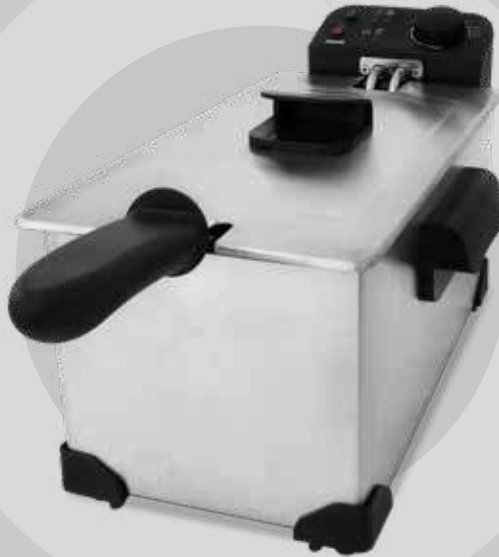


# TOMADO®

## TDF3001S



NL Gebruiksaanwijzing  
EN Instruction manual  
DE Gebrauchsanleitung  
FR Mode d'emploi  
ES Instrucciones de uso  
IT Istruzioni per l'uso  
DA Instruktioner til brug  
PL Instrukcje użytkowania  
CS Návod k použití  
SK Návod na použitie

Koude zone friteuse  
Cold zone fryer  
Kaltzonen-fritteuse  
Friteuse à zone froide  
Freidora con zona fría  
Friggitrice con zona fredda  
Frituregryde med kold zone  
Frytkownica z zimną strefą  
Fritéza s chladnou zónou  
Fritéza s chladnou zónou



Quality  
since 1923



Excellent  
service



Best  
choice



NL	Gebruiksaanwijzing	pagina 4-9
EN	Instruction manual	page 10-15
DE	Gebrauchsanleitung	Seite 16-21
FR	Mode d'emploi	page 22-27
ES	Instrucciones de uso	página 28-33
IT	Istruzioni per l'uso	pagine 34-39
DA	Instruktioner til brug	side 40-45
PL	Instrukcje użytkowania	strona 46-51
CS	Návod k použití	strana 52-57
SK	Návod na použitie	strana 58-63

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - NL

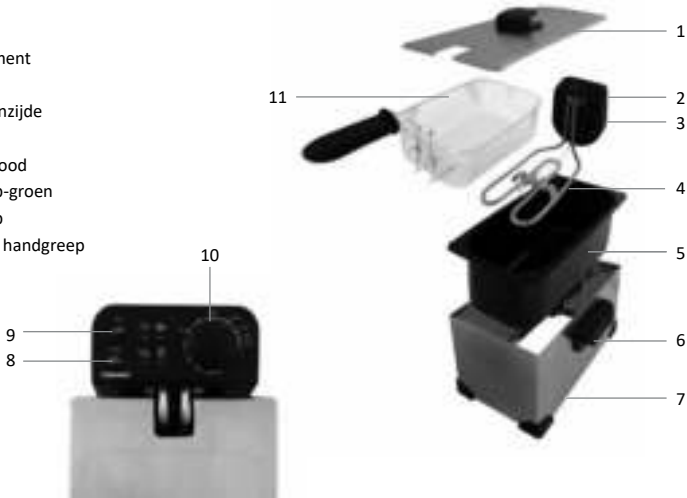
- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
-  **Let op!** Vermijd het aanraken van de hete oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Schakel het apparaat niet in met een leeg reservoir.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Gebruik geen schakelklok of afstandsbediening om het apparaat in te schakelen, dat is bijzonder onveilig.
- Verwijder het deksel van de friteuse tijdens het gebruik.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is en volledig is afgekoeld. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
- Als het frituurvet door oververhitting in brand vliegt, blus dan nooit met water! Trek eerst de stekker uit het stopcontact, en doof het vuur door het deksel terug te plaatsen op het reservoir en een natte doek of blusdeken over het apparaat te leggen.

- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden.
- Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat dan geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- **Let erop dat er zich geen vocht in het deksel of reservoir bevindt voordat u de friteuse gaat vullen met vloeibaar frituurvet.**
- Gooi nooit water, ijs of ander vocht in heet frituurvet, dat is bijzonder gevaarlijk!

- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- **Dompel het element, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
  - in personeelskeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
  - in Bed&Breakfast type omgevingen
  - boerderijen
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

## PRODUCTOMSCHRIJVING

1. Deksel
2. Reset-knop
3. Snoeropbergvak
4. Verwarmingselement
5. Reservoir
6. Handgreep-buitenzijde
7. Buitenkant
8. Controlelampje-rood
9. Thermostaatlamp-groen
10. Thermostaatknop
11. Frituurmand met handgreep



## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de friteuse voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats de friteuse op een warmtebestendige vlakke ondergrond.

Verwijder het deksel en de frituurmand. Trek nu het element recht omhoog uit de geleiders en verwijder het reservoir. Reinig het deksel, de frituurmand en het reservoir met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de onderdelen goed af. Let op dat er geen vocht meer aan het deksel, de frituurmand of het reservoir zit. De buitenkant enkel reinigen met een vochtige doek en goed droog maken. Zet de friteuse weer in elkaar.

Vul het reservoir met vloeibaar frituurvet tussen het minimum en maximum niveau, 3 liter. Het frituurvet mag in geen geval onder het minimum of boven het maximum niveau komen. In het reservoir staan twee horizontale streepjes die het minimum en maximum niveau aangeven.

**Let op: het is alleen toegestaan de koude zone friteuse met vloeibaar frituurvet te gebruiken. Gebruik geen hard frituurvet, boter, margarine of olijfolie.**

De frituurmand is voorzien van een handig op te bergen handgreep. U kunt de handgreep inklikken en naar binnen klappen zodat de friteuse goed afgesloten opgeborgen kan worden. Klap de handgreep pas naar binnen als het frituurvet volledig is afgekoeld en vergeet niet deze bij een volgend gebruik, voor het opwarmen, weer naar buiten te klappen!

Voor het beste resultaat frituurt u met een koude zone friteuse altijd zonder deksel.

## FRITUREN

Controleer of de spanning overeenkomt met de spanning die vermeld is op het typeplaatje. Controleer of de handgreep goed is uitgekapt en zet de friteuse aan door de stekker in het stopcontact te steken. Het rode controlelampje zal gaan branden en geeft aan dat de friteuse is aangesloten op het stroomnet. Draai de thermostaatknop met de richting van de klok mee op de gewenste temperatuur. Het groene thermostaatlampje gaat branden. Het verwarmingselement is ingeschakeld.

**Let op: verwijder voor het opwarmen van de friteuse altijd de kunststof handgreep van de frituurmand uit het frituurvet. Het kunststof zal anders smelten.**

Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het groene controlelampje uit. Bij het dalen van de temperatuur schakelt zowel de thermostaat als het groene controlelampje weer aan. De friteuse is klaar om te frituren.

Vul de frituurmand (niet meer dan twee derde) met de te frituren producten. Zorg ervoor dat de te frituren producten goed droog zijn. Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen. Laat de frituurmand langzaam in het frituurvet zakken, zodat in het voedsel aanwezig vocht ongehinderd kan verdampen. Als u dit niet doet, kan het frituurvet erg gaan spatten. Frituur altijd zonder deksel. Dit voorkomt dat de friteuse oververhit raakt en zichzelf uitschakelt. Tegelijkertijd zorgt het voor een krokanter bakresultaat.

Zodra de te frituren producten klaar zijn, kunt u de frituurmand omhoog halen, licht uitschudden en aan de haak hangen om uit te laten lekken. Serveer de gerechten en hang de mand terug in de friteuse.

## NA HET FRITUREN

Als u klaar bent met frituren kunt u de thermostaatknop helemaal terugdraaien en de stekker uit het stopcontact verwijderen.

Zodra het frituurvet **volledig afgekoeld** is, kunt u de handgreep van de frituurmand naar binnen klappen, de mand laten zakken en het deksel weer op de friteuse plaatsen.

Laat de friteuse een aantal uren afkoelen voordat u deze gaat verplaatsen. Gebruik bij het verplaatsen van de friteuse altijd beide handen en maak gebruik van de handgrepen aan de zijkanten van de friteuse.

## TIPS

- **Let op:** tijdens en na het frituren kan het voorkomen dat er condensdruppels in het hete frituurvet vallen. Het harde geluid wat u dan kunt horen, is de reactie van vocht op heet frituurvet en is normaal. Het heeft geen invloed op de werking van uw friteuse.
- **Let op:** bij het frituren van vis, gevogelte, vlees en deegproducten adviseren wij u de lege frituurmand in het reservoir te laten zakken en pas dan de te frituren producten in de frituurmand te doen. Zo voorkomt u dat de producten vastkleven aan de frituurmand.
- Om voortijdige vervuiling van het frituurvet te verhinderen mogen de producten niet voor of tijdens het frituren gezouten worden.
- Voor een goed resultaat is het raadzaam om de frituurmand niet helemaal vol te doen (maximaal 500 gram).
- Voor diepvriesfrites is het advies om dit in kleinere porties te doen, omdat deze meer vocht bevatten en het frituurvet anders te veel afkoelt. Het frituurvet kan dan ook heftig gaan schuimen en mogelijk overstromen.
- Wanneer u verse frites maakt van aardappelen, moet u de frites goed droog maken na het wassen zodat er geen vocht in het frituurvet komt.

Frituur de verse frites in 2 keer. De eerste keer (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Laat de frites uitlekken en enkele minuten afkoelen. Zet de thermostaatknop voor de tweede keer (afbakken) op 190 graden en bak de frites af in 2 tot 4 minuten. Goed laten uitlekken na het frituren.



## BEVEILIGING

Uw friteuse is voorzien van een dubbele beveiliging, namelijk een **reset-knop** en een **beveiligingsschakelaar**.

De friteuse is voorzien van een oververhittingsbeveiliging die ervoor zorgt dat de friteuse automatisch uitschakelt als deze oververhit raakt. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse helemaal afkoelen. U kunt de friteuse weer inschakelen door de reset-knop, die zich aan de achterkant van het snoeropbergvak bevindt, in te drukken. Zie de afbeelding bij de productomschrijving. Neem een rond stomp voorwerp en druk hiermee in de ronde opening aan de achterkant van het element de resetknop in.

Aan de voorzijde van het element van de friteuse bevindt zich een beveiligingsschakelaar die ervoor zorgt dat het verwarmingselement direct wordt uitgeschakeld als het element uit de friteuse verwijderd wordt terwijl de friteuse nog aan is. Bovendien zorgt deze beveiliging ervoor dat het element niet kan worden ingeschakeld als het verwarmingselement niet goed in de geleiders is geplaatst.

Als uw friteuse niet werkt, adviseren wij u eerst bovenstaande beveiligingen te controleren.

## REINIGING EN ONDERHOUD

### VLOEIBAAR FRITUURVET FILTEREN OF VERVANGEN

Voordat u het frituurvet gaat filteren of vervangen, moet u de friteuse volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Regelmatig filteren van het frituurvet verlengt de levensduur van het vet aanzienlijk. Het vervangen van het frituurvet wordt geadviseerd na 8 tot 12 keer frituren.

Het frituurvet dient koud gefilterd te worden. Giet het frituurvet in een schone schaal, reinig het reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine. Droog het reservoir goed af. Bij het terugschenken van het frituurvet in het reservoir, het frituurvet door een fijne zeef laten lopen. Als u het frituurvet wilt vervangen, volgt u dezelfde handelingen. Controleer elke keer of het niveau van het frituurvet tussen het minimum en maximum zit. Gebruikt vloeibaar frituurvet kunt u terugschenken in de flessen. Frituurvet **nooit** in de gootsteen wegspoelen.

### FRITEUSE REINIGEN

Alvorens de friteuse te reinigen, moet u de friteuse volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Verwijder het deksel, de frituurmand, het element en het reservoir uit de friteuse. Reinig het deksel, de frituurmand en het reservoir in de vaatwasmachine of met heet water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd. Zorg ervoor dat na reiniging de onderdelen goed gedroogd zijn. De buitenkant van de friteuse kunt u reinigen met een vochtige doek waar eventueel een beetje afwasmiddel aan toe is gevoegd.

**Gebruik voor reiniging van het apparaat geen agressieve of schurende middelen. Dompel het element, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.**


## RECYCLING



Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU). Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Als u het product correct afvoert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

■ Het verpakkingsmateriaal van dit product is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

## **SAFETY INSTRUCTIONS - EN**

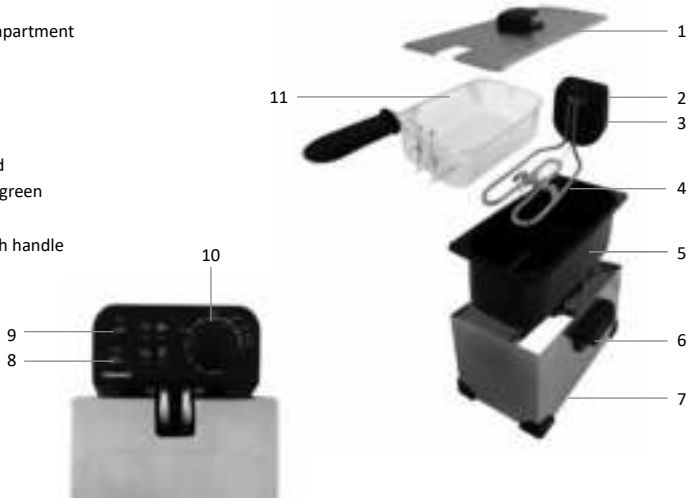
- **Carefully read the entire instruction manual prior to using the appliance and store it carefully for future reference.**
- Only use this appliance for the purposes described in the instruction manual.
-  **Caution!** Avoid contact with hot surfaces when the appliance is switched on.
- Only connect the appliance to alternate current, to an earthed wall socket, with a mains voltage that corresponds with the information provided on the information plate of the appliance.
- Never bend the power cord sharply or allow it to run across hot parts.
- Fully unwind the cord to prevent it from overheating.
- Never place the appliance near appliances that give off heat, such as ovens, gas cookers, hotplates, etc. Keep the appliance away from walls or other objects that may catch fire, such as curtains, towels (cotton or paper, etc.).
- Always make sure the appliance is placed on an even, flat surface and is only used indoors.
- Do not switch on the appliance with an empty reservoir.
- Do not leave the appliance unsupervised if the appliance is operational.
- Do not use a time switch or remote control to switch on the appliance, this is very unsafe.
- Remove the cover from the fryer during use.
- If you want to move the appliance, make sure it is switched off and has fully cooled down. Use both hands when moving the appliance.
- If the frying fat catches fire due to overheating, never try to extinguish it with water! First remove the plug from the socket and extinguish the fire by placing the cover back on the reservoir and laying a wet cloth or extinguishing blanket over the appliance.

- Do not use the appliance if the plug, cord or appliance are damaged, or if the appliance no longer functions properly or if it is damaged in any other way. If this is the case, consult the retailer or our maintenance service. Never replace the plug or cord yourself. Repairs to electrical appliances should only be performed by skilled persons.
- Incorrect repairs could cause considerable hazards for the user. Never use the appliance with parts that are not recommended or supplied by the manufacturer.
- Do not pull the cord and/or appliance to remove the plug from the wall socket. Never touch the appliance with wet or damp hands.
- Keep the appliance out of reach of children. Children do not see the dangers associated with handling electrical appliances. Therefore, never allow children to operate electrical appliances without supervision. Keep the appliance and cord out of reach of children younger than 8 years of age.
- The appliance may be used by children of eight years and older and by persons with limited physical, sensory or mental capacities or limited experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- The appliance may not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.
- If the appliance is not being used, or is being cleaned, fully switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- **Make sure there is no moisture in the cover or reservoir before filling the fryer with liquid frying fat.**
- Never pour water, ice or other liquid in hot frying fat, this is very dangerous!

- If the appliance does not function after switching it on, it is possible that the fuse or circuit breaker in the electricity distribution box have been activated. The load on the group can be too high or an earth leakage could have occurred.
- In case of a breakdown, never make repairs yourself; a tripped safety device in the appliance could indicate a defect that cannot be remedied by removing or replacing this safety device. Only original parts should be used.
- **Never submerge the element, cord or plug in water.**
- This appliance is intended for household and similar use, such as:
  - in staff kitchens, in shops, offices and other work environments.
  - by guests of hotels, motels and other residential environments.
  - in Bed&Breakfast type environments
  - farms
- This appliance is only suitable for household use. If the appliance is not used as intended, no compensation can be claimed in case of defects or accidents and the warranty will be invalidated.

## PRODUCT DESCRIPTION

1. Cover
2. Reset button
3. Cord storage compartment
4. Heating element
5. Reservoir
6. Handle - outside
7. Exterior
8. Indicator led - red
9. Thermostat led - green
10. Thermostat knob
11. Frying basket with handle



## PRIOR TO FIRST USE

Before using the appliance for the first time, proceed as follows: carefully unpack the fryer and remove all packaging material. Keep the packaging (plastic bags and cardboard) out of reach of children. After unpacking the appliance, carefully check it for external damage that may have occurred during transport. Place the fryer on a flat, heat-resistant surface.

Remove the cover and the frying basket. Now lift the element straight out of the guides and remove the reservoir. Clean the cover, frying basket and reservoir with warm water and a mild washing-up liquid. Dry these components thoroughly. Make sure there is no more liquid on the cover, frying basket or reservoir. Only clean the exterior with a damp cloth and dry thoroughly. Re-assemble the fryer.

Fill the reservoir with liquid frying fat, between the minimum and maximum level, 3 litres. The frying fat should not be below or above the maximum level. In the reservoir there are two horizontal stripes that indicate the minimum and maximum level.

**Caution: it is only permitted to use the cold zone fryer with liquid frying fat. Do not use hard frying fat, butter, margarine or olive oil.**

**The frying basket has been provided with a handle that is easy to store. You can click in the handle and fold it inwards, so that the fryer can be stored in a properly closed condition. Only fold in the handle once the frying fat has fully cooled down and do not forget to fold it out again when using it the next time, before heating up!**

**For the best result you should never use a cover when deep-frying with a cold zone fryer.**

## DEEP-FRYING

Check that the voltage corresponds with what is stated on the information plate. Check that the handle is properly folded out and switch on the fryer by inserting the plug in the socket. The red indicator led starts to light up, indicating that the fryer is connected to the power mains. Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature. The green thermostat led starts to light up. The heating element is activated.

**Caution: always remove the plastic handle of the frying basket from the frying fat before heating up the fryer. Otherwise the plastic will melt.**

Once the required temperature has been reached, the green indicator led switches off. When the temperature drops, both the thermostat and green indicator led switch on again. The fryer is ready for deep frying.

Fill the frying basket (no more than two thirds) with the products to be fried. Make sure the products to be fried are sufficiently dry. Shake deep-freeze products above the sink to remove excess ice. Slowly lower the frying basket in the frying fat, so that the moisture in the food is able to evaporate. If you do not do this, the frying fat may splash. Always fry without a cover. This prevents the fryer from overheating and switching off automatically. At the same time, it ensures a more crispy frying result.

Once the products to be fried are ready, you can lift the frying basket, shake it lightly and hang it from the hook to allow the fat to leak.

Serve the dishes and hang the basket back in the fryer.

## AFTER DEEP-FRYING

When you are ready with deep-frying you can fully turn back the thermostat knob and remove the plug from the socket.

Once the frying fat has **fully cooled down**, you can fold the handle of the frying basket to the inside, lower the basket and place the cover back on the fryer.

Allow the fryer to cool down for a number of hours before moving it. When moving the fryer, always use both hands and always use the handles on both sides of the fryer.

## TIPS

- **Caution:** during and after deep-frying it is possible that drops of condensation fall in the hot frying fat. The loud noise that you can hear is the reaction of the liquid to hot frying fat, which is normal. It does not have an effect on the operation of your fryer.
- **Caution:** when deep-frying fish, meat and dough products, we recommend lowering the empty frying basket in the reservoir and only then place the products to be fried in the frying basket. This prevents the products from sticking to the frying basket.
- To prevent early contamination of the frying fat, the products should not be salted prior or during deep-frying.
- For a good result it is recommended to not fully fill the frying basket (maximum 500 grammes). For frozen fries it is recommended to use smaller portions, as these contain more liquid and could otherwise cool down the frying fat too much. It is also possible that the frying fat starts to foam violently and could overflow.
- When making fresh fries from potatoes, you must properly dry the fries after washing so that no liquid gets into the frying fat.

Fry the fresh fries two times. The first time (pre-frying) 5 to 10 minutes at 170 degrees. Allow the fries to leak and cool for a few minutes. For the second time (final frying), set the thermostat knob to 190 degrees and finish frying the fries in 2 to 4 minutes. Allow to leak properly after deep-frying.

## ***SAFETY***

Your fryer has been provided with a double safeguard, i.e. a **reset button** and a **safety switch**.

The fryer has been provided with an anti-overheating safeguard that ensures that the fryer switches off automatically when it gets overheated. Remove the plug from the socket and allow the fryer to cool down fully. You can switch on the fryer again by pressing the reset button located on the rear of the cord storage compartment. See the image at the product description. Take a round blunt object and use it to press the reset button in the round opening at the rear of the element.

On the front of the element of the fryer there is a safety switch that ensures that the heating element is immediately switched off when the element is removed from the fryer while the fryer is still on. Moreover, this safeguard ensures that the element cannot be switched on if the heating element is not placed properly in the guides.

If your fryer does not work, we recommend checking the above-mentioned safeguards.

## ***CLEANING AND MAINTENANCE***

### **FILTERING OR REPLACING LIQUID FRYING FAT**

Before you start filtering or replacing frying fat, you must allow the fryer to cool down fully and remove the plug from the socket. Regular filtering of the frying fat considerably increases the life span of the fat. Replacing the frying fat is recommended after deep-frying 8 to 12 times.

The frying fat should be filtered while cold. Pour the frying fat in a clean dish, clean the reservoir with hot water and a little washing-up liquid or in the dishwasher. Properly dry the reservoir. When pouring the frying fat back in the reservoir, let the frying fat run through a fine sieve. When replacing the frying fat, observe the same actions. Check each time that the level of the frying fat is between minimum and maximum. Used liquid frying fat can be poured back in the bottles. **Never** flush away frying fat in the sink.

### **CLEANING THE FRYER**

Before cleaning the fryer, you must allow the fryer to cool down fully and remove the plug from the socket. Remove the cover, frying basket, element and reservoir from the fryer. Clean the cover, frying basket and reservoir in the dishwasher or with hot water and a little washing-up liquid. Make sure the parts are properly dried after cleaning. You can clean the exterior of the fryer with a damp cloth to which a little bit of washing-up liquid has been added.


**Do not use aggressive or abrasive agents for cleaning the appliance. Never submerge the element, cord or plug in water or other liquids.**

## ***RECYCLING***



This symbol means that this product should not be disposed of with regular household waste (2012/19/EU). Observe the applicable rules in your country for the separated collection of electric and electronic products. By disposing of the product correctly, you prevent negative consequences for the environment and for public health. The packaging material of this product can be recycled 100%, return packaging material separately.

## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN - DE

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie auch später noch zurate ziehen können.**
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
-  **Vorsicht!** Berühren Sie die warmen Oberflächen nicht, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an einer Schuko-Wandsteckdose mit einer Netzspannung an, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Knicken Sie das Netzkabel niemals stark und achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt.
- Wickeln Sie das Kabel komplett ab, um einer Überhitzung des Kabels vorzubeugen.
- Stellen Sie das Gerät nie in die Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Gasherden, Herdplatten usw. Halten Sie mit dem Gerät immer einen sicheren Abstand zu Wänden oder anderen Gegenständen ein, die in Brand geraten können, z. B. zu Gardinen, Baumwoll- oder Papierhandtüchern usw.
- Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät auf einem ebenen, glatten Untergrund steht, und verwenden Sie es ausschließlich innerhalb des Hauses.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Behälter leer ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn es eingeschaltet ist.
- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhr oder Fernbedienung zum Einschalten des Geräts; andernfalls kann die Sicherheit nicht gewährleistet werden.
- Entfernen Sie den Deckel der Fritteuse während der Verwendung.
- Wenn Sie das Gerät umstellen möchten, müssen Sie dafür sorgen, dass das Gerät ausgeschaltet und komplett abgekühlt ist. Halten Sie das Gerät beim Umstellen mit beiden Händen fest.

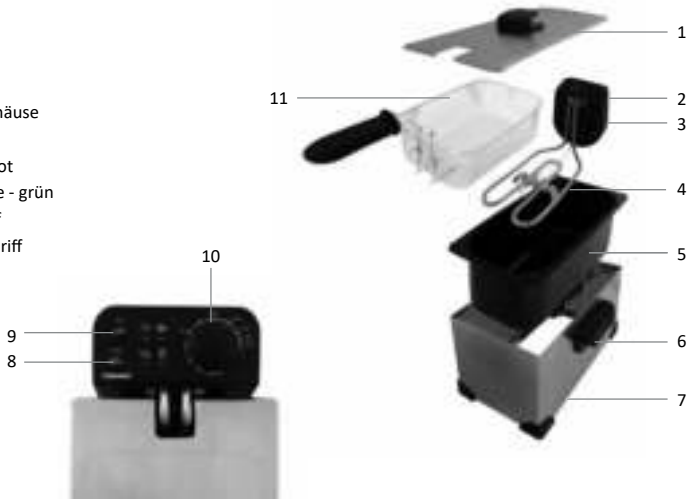


- Falls das Frittierfett durch Überhitzung in Brand geraten sollte, dürfen Sie niemals mit Wasser löschen! Ziehen Sie in einem solchen Fall zuerst den Stecker aus der Steckdose und löschen Sie das Feuer, indem Sie den Deckel wieder auf den Behälter legen und dann ein nasses Tuch oder eine Löschdecke über das Gerät legen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät beschädigt ist, wenn das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich dann an Ihren Händler oder unseren technischen Dienst. Ersetzen Sie den Stecker oder das Kabel auf keinen Fall selbst. Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von Fachleuten ausgeführt werden.
- Falsch ausgeführte Reparaturen können zu beträchtlichen Gefahren für den Benutzer führen. Verwenden Sie das Gerät niemals mit Teilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.
- Ziehen Sie nie am Kabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Wandsteckdose zu ziehen. Fassen Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät für Kinder unzugänglich ist. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie Kinder deshalb nie ohne Aufsicht mit elektrischen Geräten hantieren. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich sind.
- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Gerätes instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Das Gerät darf von Kindern nicht gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Wenn das Gerät nicht verwendet oder gereinigt wird, müssen Sie das Gerät komplett ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **Achten Sie darauf, dass sich keine Flüssigkeit im Deckel oder Behälter befindet, bevor Sie die Fritteuse mit flüssigem Frittierfett füllen.**
- Geben Sie niemals Wasser, Eis oder andere Flüssigkeiten in heißes Frittierfett; das ist extrem gefährlich!
- Wenn das Gerät nach dem Einschalten nicht funktioniert, kann dies auf die Sicherung oder den Leitungsschutzschalter im elektrischen Verteilerschrank zurückzuführen sein. Der Stromkreis kann zu stark belastet sein oder es kann ein Fehlerstrom vorhanden sein.
- Reparieren Sie das Gerät bei einer Störung niemals selbst; das Aktivieren der Sicherung in dem Gerät kann auf einen Defekt hindeuten, der durch das Entfernen oder Austauschen dieser Sicherung nicht behoben wird. Achten Sie darauf, dass immer ausschließlich originale Ersatzteile verwendet werden.
- **Tauchen Sie das Element, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch oder für einen ähnlichen Gebrauch ausgelegt, z. B.:
  - in Personalküchen, in Geschäften, in Büros und in anderen Arbeitsumgebungen;
  - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsbereichen;
  - in Bed-and-Breakfast-Unterkünften;
  - auf bäuerlichen Anwesen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten geeignet. Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadensersatz; dies führt außerdem zum Erlöschen der Garantieansprüche.

## PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Reset-Knopf
3. Kabelfach
4. Heizelement
5. Behälter
6. Handgriff am Gehäuse
7. Gehäuse
8. Kontrolllampe - rot
9. Thermostatlampe - grün
10. Thermostatknopf
11. Frittierkorb mit Griff



## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, gehen Sie wie folgt vor: Packen Sie die Fritteuse vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhüllen und Pappe) für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken gründlich auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Stellen Sie die Fritteuse auf einen hitzebeständigen und ebenen Untergrund.

Entfernen Sie den Deckel und den Frittierkorb. Ziehen Sie dann das Heizelement senkrecht nach oben aus den Führungen und nehmen Sie den Behälter heraus. Reinigen Sie den Deckel, den Frittierkorb und den Behälter mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie die Teile gut ab. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit am Deckel, Frittierkorb oder Behälter zurückbleibt. Reinigen Sie das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es gut ab. Setzen Sie die Fritteuse wieder zusammen.

Füllen Sie den Behälter mit flüssigem Frittierfett, beachten Sie dabei den minimalen und den maximalen Füllstand (3 Liter). Das Frittierfett darf keinesfalls unter den minimalen oder über den maximalen Füllstand kommen. Zwei horizontale Striche im Behälter geben den minimalen bzw. maximalen Füllstand an.

**Achtung:** Die Kaltzonen-Fritteuse darf ausschließlich mit flüssigem Frittierfett verwendet werden. Verwenden Sie niemals festes Frittierfett, Butter, Margarine oder Olivenöl.

Der Frittierkorb ist mit einem praktischen einklappbaren Griff ausgeführt. Sie können auf den Griff klicken und diesen nach innen einklappen, sodass die Fritteuse gut verschlossen weggestellt werden kann. Klappen Sie den Griff erst ein, wenn das Frittierfett komplett abgekühlt ist. Und vergessen Sie nicht, den Griff beim folgenden Gebrauch vor dem Aufheizen wieder auszuklappen!

Das beste Frittierergebnis erzielen Sie mit einer Kaltzonen-Fritteuse immer ohne Deckel.

## FRITTIEREN

Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Kontrollieren Sie, ob der Griff richtig ausgeklappt ist, und schalten Sie die Fritteuse ein, indem Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf. Damit wird angezeigt, dass die Fritteuse an das Stromnetz angeschlossen ist. Drehen Sie den Thermostatknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Die grüne Thermostatlampe leuchtet auf. Das Heizelement ist eingeschaltet.

**Achtung: Nehmen Sie vor dem Aufheizen der Fritteuse immer den Kunststoffgriff des Frittierkorbs aus dem Frittierfett. Andernfalls schmilzt der Kunststoff.**

Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Lampe. Wenn die Temperatur des Fettes absinkt, schalten sich das Thermostat und damit auch die grüne Lampe wieder ein. Die Fritteuse ist jetzt einsatzbereit.

Füllen Sie den Frittierkorb (nicht höher als zu zwei Dritteln) mit den Speisen, die Sie frittieren möchten. Sorgen Sie dafür, dass die zu frittierenden Speisen möglichst trocken sind. Schütteln Sie Tiefkühlprodukte über der Spüle, um überschüssiges Eis zu entfernen. Senken Sie den Frittierkorb langsam in das Frittierfett ab, sodass die in den Speisen enthaltene Feuchtigkeit ungehindert verdampfen kann. Wenn Sie dies nicht tun, kann das Frittierfett stark spritzen. Frittieren Sie immer ohne Deckel. Damit verhindern Sie, dass die Fritteuse überhitzt wird und sich selbst ausschaltet. Außerdem erzielen Sie auf diese Weise ein knusprigeres Ergebnis.

Wenn die zu frittierenden Speisen fertig sind, können Sie den Frittierkorb aus dem Fett heben, leicht schütteln und an den Haken hängen und abtropfen lassen. Servieren Sie die Speisen und hängen Sie den Korb wieder in die Fritteuse.

## NACH DEM FRITTIEREN

Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, drehen Sie den Thermostatknopf ganz zurück und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Sobald das Frittierfett **vollständig abgekühlt** ist, können Sie den Griff des Frittierkorbs nach innen klappen, den Korb absenken und den Deckel wieder auf die Fritteuse legen.

Lassen Sie die Fritteuse einige Stunden abkühlen, bevor Sie diese an einen anderen Platz stellen. Halten Sie die Fritteuse beim Umstellen immer mit beiden Händen an den Griffen auf den Seiten der Fritteuse fest.

## TIPPS

- **Achtung:** Während des Frittierens kann es vorkommen, dass Kondenstropfen in das heiße Frittierfett fallen. Das laute Geräusch, das Sie dann eventuell hören, ist eine Reaktion von Feuchtigkeit mit dem heißen Frittierfett. Das ist völlig normal. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion Ihrer Fritteuse.
- **Achtung:** Um zu verhindern, dass Speisen am Frittierkorb ankleben, empfehlen wir Ihnen, beim Frittieren von Fisch, Geflügel, Fleisch und Teigprodukten zuerst den leeren Frittierkorb in den Behälter abzusenken und erst dann die zu frittierenden Speisen in den Korb zu legen.
- Um einer vorzeitigen Verunreinigung des Frittierfettes vorzubeugen, dürfen die Speisen nicht vor dem Frittieren oder während des Frittierens gesalzen werden.
- Für ein optimales Ergebnis wird empfohlen, den Frittierkorb nicht zu voll zu machen (maximal 500 Gramm). Bei tiefgekühlten Pommes frites empfehlen wir, diese in kleineren Portionen zuzubereiten, da sie mehr Feuchtigkeit enthalten und das Frittierfett sonst zu stark abkühlt. Das Frittierfett kann dann auch stark schäumen und möglicherweise überlaufen.
- Wenn Sie frische (aus Kartoffeln geschnittene) Pommes frites zubereiten, müssen Sie die Pommes frites nach dem Waschen gut abtrocknen, sodass keine Feuchtigkeit in das Frittierfett gelangt.

Frittieren Sie frische Pommes frites zweimal. Backen Sie sie zuerst 5 bis 10 Minuten bei 170 Grad vor. Lassen Sie die Pommes frites abtropfen und einige Minuten abkühlen. Stellen Sie den Thermostatknopf für das zweite Mal (zum Fertigbacken) auf 190 Grad und frittieren Sie die Pommes frites in 2 bis 4 Minuten. Lassen Sie sie nach dem Frittieren gut abtropfen.

## SICHERHEIT

Ihre Fritteuse ist mit einer doppelten Sicherung ausgestattet, sie enthält einen **Reset-Knopf** und einen **Schutzschalter**.

Die Fritteuse ist mit einem Überhitzungsschutz ausgeführt, der dafür sorgt, dass sich die Fritteuse bei Überhitzung automatisch ausschaltet. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Fritteuse vollständig abkühlen. Sie können die Fritteuse durch Drücken des Reset-Knopfes wieder einschalten; dieser Knopf befindet sich im Kabelfach. Siehe die Abbildung bei der Produktbeschreibung. Drücken Sie den Reset-Knopf in der runden Öffnung auf der Rückseite des Heizelements mit einem runden, stumpfen Gegenstand.

Auf der Vorderseite des Heizelements der Fritteuse befindet sich ein Schutzschalter. Dieser sorgt dafür, dass das Heizelement direkt ausgeschaltet wird, wenn das Element aus der Fritteuse genommen wird, während diese noch eingeschaltet ist. Außerdem sorgt diese Sicherung dafür, dass das Heizelement nicht eingeschaltet werden kann, wenn es nicht richtig die Führungen eingesetzt ist.

Wenn Ihre Fritteuse nicht funktioniert, empfehlen wir Ihnen, zuerst die oben beschriebenen Sicherungen zu kontrollieren.

## REINIGUNG UND WARTUNG

### FLÜSSIGES FRITTIERFETT FILTERN ODER AUSTAUSCHEN

Bevor Sie das Frittierfett filtern oder austauschen, müssen Sie die Fritteuse vollständig abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Frittierfett, das regelmäßig gefiltert wird, kann viel länger verwendet werden. Es wird empfohlen, das Frittierfett nach 8 bis 12 Mal Frittieren auszutauschen.

Das Frittierfett muss kalt gefiltert werden. Gießen Sie das Frittierfett in eine saubere Schüssel, reinigen Sie den Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel oder in der Spülmaschine. Trocknen Sie den Behälter gut ab. Gießen Sie das Frittierfett durch ein feines Sieb in den Behälter zurück. Wenn Sie das Frittierfett austauschen möchten, gehen Sie genauso vor. Kontrollieren Sie jedes Mal, ob sich der Füllstand des Frittierfettes zwischen der Minimum- und Maximum-Markierung befindet. Das gebrauchte flüssige Frittierfett können Sie in die Flaschen zurückgießen. Spülen Sie Frittierfett **niemals** durch den Ausguss.

### REINIGEN DER FRITTEUSE

Bevor Sie die Fritteuse reinigen, müssen Sie die Fritteuse vollständig abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Entfernen Sie den Deckel, den Frittierkorb, das Heizelement und den Behälter aus der Fritteuse. Reinigen Sie den Deckel, den Frittierkorb und den Behälter in der Spülmaschine oder mit warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel. Sorgen Sie dafür, dass die Teile nach dem Reinigen gründlich getrocknet werden. Das Gehäuse der Fritteuse können Sie mit einem feuchten Tuch reinigen, auf das gegebenenfalls etwas Spülmittel gegeben wird.


**Verwenden Sie für die Reinigung des Geräts keine aggressiven oder scheuernden Mittel. Tauchen Sie das Element, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.**

## RECYCLING



Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf (2012/19/EU). Befolgen Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften in Bezug auf die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten. Durch eine korrekte Entsorgung des Produkts beugen Sie negativen Folgen für die Umwelt und die Volksgesundheit vor. Das Verpackungsmaterial dieses Produkts ist zu 100 % recycelbar; entsorgen Sie das Verpackungsmaterial daher getrennt.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ – FR

- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour une consultation future.**
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
-  **Attention !** Évitez de toucher les surfaces chaudes lorsque l'appareil est en marche.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, dans une prise de courant murale mise à la terre, avec une tension de secteur correspondant à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être plié de manière trop serrée ou entrer en contact avec les parties chaudes.
- Déroulez entièrement le câble d'alimentation pour éviter qu'il ne chauffe.
- Ne placez jamais l'appareil près d'équipements produisant de la chaleur comme les fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenez l'appareil éloigné des murs ou d'autres objets susceptibles de s'enflammer tels que les rideaux, serviettes (coton ou papier, etc.).
- Veillez à toujours poser l'appareil sur un plan de travail stable et plat, et à l'utiliser exclusivement à l'intérieur.
- N'allumez pas l'appareil avec un réservoir vide.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas d'interrupteur horaire ou de commande à distance pour allumer l'appareil ; ceci est particulièrement dangereux.
- Retirez le couvercle de la friteuse pendant l'utilisation.
- Lorsque vous voulez déplacer l'appareil, vous devez vous assurer qu'il est éteint et qu'il a totalement refroidi. Pour déplacer l'appareil, utilisez les deux mains.

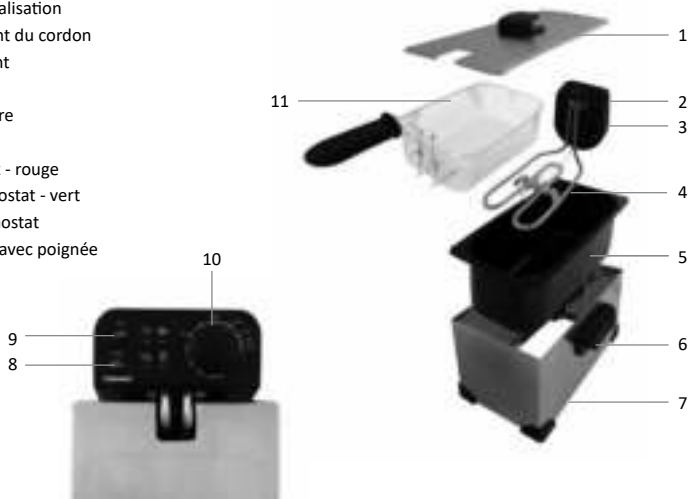
- Lorsque la graisse de friture prend feu en raison d'une surchauffe, n'éteignez jamais avec de l'eau ! Retirez d'abord la fiche de la prise de courant, et étouffez les flammes en replaçant le couvercle sur le réservoir et en posant un torchon mouillé ou une couverture anti-feu sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé ou endommagé d'une autre manière. Dans ce cas, consultez le revendeur ou notre service technique. Ne remplacez en aucun cas la fiche ou le câble d'alimentation vous-même. Les réparations sur des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des techniciens spécialisés.
- Une réparation incorrectement réalisée peut entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées ou livrées par le fabricant.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne touchez jamais l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent résulter de la manipulation d'appareils électriques. Par conséquent, ne laissez jamais des enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance. Tenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, à moins que cette tâche soit effectuée sous surveillance.
- Si l'appareil n'est pas utilisé ou s'il va être nettoyé, éteignez-le complètement et retirez la fiche de la prise de courant.
- **Assurez-vous qu'il n'y a pas d'humidité dans le couvercle ou le réservoir avant de remplir la friteuse de graisse de friture liquide.**
- Ne jetez jamais, d'eau, glace ou autre liquide dans la graisse de friture chaude ; ceci est particulièrement dangereux !
- Si l'appareil ne fonctionne pas après la mise sous tension, il est possible que le fusible ou le disjoncteur ait sauté sur le tableau électrique. Le groupe peut être surchargé, ou un courant de fuite par la prise de terre peut s'être produit.
- En cas de panne, ne réparez jamais l'appareil vous-même ; le fait que le disjoncteur saute peut indiquer qu'il y a un défaut qui ne peut pas être réparé par le retrait ou remplacement du dispositif de sécurité. Il est impératif que seules des pièces de rechange d'origine soient utilisées.
- **N'immergez jamais l'élément, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.**
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et analogue, par exemple :
  - dans les cuisines destinées au personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
  - dans les environnements de type chambre d'hôte ;
  - dans les fermes.
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique. Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée, il n'y aura aucun droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts et la garantie sera annulée.



## DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Couvercle
2. Bouton de réinitialisation
3. Espace rangement du cordon
4. Élément chauffant
5. Réservoir
6. Poignée extérieure
7. Extérieur
8. Témoin lumineux - rouge
9. Voyant de thermostat - vert
10. Bouton du thermostat
11. Panier de friture avec poignée



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez procéder comme suit : déballez la friteuse avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après avoir débarrassé l'appareil, vérifiez scrupuleusement s'il n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Placez la friteuse sur une surface plane résistant à la chaleur.

Retirez le couvercle et le panier de friture. À présent, tirez l'élément droit vers le haut hors des glissières et retirez le réservoir. Nettoyez le couvercle, le panier de friture et le réservoir avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Séchez correctement les différents éléments de l'appareil. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'humidité au niveau du couvercle, du panier de friture ou du réservoir. Nettoyez l'extérieur uniquement avec un chiffon humide et séchez-le bien. Réassemblez les éléments de la friteuse.

Remplissez le réservoir avec de la graisse de friture liquide entre le niveau minimum et le niveau maximum, 3 litres. La graisse de friture ne doit en aucun cas descendre sous le niveau minimum ou dépasser le niveau maximum. Les niveaux minimum et maximum sont indiqués par deux traits horizontaux à l'intérieur du réservoir.

**Attention : seule la graisse de friture liquide est autorisée pour une utilisation dans la friteuse à zone froide. N'utilisez pas de graisse de friture solide, beurre, margarine ou huile d'olive.**

**Le panier de friture est doté d'une poignée facile à ranger. Vous pouvez débloquer la poignée et la replier vers l'intérieur, de sorte que la friteuse puisse être rangée bien fermée. Ne repliez la poignée que lorsque la graisse de friture a totalement refroidi et n'oubliez pas de la déplier à nouveau lors d'une prochaine utilisation, avant le préchauffage !**

**Pour obtenir le meilleur résultat, faites frire avec une friteuse à zone froide toujours sans couvercle.**

## FRIRE

Assurez-vous que l'installation électrique est compatible avec la tension indiquée sur la plaque signalétique. Vérifiez que la poignée est bien dépliée et allumez la friteuse en branchant la fiche dans la prise de courant. Le témoin lumineux rouge s'allume et indique que la friteuse est branchée sur le secteur. Tournez le bouton de thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température souhaitée. Le voyant vert du thermostat s'allume. L'élément chauffant est activé.

**Attention : avant de préchauffer la friteuse, retirez toujours de la graisse de friture la poignée en plastique du panier de friture. Dans le cas contraire, le plastique va fondre.**

Le témoin lumineux vert s'éteint dès que l'appareil a atteint la température souhaitée. Le thermostat et le témoin lumineux vert se rallument lorsque la température descend. La friteuse est prête à frire.

Remplissez le panier de friture (pas plus des deux tiers) avec les produits à frire. Assurez-vous que les produits à frire sont bien secs. Secouez les produits surgelés au-dessus de l'évier afin d'éliminer l'excédent de glace. Abaissez lentement le panier de friture dans la graisse de friture, de sorte que l'humidité présente dans les aliments puisse s'évaporer. Si vous ne le faites pas, la graisse de friture peut provoquer d'importantes éclaboussures. Faites toujours frire sans couvercle. Ceci permet d'éviter que la friteuse se mette en surchauffe et disjoncte. Dans le même temps, ceci permet d'obtenir un résultat de cuisson plus croquant.

Dès que les produits à frire sont prêts, vous pouvez relever le panier de friture, le secouer légèrement et le suspendre au crochet pour le laisser s'égoutter. Servez les aliments et suspendez de nouveau le panier dans la friteuse.

## APRÈS LA FRITURE

En fin d'utilisation, ramenez le thermostat sur la position minimale et débranchez la fiche de la prise de courant.

Dès que la graisse de friture a **totalemment refroidi**, vous pouvez replier vers l'intérieur la poignée du panier de friture, abaisser le panier, et replacer le couvercle sur la friteuse.

Laissez refroidir la friteuse pendant un certain nombre d'heures, avant de la déplacer. Pour déplacer la friteuse, utilisez toujours les deux mains et servez-vous des poignées latérales de la friteuse.

## CONSEILS

- **Attention** : pendant et après la cuisson, il peut arriver que des gouttes de condensation tombent dans la graisse de friture chaude. Le bruit fort que vous pouvez alors entendre correspond à la réaction de l'humidité au contact de la graisse de friture chaude, et il est normal. Ceci n'a aucune influence sur le fonctionnement de votre friteuse.
- **Attention** : lorsque vous faites frire du poisson, de la volaille, de la viande et des produits à base de pâte, nous vous conseillons d'abaisser le panier de friture vide dans le réservoir, et de ne placer qu'ensuite les produits à frire dans le panier de friture. Vous évitez ainsi que les produits collent au panier de friture.
- Afin de prévenir une pollution prématurée de la graisse de friture, les produits ne doivent pas être salés avant ou pendant la cuisson.
- Pour un bon résultat, il est recommandé de ne pas remplir complètement le panier de friture (500 grammes maximum). Pour les frites surgelées, il est conseillé de les faire cuire en petites portions, car elles contiennent plus d'humidité et de grandes quantités entraînent un refroidissement excessif de la graisse de friture. La graisse de friture peut alors mousser de manière importante et éventuellement déborder.
- Lorsque vous réalisez des frites fraîches à partir de pommes de terre, vous devez bien sécher les frites après les avoir lavées, de sorte que l'humidité ne pénètre pas dans la graisse de friture.

Faites cuire les frites fraîches en 2 fois. La première fois (précuisson) de 5 à 10 minutes à 170 degrés. Laissez les frites s'égoutter et refroidir quelques minutes. Pour la deuxième fois (cuisson), réglez le bouton de thermostat sur 190 degrés et cuisez les frites entre 2 et 4 minutes. Laissez bien égoutter après la cuisson.

## PROTECTION

Votre friteuse est munie d'une double protection, à savoir un **bouton de réinitialisation** et un **disjoncteur**.

La friteuse est dotée d'une protection contre la surchauffe, qui fait en sorte que la friteuse se met automatiquement hors tension en cas de surchauffe. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez la friteuse refroidir complètement. Vous pouvez à nouveau allumer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation, qui se trouve à l'arrière de l'espace de rangement du cordon. Reportez-vous à l'illustration dans la description du produit. Prenez un objet à bout rond et enfoncez-le dans l'orifice rond situé à l'arrière de l'élément, pour appuyer sur le bouton de réinitialisation.

Sur le devant de l'élément de la friteuse se trouve un disjoncteur qui fait en sorte que l'élément chauffant est désactivé immédiatement lorsque l'élément de la friteuse est retiré alors que la friteuse est encore allumée. De plus, cette protection fait en sorte que l'élément ne puisse pas être activé si l'élément chauffant n'est pas bien placé dans les glissières.

Si votre friteuse ne fonctionne pas, nous vous conseillons de contrôler d'abord les protections ci-dessus.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### FILTREUR OU REMPLACER LA GRAISSE DE FRITURE LIQUIDE

Avant de filtrer ou de remplacer la graisse de friture, vous devez laisser refroidir complètement la friteuse et retirer la fiche de la prise de courant. Le fait de filtrer régulièrement la graisse de friture prolonge considérablement la durée de vie de la graisse. Le remplacement de la graisse de friture est conseillé après 8 à 12 cuissons.

La graisse de friture doit être filtrée à froid. Versez la graisse de friture dans un récipient propre, nettoyez le réservoir à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle, ou dans le lave-vaisselle. Séchez correctement le réservoir. Lorsque que vous reversez la graisse de friture dans le réservoir, faites couler la graisse de friture au travers d'une passoire fine. Si vous souhaitez remplacer la graisse de friture, suivez les mêmes instructions. Vérifiez chaque fois si le niveau de la graisse de friture se situe entre le minimum et le maximum. Vous pouvez verser dans les bouteilles la graisse de friture usagée. Ne déversez **jamais** la graisse de friture dans l'évier.

### NETTOYER LA FRITEUSE

Avant de nettoyer la friteuse, laissez la friteuse refroidir complètement et débranchez la fiche de la prise de courant. Retirez de la friteuse le couvercle, le panier de friture, l'élément chauffant et le réservoir. Nettoyez le couvercle, le panier de friture et le réservoir dans le lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude et un peu de produit de vaisselle. Après le nettoyage, séchez correctement les éléments de l'appareil. L'extérieur de la friteuse peut être nettoyé avec un chiffon humide en y ajoutant éventuellement un peu de produit de vaisselle.


**Pour le nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs. N'immergez jamais l'élément, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.**

## RECYCLAGE



Ce symbole signifie que ce produit ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires (2012/19/UE). Veuillez suivre les règles en vigueur dans votre pays concernant la collecte sélective des produits électriques et électroniques. La mise au rebut adéquate du produit permet d'éviter des conséquences négatives pour l'environnement et la santé publique. Le matériel d'emballage de ce produit est 100 % recyclable ; veuillez par conséquent l'éliminer séparément.

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD - ES**

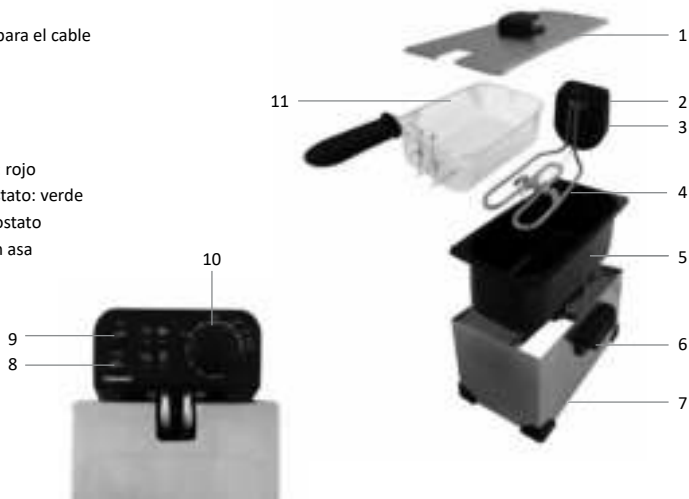
- **Lea atenta e íntegramente el manual de instrucciones antes de empezar a utilizar el aparato y guárdelo bien para consultas futuras.**
- Utilice el aparato única y exclusivamente para los fines que se describen en el presente manual.
-  **¡Atención!** Evite tocar las superficies calientes cuando el aparato esté encendido.
- Conecte el aparato solo a corriente alterna, a un enchufe de pared con toma de tierra y con una tensión de red que se corresponda con la información que se proporciona en la placa de características del aparato.
- No doble nunca en exceso el cable de red ni deje que pase por encima de piezas calientes.
- Desenrosque por completo el cable para evitar que se caliente en exceso.
- No coloque nunca el aparato cerca de otros aparatos que emitan calor, como hornos, cocinas de gas, placas de cocina, etc. Mantenga el aparato alejado de paredes y otros objetos inflamables, como cortinas, paños (de algodón o papel, etc.).
- Asegúrese siempre de que el aparato esté sobre una superficie lisa y plana y utilícelo solo en interiores.
- No encienda nunca el aparato con el depósito vacío.
- No deje nunca el aparato sin supervisión si está en funcionamiento.
- No utilice temporizadores ni mandos a distancia para encender el aparato, ya que es una práctica especialmente peligrosa.
- Quite la tapa de la freidora mientras esté en marcha.
- Si quiere cambiar de sitio el aparato, compruebe que está desconectado y totalmente frío. Para moverlo, sujételo con las dos manos.
- Si el aceite de freír arde por un exceso de calor, ¡nunca trate de extinguirlo con agua! Primero, desenchúfelo y, después, apague el fuego colocando la tapa sobre el depósito y cubriendo el aparato con un trapo mojado o una manta ignífuga.

- No utilice el aparato cuando el enchufe, el cable o el propio aparato estén deteriorados o cuando el aparato ya no funcione correctamente o cuando esté dañado de una manera u otra. En esos casos, consulte a la tienda o a nuestro servicio técnico. En ningún caso deberá sustituir el enchufe o el cable por su cuenta. Las reparaciones de aparatos eléctricos las deberán llevar a cabo solo profesionales especializados.
- Las reparaciones que se realicen incorrectamente podrán provocar graves peligros para el usuario. No utilice nunca el aparato con piezas que no hayan sido recomendadas o suministradas por el fabricante.
- No tire nunca del cable o el aparato para desenchufarlo de la toma de corriente. No toque nunca el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. Los niños no comprenden el peligro que puede suponer utilizar aparatos eléctricos. Por esa razón, no deje nunca a los niños que usen aparatos eléctricos sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de menores de 8 años.
- El aparato lo podrán utilizar niños de 8 o más años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o sin experiencia o conocimientos siempre que sea bajo supervisión o se les esté instruyendo acerca de su uso seguro y comprendan los peligros que se derivan de ello.
- No deje a los menores jugar con el aparato.
- No deje a los niños limpiar ni mantener el aparato sin la supervisión adecuada.
- Si el aparato no se va a utilizar ni a limpiar, apáguelo por completo y desenchúfelo.
- **Verifique que no haya humedad en la tapa ni en el depósito antes de llenar la freidora de aceite o grasa para frituras.**
- No vierta nunca agua, hielo ni otro líquido en el aceite de freír caliente, ¡es muy peligroso!

- Si el aparato no funciona después de encenderlo, posiblemente haya saltado el fusible o el interruptor diferencial del cuadro eléctrico. El grupo puede estar demasiado cargado o tal vez se haya producido una derivación a tierra.
- En caso de avería, no trate de repararla por su cuenta; la activación de la protección del aparato puede indicar un fallo que no se resolverá quitando o sustituyendo la protección. Es necesario que solo se utilicen piezas originales.
- **No sumerja nunca el aparato, el cable o el enchufe en agua.**
- Este aparato se ha concebido para uso doméstico o similar, como:
  - en cocinas de personal, en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
  - por huéspedes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
  - en alojamientos tipo pensión;
  - en granjas.
- Este aparato se ha concebido para uso doméstico exclusivamente. Si el aparato se usa de forma indebida, en caso de avería, no se podrán reclamar daños y perjuicios y la garantía perderá su validez.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Tapa
2. Botón de reinicio
3. Compartimento para el cable
4. Resistencia
5. Depósito
6. Asa exterior
7. Exterior
8. Piloto de control: rojo
9. Piloto del termostato: verde
10. Mando del termostato
11. Cesta de freír con asa



## ANTES DEL PRIMER USO

Antes de poner en funcionamiento el aparato por primera vez, deberá hacer lo siguiente: desembale la freidora con cuidado y retire todo el material de embalaje. Deje el embalaje (bolsas de plástico y cartón) fuera del alcance de los niños. A continuación, compruebe minuciosamente si el aparato presenta daños externos, posiblemente causados por el transporte. Coloque la freidora sobre una superficie plana y resistente al calor.

Retire la tapa y la cesta de freír. Tire de la resistencia hacia arriba para separarla de las guías y saque el depósito. Limpie la tapa, la cesta de freír y el depósito con agua caliente y un detergente suave. Seque bien estos elementos. Procure que no quede nada de humedad en la tapa, la cesta de freír o el depósito. Para limpiar la superficie exterior, utilice un paño húmedo y seque todo bien. Vuelva a montar todos los componentes de la freidora.

Llene el depósito de aceite o grasa líquida para freír hasta un nivel situado entre el mínimo y el máximo, aproximadamente 3 litros. En ningún caso se deberá usar la freidora con un nivel de grasa o aceite por debajo del mínimo o por encima del máximo. En el depósito, hay dos rayitas horizontales que indican estos niveles mínimo y máximo.

**Nota: La freidora con zona fría solo se puede usar con grasa líquida. No utilice grasa sólida, manteca, margarina ni aceite de oliva.**

La cesta de freír tiene una práctica asa para recogerla. Puede enganchar el asa y plegarla para guardar la freidora bien recogida. No pliegue el asa hasta que se haya enfriado por completo el aceite de freír y no olvide volver a desplegarla antes de calentar la freidora cuando vaya a usarla de nuevo!

Para obtener el mejor resultado, fría siempre sin tapa con una freidora con zona fría.

## FRITURA

Compruebe si la tensión de la corriente se corresponde con la que figura en la placa de características. Compruebe que el asa está bien desplegada y enchufe la freidora a la corriente eléctrica. El piloto rojo se encenderá para indicar que la freidora está conectada a la corriente. Gire el mando del termostato hacia la derecha hasta la temperatura deseada. La luz verde del termostato se encenderá. La resistencia se activará.

**Nota: Antes de calentar la freidora, separe siempre del aceite de freír el asa de plástico de la cesta. De lo contrario, el plástico se derretirá.**

Una vez alcanzada la temperatura programada, el piloto verde se apagará. Cuando la temperatura descienda, el termostato y el piloto verde se volverán a encender automáticamente. La freidora estará lista para empezar a freír.

Deposite los productos que quiere freír en la cesta (sin llenarla más de dos tercios de su capacidad). Procure que los productos que va a freír estén bien secos. Sacuda los productos congelados en el fregadero para eliminar la mayor cantidad posible de hielo. Introduzca lentamente la cesta de freír en el aceite, para que se pueda evaporar la humedad presente en los alimentos sin problemas. Si no lo hace, es posible que el aceite salte. Fría siempre sin tapa. Así evitará que la freidora se caliente en exceso y se apague automáticamente. Además, la comida quedará más crujiente.

Cuando haya terminado de freír los alimentos, levante la cesta, sacúdala un poco y cuélguela en el gancho para que escurra el aceite. Sirva los platos y vuelva a colgar la cesta en la freidora.

## DESPUÉS DE LA FRITURA

Cuando haya acabado de freír, gire el mando del termostato totalmente hacia atrás y desenchufe el aparato.

Cuando el aceite de freír se haya **enfriado por completo**, puede plegar el asa de la cesta, llevar la cesta hacia abajo y volver a colocar la tapa en la freidora.

Espere unas horas a que la freidora se enfríe por completo antes de moverla. Para mover la freidora, utilice siempre las dos manos y sujétela por las asas situadas a los lados de la freidora.

## CONSEJOS

- **Cuidado:** Durante y después de freír, pueden formarse gotas por condensación y caer en el aceite caliente. El sonido fuerte que se oíría en este caso es la reacción de la humedad al mezclarse con el aceite y es algo normal. No afecta en absoluto al funcionamiento de la freidora.
- **Cuidado:** Para freír pescado, aves, carne y productos con masa, se aconseja colocar la cesta vacía en el depósito y, después, meter los productos para freír en la cesta. Así evitará que los productos se peguen a la cesta.
- Para evitar que el aceite de freír se ensucie antes de tiempo, evite sazonar los productos antes o durante la fritura.
- Para conseguir un buen resultado, se aconseja no llenar hasta arriba la cesta de freír (como máximo, 500 gramos). Para las patatas fritas congeladas, se aconseja prepararlas en porciones más pequeñas, porque contienen más humedad y podrían enfriar el aceite de freír. Además, el aceite podría formar mucha espuma y desbordarse.
- Cuando prepare patatas fritas a partir de patatas frescas, séquelas bien después de lavarlas para evitar que entre humedad en el aceite de freír.

Fría las patatas frescas en 2 pasos. El primer paso (precocinado), de 5 a 10 minutos a 170 grados. Escurra el aceite de las patatas y espere unos minutos a que se enfríen. En el segundo paso (cocción final), lleve el mando del termostato a 190 grados y fría las patatas de 2 a 4 minutos. Deje que escurran bien después de freírlas.



## SEGURIDAD

La freidora dispone de una doble protección: un **botón de reinicio** y un **interruptor de seguridad**.

La freidora está provista de un dispositivo de protección frente a sobrecalentamiento que la apaga automáticamente cuando se calienta en exceso. Desenchufe la freidora de la corriente y espere a que se enfríe por completo. Puede volver a conectar la freidora pulsando el botón de reinicio, que se encuentra en la parte de atrás del compartimento para el cable. Vea la ilustración en el apartado de descripción del producto. Utilice un objeto romo redondeado para pulsar el botón de reinicio en el orificio redondo de la parte de atrás de la resistencia.

En la parte de delante de la resistencia de la freidora, hay un interruptor de seguridad que sirve para desactivar inmediatamente la resistencia si se saca de la freidora cuando todavía está encendida. Además, este sistema de protección evita que la resistencia se active si no está bien colocada en las guías.

Si la freidora no funciona, le aconsejamos que compruebe primero los elementos de seguridad descritos.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### FILTRAR O CAMBIAR EL ACEITE DE FREÍR

Antes de filtrar o cambiar el aceite de freír, deberá esperar a que la freidora se enfríe por completo y desenchufarla. Si filtra el aceite con regularidad, prolongará considerablemente su vida útil. Se recomienda cambiar el aceite de freír al cabo de entre 8 y 12 usos.

El aceite se ha de filtrar en frío. Vierta el aceite a un recipiente limpio. Lave el depósito con agua caliente y un poco de detergente o en el lavavajillas. Seque bien el depósito. Cuando vuelva a verter el aceite en el depósito, páselo por un colador fino. Si quiere cambiar el aceite, siga las mismas instrucciones. Compruebe cada vez que el nivel de aceite se encuentra entre los niveles mínimo y máximo. El aceite usado se puede verter en una botella. **Nunca** tire el aceite o la grasa de freír por el fregadero.

### LIMPIEZA DE LA FREIDORA

Antes de limpiar la freidora, espere a que se enfríe por completo y desenchúfela. Quite la tapa y saque la cesta de freír, la resistencia y el depósito de la freidora. Lave la tapa, la cesta y el depósito en el lavavajillas o con agua caliente con un poco de detergente disuelto. Después de la limpieza, compruebe que todos los elementos estén bien secos. La superficie exterior de la freidora se puede limpiar con un paño húmedo, al que se puede añadir un poco de detergente.

**No utilice productos agresivos ni abrasivos para limpiar el aparato. No sumerja nunca la resistencia, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.**

## RECICLAJE




Este símbolo indica que el producto no se puede tirar con la basura normal del hogar (2012/19/UE).

Siga las normas vigentes en su localidad para la recogida selectiva de aparatos eléctricos y electrónicos. Si se deshace correctamente del producto, evitará consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas.

El material de embalaje de este producto es 100 % reciclable; separe también el material de embalaje.

## AVVERTENZE DI SICUREZZA - IT

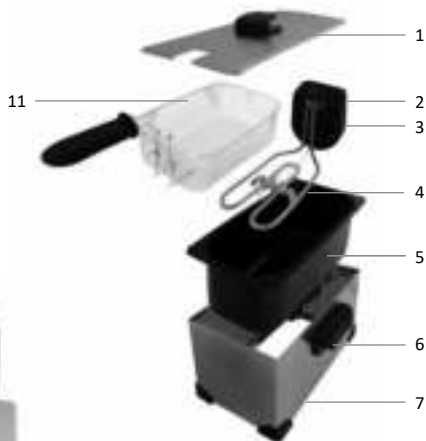
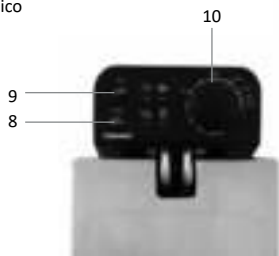
- **Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle per riferimento futuro.**
- Destinare l'apparecchio esclusivamente agli usi descritti nelle istruzioni per l'uso.
-  **Attenzione!** Evitare di toccare le parti calde quando l'apparecchio è acceso.
- Collegare l'apparecchio unicamente a una presa di corrente a muro con messa a terra (corrente alternata) che garantisca una tensione di rete conforme a quanto riportato sulla targhetta dati dell'apparecchio.
- Non piegare mai eccessivamente il cavo elettrico e non farlo entrare in contatto con superfici/componenti calde.
- Svolgere sempre il cavo completamente per evitare surriscaldamenti.
- Non posizionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di elettrodomestici che producono calore, come forni, fornelli a gas, piastre di cottura eccetera. L'apparecchio deve essere tenuto a distanza da muri o altri oggetti infiammabili, come tende, fazzoletti (in cotone o carta) eccetera.
- Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia posizionato su una superficie liscia e piana e che sia destinato soltanto all'uso domestico.
- Non accendere l'apparecchio qualora la vasca di cottura sia vuota.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare un interruttore orario o un telecomando per accendere l'unità, è estremamente pericoloso.
- Rimuovere il coperchio della vasca di cottura durante l'utilizzo.
- Prima di spostare l'apparecchio, assicurarsi che sia spento e si sia completamente raffreddato. Quindi, afferrarlo con entrambe le mani.

- Qualora il grasso per frittura prenda fuoco a causa di un surriscaldamento, non tentare assolutamente di spegnere le fiamme con l'acqua! Procedere invece come segue: scollegare la spina dalla presa di corrente, quindi soffocare le fiamme posizionando il coperchio sulla vasca di cottura e appoggiando un panno bagnato o una coperta antincendio sull'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo o lo stesso apparecchio sono danneggiati o qualora l'apparecchio non funzioni più correttamente, sia caduto o abbia subito danni di altro tipo. In questi casi, consultare il negoziante o il nostro servizio di assistenza tecnica. In nessun caso sostituire da soli la spina o il cavo. Eventuali riparazioni devono essere effettuate unicamente da personale qualificato.
- Riparazioni effettuate non correttamente possono causare gravi rischi per l'incolumità dell'utente. Non utilizzare mai l'apparecchio con parti di ricambio non originali o non consigliate dal produttore.
- Non tirare mai il cavo per scollegare la spina dalla presa di corrente. Non toccare mai l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non si rendono conto dei pericoli che possono derivare dall'uso di apparecchi elettrici. Per questo motivo, non consentire mai ai bambini di usare l'apparecchio senza supervisione. Mantenere l'apparecchio e il cavo elettrico fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate e da persone non esperte o con conoscenze limitate a patto che siano adeguatamente supervisionati o siano stati sufficientemente istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e su tutti i pericoli che possono derivare dall'uso dell'apparecchio.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere permesso di pulire l'apparecchio né di svolgere operazioni di manutenzione senza supervisione.

- Quando l'apparecchio non è in uso e prima di procedere alle operazioni di pulizia, spegnerlo e scollegare la spina dalla presa di corrente.
- **Assicurarsi che non vi siano tracce di umidità nel coperchio o nella vasca di cottura prima di riempire la friggitrice di grasso per frittura liquido.**
- Non versare mai acqua, ghiaccio o qualsiasi fonte di umidità nel grasso per frittura caldo: è estremamente pericoloso!
- Qualora l'apparecchio non funzioni dopo essere stato collegato alla corrente, è possibile che l'interruttore relativo alla presa o il salvavita presenti nel quadro elettrico siano scattati. L'impianto potrebbe essere sovraccarico o potrebbe essersi verificata una dispersione a terra della corrente.
- In caso di malfunzionamento, non riparare l'apparecchio da soli; qualora scatti la protezione dell'apparecchio, potrebbe esserci un difetto, che non potrà essere risolto rimuovendo o sostituendo tale protezione. È necessario utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali.
- **Non immergere mai il gruppo resistenza, il cavo o la spina in acqua.**
- Questo apparecchio è destinato unicamente a un uso domestico o simili, come:
  - l'uso nelle cucine del personale, nei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro;
  - l'uso da parte dei clienti in alberghi, motel e altre strutture residenziali;
  - l'uso in bed & breakfast o altre strutture ricettive di questo tipo;
  - l'uso negli agriturismo.
- Questo apparecchio è adatto unicamente a un uso domestico. Qualora l'apparecchio non sia utilizzato correttamente, in caso di difetti non potrà essere avanzata alcuna richiesta di indennizzo e la garanzia perderà validità.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1. Coperchio
2. Pulsante di ripristino
3. Scomparto per il cavo
4. Gruppo resistenza
5. Vasca di cottura
6. Maniglia laterale
7. Esterno
8. Spia di controllo - rossa
9. Spia del termostato - verde
10. Manopola del termostato
11. Cestello con manico



## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, è necessario procedere come segue: estrarre con cautela la friggitrice dalla confezione e rimuovere tutti i materiali da imballaggio. Tenere i materiali da imballaggio (buste di plastica ed elementi in cartone) fuori dalla portata dei bambini. Verificare accuratamente che l'apparecchio non presenti danni visibili a occhio nudo, eventualmente subito durante il trasporto. Posizionare la friggitrice su una superficie piana e resistente al calore.

Rimuovere il coperchio e il cestello. Rimuovere il gruppo resistenza tirandolo verso l'alto e rimuovere la vasca. Pulire il coperchio, il cestello e la vasca con acqua calda e un detersivo delicato per piatti, quindi asciugarli con cura. Assicurarsi che queste componenti siano completamente asciutte prima di utilizzarle. Pulire la parte esterna dell'apparecchio unicamente con un panno umido, quindi asciugarla con cura. Riasssemblare la friggitrice.

Riempiere la vasca di cottura di grasso per frittura liquido, rimanendo sempre fra il livello minimo e quello massimo, ovvero 3 litri. La quantità di grasso non dovrà mai essere inferiore al livello minimo né superiore al livello massimo, indicati all'interno della vasca da due strisce orizzontali.

**Attenzione! Nella friggitrice a zona fredda è possibile utilizzare soltanto grassi per frittura liquidi. Non utilizzare grassi per frittura solidi, burro, margarina od olio di oliva.**

**Il cestello è provvisto di un manico che si può riporre comodamente: è infatti possibile piegarlo all'interno del cestello, in modo che la friggitrice si possa chiudere bene e riporre senza problemi. Non ripiegare il manico qualora il grasso per frittura non si sia ancora raffreddato del tutto e ricordarsi di estrarlo nuovamente prima dell'utilizzo successivo!**

Per una frittura ottimale, si consiglia di friggere sempre senza coperchio.

## COME FRIGGERE

Verificare che la tensione di rete sia conforme a quanto riportato sulla targhetta dati dell'apparecchio. Verificare che il manico sia nella posizione corretta e inserire la spina della friggitrice in una presa a muro. La spia rossa di controllo si illuminerà, a indicare che la friggitrice è collegata alla corrente. Ruotare la manopola del termostato in senso orario fino alla temperatura desiderata. La spia verde del termostato si accenderà, a indicare che il gruppo resistenza si è acceso.

**Attenzione! Prima di accendere la friggitrice, rimuovere sempre dal cestello il manico in plastica: in caso contrario, la plastica fonderà.**

Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la spia verde si spegnerà. Qualora si verifichi un calo nella temperatura del grasso per frittura, sia il termostato sia la spia verde si accenderanno nuovamente. La friggitrice è ora pronta per friggere.

Versare nel cestello (riempiendolo per non più di due terzi) i prodotti da friggere, assicurandosi che siano ben asciutti. Si raccomanda di eliminare il ghiaccio in eccesso dai prodotti surgelati prima di inserirli nel cestello. Calare lentamente il cestello nel grasso, in modo che l'umidità presente nei cibi possa evaporare liberamente. In caso contrario, il grasso potrebbe schizzare. Friggere sempre senza coperchio. Così facendo, si evita che la friggitrice si surriscaldi e si spenga automaticamente. Inoltre, si otterrà una frittura più croccante.

A cottura terminata, sollevare il cestello, scuoterlo leggermente e appoggiarlo al bordo della vasca tramite l'apposito gancio, per consentire al grasso in eccesso di scolare. Servire la frittura e riposizionare il cestello nella friggitrice.

## A FRITTURA TERMINATA

A frittura terminata, riportare la manopola del termostato in posizione iniziale e rimuovere la spina dalla presa di corrente.

Attendere che il grasso per frittura **si sia completamente raffreddato**, quindi ripiegare il manico del cestello verso l'interno, calare il cestello nella vasca e riposizionare il coperchio sulla vasca di cottura.

Lasciare che la friggitrice si raffreddi per alcune ore prima di spostarla. Per spostare la friggitrice, afferrarla sempre con entrambe le mani utilizzando le maniglie laterali.

## SUGGERIMENTI

- **Attenzione:** durante e dopo la frittura, nel grasso caldo possono cadere gocce di condensa. Il forte rumore che si sente è provocato dalla reazione dell'umidità a contatto con il grasso caldo: è del tutto normale e non ha alcuna conseguenza sul funzionamento della friggitrice.
- **Attenzione:** in caso di cottura di pesce, pollame, carne e prodotti da forno, si consiglia di calare il cestello vuoto nel grasso per frittura e di inserirvi solo in seguito gli alimenti da cuocere. In questo modo, gli alimenti non si attaccheranno al cestello.
- Per evitare che il grasso si degradi prima del tempo, non salare gli alimenti prima di friggerli o durante la frittura.
- Per un risultato ottimale, si consiglia di non riempire mai troppo il cestello (max. 500 g). In caso di patatine surgelate, si raccomanda di friggerle in più quantitativi di piccole dimensioni: contenendo più umidità, infatti, in caso contrario raffredderebbero troppo il grasso, che potrebbe inoltre schiumare vigorosamente e traboccare.
- Qualora si utilizzino patate fresche, è necessario asciugare con cura le patatine dopo averle tagliate e lavate, per evitare che nel grasso finisca troppa umidità.

Friggere le patatine in due tempi: prefriggerle per 5-10 minuti a 170 °C, quindi lasciarle scolare e raffreddare per alcuni minuti; poi, dopo aver impostato il termostato sui 190 °C, terminare la frittura per 2-4 minuti; infine, lasciarle scolare per bene.

## SICUREZZA

La friggitrice è dotata di un doppio sistema di sicurezza, ovvero di un **pulsante di ripristino** e di un **interruttore di protezione**.

Un sistema di sicurezza assicura lo spegnimento automatico della friggitrice in caso di surriscaldamento. In questo caso, rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare che la friggitrice si raffreddi completamente. Riattivare la friggitrice tramite il tasto reset, che si trova sul retro vicino allo scomparto per il cavo. Vedere l'immagine illustrata nella sezione "Descrizione del prodotto". Fornirsi di un oggetto rotondo e smussato, infilarlo nel foro apposito situato sul retro del gruppo resistenza e premere il pulsante di ripristino.

Sul lato anteriore del gruppo resistenza è situato un interruttore di protezione che provvede immediatamente a spegnere la resistenza qualora il gruppo resistenza sia rimosso dalla friggitrice mentre questa è ancora in funzione. Questo sistema di protezione assicura inoltre che la resistenza non possa accendersi qualora il gruppo resistenza non sia posizionato correttamente.

In caso di malfunzionamento della friggitrice, si consiglia innanzitutto di controllare questi sistemi di sicurezza.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

### FILTRAGGIO O SOSTITUZIONE DEL GRASSO PER FRITTURA LIQUIDO

Prima di filtrare o sostituire il grasso, accertarsi che la friggitrice si sia completamente raffreddata e rimuovere la spina dalla presa di corrente. Filtrare regolarmente il grasso per frittura ne aumenta significativamente la vita utile. Si consiglia di sostituire il grasso dopo 8-12 cicli di frittura.

Il grasso deve essere filtrato a freddo. Versarlo in un contenitore pulito, lavare la vasca con acqua calda e un piccolo quantitativo di detersivo per piatti oppure nella lavastoviglie. Quindi, asciugarla con cura. Quando si versa nuovamente il grasso nella vasca, si raccomanda di filtrarlo tramite un colino con maglia fine. In caso si desideri sostituire il grasso, procedere allo stesso modo. Verificare costantemente che la quantità di grasso per frittura sia compresa fra il livello minimo e quello massimo. Il grasso per frittura liquido può essere versato nuovamente nelle bottiglie che lo contenevano. **Non** gettare mai il grasso per frittura usato nel lavandino.

### PULIZIA DELLA FRIGGITRICE

Prima di procedere alla pulizia della friggitrice, accertarsi che questa si sia completamente raffreddata e rimuovere la spina dalla presa di corrente. Rimuovere il coperchio, il cestello, il gruppo resistenza e la vasca di cottura dalla friggitrice. Lavare il coperchio, il cestello e la vasca in lavastoviglie o con acqua calda e un piccolo quantitativo di detersivo per piatti. Quindi, asciugarli con cura. L'esterno della friggitrice può essere pulito con un panno umido (eventualmente con l'aggiunta di un piccolo quantitativo di detersivo per piatti).

**Non utilizzare mai detersivi aggressivi o abrasivi per pulire l'apparecchio. Non immergere mai il gruppo resistenza, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.**


## SMALTIMENTO



Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito insieme ai rifiuti domestici indifferenziati (direttiva 2012/19/UE).

Si raccomanda di attenersi alle norme in vigore nel proprio paese per quanto riguarda lo smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici. Uno smaltimento corretto del prodotto evita ricadute negative sull'ambiente e sulla salute pubblica. I materiali da imballaggio di questo prodotto sono riciclabili al 100%: si raccomanda pertanto di smaltirli separatamente.

## SIKKERHEDSFORSKRIFTER – DK

- **Læs først hele brugervejledningen grundigt igennem, inden apparatet tages i brug, og opbevar den derefter omhyggeligt til senere brug.**
- Benyt kun apparatet til det formål, der er angivet i brugervejledningen.
-  **Bemærk!** Undgå at røre ved de varme overflader, når apparatet er tændt.
- Apparatet må kun tilsluttes vekselstrøm fra en jordforbundet stikkontakt med en netspænding i overensstemmelse med oplysningerne på apparatets typeskilt.
- Netledningen må ikke bukes skarpt eller føres hen over dele, der bliver varme.
- Vikl ledningen helt ud for at undgå, at den overophedes.
- Anbring aldrig apparatet i nærheden af apparater, der afgiver varme, f.eks. ovne, gaskomfurer, kogeplader osv. Anbring aldrig apparatet i nærheden af antændelige vægge eller genstande, f.eks. gardiner, håndklæder, køkkenrulle m.m.
- Sørg altid for, at apparatet står på et plant, jævnt underlag, og brug det kun indendørs.
- Tænd ikke for apparatet, når beholderen er tom.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tændt.
- Apparatet må ikke tændes ved hjælp af en ekstern timer eller fjernbetjening, da det kan medføre farlige situationer.
- Tag låget af frituregryden, når den er i brug.
- Hvis apparatet skal flyttes, skal det først slukkes og være helt afkølet. Flyt apparatet med begge hænder.
- Hvis der går ild i friturefedtet på grund af overophedning, må ilden aldrig slukkes med vand! Træk først stikket ud af stikkontakten, og sluk derefter ilden ved at lægge låget på beholderen og lægge et vådt klæde eller et brandtæppe hen over apparatet.

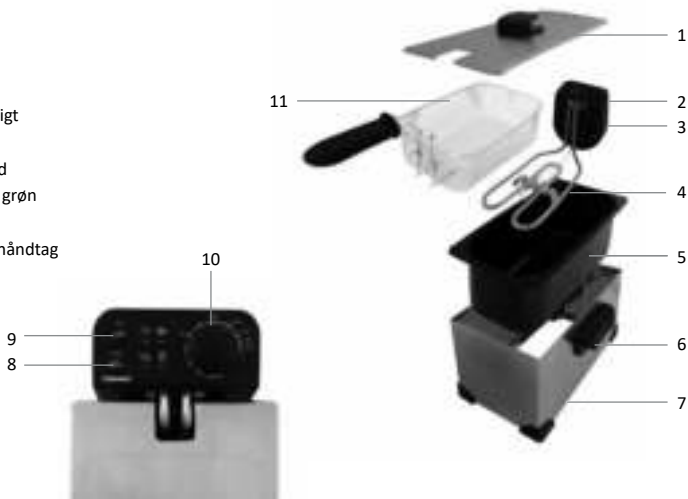


- Brug ikke apparatet, hvis stikket, ledningen eller apparatet er beskadiget, eller hvis apparatet ikke længere fungerer korrekt, er faldet ned eller på anden måde er blevet beskadiget. Kontakt i så fald forhandleren eller vores kundeservice. Udskift aldrig selv stikket eller ledningen. Reparationer af elektriske apparater skal altid udføres af fagfolk.
- Forkert udførte reparationer kan medføre alvorlige sikkerhedsrisici for brugeren. Brug aldrig apparatet med reservedele, der ikke er anbefalet eller leveret af producenten.
- Tag ikke stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen eller apparatet. Rør aldrig ved apparatet med våde eller fugtige hænder.
- Opbevar apparatet utilgængeligt for børn. Børn er ikke bevidste om de farer, der kan opstå ved håndteringen af elektriske apparater. Lad derfor aldrig børn bruge elektriske apparater uden opsyn. Sørg for, at børn under 8 år ikke kan komme i nærheden af apparatet og ledningen.
- Apparatet må anvendes af børn over 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kendskab, såfremt de er under opsyn og har fået vejledning i sikker brug af apparatet og forstået, hvilke farer der er forbundet med anvendelsen.
- Børn må aldrig lege med apparatet.
- Apparatet må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn, medmindre det sker under opsyn.
- Når apparatet ikke skal bruges eller rengøres, skal det slukkes helt, og stikket skal tages ud af stikkontakten.
- **Kontroller, inden der fyldes friturefedt i beholderen, at der ikke er vand i låget eller beholderen.**
- Kom aldrig vand, is eller anden væske i friturefedtet, da det er særlig farligt!
- Hvis apparatet ikke fungerer, når der er tændt for det, kan det skyldes, at sikringen er sprunget, eller at fejlstrømsafbryderen i elkabet er slået fra. Gruppen kan være overbelastet, eller der har været en fejlstrøm.

- Forsøg aldrig selv at reparere apparatet i tilfælde af en fejl. Hvis apparatets sikring er gået, kan det tyde på en fejl, der ikke kan afhjælpes ved at fjerne eller udskifte sikringen. Der må kun bruges originale reservedele.
- **Nedsænk aldrig apparatet, ledningen eller stikket i vand eller anden væske.**
- Apparatet er beregnet til anvendelse i husholdninger og lignende brug som f.eks.:
  - i personalekøkkener, butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
  - af gæster på hoteller, moteller og lignende
  - i Bed & Breakfast-miljøer
  - på landbrugsejendomme.
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis apparatet ikke bruges efter hensigten, kan der ikke gøres krav på skadeserstatning ved eventuelle fejl, og garantien bortfalder.

## PRODUKTBEKRIVELSE

1. Låg
2. Resetknap
3. Rum til ledning
4. Varmelegeme
5. Beholder
6. Håndtag, udvendigt
7. Yderside
8. Kontrollampe, rød
9. Termostatlampe, grøn
10. Termostatknop
11. Friturekurv med håndtag



## FØR IBRUGTAGNING

Inden apparatet tages i brug første gang: Pak forsigtigt frituregryden ud, og fjern al emballage. Hold emballagen (plastposer og pap) uden for børns rækkevidde. Kontroller efter udpakningen omhyggeligt apparatet for udvendige skader, der måtte være opstået under transporten. Anbring frituregryden på en varmebestandig og plan overflade.

Tag låget af, og tag friturekurven ud. Træk varmelegemet lige op af holderne, og tag beholderen ud. Vask låget, friturekurven og beholderen op i varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Tør delene grundigt af. Kontroller, at der ikke sidder vand tilbage på låget, friturekurven eller beholderen. Rengør apparatets yderside med en fugtig klud, og tør grundigt efter. Sæt tilbehøret tilbage i frituregryden.

Fyld beholderen med flydende friturefedt, så det står mellem minimum- og maksimumniveauet, 3 liter. Friturefedtet må under ingen omstændigheder komme under minimumangivelsen eller over maksimumangivelsen. I beholderen angiver to vandrette streger henholdsvis minimum- og maksimumniveauet.

**Bemærk:** Denne frituregryde med kold zone må kun bruges med flydende friturefedt. Brug ikke fast friturefedt, smør, margarine eller olivenolie.

Friturekurven er udstyret med et håndtag, der kan klappes ind. Når håndtaget er klappet ind, er frituregryden nem at opbevare i et skab. Klap først håndtaget ind, når friturefedtet er helt afkølet. Husk at klappe det ud igen, næste gang frituregryden tages i brug, inden friturefedtet varmes op!

Det bedste resultat opnås, når frituregryden bruges uden låg.

## FRITERING

Kontroller, at spændingen stemmer overens med den spænding, der er angivet på typeskiltet. Kontroller, at håndtaget er klappet helt ud, og tænd for frituregryden ved at sætte stikket i stikkontakten. Den røde kontrollampe lyser og angiver, at frituregryden er sluttet til strømmettet. Drej termostatknapen med uret til den ønskede temperatur. Den grønne termostatlampe lyser. Der er tændt for varmelegemet.

**Bemærk: Inden frituregryden opvarmes, skal friturekurvens plasthåndtag altid klappes ud, væk fra friturefedtet. Ellers smelter plasten.**

Når den ønskede temperatur er nået, slukker den grønne kontrollampe. Hvis temperaturen falder, tændes termostaten og den grønne kontrollampe igen. Frituregryden er klar til fritering.

Fyld friturekurven (ikke mere end 2/3) med produkterne, der skal friteres. Produkterne, der skal friteres, skal være tørre. Ryst dybfrostprodukter over vasken for at fjerne overskydende is. Sænk friturekurven langsomt ned i friturefedtet, så eventuelt vand i produkterne kan fordampe uhindret. Ellers kan friturefedtet sprøjte. Friter altid uden låg. Det forhindrer, at frituregryden bliver overophedet og slukker af sig selv. Det giver samtidig et sprødere resultat.

Når de friterede produkter er færdige: Løft kurven op, ryst den let, og hæng den til afdrypning på krogen. Server produkterne, og hæng kurven tilbage i frituregryden.

## EFTER FRITERING

Når du er færdig med at fritere: Drej termostatknapen helt tilbage, og tag stikket ud af stikkontakten.

Når friturefedtet er **helt afkølet**: Klap friturekurvens håndtag ind, nedsænk kurven, og læg låget på frituregryden.

Lad frituregryden køle af i et par timer, inden den flyttes. Brug håndtagene på frituregrydens sider, og brug altid begge hænder, når den flyttes.

## TIPS

- **Bemærk:** Under og efter friteringen kan det ske, at der drypper kondensvand ned i friturefedtet. Den høje lyd, der kan høres i den forbindelse, er reaktionen, når der kommer vand i friturefedtet. Det er helt normalt og påvirker ikke frituregrydens funktion.
- **Bemærk:** Ved fritering af fisk, fjerkræ, andet kød og dejprodukter anbefales det at nedsænke den tomme friturekurv i beholderen først og derefter lægge produkterne i kurven. Derved undgås det, at produkterne klæber fast til friturekurven.
- For at undgå for hurtig forurening af friturefedtet må produkterne hverken saltes før eller under friteringen.
- Det bedste resultat opnås, hvis friturekurven ikke fyldes helt op (maks. 500 gram). Frosne pommes frites bør friteres i mindre portioner, da de indeholder mere vand og derfor afkøler friturefedtet for meget, hvis de tilberedes i større portioner. Det kan også få friturefedtet til at skumme kraftigt op og eventuelt flyde over.
- Når der laves friske pommes frites af kartofler, skal disse tørres godt af efter skylningen, så der ikke kommer vand i friturefedtet.

Friske pommes frites skal friteres ad 2 omgange. Første omgang (forstegning): Friter pommes fritene i 5-10 minutter ved 170 grader. Lad dem herefter dryppe af og køle af i et par minutter. Til den anden omgang (færdigstegning) sættes termostatknapen på 190 grader, hvorefter fritterne steges i 2-4 minutter. Lad dem dryppe godt af efter endt fritering.

## SIKRING

Frituregryden er udstyret med dobbeltsikring i form af en **resetknop** og en **sikkerhedsafbryder**.

Frituregryden er udstyret med en overophedningssikring, der sikrer, at frituregryden automatisk slukker, hvis den overophedes. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad frituregryden køle helt af. Der tændes for frituregryden igen ved at trykke på resetknappen på bagsiden af rummet til ledningen. Se illustrationen i produktbeskrivelsen. Tryk på resetknappen i den runde åbning bag på elementet ved brug af en stump genstand.

På forsiden af frituregrydens varmelegeme sidder en sikkerhedsafbryder. Den sikrer, at der omgående slukkes for varmelegemet, hvis det tages op af frituregryden, mens frituregryden endnu er tændt. Den sikrer desuden, at der ikke kan tændes for varmelegemet, hvis det ikke er anbragt korrekt i holderne.

Hvis frituregryden ikke fungerer, anbefales det altid at kontrollere ovennævnte sikringer først.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

### FILTRERING ELLER UDSKIFTNING AF FLYDENDE FRITUREFEDT

Inden friturefedtet filtreres eller udskiftes, skal frituregryden være helt afkølet, og stikket skal være taget ud af stikkontakten. Når fiturefedtet filtreres regelmæssigt, forlænges fedtets levetid betydeligt. Det anbefales, at fiturefedtet udskiftes, når det er brugt 8-12 gange.

Fiturefedtet skal være koldt, før det filtreres. Hæld fiturefedtet op i en ren skål, og vask beholderen op i varmt vand og lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen. Tør beholderen grundigt af. Hæld fiturefedtet tilbage i beholderen gennem en finmasket si. Følg samme fremgangsmåde, når fiturefedtet udskiftes. Kontroller hver gang, at fiturefedtniveauet er mellem minimum- og maksimumangivelsen. Brugt fiturefedt kan hældes tilbage på flaskerne. Hæld **aldrig** fiturefedt i afløbet.

### RENGØRING AF FRITUREGRYDEN

Inden fituregryden rengøres, skal den være helt afkølet, og stikket skal være taget ud af stikkontakten. Tag låget af, og fjern fiturekurven, varmelegemet og beholderen fra fituregryden. Vask låget, fiturekurven og beholderen op i opvaskemaskinen eller i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Tør delene grundigt af bagefter. Fituregrydens yderside kan rengøres med en fugtig klud, eventuelt med lidt opvaskemiddel.


**Brug ikke aggressive eller skurende midler til rengøring af apparatet. Nedsænk aldrig varmelegemet, ledningen eller stikket i vand eller anden væske.**

## BORTSKAFFELSE



Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU). Følg de gældende nationale regler for sortering og indsamling af elektrisk og elektronisk udstyr. Når du bortskaffer produktet korrekt, er du med til at mindske belastningen af miljøet og folkesundheden. Produktets emballage er 100% genanvendelig. Sørg for, at emballagen affaldssorteres.

## ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – PL

- **Przed użyciem urządzenia należy najpierw uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją na potrzeby późniejszego wykorzystania.**
- Tego urządzenia można używać wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.
-  **Uwaga!** Należy unikać kontaktu z gorącymi powierzchniami, kiedy urządzenie jest włączone.
- Należy podłączać urządzenie wyłącznie do źródeł prądu zmiennego, do uziemionego gniazdka o napięciu sieciowym zgodnym z informacją podaną na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Kable sieciowego nie można w żadnym wypadku mocno zaginać ani kłaść na gorących elementach.
- Kabel należy całkowicie rozwinąć, aby nie uległ on nadmiernemu przegrzaniu.
- Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu urządzeń, które oddają ciepło, jak np. piece, kuchenki gazowe, płyty grzewcze itp. Urządzenie należy trzymać z dala od ścian lub innych obiektów, które mogą zająć się ogniem, np. zasłony, ręczniki (bawełniane lub papierowe itd.).
- Zawsze zadbaj o to, aby urządzenie stało na równym, płaskim podłożu i używaj go wyłącznie wewnątrz.
- Nie włączaj urządzenia, kiedy zbiornik jest pusty.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, jeśli jest włączone.
- Nie używaj regulatora czasowego ani zdalnego sterowania do włączania urządzenia – jest to skrajnie niebezpieczne.
- Podczas użycia frytkownicy zdejmij z niej pokrywę.
- Jeśli chcesz przemieścić urządzenie, musisz zadbać o to, aby było ono wyłączone i całkowicie ostygło. Podczas przemieszczania urządzenia należy używać obu rąk.
- Jeśli tłuszcz do smażenia zapali się w wyniku przegrzania, nigdy nie gaś go z użyciem wody! Najpierw wyciągnij wtyczkę z gniazdka i zduś ogień, nakładając ponownie pokrywę na zbiornik oraz zakrywając urządzenie mokrą ścierką lub kocem gaśniczym.

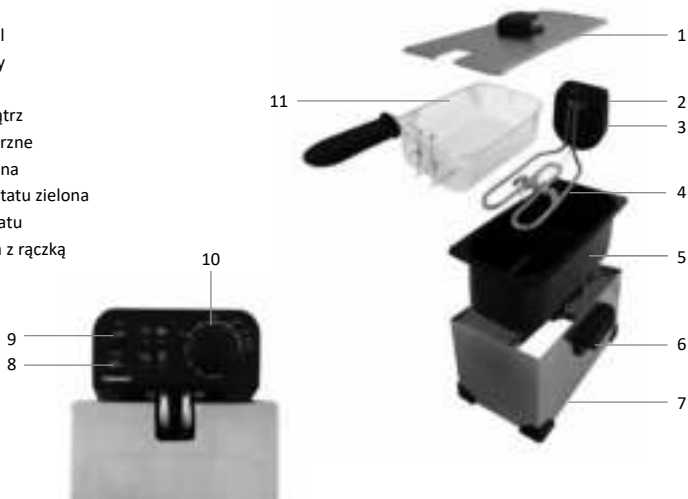
- Nie używaj urządzenia, kiedy wtyczka, kabel lub urządzenie są uszkodzone, kiedy urządzenie przestaje działać prawidłowo, lub kiedy upadnie bądź w inny sposób ulegnie uszkodzeniu. W takich przypadkach należy skonsultować się ze sprzedawcą lub naszym działem technicznym. W żadnym razie nie można samodzielnie wymieniać wtyczki ani kabla. Naprawami urządzeń elektrycznych powinni zajmować się wyłącznie odpowiedni specjaliści.
- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą skutkować poważnymi zagrożeniami dla użytkownika. Urządzenia nie można w żadnym wypadku używać, jeśli składa się ono z części, które nie są zalecane lub dostarczone przez producenta.
- Nie ciągnij za kabel ani za urządzenie, aby odłączyć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nie można dotykać mokrymi ani wilgotnymi rękami.
- Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń, które mogą występować podczas używania urządzeń elektrycznych. Dlatego w żadnym wypadku dzieci nie powinny mieć kontaktu z urządzeniami elektrycznymi bez nadzoru. W związku z tym trzymaj urządzenie i kabel poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych i mentalnych bądź osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, kiedy używają one urządzenia pod nadzorem lub są poinstruowane na temat bezpiecznego jego użytkowania, a także rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie może być czyszczone ani konserwowane przez dzieci, chyba że odbywa się to pod odpowiednim nadzorem.
- Jeśli urządzenie nie jest użytkowane lub jest czyszczone, wyłącz je całkowicie i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- **Przed napełnieniem frytkownicy ciekłym tłuszczem do smażenia zadbaj o to, aby w pokrywie ani w zbiorniku nie znajdowała się wilgoć.**

- Nigdy nie wlewaj wody, lodu ani innych cieczy do gorącego tłuszczu do smażenia – jest to niezwykle niebezpieczne!
- Jeśli urządzenie nie działa po włączeniu, może być to spowodowane aktywacją bezpiecznika lub wyłącznika różnicowo-prądowego w elektrycznej skrzynce rozdzielczej. Grupa może być nadmiernie obciążona lub może występować prąd różnicowy.
- W razie awarii nigdy nie podejmuj się naprawy; przebicie zabezpieczenia w urządzeniu może sygnalizować defekt, którego nie można naprawić poprzez usunięcie lub wymianę tego zabezpieczenia. Należy koniecznie korzystać wyłącznie z oryginalnych części.
- **Nigdy nie zanurzaj elementu, kabla ani wtyczki w wodzie.**
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i tym podobnych, jak np.:
  - w kuchniach pracowniczych, w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach rezydencyjnych.
  - w obiektach typu Bed&Breakfast.
  - w gospodarstwach rolnych.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Jeśli urządzenie jest niewłaściwie użytkowane, w razie ewentualnych defektów nie można rościć żadnych praw do odszkodowania, a wszelkie prawa gwarancyjne wygasają.



## OPIS PRODUKTU

1. Pokrywa
2. Przycisk reset
3. Schówek na kabel
4. Element grzewczy
5. Zbiornik
6. Uchwyt na zewnątrz
7. Elementy zewnętrzne
8. Kontrolka czerwona
9. Kontrolka termostatu zielona
10. Pokrętło termostatu
11. Kosz do smażenia z rączką



## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wykonać następujące czynności: ostrożnie wyciągnij frytkownicę i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Opakowanie (worki plastikowe i karton) trzymaj poza zasięgiem dzieci. Po rozpakowaniu urządzenia sprawdź je pod kątem uszkodzeń zewnętrznych, które mogą ewentualnie powstać podczas transportu. Ustaw frytkownicę na odpornym na wysokie temperatury i płaskim podłożu.

Zdejmij pokrywę i wyjmij kosz do smażenia. Następnie wyciągnij element z przewodnic prosto do góry i wyjmij zbiornik. Wyczyść pokrywę, kosz do smażenia i zbiornik przy użyciu ciepłej wody i delikatnego płynu do mycia naczyń. Dokładnie osusz części. Uważaj, aby na powierzchni pokrywy, kosza do smażenia lub zbiornika nie było żadnej wilgoci. Urządzenie można czyścić na zewnątrz wyłącznie z użyciem wilgotnej ściereki i należy ją dokładnie osuszyć. Ponownie złożyć frytkownicę.

Napełnij zbiornik ciekłym tłuszczem do smażenia między poziomem minimalnym a maksymalnym: 3 litry. Tłuszcz do smażenia nie może w żadnym wypadku znajdować się poniżej poziomu minimalnego lub powyżej poziomu maksymalnego. W zbiorniku znajdują się dwie poziome kreski, które oznaczają poziom minimalny i maksymalny.

**Uwaga: we frytkownicy z zimną strefą można używać tylko ciepłego tłuszczu do smażenia. Nie używaj utwardzonych tłuszczów do smażenia, masła, margaryny ani oliwy z oliwek.**

Kosz do smażenia jest wyposażony w praktyczny uchwyt, który można wcisnąć i złożyć do środka, aby frytkownicę można było przechowywać w postaci zamkniętej. Składaj uchwyt do środka dopiero, kiedy tłuszcz do smażenia ostygnie, a w przypadku kolejnego użycia nie zapomnij rozłożyć go przed rozgrzaniem!

Aby uzyskać najlepsze wyniki, frytkownicy z zimną strefą należy zawsze używać bez pokrywy.

## SMAŻENIE

Sprawdź, czy napięcie jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej. Sprawdź, czy uchwyt jest prawidłowo złożony i włącz frytkownicę, wkładając wtyczkę do gniazdka. Czerwona kontrolka będzie świecić, sygnalizując, że frytkownica jest podłączona do sieci zasilającej. Przekręć pokrętko termostatu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara na pożądaną temperaturę. Zielona kontrolka termostatu będzie świecić. Element grzejny jest włączony.

**Uwaga: przed rozgrzaniem frytkownicy zawsze odłączaj uchwyt z tworzywa sztucznego z kosza do smażenia. W innym razie tworzywo sztuczne może się stopić.**

Kiedy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura, zielona kontrolka wyłączy się. W przypadku spadku temperatury ponownie włącza się zarówno termostat, jak i zielona kontrolka. Frytkownica jest gotowa do smażenia.

Napełnij kosz do smażenia (nie więcej niż w dwóch trzecich) produktami do smażenia. Zadbaj o to, aby produkty do smażenia były odpowiednio suche. Produkty głęboko mrożone należy wytrząsnąć nad zlewem, aby pozbyć się nadmiaru lodu. Pozwól, aby kosz do smażenia powoli zanurzył się w tłuszczu do smażenia, aby pozostała w żywności wilgoć mogła bez problemu wyparować. Jeśli tego nie zrobisz, tłuszcz do smażenia będzie bardzo przyskał. Smaż zawsze bez pokrywy. Zapobiega to przegrzewaniu się frytkownicy i samoistnemu jej wyłączeniu. Równocześnie zapewnia to bardziej chrupiące rezultaty smażenia.

Kiedy produkty do smażenia są gotowe, można podnieść kosz, lekko go otrząsnąć i zawiesić na haku, aby tłuszcz mógł ocieć. Serwuj dania i zawieś kosz ponownie we frytkownicy.

## PO SMAŻENIU

Po zakończeniu smażenia możesz całkowicie przekręcić ponownie pokrętko termostatu i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Kiedy tłuszcz do smażenia **całkowicie ostygnie**, można złożyć uchwyt kosza do środka, opuścić kosz i ponownie umieścić pokrywę na frytkownicy.

Pozwól frytkownicy ostygnąć przez kilka godzin, zanim ją przemieścisz. Podczas przemieszczania frytkownicy zawsze używaj obu rąk i korzystaj z uchwytów z boku frytkownicy.

## WSKAZÓWKI

- **Uwaga:** podczas smażenia i po jego zakończeniu może zdarzyć się, że krople kondensatu wpadną do gorącego tłuszczu. Gwałtowny odgłos, który można wtedy usłyszeć, to reakcja wilgoci z gorącym tłuszczem i jest to normalne zjawisko. Nie ma to żadnego wpływu na działanie frytkownicy.
- **Uwaga:** w przypadku smażenia ryb, drobiu, mięsa i produktów mącznych zalecamy umieszczenie pustego kosza do smażenia w zbiorniku, a dopiero później włożenie do niego produktów do smażenia. Pozwala to uniknąć przywierania produktów do kosza.
- Aby utrudnić przedwczesne zanieczyszczenie tłuszczu do smażenia, przed smażeniem i podczas niego nie można solić produktów.
- W celu uzyskania odpowiedniego rezultatu zalecamy nie napełniać do końca kosza do smażenia (maksymalnie 500 gramów). W przypadku głęboko mrożonych frytek zaleca się wkładać je w mniejszych porcjach, ponieważ zawierają one więcej wilgoci i w większej ilości mogą powodować nadmierny spadek temperatury tłuszczu do smażenia. Tłuszcz do smażenia może również gwałtownie się spienić i ewentualnie wykipieć.
- Przygotowując świeże frytki z ziemniaków należy je dokładnie wysuszyć po umyciu, aby tłuszcz do smażenia nie miał kontaktu z wilgocią.

Smaż świeże frytki w 2 krokach. Za pierwszym razem (wstępne smażenie) od 5 do 10 minut w temperaturze 170 stopni. Pozwól, aby frytki ociekły z tłuszczu i pozwól im ostygnąć przez kilka minut. Ustaw pokrętko termostatu po raz drugi (dosmażenie) na 190 stopni i smaż frytki przez 2 do 4 minut. Odpowiednio odsącz frytki po smażeniu.

## ZABEZPIECZENIE

Frytkownica jest wyposażona w podwójne zabezpieczenie w postaci **przycisku reset** i **wyłącznika awaryjnego**.

Frytkownica jest wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które sprawia, że wyłącza się ona automatycznie w przypadku przegrzania. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozwól frytkownicy całkowicie ostygnąć. Możesz ponownie włączyć frytkownicę, wciskając przycisk reset, który znajduje się z tyłu schowka na kabel. Zob. rysunek przy opisie produktu. Weź okrągły, tępy przedmiot i przy jego użyciu naciśnij przycisk reset w okrągłym otworze z tyłu elementu.

Z przodu elementu frytkownicy znajduje się wyłącznik awaryjny, który sprawia, że element grzejny natychmiast wyłącza się, kiedy element zostaje wyciągnięty z frytkownicy, podczas gdy jest ona wciąż włączona. Oprócz tego zabezpieczenie to sprawia, że elementu nie można włączyć, kiedy element grzejny nie jest umieszczony prawidłowo w przewodnicach.

Jeśli frytkownica nie działa, zalecamy sprawdzić najpierw powyższe zabezpieczenia.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### FILTROWANIE LUB WYMIANIA CIEKŁEGO TŁUSZCZU DO SMAŻENIA

Przed filtrowaniem lub wymianą tłuszczu do smażenia frytkownica powinna całkowicie ostygnąć, a wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka. Regularne filtrowanie tłuszczu do smażenia znacznie wydłuża okres użycia tłuszczu. Wymiana tłuszczu do smażenia jest zalecana po 8-12 smażeniach.

Tłuszcz do smażenia należy filtrować na zimno. Wlej tłuszcz do smażenia do czystej miski i wyczyść zbiornik ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń lub w zmywarce. Dokładnie wysusz zbiornik. W przypadku ponownego wlewania tłuszczu do zbiornika, należy przefiltrować go przez drobne sito. Jeśli chcesz wymienić tłuszcz do smażenia, wykonaj następującą czynność. Za każdym razem sprawdzaj, czy poziom tłuszczu do smażenia znajduje się między minimum a maksimum. Użyty tłuszcz do smażenia można ponownie przelać do butelek. **Nigdy** nie splukuj tłuszczu do smażenia w toalecie.

### CZYSZCZENIE FRYTKOWNICY

Przed czyszczeniem frytkownica powinna całkowicie ostygnąć, a wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka. Zdejmij pokrywę oraz wyjmij kosz do smażenia, element i zbiornik z frytkownicy. Wyczyść pokrywę, kosz do smażenia i zbiornik w zmywarce lub przy użyciu gorącej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Zadbaj o to, aby odpowiednio wysuszyć elementy po czyszczeniu. Frytkownicę na zewnątrz można czyścić wilgotną ścierką, ewentualnie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

**Na potrzeby czyszczenia urządzenia nie używaj żadnych środków żrących ani ściernych. Nigdy nie zanurzaj elementu grzejącego, kabla ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach.**


## RECYKLING



Ten symbol oznacza, że tego produktu nie można utylizować wraz ze standardowymi odpadami komunalnymi (2012/19/WE).

Przestrzegaj przepisów obowiązujących w danym kraju odnośnie do segregowania odpadów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt prawidłowo, zapobiegasz negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego. Materiał opakowaniowy tego produktu w 100% nadaje się do ponownego użycia, dlatego należy go wyrzucić osobno.

## BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY - CS

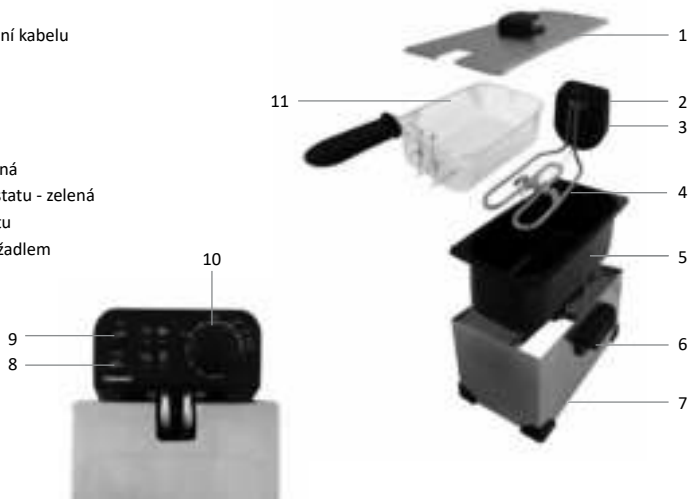
- **Před použitím spotřebiče si nejprve důkladně přečtete celý návod k použití a pečlivě ho uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí.**
- Spotřebič používejte pouze pro účely popsané v tomto návodu.
-  **Pozor!** Pokud je spotřebič v provozu, nedotýkejte se teplých povrchů.
- Spotřebič připojujte pouze ke střídavému proudu, do nástěnné zásuvky s napájecím napětím podle údajů na typovém štítku spotřebiče.
- Nikdy ostře neohýbejte napájecí kabel ani jej neved'te přes horké plochy.
- Kabel úplně rozmotejte, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Nikdy neumísťujte spotřebič do blízkosti zařízení vydávajících teplo, jako jsou trouby, plynové sporáky, varné desky atd. Spotřebič musí být umístěn v bezpečné vzdálenosti od zdí nebo jiných předmětů, které mohou vzplanout, jako jsou záclony, ručníky (bavlněné nebo papírové atd.).
- Vždy se ujistěte, že je spotřebič na rovném a hladkém povrchu a používejte jej pouze uvnitř.
- Příklad nikdy nezapínejte s prázdnou nádobou.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je v provozu.
- K zapnutí spotřebiče nepoužívejte časovač ani dálkové ovládání, protože je to zvláště nebezpečné.
- Během používání sejměte víko fritézy.
- Pokud chcete přístroj přemístit, je třeba dbát na to, aby byl vypnutý a zcela vychladlý. Při přemísťování spotřebiče používejte obě ruce.
- Pokud se fritovací tuk vznítí v důsledku přehřátí, nikdy jej nehaste vodou! Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky a uhas'te oheň položením víka zpět na nádobu a přehozením vlhkého hadru nebo hasící přikrývky přes spotřebič.

- Spotřebič nepoužívejte, má-li poškozenou zástrčku či kabel, je sám poškozen, funguje nesprávně, spadl nebo je jinak poškozen. V takovém případě se informujte u prodejce nebo naší technické podpory. Zástrčku ani kabel v žádném případě nevyměňujte svépomocí. Opravy elektrických spotřebičů musí provádět výhradně odborníci.
- Nesprávně provedené opravy mohou mít za následek značné nebezpečí pro uživatele. Nepoužívejte spotřebič s díly, které nedoporučil nebo nedodal výrobce.
- Při vytahování zástrčky ze zásuvky netahejte za kabel ani za spotřebič. Nikdy se spotřebiče nedotýkejte mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí. Děti si neuvědomují nebezpečí, které může vzniknout při práci s elektrickými spotřebiči. Proto dětem nikdy nedovolte manipulovat s elektrickými spotřebiči bez dohledu. Spotřebič a kabel uchovávejte mimo dosah dětí do 8 let.
- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi nebo znalostmi smí spotřebič používat pod dozorem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném používání a chápou nebezpečí spojená s jeho používáním.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění nebo údržbu spotřebiče nesmí provádět děti, ledaže by to prováděly pod dohledem.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo nečistíte, zcela jej vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- **Než začnete fritézu plnit tekutým fritovacím tukem, zkontrolujte, zda se ve víku nebo v nádobě nenachází vlhkost.**
- Do horkého fritovacího tuku nikdy nenalévejte vodu, nevkládejte led ani jinou vlhkost, je to zvláště nebezpečné!

- Pokud spotřebič po zapnutí nefunguje, mohou být poškozeny pojistka nebo jistič v elektrické rozvodné skříni. Skupina může být příliš zatížena nebo mohlo dojít k úniku proudu do země.
- V případě poruchy opravu nikdy neprovádějte sami. Pokud selže zabezpečovací zařízení ve spotřebiči, může to znamenat závadu, kterou nelze odstranit odstraněním nebo nahrazením tohoto zabezpečení. Je třeba používat výhradně originální díly.
- **Topné těleso, kabel nebo zástrčku nikdy neponořujte do vody.**
- Spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobné vnitřní použití, například:
  - v kuchyňkách ve firmách, v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
  - hosty v hotelích, motelech nebo v jiných ubytovacích zařízeních
  - v ubytování typu Bed & Breakfast
  - na statcích
- Tento spotřebič je vhodný výlučně pro použití v domácnosti. Pokud se spotřebič nepoužívá správně, nelze v případě případných poruch vznášet nároky na náhradu škody a zaniká nárok na záruku.

## POPIS VÝROBKU

1. Víko
2. Tlačítko reset
3. Prostor pro uložení kabelu
4. Topné těleso
5. Nádobu
6. Vnější rukojeti
7. Vnější plochy
8. Kontrolka - červená
9. Kontrolka termostatu - zelená
10. Knoflík termostatu
11. Fritovací koš s držadlem



## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím spotřebiče postupujte následujícím způsobem: fritézu opatrně vybalte a odstraňte veškerý obalový materiál. Obaly (plastové sáčky a karton) držte mimo dosah dětí. Po vybalení pečlivě zkontrolujte, zda spotřebič nemá vnější poškození, ke kterému mohlo dojít při přepravě. Umístěte fritézu na plochý podklad odolný proti teplotě.

Odstraňte víko fritovacího koše. Topné těleso vytáhněte svisle vzhůru z vodičů a vyjměte nádobu. Víko, fritovací koš a nádobu omyjte teplou vodou a jemným prostředkem na mytí nádobí. Jednotlivé díly dobře osušte. Dbejte na to, aby na víku, fritovacím koši nebo na nádobě nezůstala žádná vlhkost. Vnější plochy očistěte pouze vlhkým hadříkem a dobře osušte. Fritézu opět složte dohromady.

Naplňte nádobu tekutým fritovacím tukem, hladina musí být mezi minimální a maximální úrovní, 3 litry. Fritovací tuk se v žádném případě nesmí dostat pod minimální nebo nad maximální hladinu. V nádobě jsou dvě horizontální značky, které udávají minimální a maximální hladinu.

**Pozor: fritézu s chladnou zónou je možné používat pouze s tekutým fritovacím tukem. Nepoužívejte tvrdý fritovací tuk, máslo, margarín ani olivový olej.**

Fritovací koš je opatřen držadlem, které lze snadno sklopit. Držadlo můžete zaklapnout a sklopit dovnitř tak, aby bylo možné fritézu skladovat uzavřenou. Držadlo sklopte dovnitř až po úplném vychladnutí fritovacího tuku a při následujícím použití fritézy ho před zahřátím nezapomeňte opět vykloupat ven.

Pro dosažení co nejlepších výsledků používejte fritézu s chladnou zónou vždy bez víka.

## FRITOVÁNÍ

Zkontrolujte, zda napětí souhlasí s napětím uvedeným na typovém štítku. Zkontrolujte, zda je držadlo správně vyklopené a zapnete fritézu zapojením zástrčky do zásuvky. Pokud se rozsvítí červená kontrolka, znamená to, že fritéza je zapojena do sítě. Knoflík termostatu nastavte ve směru hodinových ručiček na požadovanou teplotu. Rozsvítí se zelená kontrolka termostatu. Topné těleso je zapojeno.

**Pozor: před zahříváním fritézy vždy odstraňte umělohmotné držadlo fritovacího koše z fritovacího tuku. Jinak by se umělá hmota začala tavit.**

Jakmile je dosaženo požadované teploty, zelená kontrolka zhasne. Při poklesu teploty se termostat i zelená kontrolka opět rozsvítí. Fritéza je připravena k fritování.

Naplňte fritovací koš (ne více než ze dvou třetin) potravinami, které chcete fritovat. Dbejte na to, aby tyto potraviny byly suché. Hluboko zmrazené potraviny zbavte nad dřezem přebytečného ledu. Fritovací koš pomalu ponořte do fritovacího tuku, aby se vlhkost v potravinách mohla bez problémů vypařit. Pokud to neuděláte, může se stát, že fritovací tuk bude stříkat. Fritujte vždy bez víka. Předejdete tak přehřátí fritézy, která se pak sama vypne. Fritované potraviny budou zároveň křupavější.

Jakmile jsou fritované potraviny hotové, můžete koš vytáhnout, lehce oklepat a zavěsit na háček, aby odkapal přebytečný olej. Poté jsou potraviny připraveny k servírování, koš zavěste zpět do fritézy.

## PO FRITOVÁNÍ

Po ukončení fritování můžete knoflík termostatu otočit zcela zpět a vytáhnout zástrčku ze zásuvky.

Jakmile fritovací tuk **zcela vychladne**, můžete držadlo fritovacího koše zaklapnout dovnitř, koš ponořit do tuku a na fritézu dát opět víko.

Než fritézu přemístíte jinam, nechte ji několik hodin vychladnout. Při přemísťování fritézy používejte vždy obě ruce a držadla na bočních stranách.

## TIPY

- **Pozor:** během fritování a po něm se může stát, že do horkého fritovacího tuku spadnou kapky kondenzace. Hlasitý zvuk, který v takovém případě uslyšíte, je reakcí vlhkosti na horký fritovací tuk a je normální. Nemá to žádný vliv na fungování fritézy.
- **Pozor:** při fritování ryb, drůbeže, masa a výrobků z těsta vám doporučujeme vložit prázdný fritovací koš do nádoby a až potom do něj vložit potraviny určené k fritování. V opačném případě by mohlo dojít k nalepení potravin na fritovací koš.
- Aby nedocházelo k předčasné kontaminaci fritovacího tuku, nesmějí být potraviny před nebo během fritování soleny.
- Pro dosažení dobrého výsledku je vhodné fritovací koš neplnit úplně (maximálně 500 gramů). U zmrazených hranolků je vhodné je fritovat v menších porcích, protože obsahují více vlhkosti a fritovací tuk se jinak příliš ochladí. Fritovací tuk může začít prudce pěnit a případně přetéct.
- Pokud připravujete čerstvé hranolky z brambor, je třeba je po umytí dobře osušit, aby se do fritovacího tuku nedostala vlhkost.

Čerstvé hranolky fritujte dvakrát. Poprvé (předpečení) 5 až 10 minut při 170 stupních. Hranolky nechte odkapat a několik minut vychladnout. Podruhé zapnete knoflík termostatu (dopečení) na 190 stupňů a hranolky 2 až 4 minuty dopečete. Po fritování je nechte dobře odkapat.



## ZABEZPEČENÍ

Vaše fritéza je vybavena dvojitou ochranou, tedy **tlačítkem reset a bezpečnostním vypínačem**.

Fritéza je vybavena ochranou proti přehřátí, která zajistí automatické vypnutí v případě přehřátí. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte fritézu zcela vychladnout. Fritézu můžete opět zapnout stisknutím tlačítka reset, které se nachází na zadní straně prostoru pro uložení kabelu. Viz obrázek u popisu výrobku. Pomocí kulatého a tupého předmětu stlačte tlačítko reset v kulatém otvoru na zadní straně tělesa.

Na přední straně topného tělesa fritézy se nachází bezpečnostní vypínač, který zajistí, že se topné těleso přímo vypne, když se těleso z fritézy odstraní, i když je fritéza v provozu. Kromě toho tato ochrana zabrání zapnutí tělesa, pokud není správně umístěno do vodičů.

Pokud fritéza nefunguje, doporučujeme nejprve zkontrolovat výše uvedená zabezpečení.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### FILTRACE NEBO VÝMĚNA TEKUTÉHO FRITOVACÍHO TUKU

Před filtrováním nebo výměnou fritovacího tuku je třeba nechat fritézu zcela vychladnout a vytáhnout zástrčku ze zásuvky. Pravidelné filtrování fritovacího tuku značně prodlužuje životnost tuku. Doporučuje se vyměnit fritovací tuk po 8 až 12 fritováních.

Fritovací tuk je třeba filtrovat za studena. Nalijte fritovací tuk do čisté misky, vyčistěte nádobu horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí nebo ji umyjte v myčce. Nádobu dobře osušte. Při opětovném nalévání fritovacího tuku do nádoby přelijte fritovací tuk přes jemné síto. Pokud chcete fritovací tuk vyměnit, postupujte stejně. Vždy zkontrolujte, zda je hladina fritovacího tuku mezi minimem a maximem. Použitý tekutý fritovací tuk můžete znovu nalít do lahví. Fritovací tuk **nikdy** nevylévejte do odpadu.

### ČIŠTĚNÍ FRITÉZY

Před čištěním nechte fritézu zcela vychladnout a zástrčku vyjměte ze zásuvky. Odstraňte z fritézy víko, fritovací koš, těleso a nádobu. Víko, fritovací koš a nádobu umyjte v myčce nebo horkou vodou s přidáním přiměřeného množství prostředku na mytí nádobí. Dbejte na to, aby po vyčištění byly jednotlivé díly dobře osušené. Vnější plochy fritézy můžete čistit vlhkým hadříkem, případně lze použít prostředek na mytí nádobí.


**Na čištění nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky. Topné těleso, kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo do jiných tekutin.**

## RECYKLACE



Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být likvidován společně s běžným domovním odpadem (2012/19/EU). Při odděleném sběru elektrických a elektronických výrobků se řiďte příslušnými předpisy vaší země. Správná likvidace výrobku zabrání negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví. Obalový materiál tohoto výrobku je 100% recyklovatelný, obalový materiál odevzdejte odděleně.

## BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY – SK

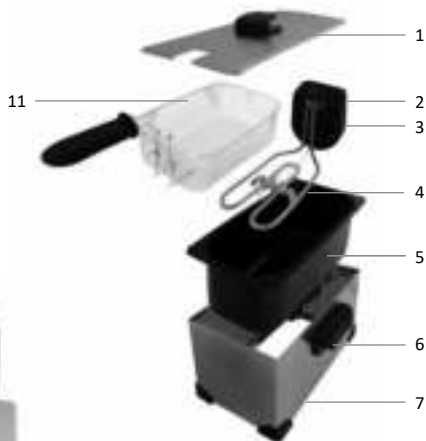
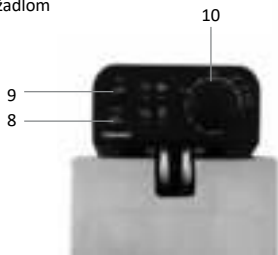
- **Skôr než začnete spotrebič používať, pozorne si prečítajte celý návod na použitie a uschovajte ho pre prípad ďalšej potreby.**
- Spotrebič používajte výlučne na účely uvedené v návode na použitie.
-  **Pozor!** Nedotýkajte sa horúcich povrchov, keď je fritéza zapnutá.
- Spotrebič pripájajte len k striedavému prúdu, do nástennej zásuvky s napájacím napätím podľa údajov na typovom štítku spotrebiča.
- Napájací kábel nikdy príliš neohýbajte ani ho nevedzte cez horúce povrchy.
- Kábel úplne rozviňte, aby nedošlo k jeho prehriatiu.
- Spotrebič nikdy neumiestňujte do blízkosti iných spotrebičov, ktoré vyžarujú teplo, ako sú rúry, plynové sporáky, varné dosky atď. Spotrebič používajte v dostatočnej vzdialenosti od stien a iných predmetov, ktoré by mohli vzbĺknuť, ako sú závesy, uteráky (bavlnené alebo papierové atď.).
- Spotrebič vždy umiestnite na rovný, hladký povrch a používajte ho výlučne v interiéri.
- Prístroj nikdy nezapínajte s prázdnu nádobou.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru, keď je v prevádzke.
- Spotrebič nezapínajte pomocou časového spínača ani diaľkovým ovládaním z dôvodu mimoriadneho nebezpečenstva.
- Počas používania zložte veko fritézy.
- Pokiaľ chcete prístroj premiestniť, je potrebné dbať na to, aby bol vypnutý a úplne vychladnutý. Pri premiestňovaní spotrebiča používajte obe ruky.
- Ak sa fritovací tuk vznieti v dôsledku prehriatia, nikdy ho nehaste vodou! Najprv vytiahnite zástrčku zo zásuvky a uhaste oheň položením veka späť na nádobu a prehodením vlhkej handry alebo hasiacej prikrývky cez spotrebič.

- Spotřebič nepoužívajte, ak má poškodenú zástrčku alebo kábel, ak je sám poškodený, nefunguje správne, spadol alebo je poškodený iným spôsobom. V takom prípade sa obráťte na predajcu alebo našu technickú službu. Zástrčku ani kábel nesmiete v žiadnom prípade vymieňať sami. Elektrické spotrebiče smú opravovať výlučne odborníci.
- Nesprávne prevedené opravy môžu predstavovať pre používateľa značné nebezpečenstvo. Spotřebič nikdy nepoužívajte v kombinácii s komponentmi, ktoré nie sú odporúčané alebo dodané výrobcom.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky neťahajte kábel ani spotrebič. Spotrebiča sa nikdy nedotýkajte vlhkými či mokrými rukami.
- Spotřebič uchovávajte mimo dosahu detí. Deti si neuvedomujú nebezpečenstvá, ktoré môžu vzniknúť pri manipulácii s elektrickými spotrebičmi. Z toho dôvodu nikdy nenechávajte deti pracovať s elektrickými spotrebičmi bez dozoru. Spotřebič a kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami smú spotřebič používať pod dozorom alebo ak boli poučené o jeho bezpečnom používaní a rozumejú nebezpečenstvám spojeným s jeho používaním.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie alebo údržbu spotrebiča nesmú prevádzať deti, jedine v prípade, že by to prevádzali pod dozorom.
- Pokiaľ spotřebič nepoužívate alebo nečistíte, úplne ho vypnite a vyťahnite zástrčku zo zásuvky.
- **Než začnete fritézu plniť tekutým fritovacím tukom, skontrolujte, či sa vo veku alebo v nádobe nenachádza vlhkosť.**
- Do horúceho fritovacieho tuku nikdy nenalievajte vodu, nevkladajte ľad ani iné kvapaliny, je to obzvlášť nebezpečné!

- Pokiaľ spotrebič po zapnutí nefunguje, môžu byť poškodené poistky alebo istič v elektrickej rozvodnej skrini. Skupina môže byť príliš zaťažená alebo mohlo dôjsť k úniku prúdu do zeme.
- Poruchu nikdy neopravujte sami; vyrazenie poistky v spotrebiči môže poukazovať na poruchu, ktorá sa nedá opraviť odstránením alebo výmenou poistky. Musia sa používať výlučne originálne náhradné diely.
- **Vykurovacie teleso, kábel alebo zástrčku nikdy neponárajte do vody.**
- Spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobné použitie v interiéri, napríklad:
  - v kuchynkách vo firmách, v obchodoch, kanceláriách a iných pracoviskách;
  - hosťami v hoteloch, motelloch alebo v iných ubytovacích zariadeniach.
  - v ubytovaní typu Bed & Breakfast
  - na farmách
- Tento spotrebič je určený výlučne na použitie v domácnosti. Ak sa spotrebič nepoužíva správne, nie je možné v prípade akýchkoľvek porúch požadovať náhradu škody a zaniká nárok na záruku.

## POPIS VÝROBKU

1. Veko
2. Tlačidlo reset
3. Priestor na uloženie kábla
4. Vyhrievacie teleso
5. Nádobá
6. Vnútorňá strana rukoväti
7. Vonkajšok rúry
8. Kontrolka – červená
9. Kontrolka termostatu – zelená
10. Tlačidlo termostatu
11. Fritovací kôš s držadlom



## PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím spotrebiča postupujte nasledovne: fritézu opatrne vybalte a odstráňte všetok obalový materiál. Obalový materiál (plastové vrecká a kartón) skladujte mimo dosahu detí. Po vybalení vizuálne skontrolujte, či spotrebič nevykazuje známky poškodenia, ku ktorému mohlo dôjsť počas prepravy. Umiestnite fritézu na plochý podklad odolný voči teplu.

Odstráňte veko fritovacieho koša. Vykurovacie teleso vytiahnite zvislo nahor z vodičov a vyberte nádobu. Veko, fritovací kôš a nádobu umyte teplou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Jednotlivé diely dobre osušte. Dbajte na to, aby na veku, fritovacom koši alebo na nádobe nezostala žiadna vlhkosť. Vonkajšie plochy očistite iba vlhkou handričkou a dobre osušte. Fritézu opäť zložte.

Naplňte nádobu tekutým fritovacím tukom, hladina musí byť medzi minimálnou a maximálnou úrovňou, 3 litre. Fritovací tuk sa v žiadnom prípade nesmie dostať pod minimálnu alebo nad maximálnu hladinu. V nádobe sú dve vodorovné značky, ktoré označujú minimálnu a maximálnu hladinu.

**Pozor: fritézu s chladnou zónou je možné používať len s tekutým fritovacím tukom. Nepoužívajte tvrdý fritovací tuk, maslo, margarín ani olivový olej.**

Fritovací kôš má držadlo, ktoré možno ľahko sklopiť. Držadlo môžete zaklapnúť a sklopiť dovnútra tak, aby bolo možné fritézu skladovať uzavretú. Držadlo sklopte dovnútra až po úplnom vychladnutí fritovacieho tuku a pri nasledujúcom použití fritézy ho pred zahriatím nezabudnite opäť vyklopiť.

**Pre dosiahnutie čo najlepších výsledkov používajte fritézu s chladnou zónou vždy bez veka.**

## FRITOVANIE

Skontrolujte, či napätie súhlasí s napätím uvedeným na typovom štítku. Skontrolujte, či je držadlo správne vyklopené a zapnite fritézu zapojením zástrčky do zásuvky. Ak sa rozsvieti červená kontrolka, znamená to, že fritéza je zapojená do siete. Gombík termostatu nastavte v smere hodinových ručičiek na požadovanú teplotu. Rozsvieti sa zelená kontrolka termostatu. Výhrevné teleso je zapojené.

**Pozor: pred zahrievaním fritézy vždy odstráňte plastové držadlo fritovacieho koša z fritovacieho tuku. Inak by sa plast mohol začať rozpúšťať.**

Akonáhle je dosiahnutá požadovaná teplota, zelená kontrolka zhasne. Pri poklese teploty sa termostat aj zelená kontrolka opäť rozsvieti. Fritéza je pripravená na fritovanie.

Naplňte fritovací kôš (nie viac ako dve tretiny) potravinami, ktoré chcete fritovať. Dbajte na to, aby boli tieto potraviny suché. Z hlboko zmrazených potravín odstráňte nad umývadlom nadbytočný ľad. Fritovací kôš pomaly ponorte do fritovacieho tuku, aby sa vlhkosť prítomná v potravinách mohla bez problémov odpariť. Ak to neurobíte, môže sa stať, že fritovací tuk bude striekať. Fritujte vždy bez veka. Predídete tak prehriatiu fritézy, ktorá sa potom sama vypne. Fritované potraviny budú zároveň chrumkavejšie.

Akonáhle sú fritované potraviny hotové, môžete kôš vytiahnuť, ľahko otriasť a zavesiť na háčik, aby prebytočný olej mohol odkvapkať. Potom sú potraviny pripravené na servírovanie, kôš zaveste späť do fritézy.

## PO FRITOVANÍ

Po ukončení fritovania môžete gombík termostatu otočiť úplne naspäť a vytiahnuť zástrčku zo zásuvky.

Akonáhle fritovací tuk úplne vychladne, môžete držadlo fritovacieho koša zaklapnúť dovnútra, kôš ponorí do tuku a na fritézu dať opäť veko.

Predtým než fritézu premiestnite inam, nechajte ju niekoľko hodín vychladnúť. Pri premiestňovaní fritézy používajte vždy obe ruky a držadlá na bočných stranách.

## TIPY

- **Pozor:** počas fritovania a po ňom sa môže stať, že do horúceho fritovacieho tuku sa dostanú kvapky kondenzovanej vody. Hlasný zvuk, ktorý v takom prípade budete počuť, je reakciou vlhkosti na horúci fritovací tuk a je to normálny jav. Nemá to žiadny vplyv na fungovanie fritézy.
- **Pozor:** pri fritovaní rýb, hydiny, mäsa a výrobkov z cesta vám odporúčame vložiť prázdny fritovací kôš do nádoby a až potom do neho vložiť potraviny určené na fritovanie. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k nalepeniu potravín na fritovací kôš.
- Aby nedochádzalo k predčasnej kontaminácii fritovacieho tuku, nesmú byť potraviny pred alebo počas fritovania solené.
- Pre dosiahnutie dobrého výsledku je vhodné fritovací kôš neplniť úplne (maximálne 500 gramov). Mrazené hranolky je vhodné fritovať v menších porciách, pretože obsahujú viac vlhkosti a fritovací tuk sa inak príliš ochladí. Fritovací tuk môže začať prudko peniť a prípadne pretiecť.
- Ak pripravujete čerstvé hranolky zo zemiakov, je potrebné ich po umytí dobre osušiť, aby sa do fritovacieho tuku nedostala vlhkosť.

Čerstvé hranolky fritujte dvakrát. Prvýkrát (predsmaženie) 5 až 10 minút pri 170 stupňoch. Hranolky nechajte odtečť a niekoľko minút vychladnúť. Druhýkrát zapnite gombík termostatu (dopečenie) na 190 stupňov a hranolky 2 až 4 minúty dopečte.

Po fritovaní ich nechajte dobre odtečť.

## ZABEZPEČENIE

Vaša fritéza má dvojitú ochranu, teda **tlačidlo reset** a **bezpečnostný vypínač**.

Fritéza je vybavená ochranou proti prehriatiu, ktorá zaistí automatické vypnutie v prípade prehriatia. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte fritézu úplne vychladnúť. Fritézu môžete opäť zapnúť stlačením tlačidla reset, ktoré sa nachádza na zadnej strane priestoru na uloženie kábla. Pozri obrázok pri popise výrobku. Pomocou okrúhleho a tupého predmetu stlačte tlačidlo reset v guľatom otvore na zadnej strane telesa.

Na prednej strane vyhrievacieho telesa fritézy sa nachádza bezpečnostný vypínač, ktorý zabezpečí, že sa vykurovacie teleso priamo vypne, keď sa teleso z fritézy odstráni, aj keď je fritéza v prevádzke. Okrem toho táto ochrana zabráni zapnutiu telesa, ak nie je správne umiestnené do vodičov.

Ak fritéza nefunguje, odporúčame najprv skontrolovať vyššie uvedené zabezpečenia.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

### FILTRÁCIA ALEBO VÝMENA TEKUTÉHO FRITOVACIEHO TUKU

Pred filtrovaním alebo výmenou fritovacieho tuku je potrebné nechať fritézu úplne vychladnúť a vytiahnuť zástrčku zo zásuvky. Pravidelné filtrovanie fritovacieho tuku podstatne predlžuje životnosť tuku. Výmena fritovacieho tuku sa odporúča po 8 až 12 fritovaniach.

Fritovací tuk sa musí filtrovať za studena. Nalejte fritovací tuk do čistej misky, vyčistite nádobu horúcou vodou a malým množstvom prostriedku na umývanie riadu alebo ju umyte v umývačke. Nádobu dobre vysušte. Pri opätovnom nalievaní fritovacieho tuku do nádoby prelejte fritovací tuk cez jemné sito. Ak chcete fritovací tuk vymeniť, postupujte rovnako. Vždy skontrolujte, či je hladina fritovacieho tuku medzi minimom a maximom. Použitý tekutý fritovací tuk môžete znovu naliať do fliaš. Fritovací tuk **nikdy** nevyliavajte do drezu.

### ČISTENIE FRITÉZY

Pred čistením nechajte fritézu úplne vychladnúť a zástrčku vytiahnite zo zásuvky. Odstráňte z fritézy veko, fritovací kôš, teleso a nádobu. Veko, fritovací kôš a nádobu umyte v umývačke alebo horúcu vodu s pridaním primeraného množstva prostriedku na umývanie riadu. Dbajte na to, aby po vyčistení boli jednotlivé diely dobre vysušené. Vonkajšie plochy fritézy čistite vlhkou utierkou, s prípadným použitím čistiaceho prostriedku.

**Na čistenie nepoužívajte agresívne alebo abrazívne prostriedky. Výchrevné teleso, kábel ani zástrčku nikdy neponárajte do vody alebo do iných tekutín.**

## RECYKLÁCIA



Tento symbol znamená, že výrobok nesmie byť likvidovaný spoločne s bežným domovým odpadom (2012/19/EÚ).

Pri oddelenom zbere elektrických a elektronických výrobkov sa riadte príslušnými predpismi svojho štátu.

Správna likvidácia výrobku zabráni negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Obalový materiál tohto výrobku je 100 % recyklovateľný, obalový materiál vracajte oddelene.

## **ACCESSOIRES BESTELLEN**

**NL**

Ga naar [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support) om accessoires of reserveonderdelen aan te schaffen.

## **GARANTIEVOORWAARDEN**

Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient het originele aankoopbewijs overlegd te worden met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product. Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze website: [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support)

## **ORDERING ACCESSORIES**

**EN**

Go to [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support) to purchase accessories or spare parts.

## **WARRANTY CONDITIONS**

A 24 month warranty is provided for this product. Your warranty is valid if the product has been used in accordance with the user instructions and for the purpose for which it was made. Also the original proof of purchase must be submitted, stating the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product. For extensive warranty information you are referred to our website: [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support)

## **BESTELLEN VON ZUBEHÖR**

**DE**

Wenn Sie Zubehör oder Ersatzteile benötigen, besuchen Sie bitte unsere Webseite [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support).

## **GARANTIEBESTIMMUNGEN**

Für dieses Produkt gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten. Diese Garantie gilt jedoch nur, wenn das Produkt in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Gebrauchsanleitung und für den Zweck, für den es hergestellt wurde, verwendet wird. Darüber hinaus muss der originale Kaufbeleg (mit Kaufdatum, Namen des Einzelhändlers und Artikelnummer des Produkts) vorgelegt werden. Die ausführlichen Garantiebestimmungen finden Sie auf unserer Webseite: [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support)

## **COMMANDER DES ACCESSOIRES**

**FR**

Rendez-vous sur [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support) pour acheter des accessoires ou des pièces de rechange.

## **CONDITIONS DE LA GARANTIE**

Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable lorsque le produit est utilisé conformément au mode d'emploi et pour l'usage auquel il est destiné. Par ailleurs, la preuve d'achat originale doit être fournie, en portant mention de la date d'achat, du nom du détaillant ainsi que du numéro d'article du produit. Pour connaître les conditions de garantie détaillées, rendez-vous sur notre site Internet : [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support)

## **PEDIDOS DE ACCESORIOS**

**ES**

Visite [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support) para adquirir accesorios o piezas de recambio.

## **CONDICIONES DE LA GARANTÍA**

Este producto está cubierto por una garantía de 24 meses. Su garantía es válida siempre que el producto se utilice conforme a las instrucciones de uso y para el fin para el que se ha concebido. Además, se deberá presentar el justificante de compra original, donde figure la fecha de compra, el nombre del vendedor y el número de artículo del producto. Para leer todos los detalles de las condiciones de garantía, visite nuestro sitio web: [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support)



## **COME ORDINARE GLI ACCESSORI**

**IT**

All'indirizzo web [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support) è possibile acquistare accessori e parti di ricambio.

## **CONDIZIONI DI GARANZIA**

Su questo apparecchio vige una garanzia del produttore di 24 mesi. La garanzia è valida soltanto qualora il prodotto sia stato utilizzato in conformità alle istruzioni per l'uso e destinato ai fini a cui è preposto. A un'eventuale richiesta, è inoltre necessario allegare la prova di acquisto originale recante la data di acquisto, il nome del venditore e il numero di articolo del prodotto. Per ulteriori informazioni sulle condizioni di garanzia: [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support)

## **BESTILLING AF TILBEHØR**

**DK**

Tilbehør og reservedele kan bestilles på [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support).

## **GARANTIBETINGELSER**

På dette produkt gives 24 måneders garanti. Garantien dækker, såfremt produktet anvendes i overensstemmelse med brugervejledningen og det tilsigtede formål. Der skal ligeledes forevises originalkvittering, som skal indeholde købsdato, forhandlerens navn og produktets varenummer. Garantibetingelserne kan læses i deres fulde længde på vores hjemmeside: [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support).

## **ZAMAWIANIE AKCESORIÓW**

**PL**

Akcesoria lub części zamienne można zamawiać na stronie internetowej: [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support).

## **WARUNKI GWARANCJI**

Ten produkt jest objęty 24-miesięczną gwarancją. Gwarancja jest ważna, kiedy użytkuje się produkt zgodnie z instrukcją obsługi oraz zgodnie z przeznaczeniem. Oprócz tego należy przy tym przedłożyć dowód zakupu z widoczną datą zakupu, nazwą sprzedawcy detalicznego oraz numerem artykułu dotyczącego produktu. Szczegółowe warunki gwarancji można znaleźć na naszej stronie internetowej pod adresem: [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support)

## **OBJEDNÁVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ**

**CS**

Příslušenství nebo náhradní díly objednávejte přes [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support).

## **ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

Na tento výrobek se vztahuje záruka 24 měsíců. Vaše záruka je platná, pokud byl výrobek použit v souladu s návodem k použití a za účelem, pro který byl vyroben. Zároveň je nutné předložit původní doklad o koupi opatřený datem nákupu, jménem prodejce a číslem zboží. Podrobné záruční podmínky naleznete na našich webových stránkách: [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support)

## **OBJEDNÁVANIE PRÍSLUŠENSTVA**

**SK**

Príslušenstvo alebo náhradné diely objednávajte cez [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support).

## **ZÁRUČNÉ PODMIENKY**

Na tento výrobok na vzťahuje záruka 24 mesiacov. Vaša záruka je platná, pokiaľ bol výrobok použitý v súlade s návodom na použitie a na účely, na ktoré bol vyrobený. Zároveň je nutné preložiť pôvodný doklad o kúpe s dátumom nákupu, menom predajcu a číslom tovaru. Podrobné záručné podmienky nájdete na našich webových stránkach [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support).





# TOMADO®

## Tomado Electric Appliances

Postbus 159  
6920 AD Duiven  
The Netherlands

✉ [support@tomado.com](mailto:support@tomado.com)

🌐 [www.tomado.com](http://www.tomado.com)

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Änderungen und Druckfehler vorbehalten/ Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved/  
Sujeto a cambios y errores de impresión/ Con riserva di modifiche ed errori di stampa/ Der tages forbehold for ændringer og trykfejl/ Zastrzega się prawo do zmian i błędów  
w druku/ Změny a tiskové chyby vyhrazeny/ Zmeny a tlačové chyby sú vyhradené

TDF3001S/01.0919

# TOMADO.COM