno svjetlo (br. 6) također će se uključiti i isključiti.

Podignite košaru nakon isteka vremena prženja i objesite ju na kuku na posudi kako bi se iscijedilo ulje.

#### Ponovo pokrenite uređaj

U slučaju pregrijavanja, friteza će se automatski isključiti. Taj sigurnosni mehanizam

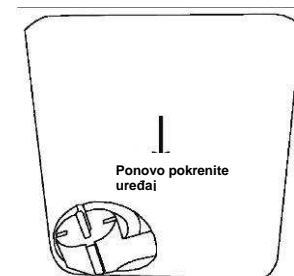
nalazi se na stražnjoj strani električkog dijela.

Ako se isključi, reaktivirati je možete tako da utisnete

gumb pomoću dugačkog šiljastog predmeta.

Gumb je smješten duboko iza otvora.

Prvo izvadite utikač uređaja iz utičnice.



#### Savjeti za prženje

- Koristite maksimalno 200 grama krumpira po litri ulja.
- Kod korištenja smrznutih proizvoda stavite maksimalno 100 grama jer se ulje brzo hladi. 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 iscijedi.

## 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
Ribljí 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 zamjene ulja ili masti provjerite jesu li se friteza i ulje ili mast ohladili (izvadite utikač uređaja 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. Uređaj nemojte odlagati s normalnim smećem, nego slijedite smjernice lokalnih vlasti.

## Čišćenje i održavanje

Izvadite utikač uređaja iz utičnice. Provjerite je li se friteza potpuno ohladila. Nikad nemojte uranjati aparat u vodu ili druge tekućine.

Svi neelektrički dijelovi mogu se prati u otopini sapuna i vode. Temeljito ih osušite prije ponovnog korištenja.

Ti dijelove nije sigurno prati 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 drškama 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 ošteti.
- 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 obloga, isl..
- 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.
- Ovaj uređaj nije predviđen da ga koriste osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima, neiskusne i neuke osobe (kao i djeca), osim ako to čine pod nadzorom ili na temelju uputa osoba koje su odgovorne za njihovu sigurnost.
- Djeca moraju biti pod stalnim nadzorom kako se ne bi igrala aparatom.
- Ovaj uređaj nije predviđen za upotrebu s vanjskim tajmerom ili sustavom daljinskog upravljanja.
- Zapamtite: Kako biste izbjegli opasnost od nehotičnog resetiranja termičke zaštite, uređaj se ne smije napajati preko vanjske sklopne naprave, kao što je tajmer ili priključeni krug koji se redovito uključuje i isključuje.
- Oštećeni kabel mora zamijeniti ovlašteni tehničar kako biste izbjegli svaku opasnost. Nemojte sami popravljati uređaj.
- Korištenje produžnog kabela ili nečeg sličnog nije dozvoljeno.

## SPREMITE OVE UPUTE ZA BUDUĆE POTREBE



## Jamstvo

- Uređaj koji isporučuje naša tvrtka obuhvaćen je 24-mjesečnim jamstvom počevši od dana kupnje (prijava).
- 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!
- Kao dokaz o jamstvu može poslužiti račun o kupnji. Bez računa o kupnji neće se moći ostvariti pravo na besplatni 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 istijeka jamstvenog perioda, popravci se mogu obavljati u stručnom servisu ili servisnoj radionici uz naplatu nastalih troškova.

## 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 ambalaža 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 točkama 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 izveden, proizveden 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.

## Bruk og vedlikehold

NO

Fjern all emballasjen fra utstyret.

Påse at spenningen på frityrkokeren stemmer med spenningen i det elektriske anlegget der den skal brukes.

Nominell spenning: AC220-240V 50Hz

Plasser frityrkokeren på en flat og stabil overflate og sørg for at det er minste 10 cm fri plass rundt den. Dette apparatet egner seg ikke for montering i et skap eller for utendørs bruk.

## Før første gangs bruk

Skyv varmeelementet (Nr. 4) korrekt inn i fordypningen på det utvendige skjellet (Nr. 9).

Hvis varmeelementet ikke er korrekt festet vil enheten av sikkerhetsgrunner ikke kunne slås på.

Denne typen frityrkoker er kun anvendelig med olje eller flytende fett, og ikke for fett i fast form.

Fett i fast form kan inneholde vann som vil føre til voldsom spruting når fettets varmes opp.

Påse at oljen/fettet ikke inneholder vann, for eksempel fra frosne produkter. Dette kan føre til voldsom spruting av olje.

Bruk aldri frityrkokeren uten olje/fett da dette vil skade kokeren.

Hell aldri væske, som vann, i pannene.

## HENSYN VED BRUK AV FRITYRKOKEREN

### GJØR

- Anvend frityrkokeren bare til hjemmebruk .
- Bruk frityrkokeren bare til å steke mat.
- Bruk bare olje og fett som egner seg for steking. Se på emballasjen hvorvidt oljen eller fettets egner seg for denne frityrkokeren.
- Påse at mengden av olje er høyere enn minimumsmerket og lavere enn maksimummerket, slik at nivået er mellom maksimum- og minimummerket. Hvis det er for mye fett i kokeren vil det kunne flomme over når mat senkes ned i stekerommet.
- Vær forsiktig når frityrkokeren brukes, påse at kokeren brukes på en trygg måte og at det er nok avstand mellom bruker og koker. Påse at de som trenger ekstra hjelp eller overvåkning ikke har tilgang til kokeren.
- Skift oljen når den er brun, lukter vondt eller det ryker av den under oppvarming.
- Skift olje når det er for mye vann i den. Tegn på høy konsentrasjon av vann i oljen eller fettets er store bobler og vanddråper, vanddamp eller rask heving av olje eller fett ved oppvarming. Hvis konsentrasjonen av vann i frityrkokeren er for høy er det fare for at fettets eller oljen vil kunne komme ut av frityrkokeren i form av en eksplosjon og dermed være til stor fare for dem som bruker kokeren eller står i nærheten av den.
- Skift olje eller fett etter 8 til maksimum 10 gangers bruk.
- Fjern all is (molekyler) fra frossen mat. Påse at mat som skal stekes er tint ved å legge den frosne maten i et tørt kjøkkenhåndkle. Tørk maten med et håndkle når hoveddelen av isen er smeltet.
- Påse at det er nok plass rundt frityrkokeren når den brukes.
- La frityrkokeren kjøle seg ned uten tildekking for å hindre kondensering. Oppbevar frityrkokeren på et tørt og trygt sted.
- Hold frityrkokeren unna regn og fukt.
- Ha tålmodighet og vent til frityrkokeren har nådd den riktige temperaturen.

## IKKE GJØR

- Ikke oppbevar eller plasser frityrkokeren utendørs eller på et fuktig sted.
- Ikke plasser mat i frityrkokeren når den er under oppvarming.
- Ikke stek for mye mat på en gang.
- Dekk aldri til bollen og filteret.
- Tilsett aldri vann til oljen eller fett

## Bruk

Vask kurvene (Nr. 3), lokkene (Nr.1) og oljebollene (Nr. 5) i varmt vann.

Tørk dem godt før bruk. Påse at alle elektriske deler forblir fullstendig tørre.

Fyll frityrkokeren med passende mengde olje eller fett. Påse at frityrkokeren er fylt i det minste opp til minimummerket og ikke over maksimummerket som vist på innsiden av frityrkokeren.

For optimale resultater anbefaler vi at forskjellige typer olje ikke blandes.

Velg temperatur med temperaturbryteren (Nr. 5) på kontrollpanelet for den maten du ønsker å steke. Sett støpslet til apparatet inn i en elektrisk kontakt. Sett apparatet på med på/av-bryteren (Nr. 7). Det grønne kontrolllyset (Nr. 6) vil tennes så snart ønsket temperatur er nådd. Bruk håndtaket (Nr. 2) for å løfte kurven ut av kokeren.

Plasser mat som skal stekes i kurven. For best resultat bør maten være tørr før den legges i kurven. Senk kurven sakte ned i oljen eller fett for å hindre at oljen koker opp for kraftig. For å sikre at oljen holder korrekt temperatur vil termostaten slås på og av. Det grønne kontrolllyset (Nr. 6) vil også slås på og av.

Løft kurven opp når steketiden er over og heng den på kroken i pannen slik at oljen kan renne av.

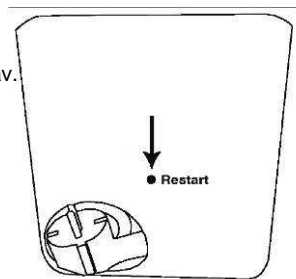
## Restart

Dersom det oppstår overoppheting vil frityrkokeren slås av. automatisk. Denne sikkerhetsmekanismen kan finnes på baksiden av den elektriske delen.

Dersom den er slått av kan den reaktiveres ved å trykke inn knappen med en lang spiss gjenstand.

Knappen befinner seg dypt inne i hullet.

Trekk først ut støpslet fra den elektriske kontakten.



## Steketips

- Bruk maksimum 200 gram potetchips pr. liter olje.
- Når du bruker frosne produkter bruk maksimum 100 gram siden oljen raskt vil kjøles ned. Rist frosne produkter over vasken for å fjerne overflødig is.
- Når du bruker friske potetchips tørk dem etter at de er vasket for å unngå at det kommer vann i oljen. Stek potetene i to omganger. Første gang (blanchering) 5 til 10 minutter på 170 grader. Andre gang (ferdiggjøring) 2 til 4 minutter på 175 grader. La oljen renne av.

## Steketabell

### Rett

Forhåndssteking av chips  
Ferdigsteking av chips  
Parmesan fondue  
Ostekroketter  
Kjøtt/fisk/potet-kroketter  
Fisk  
Fiskepinner  
Frityrstekt ost  
Smultboller  
Frosne pølser  
Kylling  
Frityrstekte reker

### Steketemperatur

170 °C  
175 °C  
170 °C  
170 °C  
190 °C  
170 °C  
180 °C  
180 °C  
190 °C  
190 °C  
160 °C  
180 °C

## Skifting av olje

Påse at frityrkokeren og oljen er nedkjølt før du skifter olje eller fett (trekk støpslet ut av den elektriske kontakten). Skift olje regelmessig. Dette er spesielt viktig når oljen eller fett blir mørkt eller endrer lukt. Skift alltid oljen etter hver 10. gangs bruk. Skift all oljen på en gang. Bland aldri ny og gammel olje.

Brukt olje er skadelig for miljøet. Ikke avhend oljen sammen med annet husholdningsavfall, men følg forskriftene retningslinjene som er utstedt av lokale myndigheter.

## Rengjøring og vedlikehold

Ta støpslet til frityrkokeren ut av den elektriske kontakten. Påse at frityrkokeren er helt avkjølt.

Senk aldri apparatet ned i vann eller en annen væske.

Alle ikke-elektriske deler kan vaskes i varmt såpevann. Tørk grundig før bruk.

Disse delene kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Rengjør utsiden av frityrkokeren med en fuktig klut og tørk med et mykt og rent håndkle.

Bruk aldri slipende vaskemidler.

## VIKTIGE BESKYTTELSESTILTAK



- Les alle instruksjonene før bruk.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
- For å beskytte mot elektrisk støt, dypp aldri støpsel, ledning eller selve friterkokeren i vann eller andre væsker.
- Trekk støpslet ut av kontakten når friterkokeren ikke er i bruk eller skal rengjøres. La friterkokeren kjøle seg ned før det kobles til eller fjernes deler. Ikke bruk friterkokeren dersom ledningen eller støpslet er skadet, etter at apparatet har vist en feil eller på en eller annen måte har vært skadet.
- Bruk av tilbehør som ikke er godkjent av friterkokerens produsent kan føre til skader og vil ugyldiggjøre eventuelle garantier du måtte ha.
- Ikke bruk utendørs eller på eller nær direkte varmekilder.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benker, eller berøre varme overflater eller komme i kontakt med varme deler eller la friterkokeren stå under eller nær gardiner eller persienner etc når den brukes.
- Dette apparatet er bare for bruk i et hjem og kun for de oppgaver apparatet er laget for.
- Friterkokeren må plasseres på et stabilt og jevnt underlag.
- Dette apparatet krever tilsyn, og må ikke etterlates påslått dersom det ikke har tilsyn av en voksen person.
- Dette apparatet er ikke ment brukt av personer (inklusive barn) med redusert fysiske, sensorisk eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de ikke overvåkes eller er gitt instruksjon om bruken av friterkokeren av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn må overvåkes for å påse at de ikke leker med friterkokeren.
- Friterkokeren er ikke ment brukt med et eksternt tidsur eller en fjernkontroll.
- NB: For å unngå utilsiktet tilbakestilling av den termiske beskyttelsen må friterkokeren ikke være koblet til en ekstern kabel med bryter, som for eksempel en tidsbryter, eller være tilkoblet en krets som kobles jevnlig inn og ut.
- En skadet ledning eller støpsel må erstattes av en autorisert elektriker for å unngå fare. Ikke gjør forsøk på å reparere friterkokeren selv.
- Bruk av en ekstern ledning eller lignende er ikke tillatt.

## TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE FOR FREMTIDIG BRUK

## Garanti

- Apparatet levert av vårt selskap er dekket av en 24-måneders garanti som starter på kjøpsdato (kvittering).
- I løpet av garantitiden vil feil på apparatet eller dets tilbehør som skyldes feil på materialer eller produksjon bli utbedret gratis gjennom reparasjon eller, dersom vi som produsent finner det mest hensiktsmessig, å levere et nytt produkt. Reparasjon/levering av nytt produkt i henhold til garantibetingelsene gir ikke utgangspunkt for utvidelse av garantitiden, heller ikke rett til en ny garanti!
- Bevis på garantien er bevis på kjøpet. Uten dokumentasjon på kjøpet vil det ikke bli gitt et nytt produkt eller gratis reparasjon.
- Dersom du ønsker å fremsette et krav innen rammen av garantibetingelsene, vennligst returner hele maskinen i originalemballasjen til din forhandler sammen med kvitteringen for kjøpet.
- Skade på tilbehøret betyr ikke automatisk gratis erstatning av hele maskinen. I slike tilfeller, vennligst ta kontakt med vår Hotline. Knust glass eller brudd på plastdeler er alltid gjenstand for reparasjon mot betaling.
- Hverken feil på forbruksvarer eller slitedeler, rengjøring, vedlikehold eller utskifting av nevnte deler dekkes av garantien og må derfor betales!
- Garantien bortfaller dersom det har vært uautorisert tukling med apparatet.
- Etter utløpet av garantitiden kan apparatet repareres av en kompetent forhandler eller serviceverksted mot betaling av påløpte kostnader.

## Retningslinjer for beskyttelse av miljøet



Dette utstyret må ikke avhendes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til et oppsamlingssted for resirkulasjon av elektriske og elektroniske apparater. Dette symbolet på apparatet, brukermanualen og emballasjen skal trekke din oppmerksomhet mot dette viktige temaet. Materialene som er brukt i dette apparatet kan resirkuleres. Gjennom resirkulering av brukte husholdningsapparater gir du viktige bidrag til beskyttelse av vårt felles miljø. Spør din forhandler eller lokale myndigheter om hvor du kan leveres denne typen avfall.

## Emballasje

Emballasje er 100% resirkulerbar, returner emballasjen separat.

## Produkt

Dette apparatet er utstyrt med et merke i henhold til EU-direktiv 2002/96/EC om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). Ved å sikre at produktet blir avhendet på korrekt måte vil det sørge for at apparatet ikke påfører miljøet eller den menneskelige helse uønskede virkninger.

## EU-deklarasjon av konformitet

Dette apparatet er konstruert, produsert og solgt i henhold til sikkerhetsmålsettingene til Lavspenningsdirektivet Nr 2006/95/EC, vernekravene til EMC-direktiv 2004/108/EC "Elektromagnetisk Kompatibilitet" og kravene i Direktiv 93/68/EEC.

## Работа с уреда и поддръжка

Отстранете всички опаковъчни материали от уреда.

Проверете дали работното напрежение на уреда отговаря на това в дома ви.

Номинално напрежение: Променлив ток (AC) 220-240 V 50 Hz.

Поставете уреда на плоска стабилна повърхност като осигурите разстояние от минимум 10 см. свободно пространство около него. Този уред не е подходящ за инсталиране в шкаф, или за употреба на открито.

### Преди първа употреба

Вкарайте нагревателните елементи (№ 4) правилно в жлеба на външния корпус (№ 9).

Ако нагревателните елементи не са правилно монтирани уредът няма да се включи от съображения за безопасност.

Този тип фритюрник е подходящ за използване само с олио или течна мазнина, но не и с твърда мазнина.

Използването на твърда мазнина води до риск от внасяне на вода във фритюрника, което при загряване ще доведе до силно пръскане.

Внимавайте също течната мазнина / олиото да не се замърсят с привнасяне на вода от например замразени продукти, което също ще доведе до силно пръскане при пърженето. Никога не използвайте фритюрника без мазнина или олио защото това ще повреди уреда.

Никога не сипвайте каквато и да било течност, като например вода в купата.

## СЪОБРАЖЕНИЯ ПРИ ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА

### ПРАВИЛНИ МАНИПУЛАЦИИ

- Фритюрникът да се използва единствено в качеството му на домашен уред.
- Уредът да се използва само за пържене на храна.
- Да се използва само олио или мазнина подходяща за пържене. Проверете на опаковката дали олиото, или мазнината са подходящи за използване в този фритюрник.
- Уверете се, че нивото на олиото или мазнината е по-високо от минимума и по-ниско от максимума т.е., че е между тези две маркировки-линии. Ако във фритюрника има повече мазнина или олио, има опасност тя / то да прелее извън него.
- При пържене внимавайте за правилното използване на фритюрника като осигурите достатъчно разстояние между него и използващия го човек. Уверете се, че лица, които имат необходимост от допълнителна помощ или надзор нямат достъп до фритюрника.
- Сменяйте олиото или мазнината, когато потъмнее и придобие кафеникав цвят или от него / нея се чувства лоша миризма или изпуска пушек при започване на подгряването.
- Сменяйте олиото / мазнината, когато в него / нея се акумулира твърде много вода. Високата концентрация на вода в олиото / мазнината може да се открие по наличието на големи мехурчета и водни капки, водна пара или бързото покачване нивото на олиото / мазнината при загряване. Ако концентрацията на вода в олиото е твърде висока, има опасност мазнината / олиото да изкипи бурно като експлозия, което може да се окаже много опасно за използващия уред или на близкостоящите до фритюрника.
- Сменяйте мазнината / олиото след 8 до максимум 10 пъти използване.
- Отстранете всякакви натрупвания на лед (и най-малките частици) от замразените продукти. Уверете се, че продуктите, които ще се пържат са били предварително

размразени, като ги поставите на суха, чиста кърпа. Попийте влагата от храната с кърпата, когато по-голямата част от леда върху нея се е стопил.

- Уверете се, че около фритюрника има достатъчно свободно пространство при използването му.
- Оставете фритюрника да изстине без да го покривате, за да предотвратите кондензирането на влага в / по него. Съхранявайте фритюрника на сухо, безопасно място.
- Пазете вашия фритюрник от дъжд или влага.
- Имайте търпение и изчакайте, докато фритюрника достигне подходящата за пържене температура.

### НЕПРАВИЛНИ МАНИПУЛАЦИИ

- Никога не съхранявайте или оставяйте купата навън или на влажно място.
- Не поставяйте хранителни продукти във фритюрника, докато се загрява.
- Не пържете твърде много храна наведнъж.
- Никога не покривайте купата и филтъра.
- Не сипвайте вода в олиото или мазнината.

### Употреба

Измийте кошничките (№ 3), капците (№ 1) и купите за олиото (№ 5) в топла вода.

Подсушете ги добре преди да ги използвате. Внимавайте всички електрически части да бъдат винаги напълно сухи.

Напълнете уреда с необходимото количество олио / мазнина. Внимавайте уредът да е напълнен най-малко до нивото минимум и не повече от нивото максимум, които са отбелязани от външната страна на фритюрника. За оптимални резултати ние ви съветваме да избягвате смесването на различни видове олио.

Изберете желаната от вас температура за храната, която искате да пържите с помощта на ключа за температурата (№ 5) на контролния панел. Включете щепсела на уреда в ел. контакт. Включете уреда с помощта на ключа за "Включване" / "Изключване" (№ 7). Зелената контролна лампа (№ 6) ще светне щом бъде достигната желаната от вас температура. Използвайте ръкохватката (№ 2) за да повдигнете кошничката от фритюрника.

Поставете продуктите за пържене в кошничката. За постигането на най-добри резултати, продуктите трябва да бъдат сухи преди да ги поставите в кошничката. Потопете бавно кошничката в олиото / мазнината, за да предотвратите твърде силното закипяване на олиото. За да се поддържа необходимата температура на олиото / мазнината термостатът ще се включва и изключва постоянно. При това зелената контролна лампа (№ 6) също ще светва и изгасва.

След изтичане на времето за пържене вдигнете кошничката и я закачете на купата, за да може да се оттече олиото.

### Рестартиране (Запускане отново)

В случай на прегряване, фритюрникът ще се самоизключи автоматично. Този обезопасителен механизъм може да бъде открит на задната част на електрическия блок. Ако се е самоизключил, той може да бъде отново активиран чрез натискането на бутончето с дълъг остър предмет. Бутончето се намира дълбоко вътре в дупката. Първо изключете щепсела на уреда от ел. контакт.



## Полезни съвети за пържене

- Използвайте максимум 200 гр. чипс (картофи за пържене) на литър олио.
- Когато пържите замразени продукти използвайте максимум 100 гр., защото олиото изстива много бързо. Изтръсквайте замразените продукти над мивката за да премахнете натрупаните по тях ледени кристали.
- При пържене на пресни картофи, подсушете ги след измиването им за да предотвратите попадането на всякаква вода в олиото. Пържете картофите на два цикъла. Първият път (бланширане) 5 до 10 минути при 170 градуса. Вторият път (дообработка) 2 до 4 минути при 175 градуса. Оставете олиото да се оттече напълно.

## Таблица за пържене

Ястие	Температура на пържене
Предварително пържене на чипс (картофи)	170 °C
Окончателно пържене на чипс (картофи)	175 °C
Пармезан фондю	170 °C
Крокети от сирене / кашкавал	170 °C
Крокети от месо / риба / картофи	190 °C
Риба	170 °C
Рибни пръчици	180 °C
Резенчета сирене / кашкавал	180 °C
Понички - топки	190 °C
Замразен салам	190 °C
Пиле	160 °C
Скариди - пръчици	180 °C

## Подмяна на олиото

Преди да пристъпите към смяна на олиото / мазнината, уверете се, че фритюрникът и олиото са изстинали напълно (изключете щепсела на уреда от ел. контакт). Подменяйте олиоторедовно. Това е особено необходимо, когато олиото / мазнината потъмнее или забележите промяна в миризмата, която се отделя. Винаги сменяйте олиото след всеки 10 пържения. Олиото да се сменя на един път цялото. Никога не смесвайте старо и ново олио.

Използваното олио е опасно за околната среда. Не го изхвърляйте с нормалната смет, а следвайте указанията на местните власти за това.

## Почистване и поддръжка

Изключете щепсела на уреда от ел. контакт. Уверете се, че фритюрникът е напълно изстинал. Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност.

Всички неелектрически части могат да бъдат мити в топла сапунена вода. Подсушете добре преди да ги използвате отново.

Тези части не са пригодени за миене в съдомиялна машина.

Почистете външните повърхности с влажна кърпа и подсушете с мека, чиста кърпа.

Никога не използвайте абразивни почистващи препарати.

## ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И СЪВЕТИ



- Прочетете всички инструкции преди да използвате уреда.
- Не докосвайте нагорещените повърхности. Използвайте ръкохватките и копчетата.
- За да предотвратите токов удар не потапяйте захранващия кабел, щепсела или уреда във вода или друга течност.
- Изключете от контакта, когато не се използва или преди почистване. Оставете уреда да изстине преди да монтирате или демонтирате негови части. Никога не използвайте уред, на който захранващия кабел или щепсела са повредени, или пък такъв, който е отказал да работи, или е бил повреден, по какъвто и да било начин.
- Използването на допълнителни принадлежности, които не са препоръчани от производителя може да стане причина за наранявания и прави невалидна всякаква гаранция, която може да ви е била дадена.
- Да не се използва на открито или в близост до източници на пряка топлина.
- Не позволявайте захранващия кабел да провисва през ръба на маса или тезгях, или да се допира до нагорещени повърхности, както и да попада в контакт с нагорещени части, както и не поставяйте уреда в близост до или под пердета, прозоречни щори и др.
- Този уред е предназначен само за употреба в домакинството и за целите, за които е бил проектиран и произведен.
- Уредът трябва да се поставя на стабилна, хоризонтална повърхност.
- Този уред е предназначен за ползване "под наблюдение" и като такъв никога не трябва да се оставя включен, или докато е нагорещен, без надзор от страна на възрастен човек.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или интелектуални способности, или пък от лица без необходимия опит и познания, ако преди това не са били инструктирани за неговата употреба или без надзор от страна на лицето отговарящо за тяхната безопасност.
- Децата трябва да се контролират, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Този уред не е предназначен за използване с външен таймер (часовников механизъм) или със система за дистанционно контролиране / управление.
- Забележка: За да се избегне опасността от случайно пренастройване на термичната защита, уредът не може да бъде захранван чрез външно включващо устройство, като например таймер (часовников механизъм), или пък да бъде скачван към електрически кръг редовно включван от потребителя.
- В случай на повреда на захранващия кабел или на щепсела му, същите трябва да бъдат подменени от правоспособен електротехник, за да бъде избегната всякаква опасност. Не ремонтирайте уреда сами.
- Не се разрешава използването на удължители или подобни приспособления.

## ЗАПАЗЕТЕ НАСТОЯЩИТЕ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЪДЕЩО ПОЛЗВАНЕ

## Гаранция

- Уредът доставен ви от нашата Компания е покрит с 24 месечна гаранция, считано от датата на покупката (датата на касовата бележка).
- За времето на валидността на гаранцията всякакви дефекти по уреда или принадлежностите към него свързани с използваните материали или производството ще бъдат отстранени безплатно чрез ремонтиране, или по наше усмотрение със замяна. Гаранционният сервиз не влече след себе си продължаване на срока на гаранцията, нито пък дава някакво право на нова гаранция!
- Доказателство за наличието на гаранция е наличието на доказателство за извършване на покупката. Без предоставянето на доказателство за извършена покупка, няма да бъдат предоставяни никакви безплатни замени или ремонти.
- Ако желаете да предявите, каквато и да било претенция по силата на гаранцията, моля върнете уреда в оригиналната му опаковка на вашия доставчик заедно с касовата бележка / разписката за покупка.
- Повреждането на някои от принадлежностите не означава автоматична подмяна на целия уред. В такива случаи моля влезте във връзка с нас чрез нашата "гореща линия". Счупените стъклени или пластмасови части винаги подлежат на заплащане.
- Дефектите получени по консумативи или части подложени на износване в резултат на употреба, почистване и поддръжка, както и подмяната на тези части не се покриват от гаранцията и следователно трябва да бъдат заплатени.
- Гаранцията се прекратява при неоторизирана намеса.
- След изтичането на гаранционния срок, ремонтите могат да бъдат извършвани от компетентния дилър, или от специализиран сервиз срещу заплащане на съответните разходи.

## Указания за опазване на околната среда



В края на ползения си живот този уред не трябва да бъде изхвърлян с боклука от домакинството, трябва да бъде предаден в централен пункт за рециклиране на електрически и електронни домашни уреди. Символът поставен върху вашия уред, наръчника с инструкциите и опаковката служи за да привлече вашето внимание към този важен въпрос. Материалите използвани в направата на този уред могат да бъдат рециклирани. Чрез рециклирането на домашните уреди вие допринасяте значително за защитата на околната среда. Обърнете се

към местните власти за допълнителна информация във връзка с пунктовете да предаване на подобни уреди.

### Опаковка

Опаковката може да бъде рециклирана на 100 %. Моля предайте опаковката отделно.

### **Продукт**

Уредът е маркиран в съответствие с Европейска директива 2002/96/ЕС

за "Отпадъчното електрическо и електронно оборудване" (WEEE). Осигурявайки правилното изхвърляне като смет и обработката на този продукт, вие съдействате за предотвратяване настъпването на вредни последствия за околната среда и вреда за здравето на човека.

### Декларация за съответствие на ЕС

Този уред е проектиран, произведен и пуснат на пазара в съответствие с мерките за безопасност предвидени в Директивата за уредите с нисък волтаж № 2006/95/ЕС, изискванията за защита на Директивата на Европейската конфедерация за маркетинг EMC 2004/108/ЕС "Електромагнитна съвместимост" и изискванията на Директива 93/68/ЕЕС.

## Használat és karbantartás

Távolítsa el a csomagolást a készülékről.

Ellenőrizze, hogy a készülék feszültsége megegyezik a hálózati feszültséggel az Ön otthonában.

Névleges feszültség: 220-240 V váltakozó áram (AC) 50 Hz.

Helyezze a készüléket egy stabil, sík felületre, és biztosítson legalább 10 cm szabad helyet a készülék körül. A készülék nem alkalmas szekrénybe való beépítésre vagy kültéri használatra.

**Első használat előtt**

Csúsztassa a fűtőelemeket (4. sz.) megfelelően a külső burkolat (9. sz.) nyílásaiba.

Ha a fűtőelemek nem megfelelően vannak felszerelve, a készülék biztonsági okokból nem fog bekapcsolni.

Az olajsűrű ezen típusa csak olajjal vagy folyékony zsiradékkal használható, szilárd zsiradékokkal.

Zsíradék zsíradék használata annak veszélyével jár, hogy víz kerül a zsírba, ami felmelegítéskor kifröccsenve veszélyes lehet.

Ellenőrizze, hogy az olaj/zsír nem szennyezett vízzel, például fagyaszott termékekből, mert ez túlzott fröccsenést okozhat.

Ne használja az olajsütőt olaj vagy zsír nélkül, mert károsíthatja a készüléket.

Ne öntsön semmilyen folyadékot, például vizet a serpenyőbe.

## AZ OLajsütő HASZNÁLATÁNAK IRÁNYELVEI

**TEGYE**

- Az olajsütőt csak háztartási célokra használja.
- Az olajsütőt csak élelmiszerek sütésére használja.
- Csak sütéshez alkalmas olajat vagy zsírt használjon. Ellenőrizze a csomagoláson, hogy az olaj vagy zsír megfelelő-e az olajsütőhöz.
- Biztosítsa, hogy az olaj vagy zsír az előírt minimális mennyiségnél több, a maximálisnál pedig kevesebb legyen, azaz a minimum és maximum jelzések között legyen. Ha túl sok olaj vagy zsír van az olajsütőben, túlfolyhat az olajsütő tetején.
- Sütéskor legyen óvatos, ellenőrizze, hogy az olajsütőt biztonságosan használja, és tartson elegendő távolságot a felhasználó és a készülék között. Biztosítsa, hogy az extra segítséget vagy felügyeletet igénylő személyek ne érjék el az olajsütőt.
- Az olajt vagy zsírt cserélje le, ha megbarnult, rossz szagú, vagy a sütés korai szakaszában füstöl.
- Cserélje le az olajat vagy zsírt, ha túl sok víz van benne. Felismerheti a víz magas koncentrációját az olajban/zsírban a nagy buborékokról és vízcseppekről, vízgőzről vagy az olaj / zsír sercegéséről. Ha túl nagy az olaj mennyisége az olajsütőben, fennáll a lehetősége annak, hogy az olaj vagy zsír robbanásszerűen kilökődik a serpenyőből, ami nagyon veszélyes lehet mindenkire, aki az olajsütőt használja vagy annak közelében áll.
- Cserélje le az olajat vagy zsírt minden 8-adik, legfeljebb 10-edik használat után.
- Távolítsa el az összes jeget a fagyasztott élelmiszerről. Ügyeljen arra, hogy a sütni kívánt élelmiszert először felolvassza úgy, hogy egy száraz, tiszta kendőre teszi. Az ételt a konyhakendővel törölje le, amikor a jég nagy része leolvadt róla.
- Használatkor biztosítson elég helyet az olajsütő körül.
- Hagyja fedetlenül lehűlni az olajsütőt, hogy megakadályozza a páralecsapódást. Az olajsütőt tartsa száraz, biztonságos helyen.
- Az olajsütőt ne érje eső vagy nedvesség.
- Legeen türelemmel, és várja meg, amíg az olajsütő eléri a megfelelő hőmérsékletet.

## NE TEGYE

- Ne tárolja és ne tegye az edényt a szabadba vagy nedves helyre.
- Ne tegyen élelmiszert az olajsütőbe, amikor az bemelegszik.
- Ne süssön túl sok élelmiszert egyszerre.
- Ne takarja le az edényt és a szűrőt.
- Ne öntsön vizet az olajba vagy zsírba

## Használat

Meleg, szappanos vízben mossa meg a kosarakat (3. sz.), a fedeleket (5. sz.) és az olajtartályt (5. sz.).

Használat előtt alaposan szárítsa meg. Ügyeljen arra, hogy az elektromos alkatrészek teljesen szárazak maradjanak.

Töltse fel a készüléket a szükséges mennyiségű olajjal vagy zsírral. Ellenőrizze, hogy a készülék legalább az olajsütő belsejében látható minimális szintig fel van töltve, és az olaj mennyisége nem lépi túl a maximális szintet. Az optimális eredmény érdekében javasoljuk, hogy kerülje a különböző típusú olajok összekeverését.

Válassza ki a sütni kívánt élelmiszerhez legmegfelelőbb hőmérsékletet a hőmérséklet gombbal (8. sz.). Dugja be a készülék tápcsatlakozóját egy fali csatlakozó aljzatba. Kapcsolja be a készüléket a be/ki kapcsolóval (7. sz.). A zöld jelzőlámpa (6. sz.) kigyullad a kívánt hőmérséklet elérésekor. A fogantyúval (2. sz.) emelje ki a kosarat az olajsütőből.

Tegye a sütni kívánt ételt a kosárba. A legjobb eredmény eléréséhez az élelmiszert a kosárba helyezés előtt meg kell szárítani. Lassan merítse a kosarat az olajba vagy zsírba, hogy megakadályozza a túl intenzív buborékképződést az olajban. Az olaj a megfelelő hőmérsékletének biztosításához a termosztát folyamatosan ki- és bekapcsol. A zöld jelzőlámpa (6. sz.) szintén be- és kikapcsol.

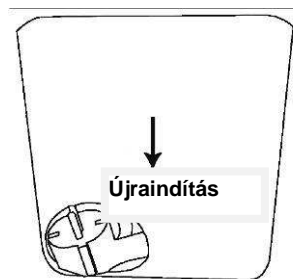
Emelje ki a kosarat, ha a sütési idő letelt, és akassza fel a tartályon lévő horogra, így az olaj lecsepeghet.

## Újraindítás

Túlmelegedés esetén az olajsütő automatikusan ki fog kapcsolni. A biztonsági mechanizmus az elektromos alkatrészeknél található a hátoldalon.

Ha kikapcsol, a készülék újra bekapcsolható, ha a gombot egy hosszú vékony pálcával megnyomja. A gomb mélyen a nyílásban található.

Először húzza ki a készülék tápcsatlakozóját a fali aljzatból.



## Sütési tippek

- Maximum 200 gramm burgonyaszirmot tegyen egy liter olajba.
- Fagyasztott termékek sütésekor maximum 100 gramm terméket helyezzen a sütőbe, mert az olaj gyorsan lehül. Rázza meg a fagyasztott terméket a mosogató felett, hogy eltávolítsa róla a felesleges jeget.
- Ha friss burgonyaszirmot használ, azt megmosása szárítsa meg, hogy biztosan ne kerüljön víz az olajba. Két menetben süsse meg a krumplit. Először (elősütés) 5 - 10 percig 170 fokon. Másodszor (sütés) 2 - 4 percig 175 fokon. Hagyja lecsepegni az olajat.

## Sütési táblázat

Étel	Sütési hőmérséklet
Krumpli elősütése	170 °C
Krumpli végső sütése	175 °C
Parmezán fondue	170 °C
Sajtkrokett	170 °C
Hús/hal/burgonyakrokett	190 °C
Hal	170 °C
Halrudak	180 °C
Sajtdarabok	180 °C
Tésztagolyók	190 °C
Fagyasztott kolbász	190 °C
Csirke	160 °C
Rákdarabok	180 °C

## Az olaj cseréje

Ügyeljen arra, hogy a sütő és az olaj vagy zsír teljesen le legyenek hűlve az olaj vagy zsír cseréje előtt (a készülék tápcsatlakozóját húzza ki a hálózathoz). Rendszeresen cserélje le az olajat. Ez különösen fontos akkor, amikor az olaj vagy zsír sötétté válik vagy megváltozik a szaga. Mindig cserélje le az olajat 10 sütés után. Egyszerre cserélje le az olajat. Ne keverje össze a használt és új olajat.

A használt olaj veszélyes a környezetre. Ne dobja ki a normál szeméttel, hanem kövesse a helyi szervek által kiadott irányelveket.

## Tisztítás és karbantartás

Húzza ki a tápcsatlakozót a csatlakozó aljzatból. Ellenőrizze, hogy az olajsütő teljesen lehült. Soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket.

Az összes nem elektromos alkatrész mosható meleg szappanos vízben. Újbóli használat előtt alaposan szárítsa ki.

Ezek a tartozékok nem helyezhetők mosogatógépbe.

Egy nedves ronggyal tisztítsa meg az olajsütő burkolatát, és törölje szárazra egy puha, tiszta ruhával.

Ne használjon karcoló tisztítószeret.

## FONTOS BIZTONSÁGTECHNIKAI TUDNIVALÓK



- Használat előtt olvassa el a tájékoztatót.
- Ne érjen a forró felületekhez. Használja a fogantyúkat vagy a gombokat.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a tápkábelt, a csatlakozót vagy a készüléket.
- Húzza ki a tápcsatlakozót az aljzatból, ha nem használja a készüléket, valamint tisztítás előtt is. Hagyja lehűlni a készüléket a tartozékok fel- vagy leszerelése előtt. Ne használja a készüléket, ha a tápkábele vagy tápcsatlakozója megsérült, vagy a készülék hibásan működik vagy valamilyen módon megsérült.
- Bármilyen, a gyártó által nem ajánlott tartozék, kiegészítő használata sérüléseket és a garancia elvesztését okozhatja.
- Ne használja a szabadban vagy közvetlen hőforrások közelében.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel az asztal széléről lógjon le, illetve forró felületekkel vagy forró alkatrészekkel érintkezzen, vagy hogy a készülék függönyök, ablaksötétítő stb. alá vagy közelébe kerüljön.
- A készülék csak háztartási használatra való, és csak a rendeltetésének megfelelően használható.
- A készüléket egy stabil, vízszintes felületen kell elhelyezni.
- A készülék felügyeletet igényel, és soha nem hagyható BEKAPCSOLT vagy forró állapotban felnőtt felügyelete nélkül.
- A készüléket nem használhatják csökkentett fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek (a gyerekeket is beleértve), vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a használatra megtanítja, vagy a használat közben felügyeli őket.
- A gyerekekre oda kell figyelni, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készülék nem használható külső időzítő kapcsolóval vagy távirányítású áramellátó rendszerrel.
- Megjegyzés: A hővédelem véletlen kiiktatásával kapcsolatos veszély megelőzése érdekében a készülék nem működtethető külső kapcsoló készülékről, például időzítőről, és nem csatlakoztatható ilyen áramkörbe sem.
- A veszélyeket elkerülendő a sérült tápkábelt vagy tápcsatlakozót egy szakemberrel ki kell cseréltetni. Ne javítsa saját kezűleg a készüléket.
- Hosszabbító kábel vagy más hasonló eszköz használata nem megengedett.

## ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT A KÉSŐBBI HASZNÁLATRA

## Garancia

- Cégünk a készülékre 24 hónapos garanciát vállal, ami a vásárlás napjától érvényes (számla).
- A garancia időtartama alatt a készülékben vagy tartozékában anyag- vagy gyártási hiba miatt bekövetkezett meghibásodást ingyen megjavítjuk vagy – saját hatáskörben döntve – kicseréljük. A garancia érvényesítése nem jelenti az érvényességi idejének meghosszabbodását, sem új garanciára nem szolgál jogalapul!
- A garancia érvényesítéséhez be kell mutatni a vásárlást igazoló dokumentumot. A vásárlást igazoló számla nélkül nem érvényes az ingyenes csere illetve javítás.
- Ha garanciális igényt szeretne érvényesíteni, juttassa vissza a készüléket a kereskedőnek az eredeti csomagolásban, a vásárlást igazoló számlával együtt.
- A tartozékok sérülése nem jelenti a teljes készülék automatikus cseréjét. Ilyen esetben lépjen kapcsolatba vevőszolgálatunkkal. Az eltört üveg illetve műanyag részek cseréje nem ingyenes.
- A fogyóeszközök illetve tartozékok elhasználódás, tisztítás, karbantartás vagy csere közben keletkezett meghibásodásaira a garancia nem vonatkozik, és ezek cseréjéért fizetni kell!
- A garancia a készülék engedély nélküli módosítása esetén elvész.
- A garancia lejártá után a javításokat térítés ellenében végzi el az illetékes kereskedő vagy szerviz.

## Környezetvédelmi irányelvek



A készülék az élettartama végén nem dobható ki a háztartási hulladékkal, hanem az elektromos és elektronikus háztartási készülékek újrahasznosítását végző központ gyűjtőpontján kell leadni. Ez a szimbólum a készüléken, a használati útmutatóban és a csomagoláson erre a fontos dologra hívja fel a figyelmet. A készülékben használt anyagok újrafeldolgozhatók. A használt háztartási készülékek újrahasznosításával Ön is hozzájárul a környezet védelméhez. A nyilvános gyűjtőhelyekkel kapcsolatban további információt a helyi hatóságoktól kérhet.

## Csomagolás

A csomagolás 100% újrahasznosítható, elkülönítve küldje vissza a csomagolóanyagot.

## Termék

A készülék rendelkezik az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelv (WEEE) által előírt jelöléssel. A hulladékká vált termék megfelelő feldolgozásának biztosításával Ön is hozzájárul a környezet és az emberek egészségének védelméhez.

## EK megfelelőségi nyilatkozat

A készülék tervezése, gyártása és piacra juttatása a 2006/95/EK Kisfeszültségű villamos készülékek irányelv biztonsági előírásai, a 2004/108/EK EMC (Elektromágneses kompatibilitás) irányelv védelemre vonatkozó követelményei, valamint a 93/68/EGK irányelv előírásai szerint történt.



## Betjening og vedligeholdelse

Fjern alt emballage fra apparatet.

Tjek at apparatets spænding svarer til lysnetsspændingen i dit hjem.

Normeret spænding: AC220-240V 50Hz.

Placer apparatet på et fladt stabilt underlag og sørg for, at der mindst er 10 cm frit rum omkring apparatet. Dette apparat er ikke egnet til installation i et skab eller til udendørs brug.

### Før første ibrugtagning

Skub varmeelementerne (nr. 4) korrekt ind i indhakkert i det ydre kabinet (nr. 9).

Hvis ikke varmeelementerne er monteret korrekt, vil apparatet ikke af sikkerhedsmæssige grunde kunne tændes.

Denne type friturekoger er kun egnet til brug med olie eller flydende fedt, og ikke til fast fedt.

Ved brug af fast fedt er der risiko, for at der fanges vand inde i fedtet, hvilket forårsager kraftige sprøjt, når det varmes op.

Sikr også, at olien/fedtets indeholder vand, fx fra frosne produkter, da det vil forårsage kraftige sprøjt.

Brug aldrig friturekogerens uden olie eller fedt da det vil ødelægge apparatet.

Hæld aldrig nogen form for væsker så som vand ned i kogerens.

## OMTANKE I FORBINDELSE MED BRUG AF FRITUREKOGEREN

### GØR

- Anvend kun friturekogerens som et husholdningsapparat.
- Brug kun friturekogerens til stegning af madvarer.
- Anvend kun olie eller fedt der er egnet til friturestegning. Tjek på emballagen om fedtet eller olien er egnet til denne friturekoger.
- Sikr, at niveauet af fedt eller olie er højere end minimumsmærket og lavere end maksimumsmærket, altså mellem de to mærker. Hvis der er for meget fedt eller olie i friturekogerens, kan det risikere at løbe over.
- Vær forsigtig under friturestegningen og sørg for at anvende friturekogerens sikkert ved at sikre tilstrækkelig afstand til apparatet. Sørg for, at personer, der har behov for ekstra hjælp eller vejledning, ikke kan nå friturekogerens.
- Udskift olie eller fedt når det er brunt, lugter snavset eller ryger i begyndelsen.
- Udskift olien eller fedtet når der er for meget vand i det. Du kan se, hvis der er en høj koncentration af vand i olien eller fedtet, ved at der dannes store bobler og vanddråber, vanddamp eller en hurtig opkogning af olien eller fedtet. Hvis vandkoncentrationen er for høj i friturekogerens, er der risiko for, at fedtet eller olien kan sprøjte eksplosionsagtigt, hvilket kan være meget farligt, for dem der bruger friturekogerens, eller står i nærheden af den.
- Skift olie eller fedt efter 8 til maksimum 10 ganges brug.
- Fjern alt is (molekyler) fra de frosne madvarer. Sørg for, at madvarerne først optøes ved at lægge maden på et tørt rent viskestykke. Dub madvarerne med viskestykket, når størstedelen af isen er smeltet.
- Sørg for, at der er tilstrækkeligt plads omkring friturekogerens, når den anvendes.
- Lad friturekogerens køle af utildækket for at undgå at der dannes kondensvand. Opbevar friturekogerens på et tørt og sikkert sted.
- Hold din friturekoger væk fra regn og fugt.
- Hav tålmodighed, og vent indtil friturekogerens har nået den rigtige temperatur.

### GØR IKKE

- Opbevar eller placer aldrig beholderen uden for eller på et fugtigt sted.
- Læg ikke madvarer ned i friturekogerens under opvarmningen.
- Frituresteg ikke for mange madvarer på en gang.
- Tildæk aldrig beholderen og filteret.
- Tilfør aldrig vand til fedtet eller olien.

### Brug

Vask kurvene (nr. 3), lågene (nr. 1) og oliebeholderne (nr. 5) i varmt vand.

Tør dem grundigt inden brug. Sørg for, at alle elektriske dele forbliver helt tørre.

Fyld apparatet med den ønskede mængde olie eller fedt. Sikr, at apparatet fyldes mindst til minimumsniveauet og ikke højere end maksimumsniveauet, som er indikeret indvendigt i friturekogerens. For et optimalt resultat råder vi til, at man ikke blander forskellige typer olie.

Vælg temperaturen til de madvarer du ønsker at friturestege med temperaturknappen (nr. 5) på kontrolpanelet. Sæt apparatets netstik i en stikkontakt. Tænd for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-kontakten (nr. 7). Det grønne kontrollys (nr. 6) vil tænde, så snart den ønskede temperatur er nået. Brug håndtaget (nr. 2) til at løfte kurven op af friturekogerens. Placer madvarerne der skal frituresteges i kurven. For at opnå det bedste resultat skal disse værre tørre, inden de placeres i kurven. Nedsæk kurven langsomt i olien eller fedtet, for at undgå olien bruser for kraftigt op. For at sikre, at olien holder den korrekte temperatur, vil termostaten tænde og slukke. Det grønne lys (nr. 6) vil også tænde og slukke. Løft kurven op, når stegetiden er udløbet, og hæng den på krogen i beholderen, så olien kan dryppe af.

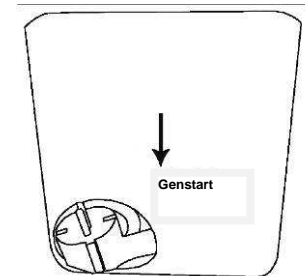
### Genstart

I tilfælde af overophedning vil friturekogerens afbrydes automatisk. Denne sikkerhedsmekanisme findes bag på den elektriske del.

Hvis den slukker, kan den genaktiveres ved at trykke i bunden med en langt spids genstand.

Knappen er placeres dybt inde i hullet.

Tag først stikket ud af kontakten.



### Tips til friturestegning

- Anvend maksimum 200 gram pommes frites per liter olie.
- Når der anvendes frosne produkter, så anvend maksimum 100 gram, da olie hurtigt nedkøles. Ryst frosne produkter over vasken for at fjerne overskydende is.
- Når der anvendes friske pommes frites, så tør dem efter vask for at sikre, at der ikke kommer vand i olien. Frituresteg pommes frites i to omgange. Første gang (blancher) i 5 til 10 minutter ved 170 grader. Anden gang (færdigstegning) i 2 til 4 minutter ved 175 grader. Lad olien dryppe af.

## Stegetabel

Ret	Stegetemperatur
Forstege pottes frites	170 °C
Færdigstegning af pottes frites	175 °C
Parmesanfondue	170 °C
Ostekroetter	170 °C
Kød/fisk/kartoffel-kroetter	190 °C
Fisk	170 °C
Fiskefingre	180 °C
Ostefritter	180 °C
Doughnuts	190 °C
Frossen pølse	190 °C
Kylling	160 °C
Rejefritter	180 °C

## Udskiftning af olie

Sikr, at friturekokeren og olien eller fedtet er kølet helt af før udskiftning af olie eller fedt (tag stikket ud af stikkontakten). Skift olie regelmæssigt. Dette er specielt nødvendigt, når olien eller fedtet bliver mørkt, eller der kommer en ændring i lugten. Skift altid olien efter den har været brugt 10 gange. Skift alt olie på én gang. Bland aldrig gammel og ny olie. Brugt olie er skadeligt for miljøet. Bortskaf det ikke sammen med det almindelige affald, men følg anvisningerne udstedt af de lokale myndigheder.

## Rengøring og vedligeholdelse

Tag apparatets stik ud af stikkontakten. Sørg for at friturekokeren er kølet helt af. Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker. Alle ikke elektriske dele kan vaskes i varmt sæbevand. Tør grundigt inden brug. Disse dele kan ikke tåle opvaskemaskine. Rengør ydersiden af friturekokeren med en fugtig klud og tør efter med et blødt, rent viskestykke. Anvend aldrig slibende rengøringsmidler.

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER



- Læs alle anvisningerne før brug.
- Berør ikke de varme overflader. Brug håndtag eller knapper.
- For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Tag stikket ud af stikkontakten når den ikke bruges, og før rengøring. Lad apparatet køle ned før der indlægges eller udtages dele. Anvend ikke apparatet med en defekt ledning eller stik, efter apparatet har fejlfungeret, eller på nogen måde er blevet beskadiget.
- Brug af påmonteret ekstraudstyr, hvilket ikke anbefales af fabrikanten, kan forårsage tilskadekomst og sætte garantien ud af kraft.
- Brug den ikke udendørs eller i nærheden af varmekilder.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på et bord eller disk, berøre varme overflader, komme i kontakt med de varme dele eller, at apparatet placeres under eller tæt på gardiner og vinduesafsærmninger etc.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug, og kun til brug for det det er konstrueret til.
- Apparatet skal placeres på et stabilt og plant underlag.
- Dette apparat skal overvåges, og må derfor ikke efterlades uden opsyn af en voksen, når det er tændt eller stadigvæk er varmt.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med et fysisk eller mentalt handicap, eller manglende erfaring og viden, med mindre de er instrueret i brugen af apparatet og under opsyn af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør instrueres og vejledes for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller et fjernbetjeningsystem.
- Bemærk: For at undgå farlige situationer, ved at den termiske beskyttelse nulstilles ved et uheld, må apparatet ikke strømforsynes gennem et eksternt omskifteranlæg så som en timer, eller tilsluttes et kredsløb der jævnligt skifter i henhold til dets formål.
- For at undgå farlige situationer skal en beskadiget netledning eller stik udskiftes af en autoriseret tekniker. Reparer ikke selv apparatet.
- Det er ikke tilladt at anvende en forlængerledning eller lignende.

## GEM DISSE ANVISNINGER TIL SENERE BRUG.

## Garanti

- Apparatet leveret af vores firma er dækket af en 24 måneders garanti startende fra købsdatoen (kvittering).
- Gennem garantiens løbetid vil en hver fejl i apparatet eller dets tilbehør, der skyldes materialefejl eller fremstillingsfejl, blive udbedret gratis ved reparation eller, efter vores skøn, ved en udskiftning. Service under garantien medfører ikke en forlængelse af garantien, eller giver ret til en ny garanti!
- Garantibeviset er i form af købsbeviset. Der kan ikke udføres gratis udskiftning eller reparationer uden et købsbevis.
- Hvis du ønsker at gøre krav gældende under garantien, returner da hele apparatet i dets originale emballage til din forhandler sammen med kvitteringen.
- Beskadigelse af tilbehør betyder ikke automatisk gratis udskiftning af hele apparatet. Kontakt vores hotline i disse tilfælde. Knust glas eller knækkede plastikdele vil der altid skulle betales for.
- Defekter ved forbrugsartikler eller slidte dele, såvel som skader fra rengøring, vedligeholdelse eller udskiftningen af førnævnte dele dækkes ikke under garantien, og skal der derfor betales for!
- Garantien bortfalder, hvis uautoriserede har pillet ved apparatet.
- Efter udløbet af garantien kan reparationer udføres af kompetente forhandlere eller serviceværksteder mod betaling af de påløbne omkostninger.

## Retningslinjer for beskyttelse af miljøet.



Dette apparat må ikke bortskaffes, efter udtjent brug, sammen med husholdningsaffaldet, men skal afleveres til en genbrugsplads for elektronik og køkkenapparater. Dette symbol på apparatet, brugervejledningen og emballagen henviser til dette vigtige punkt. Materialerne, der er brugt i dette apparat, kan genbruges. Ved at genbruge brugte husholdningsapparater bidrager du med en væsentlig hjælp til beskyttelse af miljøet. Spørg dine lokale myndigheder hvor genbrugspladserne er placeret.

## Emballage

Emballagen er 100 % genbrugelig, returner emballagen separat.

## Produktet

Dette apparat er forsynet med en mærkning i henhold til Europadirektivet 2002/96/EC for elektrisk og elektronisk affald. Ved at sikre at produktet bliver korrekt kasseret, hjælper du med til at forhindre kritiske konsekvenser for miljøet og menneskesundheden.

## EU-overensstemmelseserklæring

Dette apparat er konstrueret, fremstillet og markedsført i henhold til sikkerhedsformålene i lavspændingsdirektivet nr. 2006/95/EC, beskyttelseskravene i EMC-direktivet 2004/108/EC "Elektromagnetisk kompatibilitet" og kravene i direktivet 93/68/EEC.

## Obsluha a údržba

Vyjměte zařízení z obalu.

Zkontrolujte, zda napětí přístroje odpovídá síťovému napětí u Vás doma.

Jmenovité napětí: AC220-240V 50 Hz.

Zařízení umístěte na rovný stabilní povrch a kolem něj ponechejte nejméně 10 cm volného prostoru. Toto zařízení není vhodné pro instalaci ve skříní ani pro použití venku.

## Před prvním použitím

Topné články (č. 4) zasuňte správným způsobem do drážky vnějšího obalu (č. 9).

Nejsou-li topné články nasazeny správně, zařízení se z bezpečnostních důvodů nezapne.

Do fritézy tohoto typu je vhodné použít olej či tekutý tuk, nikoli pevný tuk.

Použití pevného tuku sebou nese riziko, že je v tuku zachycena voda, která může způsobit silné prskání tuku při zahřátí.

Přesvědčte se také, že olej/tuk neobsahuje vodu, například ze zmrazených výrobků, ta by způsobila nadměrné stříkání.

Fritézu nikdy nepoužívejte bez oleje či tuku, protože by došlo k jejímu poškození.

Do fritovací nádoby nikdy nelijte žádnou tekutinu, například vodu.

## NA CO JE TŘEBA DBÁT PŘI POUŽITÍ FRITÉZY

### VŽDY

- Používejte fritézu pouze jako domácí spotřebič.
- Používejte fritézu pouze pro smažení potravin.
- Používejte pouze olej nebo tuk, který je vhodný pro smažení. Zkontrolujte obal tuku či oleje, jsou-li pro tuto fritézu vhodné.
- Zajistěte, aby hladina tuku nebo oleje byla vyšší než minimum a nižší než maximum, tedy mezi čarou minima a maxima. Je-li ve fritéze příliš mnoho tuku nebo oleje, může z fritézy přetékat.
- Při smažení buďte opatrní, zajistěte, aby fritéza byla používána bezpečně, udržováním dostatečné vzdálenosti mezi uživatelem a zařízením. Zajistěte, aby osoby, které vyžadují mimořádnou asistenci či dohled, na fritézu nedosáhly.
- Vyměňte olej či tuk, který má hnědou barvu nebo od začátku nepříjemně páchne či kouří.
- Vyměňte olej či tuk, ve kterém je příliš mnoho vody. Vysokou koncentraci vody v oleji či tuku poznáte podle velkých bublin a kapiček vody, vodní páry nebo rychlého stoupání oleje či tuku. Je-li koncentrace oleje ve fritéze příliš velká, může dojít k tomu, že tuk nebo olej s výbuchem vyletí, což může být velmi nebezpečné pro osoby, které fritézu používají, i pro ty, které jsou v její blízkosti.
- Olej či tuk vyměňujte po 8. až maximálně 10. použití.
- Odstraňte všechny led (kousky) ze zmrazených potravin. Zajistěte, aby zmrazené potraviny nejprve rozmrzly, tak, že je položíte na čistou suchou utěrku. Když se většina ledu rozpustí, osušte potraviny utěrkou.
- Zajistěte, aby při použití fritézy byl okolo ní dostatek prostoru
- Nechejte fritézu vychladnout odkrytou, abyste zabránili srážení vody. Fritézu uchovávejte na suchém bezpečném místě.
- Fritézu chraňte před deštěm či vlhkostí.
- Buďte trpěliví a počkejte, dokud fritéza nedosáhne správné teploty.

## NIKDY

- Neuskladňujte ani neumísťujte nádobu vonku alebo na vlhkém mieste.
- Nevkládejte potraviny do fritézy, keď sa nahrieva.
- Nesmažte príliš veľké množstvá pokrmu naraz.
- Nikdy nezakrývajte nádobu ani filter.
- Do oleja či tuku neprikladajte vodu.

## Použití

Umyjte koše (č. 3), víka (č. 1) a nádoby na olej (č. 5) teplou vodou.

Před použitím je dobře osušte. Přesvědčte se, zda jsou všechny elektrické součásti úplně suché.

Naplňte zařízení požadovaným množstvím oleje či tuku. Zajistěte, aby zařízení bylo naplněno nejméně po minimální hladinu a ne výše než je maximální hladina, tak, jak je vyznačeno na vnitřní části fritézy. Pro dosažení optimálního výsledku doporučujeme, abyste nemíchali různé typy olejů.

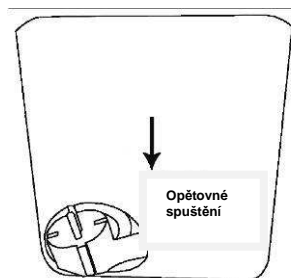
Knoflíkem pro nastavení teploty (č. 5) na ovládacím panelu zvolte teplotu pro potravinu, kterou hodláte smažit. Zástrčku spotřebiče zasuněte do zásuvky. Zařízení zapněte vypínačem Zap./Vyp. (č. 7). Jakmile bude dosaženo požadované teploty, rozsvítí se zelená kontrolka (č. 6). Pomocí držadla (č. 2) zvedněte koš z fritézy.

Do koše vložte potraviny, která se bude smažit. Pro dosažení co nejlepšího výsledku by potravina měla být před vložením do koše suchá. Koš ponořujte do oleje či tuku pomalu, abyste zabránili příliš silnému bublání oleje. Pro udržení správné teploty oleje se bude zapínat a vypínat termostat. Zelená kontrolka (č. 6) se bude také rozsvěcet a zhasínat.

Po uplynutí doby smažení koš zvedněte a pověste na hák ve fritéze, aby mohl okapat olej.

## Opětovné spuštění

V případě přehřátí se fritéza automaticky vypne. Tento bezpečnostní mechanismus se nachází na zadní straně elektrické součásti. Pokud se vypne, lze ho znovu aktivovat stiskem tlačítka pomocí dlouhého špičatého předmětu. Tlačítko se nachází hluboko v otvoru. Zástrčku spotřebiče nejprve vyjměte ze zásuvky.



## Tipy na smažení

- Použijte maximálně 200 gramů hranolků na litr oleje.
- Použijete-li zmrazený výrobek, vezměte maximálně 100 gramů, protože olej rychle chladne. Zmrazený výrobek nad džezem protřepte, aby se odstranil přebytečný led.
- Použijete-li čerstvé hranolky, po umytí je osušte, aby se do oleje nedostala voda. Hranolky smažte nadvakrát. Nejprve je 5 až 10 minut blanšírujte při 170 stupních. Poté je 2 až 4 minuty dosmažte při 175 stupních. Nechejte okapat olej.

## Tabulka pro smažení pokrmů

Pokrm	Teplota smažení
Předsmažení hranolků	170 °C
Dosmažení hranolků	175 °C
Parmazánové fondue	170 °C
Sýrové krokety	170 °C
Masové/rybí/bramborové krokety	190 °C
Ryby	170 °C
Rybí prsty	180 °C
Sýrové taštičky	180 °C
Koblihy	190 °C
Zmrazená klobása	190 °C
Kuře	160 °C
Garnátové taštičky	180 °C

## Výměna oleje

Před výměnou oleje či tuku se ujistěte, že fritéza i olej či tuk jsou vychladlé (vytáhněte zástrčku spotřebiče ze zásuvky). Olej pravidelně vyměňujte. To je zvláště důležité, když olej či tuk ztmavne nebo změní vůni. Olej vyměňujte vždy po 10 smaženích. Olej vyměňte celý najednou.

Nikdy nesměšujte starý a nový olej.

Použitý olej je škodlivý pro životní prostředí. Nevyhazujte jej s běžným odpadem, ale postupujte podle pokynů vašich místních úřadů.

## Čištění a údržba

Zástrčku zařízení vyjměte ze zásuvky. Ujistěte se, že fritéza úplně vychladla. Zařízení nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny.

Všechny neelektrické části lze umývat teplou mýdlovou vodou. Před opětovným použitím je dokonale vysušte.

Tyto součásti nelze mýt v myčce nádobí.

Vnější povrch fritézy vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte měkkou čistou utěrkou.

Nikdy nepoužívejte drsné čisticí prostředky.

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ



- Před použitím přístroje si přečtěte všechny pokyny.
- Nedotýkejte se horkých ploch. Používejte držadla a knoflíky.
- Abyste zabránili zasažení elektrickým proudem, neponořujte šňůru, zástrčku ani přístroj do vody ani jiné tekutiny.
- Když přístroj nepoužíváte, i před každým jeho čištěním vyndejte zástrčku ze zásuvky. Před sestavením nebo rozebráním součástí nechejte přístroj vychladnout. Nepoužívejte zařízení, které má poškozenou šňůru či zásuvku nebo u kterého došlo k poruše činnosti či bylo jakýmkoli způsobem poškozeno.
- Použití příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem zařízení, může způsobit zranění a zrušit platnost veškerých záruk, které můžete mít.
- Nepoužívejte venku ani na tepelných zdrojích či v jejich blízkosti.
- Šňůru nenechávejte viset přes okraj stolu či pultu, dotýkat se horkých povrchů či přijít do kontaktu s horkými součástmi, ani výrobek neumísťujte pod záclony, závěsy oken či do jejich blízkosti, atd.
- Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti a pouze pro účel, pro kterému je vyroben.
- Přístroj je nutno umístit na stabilní a rovný povrch.
- Toto je zařízení, které vyžaduje přítomnost obsluhy a jako takové by nikdy nemělo být ponecháno zapnuté či horké bez dozoru dospělé osoby.
- Toto zařízení není určeno pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými tělesnými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nebyly touto osobou o použití tohoto zařízení poučeny.
- Na děti by se mělo dohlížet, aby si se zařízením nehrály.
- Toto zařízení není určeno pro použití s externím časovým spínačem nebo systémem dálkového ovládání.
- Poznámka: Aby se zabránilo riziku mimovolného vynulování termální ochrany, nesmí být toto zařízení napájeno skrze externí vypínací zařízení, jako je například časovač, ani připojeno k obvodu, který je zařízením pravidelně zapínán a vypínán.
- Poškozenou šňůru či zástrčku musí vyměnit autorizovaný technik, aby se zamezilo možnému nebezpečí. Zařízení neopravujte sami.
- Použití prodlužovací šňůry a podobně není dovoleno.

## TENTO NÁVOD SI USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ NAHLÉDNUTÍ

## Záruka

- Na zařízení dodané naší společností se vztahuje 24 měsíční záruka počínaje dnem nákupu (na stvrzence).
- Po dobu trvání záruční lhůty budou veškeré vady materiálu či výrobní závady na zařízení nebo jeho příslušenství zdarma odstraněny opravením nebo, podle našeho uvážení, výměnou zařízení. Záruční servis neznamena prodloužení záruční doby ani není důvodem pro vznik nové záruky!
- Záručním dokladem je doklad o nákupu. Bez dokladu o nákupu nebude provedena žádná výměna či oprava zdarma.
- Pokud si přejete reklamovat závadu v rámci záruky, dodejte prosím celý přístroj v originálním balení s příjmovým dokladem vašemu prodejci.
- Poškození příslušenství neznamena automaticky bezplatnou výměnu celého přístroje. V těchto případech prosím kontaktujte naši horkou linku. Rozbité sklo či rozlomené plastové části vždy podléhají poplatku.
- Na vady na spotřebním materiálu či součástech podléhajících opotřebení, stejně jako na čištění, údržbu či výměnu uvedených částí se záruka nevztahuje a je tedy nutno je zaplatit!
- V případě neoprávněné manipulace s výrobkem záruka zaniká.
- Po vypršení záruky mohou být opravy prováděny oprávněným prodejcem či opravnou za úhradu vzniklých nákladů.

## Směrnice pro ochranu životního prostředí



Toto zařízení nesmí být po skončení životnosti vyhazováno do domovního odpadu, ale musí být zlikvidováno ve středisku pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení do domácnosti. Tento symbol na zařízení, v návodu k obsluze a na obalu vás na tuto důležitou skutečnost upozorňuje. Materiály použité na toto zařízení lze recyklovat. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí. Pro informaci ohledně sběrného místa se obraťte na vaše místní úřady.

## Obal

Obal je 100% recyklovatelný, likvidujte jej odděleně.

## Výrobek

Tento výrobek je označen podle Evropské směrnice 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správného zpracování výrobku jako odpadu zabráníte tomu, abyste způsobili poškození životního prostředí a lidského zdraví.

## Prohlášení o shodě ES

Toto zařízení je navrženo, vyrobeno a uvedeno na trh v souladu s bezpečnostními cíli směrnice o zařízeních nízkého napětí č. 2006/95/ES, s požadavky na ochranu směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2004/108/ES "elektromagnetická kompatibilita" a s požadavky směrnice 93/68/EHS.

## Obsługa i konserwacja

PL

Usunąć wszystkie elementy opakowania.

Sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika.

Napięcie znamionowe : AC220-240V 50Hz.

Urządzenie umieścić na stosownej płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do zamontowania w jakiegokolwiek szafce czy do użytkowania na wolnym powietrzu.

### Przed pierwszym użyciem...

Prawidłowo wsunąć grzałki (nr 4) w gniazda obudowy zewnętrznej (nr 9).

Jeśli grzałki nie będą poprawnie zamontowane, zespół nie włączy się ze względu na zagrożenie bezpieczeństwa pracy.

Ten typ smażalni nadaje się do użytku tylko w przypadku, gdy jest napełniony olejem lub innym ciekłym tłuszczem., nie można go stosować do tłuszczów stałych.

Zastosowanie tłuszczu stałego pociąga za sobą ryzyko zatrzymania wody w tłuszczu, co prowadzi do gwałtownego rozpryskiwania się tłuszczu podczas podgrzewania.

Należy także sprawdzić, czy użyty olej/tłuszcz nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyż może to powodować nadmierne rozbryzgi tłuszczu.

Nigdy nie używać frytkownicy bez oleju czy tłuszczu, gdyż spowoduje to uszkodzenie urządzenia.

Do pojemników nigdy nie wlewać żadnych płynów takich jak woda.

## ISTOTNE UWAGI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA FRYTKOWNICY

### NALEŻY

- Frytkownicę używać jedynie jako urządzenie do użytku domowego.
- Frytkownicę użytkować tylko do smażenia żywności.
- Używać jedynie olej czy tłuszcz, który nadaje się do tej frytkownicy. Sprawdzić na opakowaniu, czy dany olej lub tłuszcz nadaje się do tego typu frytkownicy.
- Sprawdzić, czy poziom oleju lub tłuszczu jest wyższy od minimum i mniejszy od maksimum, tak aby mieścił się pomiędzy liniami minimum a maksimum. Zbyt duża ilość tłuszczu lub oleju wewnątrz frytkownicy doprowadzi do zalania urządzenia.
- Podczas smażenia należy być ostrożnym i pamiętać, aby utrzymywać bezpieczną odległość pomiędzy użytkownikiem a urządzeniem. Kontrolować, aby osoby wymagające szczególnego nadzoru czy pomocy, nie miały bezpośredniego dostępu do frytkownicy.
- Olej lub tłuszcz zmienić, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spalenizną lub zaczyna dymić.
- Olej lub tłuszcz wymienić, jeśli jest w nim zbyt dużo wody. Można rozpoznać dużą ilość wody w oleju czy innym tłuszczu poprzez widoczne duże pęcherze i krople wody, parę wodną czy gwałtowne podnoszenie się oleju czy tłuszczu. Jeśli zawartość wody w oleju znajdującym się w frytkownicy będzie zbyt duża, to pojawi się niebezpieczeństwo gwałtownego wydostawania się tłuszczu czy oleju, co może być niebezpieczne dla osób użytkujących frytkownicę lub znajdujących się w jej pobliżu.
- Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.
- Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części). Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmrożeniu, kładąc ją na czystej i suchej tkaninie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość lodu uległa stopieniu.
- Sprawdzić, czy wokół frytkownicy jest dostateczna ilość wolnej przestrzeni niezbędnej do jej użytkowania.

- Aby uniknąć kondensacji pary na ściankach, pozostawiać frytkownicę do ostygnięcia bez przykrywania jej pokrywami. Frytkownicę przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu.
- Frytkownicę trzymać z dala od deszczu czy wilgoci.
- Cierpliwie poczekać, aż frytkownica osiągnie prawidłową temperaturę.

### NIE WOLNO

- Nigdy nie przechowywać pojemników na zewnątrz czy też w wilgotnym miejscu.
- Nie wkładać pożywienia do frytkownicy, gdy jest ono w trakcie rozmrażania.
- Nie smażyć zbyt mocno i zbyt gwałtownie przygotowywanej żywności
- Nigdy nie przykrywać pojemnika wraz z filtrem.
- Nigdy do oleju czy tłuszczu nie dodawać wody.

### Użytkowanie

Umyć w ciepłej wodzie kosze (nr 3), pokrywę (nr 1) oraz pojemniki na olej (nr 5).

Przed użyciem dobrze je wysuszyć. Sprawdzić, czy wszystkie części elektryczne pozostają całkowicie suche.

Urządzenie napełnić wymaganą ilością oleju lub tłuszczu. Sprawdzić, czy urządzenie jest wypełnione nie mniej niż do poziomu minimum i nie więcej niż do poziomu maksimum, które są zaznaczone po wewnętrznej stronie frytkownicy. W celu uzyskania optymalnych rezultatów zaleca się, aby nie mieszać różnych rodzajów oleju.

Przyciskiem temperatury (nr 5) na tabliczce sterowania wybrać temperaturę smażenia.

Podłączyć wtyczkę kabla zasilania do gniazdka sieciowego. Uruchomić urządzenie wyłącznikiem on/off (nr 7). Zaświeci się zielona kontrolka (nr 6) i nie zgaśnie, dopóki tłuszcz nie osiągnie żądanej temperatury. Aby wyjąć lub unieść koszyk z frytkownicy, należy używać do tego celu rączki (nr 2).

Żywność do smażenia umieścić w koszu. W celu uzyskania najlepszego rezultatu, żywność przed włożeniem do koszyka należy wysuszyć. Wolno zanurzać kosz w oleju lub tłuszczu, tak aby uniknąć zbyt silnego pienienia się. W celu zapewnienia właściwej temperatury oleju termostat będzie się włączał i wyłączał. Także zielona kontrolka (nr 5) będzie się zapalała i gasła.

Po upływie czasu smażenia unieść koszyk i zawiesić go na haczyku pojemnika, tak aby olej mógł spłynąć.

### Ponowne uruchomienie (Restart)

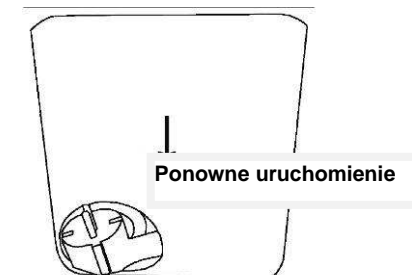
W przypadku przegrzania frytkownica wyłączy się automatycznie. Ten mechanizm bezpieczeństwa

jest umiejscowiony z tyłu części elektrycznej.

W przypadku wyłączenia, można go zreaktywować przez wciśnięcie przycisku za pomocą długiego, ostro zakończonego przedmiotu.

Przycisk ten znajduje się głęboko wewnątrz otworu.

Najpierw wyjąć wtyczkę kabla urządzenia z gniazdka sieciowego.



## Wskazówki dotyczące smażenia

- Używać maksymalnie 200 gramów frytek na litr oleju.
- W przypadku używania mrożonek stosować 100 gramów maksymalnie z powodu zbyt szybkiego schładzania się oleju. Aby usunąć nadmiar lodu, zmrożone produkty strząsnąć nad zlewem.
- W przypadku użycia świeżych frytek, aby uniknąć dostania się wody do oleju, frytki wysuszyć po ich umyciu. Frytki smażyć w dwóch turach. Za pierwszym razem (blanszowanie) w czasie od 5 do 10 minut, w 170 stopniach. Za drugim razem (zrumienienie) w czasie od 2 do 4 minut, 175 stopniach. Odczekać, aż olej spłynie.

## Tabela smażenia

Danie	Temperatura smażenia
Blanszowanie frytek	170 °C
Zrumienianie frytek	175 °C
Parmesan fondue	170 °C
Krokiety serowe	170 °C
Krokiety mięsne/rybne/ziemniaczane	190 °C
Ryba	170 °C
Paluszki rybne	180 °C
Zapiekanek z serem	180 °C
Pączki	190 °C
Zmrożona parówka	190 °C
Kurczak	160 °C
Zapiekanek z krewetkami	180 °C

## Wymiana oleju

Przed przystąpieniem do wymiany oleju lub tłuszczu sprawdzić, czy frytkownica wraz z olejem lub tłuszczem (przede wszystkim wyjąć wtyczkę zasilania urządzenia z gniazdka sieciowego) Regularnie wymieniać olej w frytkownicy. Jest to szczególnie konieczne w przypadku zauważalnego zbrunatnienia oleju lub tłuszczu, lub zmiany zapachu. Zawsze wymieniać olej po 10 sesjach smażenia. Olej wymieniać w całości za jednym razem. Nigdy nie mieszać starego oleju ze .świeżym.  
Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie wyrzucać oleju wraz ze zwykłymi odpadami kuchennymi, lecz postępować według wytycznych opublikowanych przez lokalne władze samorządowe.

## Czyszczenie i konserwacja

Wyjąć wtyczkę kabla zasilania z gniazdka sieciowego. Sprawdzić, czy frytkownica wraz z olejem całkowicie ostygła. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie czy w innej cieczy. Wszystkie części nieelektryczne frytkownicy można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Przed ponownym użyciem starannie wysuszyć.  
Te części nie nadają się do bezpiecznego mycia w automatycznej zmywarce do naczyń. Zewnętrzne powierzchnie frytkownicy czyścić zwilżoną szmatką i wytrzeć do sucha miękką, czystą ścierką.  
Nigdy nie stosować agresywnych środków czyszczących.

## WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- Przed przystąpieniem do użytkowania przeczytać całą instrukcję.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów i rączek.
- Zabezpieczać się przed porażeniem elektrycznym.
- Wyjąć kabel z gniazdka wyjściowego, gdy urządzenie już nie jest użytkowane oraz przed czyszczeniem. Gorące urządzenie pozostawić do ostygnięcia przed założeniem czy wyjęciem z niego części. W żadnym wypadku nie użytkować urządzenia z uszkodzonym kablem czy wtyczką lub jeśli urządzenie jest niesprawne czy uszkodzone w inny sposób.
- Stosowanie dodatkowych akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować uszkodzenia ciała i unieważnić uprawnienia gwarancyjne użytkownika.
- Urządzenia nie użytkować na wolnym powietrzu, ani w pobliżu bezpośrednich źródeł ciepła.
- Nie pozwalać, aby kabel zasilający zwisał nad ostrą krawędzią stołu czy blatu, czy dotykał gorących powierzchni, czy stykał się z rozgrzаныmi częściami, lub aby kabel leżał pod skrzydłami drzwi czy okien itp.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i do tego celu zostało ono wyprodukowane.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej i poziomej powierzchni.
- Urządzenie to jest urządzeniem obsługiwany i jako takiego można pozostawiać go włączonym (ON) czy rozgrzanym bez nadzoru osoby dorosłej.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) o zmniejszonym czuciu fizycznym czy z niesprawnością umysłową, lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że są one pod nadzorem i są instruowane w zakresie użytkowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci należy nadzorować celem upewnienia się, aby nie bawiły się tym urządzeniem.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania wraz z zewnętrznym regulatorem czasowym czy do współpracy z pilotem.
- Uwaga: Aby uniknąć niebezpieczeństwa przypadkowego resetowania zabezpieczenia termicznego, nie należy go włączać do sieci poprzez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, czy podłączać do obwodu, który jest regularnie przełączany przez urządzenie podległe.
- Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel musi być wymieniony przez uprawnionego do tego technika. Uszkodzonego urządzenia nie naprawiać samemu.
- Nie wolno stosować żadnych przedłużaczy.

## NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ JAKO ODNIESIENIE

## Gwarancja

- Urządzenie dostarczone przez naszą Firmę jest objęte 24-miesięczną gwarancją, rozpoczynającą się z dniem jego zakupu (odbioru).
- W okresie gwarancyjnym każda usterka urządzenia lub jego wyposażenia w zakresie materiału czy wykonania będzie usunięta bezpłatnie poprzez, według naszego uznania, naprawę lub wymianę. Serwis gwarancyjny nie pociąga za sobą przedłużenia okresu gwarancyjnego, ani nie uprawnia do przyznania nowej gwarancji!
- Uprawnienie do gwarancji zapewnia dowód zakupu. Bez dowodu zakupu nie ma możliwości bezpłatnej wymiany czy naprawy.
- W przypadku roszczenia gwarancyjnego prosimy o zwrot całości urządzenia wraz z jego oryginalnym opakowaniem i dowodem zakupu do swojego lokalnego dystrybutora naszych produktów.
- Uszkodzenie wyposażenia dodatkowego nie oznacza automatycznej bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takich przypadkach prosimy kontaktować się z naszą gorącą linią (hotline). Zbite szkło czy uszkodzenie części plastikowych zawsze podlega opłacie.
- Uszkodzenia części łatwo zużywających się, jak też i czyszczenie, konserwacja czy wymiana tych części nie podlega gwarancji i stąd podlega opłacie.
- Gwarancja podlega utracie w przypadku nieupoważnionej naprawy czy nieumiejętnego użytkowania.
- Po wygaśnięciu gwarancji naprawy mogą być przeprowadzane przez właściwy punkt sprzedaży czy serwis naprawczy z chwilą zapłaty za poniesione koszty.

## Wytoczne w zakresie ochrony środowiska



Tego urządzenia z chwilą jego zużycia nie należy traktować jako zwykłego odpadu komunalnego, lecz należy go dostarczyć do punktu składowania materiałów do recyklingu elektrycznych i elektronicznych urządzeń gospodarstwa domowego. To oznaczenia na urządzeniu, instrukcja obsługi oraz opakowanie zwraca uwagę użytkownika na tę istotną kwestię. Materiały zastosowane w tym urządzeniu mogą być poddane odzyskowi. Poprzez odzysk zastosowany w urządzeniach gospodarstwa domowego użytkownik wnosi istotny wkład w ochronę naszego środowiska. Informacji dotyczących punktów zbiórki zużytych urządzeń należy szukać u swoich lokalnych władz samorządowych.

## Opakowanie

Opakowanie jest w 100% materiałem podlegającym ponownemu wykorzystaniu, należy go zwrócić po wyodrębnieniu.

## Produkt

To urządzenie posiada znak zgodności z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Dzięki zapewnieniu, iż wyrób jest w prawidłowy sposób przetwarzany jako odpad, pomaga użytkownikowi w zwalczaniu niekorzystnych następstw dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

## Deklaracja zgodności EC

To urządzenie zaprojektowano, wykonano i wprowadzono na rynek zgodnie z założeniami dotyczącymi bezpieczeństwa Dyrektywy Niskonapięciowej (LVD) Nr 2006/95/EC, wymaganiami zabezpieczenia Dyrektywy EMC 2004/108/EC "Kompatybilność Elektromagnetyczna" oraz wymaganiami Dyrektywy 93/68/EEC.

## Utilizare și întreținere

RO

Îndepărtați tot ambalajul dispozitivului.

Verificați dacă tensiunea aparatului corespunde cu tensiunea rețelei electrice de la domiciliul dvs.

Tensiune nominală: 220-240 V c.a., 50 Hz.

Așezați aparatul pe o suprafață plană stabilă și aveți grijă să lăsați minimum 10 cm de spațiu liber în jurul lui. Acest aparat nu poate fi instalat într-un dulap și nu poate fi utilizat în spații exterioare.

## Înainte de prima utilizare

Introduceți corect elementele de încălzire (nr. 4) în fantele carcasei exterioare (nr. 9).

Dacă elementele de încălzire nu sunt introduse corect, aparatul nu va porni din motive de siguranță.

Acest tip de friteuză se poate utiliza numai cu ulei sau grăsimi lichide, nu și cu grăsimi solide.

Utilizarea grăsimii solide comportă riscul de a exista apă înglobată în grăsimi, care va fi împrăsciată violent când grăsimi se încălzesc.

De asemenea, asigurați-vă că uleiul/grăsimi nu ajunge în contact cu apa, de exemplu de la alimentele congelate. Acest lucru o va face să „sară” puternic.

Nu utilizați niciodată friteuza fără ulei sau grăsimi, deoarece se va defecta.

Nu turnați niciodată în cuvă alte lichide, de pildă apă.

## INSTRUCȚIUNI PENTRU UTILIZAREA FRITEUZEI

### RECOMANDĂRI

- Utilizați friteuza numai în scopuri casnice.
- Utilizați friteuza numai pentru a prăji alimente.
- Utilizați numai ulei sau grăsimi adecvată pentru prăjit. Verificați pe ambalaj dacă grăsimi sau uleiul este adecvat pentru prăjit.
- Aveți grijă ca nivelul grăsimii sau al uleiului să fie deasupra nivelului minim și dedesubtul nivelului maxim, deci între liniile de minim și maxim. Dacă în friteuză se află prea multă grăsimi sau ulei, poate da pe dinafară.
- Când utilizați friteuza, aveți grijă să păstrați o distanță de siguranță între utilizator și aparat. Aveți grijă ca persoanele care au nevoie de ajutor sau supraveghere să nu ajungă la friteuză.
- Schimbați uleiul sau grăsimi când capătă o culoare brună, miroase urât sau scoate fum încă de la început.
- Schimbați uleiul sau grăsimi când conține prea multă apă. Puteți recunoaște concentrația mare de apă în grăsimi sau ulei după bulele mari și picăturile de apă, vaporii de apă sau umflarea rapidă a uleiului sau grăsimii. Când concentrația de apă din friteuză este prea mare, există riscul ca grăsimi sau uleiul să dea pe dinafară cu o explozie, ceea ce poate fi foarte periculos pentru persoanele care utilizează friteuza și pentru cele situate în apropierea acesteia.
- Schimbați uleiul sau grăsimi după 8 până la maximum 10 utilizări.
- Îndepărtați toată gheața (particulele de gheață) de pe alimentele congelate. Aveți grijă să scurgeți întâi alimentele de prăjit așezându-le pe un prosop curat și uscat. Tamponați alimentele cu prosopul când cea mai mare parte din gheață s-a topit.
- Aveți grijă să lăsați suficient de mult spațiu în jurul friteuzei, când o utilizați.
- Lăsați friteuza să se răcească fără capac, ca să preveniți condensul. Păstrați friteuza la loc uscat și sigur.
- Feriți friteuza de ploaie și umezeală.
- Aveți răbdare și așteptați până când friteuza ajunge la temperatura recomandată.



## ● INTERDICȚII

- Nu depozitați sau nu așezați niciodată friteuza în spații exterioare sau în locuri umede.
- Nu introduceți alimente în friteuză în timp ce aceasta încălzește.
- Nu prăjiți prea multe alimente deodată.
- Nu acoperiți niciodată cuva și filtrul.
- Nu adăugați apă în grăsime sau ulei.

## Utilizare

Spălați coșurile (nr. 3), capacele (nr. 1) și cuvele pentru ulei (nr. 5) cu apă caldă.

Uscați-le bine înainte de utilizare. Aveți grijă ca toate componentele electrice să fie absolut uscate.

Umpleți aparatul cu cantitatea necesară de ulei sau grăsime. Asigurați-vă că aparatul este umplu cel puțin până la nivelul minim și nu peste nivelul maxim, care sunt indicate în interiorul friteuzei. Pentru rezultate optime, vă sfătuim să nu amestecați uleiuri de tipuri diferite.

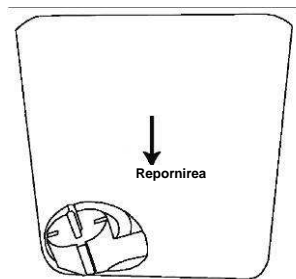
Selectați temperatura de la butonul de temperatură (nr. 5) de pe panoul de comandă, corespunzător alimentelor pe care doriți să le prăjiți. Introduceți în priză ștecărul aparatului. Porniți aparatul de la comutatorul ON/OFF (nr. 7). Lumina de control verde (nr. 6) se va aprinde când s-a atins temperatura dorită. Utilizați mânerul (nr. 2) ca să ridicați coșul de pe friteuză.

Așezați în coș alimentele de prăjit. Pentru cele mai bune rezultate, alimentele trebuie zvântate de apă înainte de a fi așezate în coș. Cufundați coșul în ulei sau grăsime lent, ca să preveniți formarea de bule în exces. Pentru ca uleiul să se mențină la temperatura corectă, termostatul va cupla și va decupla încălzirea. Lumina de control verde (nr. 6) se va aprinde și se va stinge, de asemenea.

Ridicați coșul la sfârșitul timpului de prăjire și agățați-l cu cârligul deasupra cuvei, pentru ca uleiul să se scurgă acolo.

## Repornirea

În caz de supraîncălzire, friteuza se va opri automat. Acest mecanism de siguranță se găsește în spatele ansamblului electric. Dacă friteuza se oprește, poate fi repornită apăsând pe buton cu un obiect lung și ascuțit. Butonul este situat adânc în orificiu. Întâi scoateți ștecărul aparatului din priză.



## Sfaturi pentru prăjire

- Prăjiți maximum 200 de grame de cartofi la un litru de ulei.
- Când preparați alimente congelate, prăjiți maximum 100 de grame, deoarece uleiul se răcește rapid. Scuturați produsele congelate deasupra chiuvetei, ca să îndepărtați surplusul de gheață.
- Când prăjiți cartofi proaspeți, uscați cartofii după ce i-ați spălat, ca să nu ajungă apă în ulei. Prăjiți cartofii în două etape. Prima dată (opărirea), de la 5 la 10 minute, la 170 de grade. A doua oară (finalizarea), de la 2 la 4 minute, la 175 de grade. Lăsați uleiul să se scurgă.

## Tabel cu temperaturi de prăjire

Alimentul	Temperatura de prăjire
Cartofi – etapa întâi	170 °C
Cartofi – etapa finală	175 °C
Cașcaval pane	170 °C
Crochete de brânză	170 °C
Crochete de carne/pește/cartofi	190 °C
Pește	170 °C
Batoane de pește	180 °C
Bulete de brânză	180 °C
Gogoși	190 °C
Cârnați congelați	190 °C
Pui	160 °C
Bulete de creveți	180 °C

## Schimbarea uleiului

Aveți grijă ca friteuza și uleiul sau grăsimea să se fi răcit înainte să schimbați uleiul sau grăsimea (scoateți din priză ștecărul aparatului). Schimbați uleiul cu regularitate. Acest lucru este necesar în special când uleiul sau grăsimea capătă o culoare închisă sau își schimbă mirosul. Schimbați întotdeauna uleiul după 10 utilizări. Schimbați tot uleiul dintr-odată. Nu amestecați niciodată ulei nou cu ulei folosit.

Uleiul folosit este dăunător pentru mediu. Nu îl aruncați la un loc cu gunoiul menajer, ci urmați indicațiile date de autoritățile locale.

## Curățarea și întreținerea

Scoateți din priză ștecărul aparatului. Asigurați-vă că friteuza s-a răcit complet. Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alt lichid.

Toate piesele neelectrice pot fi spălate cu apă caldă și detergent. Uscați-le foarte bine înainte de reutilizare.

Aceste piese nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Curățați exteriorul friteuzei cu o cârpă umedă și uscați-l cu un prosop uscat și curat.

Nu folosiți niciodată detergenți abrazivi.

## INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PENTRU PROTECȚIE



- Citiți toate instrucțiunile înainte de utilizare.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerele.
- Pentru a vă feri de electrocutare, nu cufundați cablul de alimentare, ștecărul sau aparatul în apă sau în alt lichid.
- Scoateți aparatul din priză când nu îl utilizați și înainte de a-l curăța. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l monta sau a-l demonta părțile componente. Nu utilizați niciun aparat cu cablul de alimentare sau ștecărul deteriorat sau după ce aparatul a început să funcționeze defectuos sau dacă a fost avariat în orice fel.
- Utilizarea unor accesorii atașate nerecomandate de fabricantul aparatului poate provoca vătămări și invalidează toate garanțiile pe care le dețineți.
- A nu se folosi în spații deschise, direct pe surse de căldură sau lângă acestea.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului de bucătărie, să se atingă de suprafețe fierbinți sau să vină în contact cu piesele fierbinți. Nu amplasați produsul sub draperii, jaluzele etc. sau în apropierea acestora.
- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic și numai pentru scopul în care a fost construit.
- Aparatul trebuie așezat pe o suprafață orizontală și stabilă.
- Acest aparat se utilizează numai de către o persoană și prin urmare nu trebuie lăsat nicio dată fără supravegherea unui adult atâta timp cât este în funcțiune sau fierbinte.
- Acest aparat nu este destinat a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie să fie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizat cu un temporizator extern sau cu un sistem de comandă de la distanță.
- Rețineți: Pentru a evita pericolul prezentat de înlăturarea accidentală a protecției termice, aparatul nu trebuie să fie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, de exemplu printr-un temporizator, sau conectat la un circuit care este întrerupt cu regularitate de către aparat.
- În caz de deteriorare a cablului de alimentare sau a ștecărului, acestea trebuie înlocuite de un tehnician autorizat, pentru a evita orice risc. Nu reparați singur aparatul.
- Nu este permisă utilizarea unui cablu de prelungire sau a unei instalații electrice similare.

## PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ

## Garanție

- Aparatul furnizat de compania noastră are o garanție de 24 de luni începând de la data cumpărării (de pe chitanță).
- În perioada de garanție, orice funcționare defectuoasă a aparatului sau a accesoriilor acestuia, până la defecte de materiale sau de fabricație, va fi remediată gratis prin reparare sau prin înlocuirea aparatului, la discreția noastră. Lucrările de service efectuate în perioada de garanție nu atrag după sine prelungirea perioadei de garanție și nici nu dau dreptul la o nouă perioadă de garanție!
- Dovada garanției se face cu dovada de cumpărare. Fără dovada de cumpărare, înlocuirea sau repararea aparatului nu se va face gratis.
- Dacă doriți să faceți o reclamație în perioada de garanție, vă rugăm să returnați la vânzător aparatul complet, în ambalajul original, împreună cu chitanța.
- Deteriorarea accesoriilor nu implică înlocuirea automată, gratis, a întregului aparat. În astfel de cazuri, vă rugăm să ne contactați prin linia noastră telefonică directă. Piesele de sticlă sparte sau piesele de plastic crăpate se înlocuiesc întotdeauna contra cost.
- Defectele pieselor consumabile sau supuse uzurii, precum și curățarea, întreținerea sau înlocuirea acestor piese nu sunt acoperite de garanție, prin urmare trebuie plătite!
- Garanția se pierde în cazul unor intervenții neautorizate.
- După expirarea garanției, reparațiile pot fi efectuate de un dealer competent sau de un service, cu achitarea costurilor corespunzătoare.

## Indicații pentru protecția mediului



Acest aparat nu trebuie aruncat în gunoiul menajer la sfârșitul perioadei de serviciu, ci trebuie dus la un centru de reciclare a aparatelor electrice și electronice de uz casnic. Acest simbol care apare pe aparat, pe manualul de instrucțiuni și pe ambalaj vă atrage atenția asupra acestui aspect important. Materialele din care este fabricat acest aparat pot fi reciclate. Prin reciclarea aparatelor de uz casnic scoase din uz, aveți o contribuție importantă la protecția mediului. Cereți autorităților locale informații referitoare la punctele de colectare.

## Ambalajul

Ambalajul este reciclabil 100%. Returnați ambalajul separat.

## Produsul

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/EC referitoare la deșeurile provenite de la aparatura electrică și electronică (WEEE). Având grijă ca produsul să fie prelucrat la categoria de deșeuri corectă, contribuiți la reducerea consecințelor dăunătoare pentru mediu și sănătatea populației.

## Declarație de conformitate cu CE

Acest aparat este proiectat, fabricat și vândut în conformitate cu obiectivele de siguranță ale Directivei pentru tensiuni joase nr. 2006/95/EC, cu cerințele de protecție ale Directivei EMC 2004/108/EC privind compatibilitatea electromagnetică și cu cerințele Directivei 93/68/EEC.

## Λειτουργία και συντήρηση

Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία του προϊόντος.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση της συσκευής αντιστοιχεί στην κεντρική τάση της οικίας σας.

Ονομαστική τάση : AC220-240V 50Hz.

Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη σταθερή επιφάνεια και φροντίστε να υπάρχουν τουλάχιστον 10 cm. ελεύθερου χώρου γύρω από τη συσκευή. Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εγκατάσταση σε ντουλάπι ή για εξωτερική χρήση.

### Πριν την πρώτη χρήση

Σύρατε τα θερμαντικά στοιχεία (No. 4) σωστά μέσα στην υποδοχή του εξωτερικού περιβλήματος (No. 9).

Σε περίπτωση που τα θερμαντικά στοιχεία δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά, η μονάδα δεν ενεργοποιείται για λόγους ασφαλείας.

Για αυτό τον τύπο φριτέζας ενδείκνυται μόνο η χρήση λαδιού ή υγρού λίπους, και όχι λίπους σε στέρεη μορφή.

Η χρήση λίπους σε στέρεη μορφή ενέχει τον κίνδυνο να παγιδευτεί νερό μέσα στο λίπος, κάτι που θα προκαλέσει το βίαιο πισσίλισμα του λίπους όταν ζεσταθεί.

Επίσης βεβαιωθείτε ότι το λάδι/λίπος δεν περιέχει νερό, όπως για παράδειγμα στα κατεψυγμένα προϊόντα, διότι κάτι τέτοιο θα προκαλέσει υπερβολικό πισσίλισμα.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα χωρίς λάδι ή λίπος καθώς κάτι τέτοιο θα προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

Ποτέ μη ρίξετε άλλα υγρά, όπως νερό, μέσα στο τηγάνι.

### ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΕΧΕΤΕ ΟΤΑΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΦΡΙΤΕΖΑ

#### ΠΡΕΠΕΙ

- Να χρησιμοποιείτε τη φριτέζα μόνο ως συσκευή οικιακής χρήσης.
- Να χρησιμοποιείτε τη φριτέζα μόνο για να τηγανίζετε τρόφιμα.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο λάδι ή λίπος που είναι κατάλληλα για τηγάνισμα. Να ελέγχετε στη συσκευασία εάν το λίπος ή το λάδι είναι κατάλληλο για αυτή τη φριτέζα.
- Να φροντίζετε η στάθμη του λίπους ή του λαδιού να είναι πάνω από το ελάχιστο όριο και κάτω από το μέγιστο όριο, δηλαδή μεταξύ των γραμμών που υποδεικνύουν το ελάχιστο και το μέγιστο όριο. Εάν υπάρχει πολύ λίπος ή λάδι στη φριτέζα, μπορεί να ξεχειλίζει.
- Να είστε προσεκτικοί ενώ τηγανίζετε, φροντίστε να χρησιμοποιείτε τη φριτέζα με ασφάλεια κρατώντας αρκετή απόσταση από τη συσκευή. Φροντίστε τα άτομα που χρειάζονται επιπλέον βοήθεια ή επιτήρηση να μην έχουν πρόσβαση στη φριτέζα.
- Να αλλάζετε το λάδι ή το λίπος εάν το χρώμα τους γίνει καφέ, όταν μυρίζουν άσχημα ή καπνίζουν όταν αρχίζουν να θερμαίνονται.
- Να αλλάζετε το λάδι ή το λίπος όταν περιέχουν πολύ νερό. Μπορείτε να αναγνωρίσετε την υψηλή συγκέντρωση νερού στο λάδι ή το λίπος από τις μεγάλες φυσαλίδες και σταγόνες νερού, τους υδρατμούς ή το γρήγορο ανέβασμα του νερού στην επιφάνεια του λαδιού ή του λίπους. Εάν η συγκέντρωση λαδιού στη φριτέζα είναι πολύ υψηλή, υπάρχει περίπτωση το λίπος ή το λάδι να ξεχειλίσουν με έκρηξη, κάτι που μπορεί να είναι πολύ επικίνδυνο για όσους χρησιμοποιούν τη φριτέζα ή τα άτομα που βρίσκονται κοντά της.
- Να αλλάζετε το λάδι ή το λίπος μετά από 8 έως το πολύ 10 χρήσεις.
- Να αφαιρείτε όλο τον πάγο (νιφάδες) από τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Φροντίστε να ξεπαγώνετε πρώτα τα κατεψυγμένα τρόφιμα, τοποθετώντας τα πάνω σε στεγνή καθαρή πετσέτα. Σκουπίστε ελαφρώς την τροφή με την πετσέτα μόλις λιώσει το μεγαλύτερο μέρος του πάγου.
- Να φροντίζετε να υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από τη φριτέζα όταν τη χρησιμοποιείτε.

- Να αφήνετε τη φριτέζα να κρυώνει ξεσκέπαστη ώστε να μη δημιουργείται συγκέντρωση υδρατμών. Να αποθηκεύετε τη φριτέζα σε στεγνό, ασφαλές χώρο.
- Κρατήστε τη φριτέζα σας μακριά από βροχή ή υγρασία.
- Να είστε υπομονετικοί και να περιμένετε μέχρι να επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία.

### ΠΟΤΕ

- Μην αποθηκεύετε ή τοποθετείτε το δοχείο σε εξωτερικό χώρο ή σε μέρος με υγρασία.
- Μην τοποθετείτε τρόφιμα στη φριτέζα ενώ ζεσταίνεται.
- Μην τηγανίζετε μεγάλη ποσότητα τροφής ταυτόχρονα.
- Μην καλύπτετε το δοχείο και το φίλτρο.
- Μην προσθέτετε νερό στο λίπος ή το λάδι

### Χρήση

Πλύνετε τα καλάθια (No. 3), τα καπάκια (No.1) και τα δοχεία λαδιού (No. 5) σε ζεστό νερό. Στεγνώστε τα καλά πριν τη χρήση. Φροντίστε όλα τα ηλεκτρικά εξαρτήματα να είναι απολύτως στεγνά.

Γεμίστε τη συσκευή με την αναγκαία ποσότητα λαδιού ή λίπους. Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη του λαδιού ή του λίπους φθάνει τουλάχιστον μέχρι το ελάχιστο όριο και δεν ξεπερνάει το μέγιστο όριο, όπως υποδεικνύεται στο εσωτερικό της φριτέζας. Για καλύτερα αποτελέσματα σας συνιστούμε να μην αναμιγνύετε διαφορετικούς τύπους λαδιού.

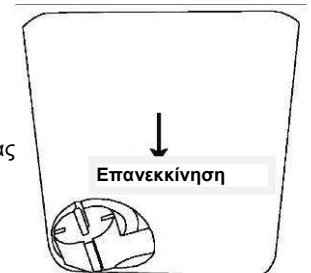
Με το πλήκτρο θερμοκρασίας (No. 5) στον πίνακα ελέγχου επιλέξετε τη θερμοκρασία που είναι κατάλληλη για την τροφή που θέλετε να τηγανίσετε. Συνδέστε το φις της συσκευής στο ρευματοδότη. Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (No. 7). Το πράσινο φως ελέγχου (No. 6) θα ενεργοποιηθεί μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Χρησιμοποιήστε το χερούλι (no. 2) για να σηκώσετε το καλάθι από τη φριτέζα.

Τοποθετήστε την τροφή που θέλετε να τηγανίσετε μέσα στο καλάθι. Για καλύτερα αποτελέσματα η τροφή πρέπει να είναι στεγνή πριν τοποθετηθεί στο καλάθι. Βυθίστε το καλάθι στο λάδι ή το λίπος αργά ώστε το λάδι να μην αφρίσει πολύ δυνατά. Ο θερμοστάτης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται ώστε να διατηρείται η σωστή θερμοκρασία του λαδιού. Το πράσινο φως ελέγχου (No. 6) επίσης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται.

Σηκώστε το καλάθι όταν παρέλθει ο χρόνος τηγανίσματος και κρεμάστε το από το γάντζο στο τηγάνι ώστε να στραγγίξει το λάδι.

### Επανεκκίνηση

Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η φριτέζα απενεργοποιείται αυτομάτως. Αυτός ο μηχανισμός ασφαλείας μπορεί να βρεθεί στο πίσω μέρος του ηλεκτρικού τμήματος. Εάν απενεργοποιηθεί, μπορεί να ενεργοποιηθεί εκ νέου πιέζοντας το πλήκτρο με ένα μακρύ αιχμηρό αντικείμενο. Το πλήκτρο βρίσκεται βαθιά πίσω από την οπή. Πρώτα αποσυνδέστε το φις της συσκευής από το ρευματοδότη.



## Συμβουλές Τηγανίσματος

- Εάν θέλετε να τηγανίσετε πατάτες, χρησιμοποιήστε το πολύ 200 γραμμάρια ανά λίτρο λαδιού.
- Όταν χρησιμοποιείτε κατεψυγμένα προϊόντα, χρησιμοποιήστε το πολύ 100 γραμμάρια διότι το λάδι κρύνει γρήγορα. Ανακινήστε τα κατεψυγμένα προϊόντα πάνω από το νεροχύτη για να απομακρύνετε τον πλεονάζοντα πάγο.
- Όταν χρησιμοποιείτε φρέσκες πατάτες, στεγνώστε τις αφού τις ξεπλύνετε ώστε να μην πέσει νερό στο λάδι. Τηγανίστε τις πατάτες σε δύο φάσεις. Πρώτη φάση (τηγάνισμα) 5 έως 10 λεπτά στους 170 βαθμούς. Δεύτερη φάση (τελείωμα) 2 έως 4 λεπτά στους 175 βαθμούς. Αφήστε το λάδι να στραγγίξει.

## Πίνακας τηγανίσματος

Πιάτο	Θερμοκρασία τηγανίσματος
Προ-τηγάνισμα για πατάτες	170 °C
Τελικό τηγάνισμα για πατάτες	175 °C
Παρμεζάνα φοντού	170 °C
Τυροκροκέτες	170 °C
Κροκέτες κρέατος/ψαριού/πατάτας	190 °C
Ψάρι	170 °C
Παναρισμένα φιλέτα ψαριού	180 °C
Τυρομπαλάκια	180 °C
Λουκουμάδες	190 °C
Κατεψυγμένο λουκάνικο	190 °C
Κοτόπουλο	160 °C
Γαριδοκροκέτες	180 °C

## Αλλαγή του λαδιού

Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα και το λάδι ή λίπος έχουν κρυνώσει πριν αλλάξετε το λάδι ή το λίπος (αφαιρέστε το φις της συσκευής από το ρευματοδότη). Να αλλάζετε το λάδι τακτικά. Αυτό είναι απαραίτητο όταν το λάδι ή το λίπος σκουραίνουν ή αλλάζει η μυρωδιά τους. Να αλλάζετε πάντα το λάδι μετά από κάθε 10 τηγανίσματα. Να αλλάζετε το λάδι σε μία δόση. Ποτέ μην αναμιγνύετε παλιό με νέο λάδι. Το χρησιμοποιημένο λάδι είναι βλαβερό για το περιβάλλον. Μην το απορρίπτετε μαζί με τα κανονικά σας σκουπίδια αλλά ακολουθήστε τους κανονισμούς των αρχών της περιοχής σας.

## Καθαρισμός και συντήρηση

Αποσυνδέστε το φις της συσκευής από το ρευματοδότη. Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα έχει κρυνώσει εντελώς. Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή μέσα σε νερό ή άλλο υγρό. Όλα τα μη ηλεκτρικά εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν σε ζεστό νερό με σαπούνι. Στεγνώστε σχολαστικά πριν τα ξαναχρησιμοποιήσετε. Αυτά τα εξαρτήματα δεν είναι κατάλληλα για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε το εξωτερικό της φριτέζας με ένα υγρό πανί και στεγνώστε το με μία μαλακή, καθαρή πετσέτα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



- Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν τη χρήση.
- Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε τα χερούλια ή τα κουμπιά.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε το καλώδιο, το φις ή τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρευματοδότη όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν τον καθαρισμό. Αφήστε τη συσκευή να κρυνώσει πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα από αυτήν. Μη λειτουργείτε οποιαδήποτε συσκευή όταν το καλώδιο ή το φις φέρουν βλάβη ή όταν η συσκευή δυσλειτουργεί, ή έχει υποστεί οποιαδήποτε βλάβη.
- Η χρήση αξεσουάρ που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς και να ακυρώσει την εγγύηση που μπορεί να έχετε.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο, ή πάνω ή κοντά σε πηγές άμεσης θερμότητας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπέζιου ή του πάγκου, ούτε να αγγίζει καυτές επιφάνειες ή να έρχεται σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής, ούτε να τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ή κοντά σε κουρτίνες, καλύμματα παραθύρων κλπ.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και μόνο για το σκοπό για τον οποίο κατασκευάστηκε.
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται πάνω σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.
- Αυτή η συσκευή απαιτεί παρακολούθηση και συνεπώς δεν πρέπει ποτέ να παραμένει ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ή ενώ είναι ακόμα ζεστή χωρίς την επίβλεψη ενήλικου.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που δεν έχουν την κατάλληλη εμπειρία ή γνώση, εκτός εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστήριο.
- Σημείωση: Για την αποτροπή του κινδύνου που μπορεί να προκληθεί από την τυχαία επαναφορά της θερμικής προστασίας, η συσκευή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί από εξωτερική συσκευή ενεργοποίησης, όπως χρονοδιακόπτη, ούτε να συνδεθεί με κύκλωμα που ενεργοποιείται τακτικά από το χρήστη.
- Σε περίπτωση που το καλώδιο ή το φις φέρουν βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό προκειμένου να αποτραπεί τυχόν κίνδυνος. Μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση καλωδίου επέκτασης ή άλλου παρόμοιου εξαρτήματος.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

## Εγγύηση

- Η συσκευή που παρέχεται από την Εταιρεία μας καλύπτεται από εγγύηση 24 μηνών ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς (απόδειξη).
- Κατά τη διάρκεια της εγγύησης οποιοδήποτε ελάττωμα της συσκευής ή των αξεσουάρ της, είτε πρόκειται για υλικά είτε για την κατασκευή, θα επιδιορθώνονται δωρεάν ή θα αντικαθίστανται κατά την κρίση μας. Οι επισκευές κατά τη διάρκεια της εγγύησης δεν συνεπάγονται παράταση της διάρκειας της εγγύησης ούτε παρέχουν το δικαίωμα σε νέα εγγύηση!
- Απόδειξη της εγγύησης εξασφαλίζεται με την απόδειξη της αγοράς. Χωρίς την απόδειξη της αγοράς δεν μπορεί να πραγματοποιηθεί δωρεάν αντικατάσταση του προϊόντος ούτε επισκευή.
- Εάν θέλετε να διεκδικήσετε τα δικαιώματά σας κατά τη διάρκεια της εγγύησης, παρακαλούμε επιστρέψτε στον αντιπρόσωπο ολόκληρη τη συσκευή μέσα στην αρχική της συσκευασία μαζί με την απόδειξη αγοράς.
- Οι βλάβες των αξεσουάρ δεν συνεπάγονται αυτόματη δωρεάν αντικατάσταση ολόκληρης της συσκευής. Σε τέτοιες περιπτώσεις παρακαλούμε επικοινωνήστε με την τηλεφωνική μας γραμμή εξυπηρέτησης πελατών. Σπασμένα γυαλιά ή πλαστικά εξαρτήματα πάντα υπόκεινται σε χρέωση.
- Βλάβες σε αναλώσιμα ή σε εξαρτήματα που υπόκεινται σε φθορά, καθώς επίσης και ο καθαρισμός ή η αντικατάσταση των εν λόγω εξαρτημάτων δεν καλύπτονται από την εγγύηση και ως εκ τούτου πρέπει να πληρώνονται!
- Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση μη εξουσιοδοτημένης παρέμβασης στη συσκευή.
- Μετά τη λήξη της εγγύησης οι επισκευές μπορούν να πραγματοποιηθούν από τον αντιπρόσωπο ή τεχνικό προσωπικό με την ανάλογη επιβάρυνση.

## Οδηγίες για την προστασία του περιβάλλοντος



Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της ζωής της, αλλά πρέπει να απορρίπτεται σε κεντρικό σημείο ανακύκλωσης ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών οικιακών συσκευών. Αυτό το σύμβολο πάνω στη συσκευή, το εγχειρίδιο χρήστη και τη συσκευασία θέτει υπό την προσοχή σας αυτό το σημαντικό ζήτημα. Τα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν σε αυτή τη συσκευή μπορούν να ανακυκλωθούν. Ανακυκλώνοντας τις χρησιμοποιημένες οικιακές συσκευές συμβάλλετε σημαντικά στην προστασία του περιβάλλοντός μας. Απευθυνθείτε στις αρχές

της περιοχής σας σχετικά με τα σημεία συλλογής

## Συσκευασία

Η συσκευασία είναι 100% ανακυκλώσιμη, επιστρέψτε τη συσκευασία χωριστά.

## Προϊόν

Η παρούσα συσκευή φέρει τη σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Κατευθυντήρια Οδηγία 2002/96/EC

σχετικά με τον Άχρηστο Ηλεκτρικό και Ηλεκτρονικό Εξοπλισμό (WEEE). Διασφαλίζοντας την ορθή επεξεργασία του προϊόντος όταν απορρίπτεται, συμβάλλουμε στη μείωση των αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

## Δήλωση συμμόρφωσης EC

Η παρούσα συσκευή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και πωληθεί σύμφωνα με τους στόχους ασφαλείας της Οδηγίας περί Χαμηλής Τάσης "No 2006/95/EC, τους όρους προστασίας της Οδηγίας EMC 2004/108/EC περί "Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας" και τους όρους της Οδηγίας 93/68/EEC.

## Κullanım ve Bakım

Κιτazın ambalajını tamamen çıkarınız.

Κιτazın geriliminin evinizin şebeke gerilimi ile aynı olduğunu kontrol ediniz.

Anma gerilimi: AC220-240V 50Hz.

Κιτazı düz ve sabit bir yüzeye yerleştiriniz. Κιτazın çevresinde en az 10 cm boşluk bırakınız.

Bu cihaz dolap içinde veya dış mekânda kullanıma uygun değildir.

## İlk kullanımdan önce

Isıtıcıları (No. 4) dış gövdedeki (No. 9) yerlerine düzgünce kaydırın.

Isıtıcıların düzgün yerleşmemesi durumunda cihaz güvenlik nedeniyle açılmayacaktır.

Bu tür bir fritöz sadece sıvı yağ ile birlikte kullanılmalıdır. Katı yağ ile kullanıma uygun değildir.

Katı yağların suyu hapsetme tehlikesi bulunduğundan katı yağ kullanıldığında bu durum ısıtılan yağın aşırı sıçramasına neden olacaktır.

Ayrıca sıvı yağa su karışmamasını sağlayın (örneğin donmuş ürünler yağın aşırı sıçramasına yol açacaktır).

Fritözü kesinlikle yağsız kullanmayın. Aksi takdirde fritöz zarar görecektir.

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

## FRİTÖZÜ KULLANIRKEN DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN NOKTALAR

### YAPILMASI GEREKENLER

- Fritözü yalnızca evdeki mutfak işlerinde kullanınız.
- Fritözü yalnızca yiyecekleri kızartmak için kullanınız.
- Yalnızca kızartma yapmaya uygun yağları kullanınız. Yağın ambalajında bu fritöze uygun olduğunun belirtildiğinden emin olunuz.
- Yağ seviyesinin minimum işaretinden yukarıda ve maksimum işaretinden aşağıda olduğundan emin olunuz. Fritözde çok fazla yağ varsa taşabilir.
- Kızartma yaparken dikkatli olunuz, kullanıcı ve cihaz arasında yeterli uzaklık bırakarak fritözün güvenli biçimde kullanılmasını sağlayınız. Yardıma ihtiyaç duyan veya gözetilmesi gereken kişilerin (çocuklar dahil) fritöze erişimini engelleyiniz.
- Rengi koyulaştığında, kötü kokmaya veya duman çıkarmaya başladığında yağı değiştiriniz.
- Yağın içine fazla miktarda su karışırsa değiştiriniz. Yağın içinde fazla miktarda su olduğunu büyük kabarcıklardan ve su damlalarından, su buharından veya yağın hızla kabarmasından anlayabilirsiniz. Fritözün içinde fazla miktarda yağ olması durumunda yağ aniden patlayarak fritözden taşabilir ve fritözü kullanan kişi ve yakındaki kişiler için tehlike oluşturabilir.
- Yağı en fazla 8 - 10 defa kullandıktan sonra değiştiriniz.
- Donmuş yiyeceklerin üzerindeki buz parçacıklarını tamamen temizleyiniz. Donmuş yiyeceklerin iyice çözülmediğinden emin olunuz, bunun için yiyeceği temiz kuru bir kağıt havluya yatırınız. Buzun büyük bölümü eridikten sonra yiyeceği kağıt havluyla iyice kurulayınız.
- Fritözü kullanırken çevresinde yeterli boşluk olduğundan emin olunuz.
- Yoğuşma sonucu su oluşumunu önlemek için fritözün kapağını açarak soğumasını sağlayınız. Fritözü kuru ve güvenli bir yerde saklayınız.
- Fritözü su veya nemden uzak tutunuz.
- Fritöz doğru sıcaklığa erişene dek bekleyiniz.

## YAPILMAMASI GEREKENLER

- Kabı kesinlikle açıkta veya nemli bir yerde saklamayınız.
- Fritöz ısınırken içine yiyecek koymayınız.
- Bir seferde çok fazla miktarda yiyecek kızartmayınız.
- Kabin veya filtrenin üzerini kesinlikle kapatmayınız.
- Yağa kesinlikle su eklemeyiniz.

## Kullanım

Sepetleri (No. 3), kapakları (No.1) ve yağ kaplarını (No. 5) ılık suda yıkayınız. Kullanmadan önce iyice kurulayınız. Tüm elektrikli parçaların tamamen kuru olduğundan emin olunuz.

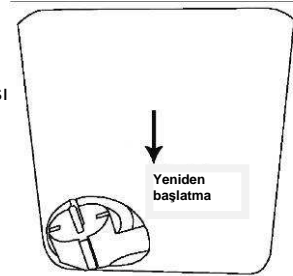
Fritöze gereken miktarda yağ ekleyiniz. Makinenin içinde gösterildiği gibi fritözün en az minimum seviyesine kadar ve maksimum seviyesini aşmayacak şekilde dolduğundan emin olunuz. En iyi sonucu almak için farklı türde yağları karıştırmaktan kaçınmanızı öneririz.

Kızartmak istediğiniz yiyeceğe uygun sıcaklığı kontrol panelindeki sıcaklık düğmesi (No. 5) ile seçiniz. Cihazın fişini bir prize takınız. Açma/kapatma düğmesini (No. 7) kullanarak cihazı açınız. İstenilen sıcaklığa erişildiğinde yeşil gösterge lambası (No. 6) yanacaktır. Sapından (no. 2) tutarak sepeti fritözden çıkartınız.

Kızartılacak gıdaları sepete yerleştiriniz. En iyi sonucu almak için sepete yerleştirilecek gıdanın kuru olması gerekir. Yağın üzerine sıçramaması için sepeti yağa yavaşça daldırınız. Yağın doğru sıcaklıkta kalmasını sağlamak için termostat açılıp kapanacaktır. Ayrıca yeşil gösterge lambası da (No. 6) yanacak ve sönecektir. Kızartma işlemi tamamlandığında sepeti kaldırınız ve yağın süzülmesi için kabin içindeki kancaya asınız.

## Yeniden başlatma

Aşırı ısınma durumunda fritöz otomatik olarak kapanacaktır. Bu güvenlik mekanizması elektrikli bölümün arkasında yer alır. Kapanması durumunda uzun uçlu bir cisimle düğmeye basılarak yeniden etkinleştirilebilir. Düğme, deliğin dibine yerleştirilmiştir. Öncelikle cihazın fişini prizden çekiniz.



## 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 patates kullanırken, yağa su karışmasını önlemek için kızartmalık patatesleri yıkadıktan sonra iyice kurulayınız. Patatesleri iki aşamada kızartınız. İlk aşamada (soldurma) yaklaşık 5-10 dakika 170 derecede kızartınız İkinci aşamada (bitirme) yaklaşık 2-4 dakika boyunca 175 derecede kızartınız. Yağını süzünüz.

## Kızartma tablosu

### Yemek

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

## Yağın değiştirilmesi

Yağı değiştirmeden önce fritözün ve yağın tamamen soğuduğundan emin olunuz (cihazın fişini prizden çekiniz). Yağı düzenli aralıklarla değiştiriniz. Yağın özellikle karardığında veya kokusu değiştiğinde değiştirilmesi gerekir. Her 10 kızartmadan sonra yağı mutlaka değiştiriniz. Yağın tamamını değiştiriniz. Kesinlikle kullanılmış yağla taze yağı karıştırmayınız. Kullanılmış yağ çevreye zararlıdır. Kullanılmış yağı normal şekilde (lavabodan dökerek) atmayınız. Yetkili yerel makamların talimatlarına uyunuz.

## Temizlik ve Bakım

Öncelikle cihazın fişini prizden çekiniz. Makinenin tamamen soğuduğundan emin olunuz. Makineyi kesinlikle suya veya başka bir sıvıya batırmayınız. Elektrikli olanlar dışında tüm parçalar sabunlu ılık suda yıkanabilir. Yeniden kullanmadan önce iyice kurulayınız. Bu parçalar bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir. Fritözün dış kısmını nemli bir bezle siliniz ve yumuşak temiz bir havlu ile kurulayınız. Kesinlikle aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

## ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ



- Kullanmadan önce tüm talimatları okuyunuz.
- Sıcak yüzeylere dokunmayınız. Yalnızca tutacağı ve düğmeleri kullanınız.
- Elektrik çarpmasını önlemek için kordonu, fişi veya cihazı su veya başka bir sıvıya batırmayınız.
- Kullanmadığınızda veya temizlikten önce cihazın fişini prizden çekiniz. Parçaları takmadan veya çıkarmadan önce cihazın soğumasını bekleyiniz. Arızalıyken, yere düştükten sonra veya herhangi bir biçimde hasar gördükten sonra veya kablo su veya fişi hasarlı ise cihazı kesinlikle kullanmayınız.
- Cihazın üreticisi aksesuar kullanımını önermez; aksesuarlar yaralanmalara ve garantinizin geçerliliğini yitirmesine neden olabilir.
- Dış mekânda veya doğrudan ısı kaynaklarının yanında kullanmayınız.
- Kordonun masaya veya masanın kordona takılmasını veya kordonun sıcak yüzeylere veya sıcak parçalara değmesini önleyiniz. Cihazı perdelerin veya pencere örtülerinin vb. yakınına yerleştirmeyiniz.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak üzere ve üretildiği amaç için tasarlanmıştır.
- Cihaz, düz ve sabit bir yüzeye yerleştirilmelidir.
- Bu cihaz başında durulması gereken bir cihazdır ve açıkken veya sıcakken başında mutlaka bir yetişkin olmalıdır.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir yetişkinin cihazın kullanımı ile ilgili olarak yönlendirmesi veya denetimi altında olmaları dışında fiziksel, duyuşsal veya zihinsel becerileri zayıf olan (çocuklar dahil) kişiler veya yeterli deneyim veya bilgisi olmayan kişiler için tasarlanmamıştır.
- Cihazla oynamaları için çocuklar gözetim altında bulundurulmalıdır.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile birlikte kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Not: Cihaz, yanlışlıkla yeniden ayarlamaya karşı ısı koruması ile tehlikeleri önlemek için zamanlayıcı gibi harici bir açma/kapama cihazıyla veya bir devreye bağlanarak düzenli olarak açılıp kapatılamaz.
- Hasarlı bir kordon veya fiş, bir tehlikeyi önlemek amacıyla yetkili bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir. Cihazı kendiniz onarmayınız.
- Kesinlikle uzatma kablosu veya benzeri ek donanımlar kullanmayınız.

## BU TALİMATLARI İLERİDE BAŞVURMAK ÜZERE SAKLAYINIZ

## Garanti

- Firma'mız tarafından sağlanan bu cihaz, satın alma (fatura) tarihinden itibaren 24 aylık garanti kapsamındadır.
- Garanti süresi boyunca cihazla veya aksesuarları ile ilgili malzeme veya üretimden kaynaklanan arıza ve kusurlar onararak veya tamamen kendi takdirimizde olmak üzere bir yenisiyle değiştirilerek ücretsiz olarak giderilecektir. Garanti hizmetleri, garanti süresinin uzatılmasını zorunlu kılmaz veya yeni bir garanti hakkı doğmasına neden olmaz!
- Garanti belgesi, satın alma belgesi ile birlikte verilir. Satın alma belgesi olmaksızın ücretsiz değiştirme veya onarım yapılmayacaktır.
- Garanti kapsamında bir istekte bulunmak için, lütfen cihazın tamamını orijinal ambalajında faturasıyla birlikte satın aldığınız yere götürünüz.
- Aksesuarların hasarlı olması, makinenin tamamı için otomatik ücretsiz değiştirme yapılacağı anlamına gelmez. Bu gibi durumlarda lütfen yardım hattımızdan bizimle iletişim kurunuz. Kırık cam veya kırılmış plastik parçalar her zaman bir ücrete tabidir.
- Sarf malzemelerindeki kusurlar veya aşınmış veya temizlenmiş parçaların bakımı veya değişimi garanti kapsamında değildir ve bu nedenle ücrete tabidir!
- Cihazın yetkisi olmayan biri tarafından kurcalanması durumunda garanti geçerliliğini yitirir.
- Garanti süresi dolduktan sonra, onarımlar yetkili bir bayi veya servis tarafından ücret karşılığında yapılabilir.

## Çevre koruması için kılavuz bilgiler



başvurunuz.

Bu cihaz kullanım ömrünü tamamladıktan sonra evsel çöplerle birlikte atılmamalıdır, bunun yerine elektrikli ve elektronik ev aletlerinin geri dönüşümünü sağlayan bir merkeze veya merkezin çöp kutularına bırakılmalıdır. Cihazın, kullanım kılavuzunun ve ambalajın üzerindeki bu simge, bu önemli konuya dikkatinizi çekmek içindir. Bu cihazda kullanılan malzemeler geri dönüştürülebilir. Kullanılmış ev aletlerini geri dönüştürerek çevrenin korunmasına önemli bir katkıda bulunmuş olursunuz. Toplama merkezi ile ilgili bilgi edinmek için bulunduğunuz yerdeki yetkili makamlara

## Ambalaj

Ambalaj %100 geri dönüştürülebilir malzemedendir, ambalajı ayrı olarak ve uygun şekilde atın.

## Ürün

Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyalar (AEEE) ile ilgili Avrupa Yönergesi 2002/96/EC'ye göre işaretlenmiştir. Ürünün atık olarak doğru biçimde işlenmesini sağlayarak, çevreye ve insan sağlığına olumsuz etkilerinin önlenmesine yardımcı olabilirsiniz.

## EC Uygunluk Beyanı

Bu cihaz, Düşük Gerilim Yönergesi 2006/95/EC güvenlik gereklilikleri, EMC Yönergesi 2004/108/EC "Elektromanyetik Uyumluluk" koruma gereklilikleri ve Yönerge 93/68/EEC gerekliliğine göre tasarlanmakta, üretilmekte ve pazarlanmaktadır.

