

DOMO

**HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET
MANUAL DE INSTRUCCIONES
NÁVOD K POUŽITÍ**

FRITEUSE
FRITEUSE
FRITTEUSE
DEEP FRYER
FREIDORA
NEREZOVÁ FRITÉZA



DO461FR

PRODUCT OF LINEA 2008

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij hanteren een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het originele kassaticket. Alle onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse original. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous garantie. Dans le cas où votre appareil est défectueux pendant la période de garantie de 2 ans, vous pouvez ramener votre appareil, ainsi que votre ticket de caisse, au magasin où vous l'avez acheté.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie wird auf der Grundlage des originalen Kassenbons gewährt. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen. Wenn Ihr Gerät innerhalb der Garantiefrist von zwei Jahren defekt ist, können Sie das Gerät zusammen mit Ihrem Kassenbon in das Geschäft zurückbringen, in dem Sie des gekauft haben.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Este aparato tiene un término de garantía de 2 años, desde la fecha de la compra.

Durante el período de garantía, el suministrador asumirá la entera responsabilidad en cuanto a defectos debidos a errores de material o de fabricación.

En caso de tales defectos, el aparato será reemplazado o reparado, cuando sea necesario. La garantía perderá su vigencia en caso de defectos causados por mal uso, no cumplimiento del manual de instrucciones o intervención por una tercera persona. La garantía se concede sobre la base del recibo de caja. La garantía no cubre piezas expuestas al desgaste.

Si el producto está defectuoso dentro del período de garantía de 2 años, puede traer su recibo de caja junto con el teléfono a la tienda donde adquirió la unidad.

ZÁRUKA

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:

a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě

b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení

c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje

a) na mechanické poškození

b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití

1. záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti

- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig. dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz

tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550

Type nr. apparaat
N° de modèle de l'appareil **DO461FR**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance
N° de modelo del aparato
Model

Naam
Nom
Name
Nombre
Jméno

Adres
Adresse
Address
Dirección
Adresa

Aankoopdatum
Date d'achat
Kaufdatum
Date of purchase
Fecha de compra
Datum nákupu, podpis a razítko

Tel.:

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů. Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

REKLAMACE : (VYPLNÍ ZÁKAZNÍK NEBO OBCHOD)

Popis vady 1. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 2. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 3. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

ZÁZNAMY SERVISU :

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů.

Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

RECYCLAGE-INFORMATIE

Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht. Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

INFORMATION DE RECYCLAGE

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.



RECYCLING INFORMATIONEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



RECYCLING INFORMATION

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

The packaging is recyclable. Please treat package ecologically.



INFORMACIÓN DE RECICLAJE

El símbolo en el producto o el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Los residuos de aparatos tienen que ser depositados en un punto de recogida destinado al reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Eliminando este producto de manera correcta, se puede evitar las consecuencias negativas posibles para el hombre y el medio ambiente en caso de un tratamiento de residuos incorrecto. Si desea obtener más información sobre el reciclaje de este producto, pónganse en contacto con la oficina municipal, la empresa o el servicio de recogida de residuos domésticos correspondiente o con el establecimiento dónde ha adquirido el producto.

El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de manera ecológica.



INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili. Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.



Als het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Cuando el cordón eléctrico está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, el servicio posventa o una persona similarmente calificada, para evitar accidentes.

Jestliže je poškozen přívodní kabel, musí být neprodleně vyměněn v odborném servisu nebo oprávněnou osobou.
Jinak hrozí nebezpečí úrazu!

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en door personen met een fysieke of sensoriele beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Onderhoud en reiniging van het toestel mogen niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen. Hou het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
- Boerderijen
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
- Gastenkamers, of gelijkaardige

Opgelet: het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.



Het toestel kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek het toestel niet af.

LEES AANDACHTIG DE GEBRUIKSAANWIJZING ALVORENS HET TOESTEL TE GEBRUIKEN EN BEWAAR ZE VOOR LATERE RAADPLEGING.

1. Het toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
2. Gebruik het toestel niet buitenshuis en voor andere doeleinden.
3. Gebruik het toestel niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als het toestel niet naar behoren werkt, als het gevallen of beschadigd is of als het in water gevallen is.
4. Schakel het toestel uit en haal daarna de stekker uit het stopcontact na ieder gebruik. Doe dit ook alvorens het toestel te reinigen en bij het vullen of ledigen van de kuip.
5. Zorg ervoor dat het snoer niet over de rand van de tafel hangt of in aanraking komt met hete oppervlakken.
6. Wanneer het snoer van het toestel beschadigd is, mag dit enkel en alleen vervangen worden door een erkende dealer, aangezien hiervoor speciale werktuigen vereist zijn.

7. Dompel het verwarmingsblok, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof, wegens gevaar voor elektrische schokken.
8. Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken. Wanneer het toestel in werking is, zal het warm aanvoelen en dit blijft nog enige tijd na het uitzetten voortduren. Raak geen hete oppervlakken aan, zoals de binnenkuip. Verplaats het toestel niet wanneer het in werking is of de olie nog heet is.
9. Zorg ervoor dat het toestel droog is. Verwijder loshangend ijs van bevroren voedsel. Laat het mandje met voedsel zachtjes in de olie zakken. Wees voorzichtig, de olie kan spatten. Neem het mandje steeds bij de handgreep uit de oliekuip, en laat het voedsel 10 à 20 sec. uitlekken.
10. Gebruik het toestel niet als er nog water in de kuip zou zijn.
11. Plaats de frituurpan steeds op een warmtebestendig, horizontaal oppervlak.
12. De hoeveelheid olie in de kuip moet steeds boven de minimumaanduiding komen. Gebruik het toestel nooit wanneer er geen, onvoldoende of teveel olie in de kuip is.
13. Plaats geen ontvlambare voorwerpen op of in de buurt van de frituurpan. Indien de olie vuur vat, trek de stekker uit het stopcontact. Probeer het vuur nooit met water te doven!
14. Wees extra oplettend wanneer het toestel in de buurt van kinderen gebruikt wordt, hetzelfde geldt voor

personen met een handicap.

15. Laat dit toestel nooit onbewaakt achter.
16. Alle beschadigingen en/of verwondingen ten gevolge van het niet naleven van deze raadgevingen zijn voor eigen risico. Noch de fabrikant, noch de importeur, noch de leverancier kunnen hiervoor aansprakelijk gesteld worden.
17. Laat het toestel afkoelen alvorens er onderdelen op te zetten of af te halen en alvorens het toestel te reinigen.
18. Het gebruik van accessoires is niet aan te raden, aangezien dit verwondingen kan veroorzaken.
19. Zet het toestel niet dicht bij een heet gasvuur of elektrische vuur of zet het niet in een hete oven.
20. Zorg ervoor dat het voltage vermeld op de label op het toestel overeenkomt met het voltage van het elektriciteitsnet bij je thuis.
21. Gebruik de frituurpan nooit zonder olie of frituurvet!
Dit zal het toestel ernstig beschadigen.
22. Zorg ervoor dat kinderen niet aan het snoer of het toestel kunnen trekken.

**BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING
ZORGVULDIG.**

ONDERDELEN

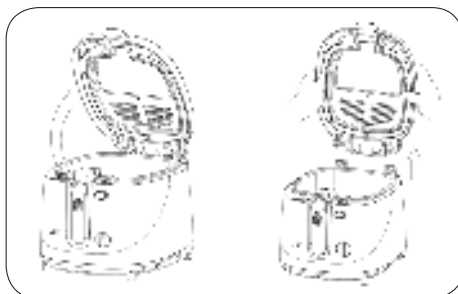
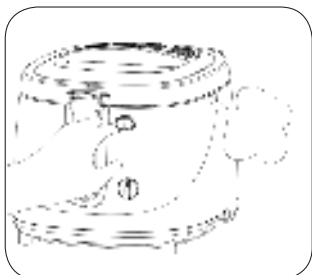
1. Frituurmandje
2. Handvat van het mandje
3. Schuifknop handvat
4. Stroomindicatielampje
5. Temperatuurindicatielampje
6. Temperatuurknop
7. Deksel
8. Kijkvenster
9. Compartment geurfilter
10. Knop voor openen deksel
11. Oliecontainer

**Handvat frituurmandje**

Met het handvat van het frituurmandje kan je het mandje laten zakken of naar boven brengen wanneer het deksel van de frituurpan gesloten is. Zet het handvat naar boven om het mandje naar boven te halen. Schuif de knop op het handvat naar je toe en duw het handvat naar beneden om het mandje te laten zakken.

**Deksel**

Druk op de knop om het deksel van de frituurpan automatisch te laten openen. Op deze manier wordt vermeden dat de hete stoom in contact komt met je vingers. Om het deksel eraf te nemen, zet je het deksel in verticale positie en trek je het naar boven.



Filtersysteem

Het deksel is uitgerust met een permanent filtersysteem, dat oliedruppels uit de stoom filtert wanneer de stoom door de filter komt. De filter moet ongeveer na 60 keer gebruik vervangen worden.

Kijkvenster

Smeer de binnenkant van het kijkvenster in met wat olie om condensatievorming te vermijden, en zo het bakproces te kunnen volgen.

GEBRUIK VAN HET TOESTEL

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Reinig de friteuse vóór het eerste gebruik en volgens de onderhoudsrichtlijnen.
3. Zet de friteuse op een horizontaal, warmtebestendig oppervlak.
4. Breng de handgreep van het mandje in horizontale positie tot ze klikt. Open het deksel en verwijder het mandje.
5. Vul de oliekuip met vloeibare frituurolie, geschikt voor warme bereidingen, tot het oliepeil zich tussen de onderste 'MIN'- en de bovenste 'MAX'-niveau-aanduiding bevindt. **Gebruik het toestel nooit wanneer er te weinig of te veel olie in de kuip is.**
6. Wrijf de binnenkant van het kijkvenster in met een beetje olie.
7. Steek de stekker in het stopcontact. Het rode stroomlampje zal beginnen branden.
8. Zet het toestel aan door middel van de temperatuurregelaar.
9. Stel vervolgens met de temperatuurregelaar de gewenste temperatuur in. De olie zal opwarmen. Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het groene temperatuurindicatielampje branden. De frituurpan is nu klaar voor gebruik.
10. Doe het te bakken voedsel in het frituurmandje. Zorg ervoor dat het mandje niet te vol zit en dat het voedsel zo droog mogelijk is. Bij contact met water of andere vloeistoffen kan de olie beginnen spatten.
11. Plaats het mandje terug op de frituurpan. Sluit het deksel, schuif de knop op het handvat naar je toe en breng het handvat naar beneden om het mandje in de olie te laten zakken.
12. Til het mandje na het bakken naar boven, uit de olie, en laat het 10 - 12 seconden uitlekken. Druk op de knop om het deksel te openen en haal het mandje uit de pan om de gefrituurde bereidingen te verwijderen.

NA HET GEBRUIK

1. Draai de temperatuurknop op het minimum.
2. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
3. Plaats het mandje terug in de frituurpan.

4. Sluit het deksel.
5. Wacht tot de frituurpan volledig is afgekoeld alvorens ze op te bergen.

REINIGING VAN HET TOESTEL

Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.

Laat het toestel volledig **afkoelen** alvorens het te reinigen. Laat ook de olie volledig afkoelen en verplaats of draag het toestel niet wanneer het nog heet is.

Maak de **binnenkant** van de friteuse schoon met keukenpapier, daarna met een vochtige doek en een beetje detergent en veeg de binnenkant daarna proper met een droge doek. De binnenkant van de friteuse heeft een effen aluminium oppervlak. Gebruik geen schurende of scherpe hulpmiddelen om beschadiging aan de binnenkant van het toestel te vermijden.

Maak de **buitenkant** van de friteuse schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schurende middelen of schuursponsjes.

Het **frituurmandje** kan afgewassen worden in warm zeepsop.

Vervang de **filter** na ongeveer 60 bakbeurten.

ONDERHOUD VAN HET TOESTEL

1. De temperatuur en de gebruiksduur zijn de belangrijkste factoren die de veroudering van frituurolie bepalen. Voor gezonde en smakelijke bereidingen is het raadzaam de olie regelmatig te vervangen. Bovendien zal een regelmatige olieerversing het onderhoud van de kuip en van het mandje vergemakkelijken.
2. Sommige bereidingen zoals gepaneerde of sterk gekruide producten en vleesbereidingen, kunnen de olie sneller dan voorzien verouderen. Vervang de olie als ze donker of vuil wordt, begint te roken of abnormaal schuimt.
3. Ververs de olie in één keer, meng geen verse olie met oude.
4. Het regelmatig filteren van de olie komt de kwaliteit van de bereidingen ten goede, maar zal de veroudering van de olie niet beletten.
5. Bewaar de frituurolie op een koele en donkere plaats. Wanneer je zelden frituurt, vervang de olie dan om de vijf à zes maanden.
6. Verwijder de gebruikte frituurolie volgens de reglementering geldig in jouw woonplaats. Giet nooit oude olie of vet in de gootsteen of in het toilet. Dit geeft kans op verstopping van de afvoerleiding en is ecologisch onverantwoord.

AANBEVELINGEN

Frituurolie/vet vervangen

Arachideolie: na 8 à 10 bakbeurten

Plant aardige olie: na 10 à 12 bakbeurten

Olijfolie: na 8 à 10 bakbeurten

Deze aanbevelingen zijn bestemd voor een middelgroot gezin en een normaal gebruik.

CULINAIRE TIPS

1. Elke langdurige verwarming vermindert de kwaliteit van de olie of het vet. Schakel de frituurpan na ieder gebruik uit.
2. Vervang dikwijls de olie of het vet, en zeker als ze donker of vuil wordt, of als ze abnormaal begint te schuimen.

FRIETEN

1. Gebruik liefst dikke, niet te nieuwe aardappelen. Schil ze en snij ze in reepjes. Spoel de reepjes onder stromend water en droog ze af.
2. Bak de frieten in twee keer:
 - Eerste bakbeurt: 150-160°C: 5 tot 10 minuten (al naargelang de hoeveelheid)
 - Tweede bakbeurt: 175°C: 2 tot 5 minuten
3. Laat goed uitlekken alvorens op te dienen.

DIEPVRIESPRODUCTEN

1. Diepvriesproducten koelen de olie of het vet uiteraard sterk af. Gebruik daarom geen al te grote porties.
2. Schud de te bakken voedingswaren boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen.
3. Stel de temperatuurkeuzeknop in op 175°C. Dompel het mandje langzaam in het frituurvet om sterk opborrelen te vermijden.

PRÉCAUTIONS

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme:

- Dans la cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail.
- Dans les fermes.
- Dans les chambres d'hôtels, de motels et d'autres lieux avec un caractère résidentiel.
- Dans les chambres d'hôtes ou similaires.

Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.



L'appareil peut chauffer pendant l'utilisation. Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL ET CONSERVEZ-LE POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

1. Utilisez l'appareil seulement pour des fins domestiques, pas pour des fins commerciales.
2. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou pour d'autres fins.
3. N'utilisez plus l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé ou endommagé ou si l'appareil est tombé dans l'eau.
4. Débranchez l'appareil et enlevez la fiche de la prise de courant après chaque usage, avant le nettoyage ou lors du remplissage ou vidage de la cuve.
5. Veillez à ce que le cordon ne vous dérange pas et ne puisse entrer en contact avec des surfaces chaudes.
6. Un cordon endommagé peut seulement être remplacé par une personne qualifiée.
7. Ne jamais immerger le tableau de commande, le cordon ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide, vous risquez de recevoir une décharge électrique.
8. L'huile chaude peut provoquer des brûlures graves.

L'appareil deviendra chaud lors du fonctionnement et restera encore chaud après le débranchement.

Ne touchez pas aux surfaces chaudes, comme la cuve intérieure. Ne déplacez jamais votre friteuse lorsqu'elle est chaude.

9. Veillez à ce que l'appareil soit sec. Enlevez un peu la glace des aliments congelés. Laissez baisser le panier doucement. Attention : l'huile peut gicler. Enlevez le panier toujours de la cuve en le tenant par la poignée et laissez égoutter les aliments pendant 10 à 20 secondes.
10. Ne jamais utiliser l'appareil s'il y a encore de l'eau dans la cuve.
11. Mettez la friteuse toujours sur une surface horizontale et résistante à la chaleur.
12. La quantité d'huile dans la cuve doit toujours dépasser l'indication minimum. Ne jamais utiliser l'appareil s'il y a pas suffisamment ou trop d'huile dans la cuve.
13. Ne placez pas d'objets inflammables sur ou dans les environs de la friteuse. Dans le cas où l'huile prend feu, enlevez la fiche de la prise de courant. N'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau!
14. Soyez prudent quand l'appareil est utilisé dans les environs d'enfants ou de personnes handicapées.
15. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
16. Tous les dégâts et/ou blessures résultants du non-respect de ces consignes sont à votre charge. Le fabricant, l'importateur ou le fournisseur ne sont dans aucun cas responsables.

17. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer des éléments et avant de nettoyer l'ensemble.
18. L'utilisation d'accessoires est déconseillée car ceux-ci peuvent provoquer des blessures.
19. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une plaque encore chaude d'une cuisinière électrique ou au gaz ou à proximité d'un four chaud.
20. Vérifiez si la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
21. N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse à frites ! Ceci endommagerait sérieusement votre appareil.
22. Veillez à ce que les enfants ne puissent pas toucher à l'appareil ou au cordon électrique.

CONSERVEZ BIEN CE MODE D'EMPLOI

PIÈCES

1. Panier de friture
2. Poignée du panier
3. Bouton de manœuvre de la poignée
4. Témoin de tension
5. Témoin de thermostat
6. Sélecteur de température
7. Couvercle
8. Hublot
9. Compartiment du filtre anti-odeurs
10. Bouton d'ouverture du couvercle
11. Cuve d'huile



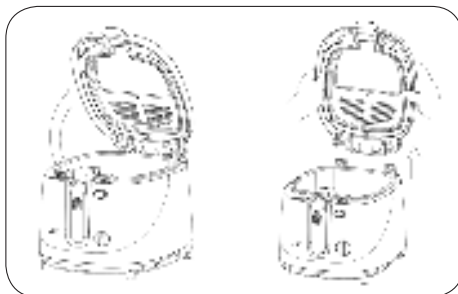
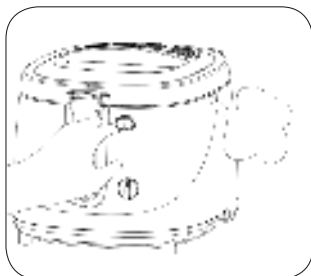
Poignée du panier de friture

La poignée du panier de friture vous permet d'abaisser et de relever le panier tout en laissant le couvercle de la friteuse en position fermée. Placez la poignée en position haute pour relever le panier. Actionnez le bouton sur la poignée vers vous et abaissez la poignée pour faire descendre le panier dans l'huile.



Couvercle

Appuyez sur le bouton pour faire ouvrir automatiquement le couvercle de la friteuse. Ceci vous permet d'éviter tout contact avec la vapeur brûlante. Pour enlever le couvercle, placez celui-ci en position verticale et tirez-le vers le haut.



Système de filtre

Le couvercle est muni d'un système de filtre permanent qui retient les gouttelettes d'huile contenues dans la vapeur lorsque celle-ci traverse le filtre. Le filtre doit être remplacé après 60 cycles de cuisson environ.

Hublot

Appliquez sur la face intérieure du hublot une petite quantité d'huile pour éviter la condensation et pouvoir ainsi surveiller le processus de cuisson.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez la friteuse avant la première utilisation selon les conseils décrits dans ce mode d'emploi.
3. Placez la friteuse sur une surface horizontale et résistante à la chaleur.
4. Mettez la poignée dans la position horizontale jusqu'à ce que vous entendez un déclic. Ouvrez le couvercle et enlevez le panier.
5. Remplissez la cuve avec une huile liquide pour préparations chaudes, jusqu'à ce que le niveau d'huile se trouve entre le 'MIN' et le 'MAX'. **N'utilisez jamais l'appareil s'il n'y a pas assez ou trop d'huile dans la cuve.**
6. Frottez la face intérieure du hublot avec un peu d'huile.
7. Mettez la fiche dans la prise de courant. La lampe témoin rouge s'allumera.
8. Mettez l'appareil en marche avec le bouton thermostat.
9. Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat. L'huile sera chauffée. La lampe témoin vert s'allumera dès que la température désirée est atteinte. La friteuse est prête à l'emploi.
10. Placez l'aliment à cuire dans le panier de friture. Veillez à ne pas remplir totalement le panier et à y placer des aliments aussi secs que possible. Des projections d'huile peuvent se produire en cas de contact avec de l'eau ou d'autres liquides.
11. Replacez le panier sur la friteuse. Fermez le couvercle, actionnez le bouton sur la poignée vers vous et abaissez la poignée pour faire descendre le panier dans l'huile.
12. Après la cuisson, relevez le panier au-dessus du niveau d'huile et laissez-le s'égoutter 10 à 12 secondes. Appuyez sur le bouton pour ouvrir le couvercle et retirez le panier de la friteuse pour en retirer les aliments frits.

APRÈS L'USAGE

1. Tournez le bouton thermostat au minimum.
2. Enlevez la fiche de la prise de courant.

3. Remplacez le panier dans la friteuse.
4. Fermez le couvercle.
5. Laissez refroidir l'appareil complètement avant de le ranger.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Débranchez l'appareil et enlevez la fiche de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.

Laissez l'appareil **refroidir** totalement avant de le nettoyer. Laissez également l'huile refroidir totalement et ne déplacez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud.

Nettoyez l'**intérieur** de la friteuse avec du papier absorbant, puis avec un chiffon humide et un peu de détergent. Ensuite essuyez l'intérieur avec un chiffon sec. L'intérieur de la friteuse comporte une surface en aluminium lisse. Pour éviter d'endommager la cuve de l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou d'objets tranchants.

Nettoyez l'**extérieur** de la friteuse avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'éponges à récurer.

Le **panier de friture** peut être lavé à l'eau chaude savonneuse.

Remplacez le **filtre** après environ 60 cycles de cuisson.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

1. Les 2 facteurs principaux du vieillissement de l'huile de friture sont la température et le temps de cuisson. Pour des préparations saines et savoureuses il est à conseiller de remplacer votre huile régulièrement. En plus, ceci facilitera l'entretien de la cuve et du panier.
2. Certaines préparations panées ou très épicées, ainsi que les préparations à base de viande peuvent dégrader l'huile plus rapidement que prévu. Remplacez l'huile si elle s'assombrit, devient sale, commence à fumer ou mousse anormalement.
3. Remplacez l'huile en une fois, ne mélangez jamais l'huile fraîche et l'huile ancienne.
4. Filtrer régulièrement l'huile peut améliorer la qualité des préparations, mais n'empêche pas le vieillissement de l'huile.
5. Conservez votre huile de friture dans un endroit frais et sombre. Si vous utilisez rarement votre friteuse, changez l'huile tous les 5 à 6 mois.
6. Respectez la réglementation en vigueur en matière d'élimination d'huiles usées.

Ne les jetez jamais dans l'évier ou dans les toilettes. Ceci peut boucher les canalisations et est écologiquement injustifiable.

RECOMMANDATIONS

Huile de friture/graisse à remplacer

Huile d'arachide: après 8 à 10 utilisations

Huile végétale: après 10 à 12 utilisations

Huile d'olive: après 8 à 10 utilisations

Note: Ces recommandations ne prennent en considération qu'une utilisation normale pour un ménage moyen.

CONSEILS CULINAIRES

1. Toute chauffe prolongée diminue la qualité de l'huile ou de la graisse. Débranchez donc la friteuse après chaque utilisation.
2. Remplacez souvent l'huile, surtout si celle-ci s'assombrit, s'encrasse ou si vous constatez une formation anormale de mousse.

POMMES-FRITES

1. Utilisez de grosses pommes de terre, de préférence pas « trop » nouvelles. Coupez-les en bâtonnets. Rincez-les sous l'eau courante et séchez-les.
2. Cuisez les frites en 2 fois:
 - Première cuisson: 150-160°C: 5 à 10 minutes (selon la quantité)
 - Deuxième cuisson: 175°C: 2 à 5 minutes
3. Laissez égoutter bien avant de servir.

PRODUITS SURGELÉS

1. Les aliments surgelés provoquent inévitablement un refroidissement de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas des portions trop grandes.
2. Secouez les aliments au-dessus de l'évier afin d'éliminer les cristaux de glace excédentaires.
3. Mettez le bouton thermostat à 175°C. Mettez le panier lentement dans la friture, les aliments surgelés peuvent faire bouillonner l'huile.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.

Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:

- Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.

Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.



Das Gerät kann während des Gebrauchs warm werden. Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.

LESEN SIE GRÜNDLICH DIE GEBRAUCHSANLEITUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN UND BEWAHREN SIE SIE AUF, DAMIT SIE SIE SPÄTER ZU RATE ZIEHEN KÖNNEN.

1. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch geeignet und nicht für kommerzielle Zwecke.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht außerhalb der Wohnung oder für andere Zwecke.
3. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Gerät oder der Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenn es heruntergefallen oder beschädigt ist, oder wenn es ins Wasser gefallen ist.
4. Schalten Sie nach jeder Benutzung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Tun Sie dies auch, bevor Sie das Gerät reinigen oder beim Entleeren oder Füllen der Wanne.
5. Vergewissern Sie sich, dass das Kabel nicht über den Rand des Tisches hängt oder mit heißen Flächen in Berührung kommt.
6. Wenn das Kabel des Gerätes beschädigt ist, darf es ausschließlich durch einen erkannten Händler

ersetzt werden, da in diesem Fall Spezialwerkzeug erforderlich ist.

7. Tauchen Sie den Heizblock, das Kabel oder den Stecker wegen der Gefahr des Stromschlags nie unter Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
8. Heißes Öl kann ernsthafte Verbrennungen verursachen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird es warm sein und dieser Zustand wird noch einige Zeit nach dem Ausschalten fort dauern. Fassen Sie keine heißen Flächen wie die Innenwanne an. Stellen Sie das Gerät nicht an einen anderen Platz, wenn es in Betrieb ist, oder wenn das Öl noch heiß ist.
9. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät trocken ist. Entfernen Sie anhängendes Eis von Tielkühlspeisen. Senken Sie das Körbchen mit Speisen langsam ins Öl. Seien Sie vorsichtig, das Öl kann spritzen. Nehmen Sie das Körbchen immer an den Handgriffen aus der Ölwanne und lassen Sie das Frittiergut 10 bis 20 Sek. abtropfen.
10. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn sich noch Wasser in der Wanne befindet.
11. Stellen Sie den Frittiertopf auf eine hitzebeständige, horizontale Fläche.
12. Die Ölmenge in der Wanne muss immer bis oberhalb der Minimumangabe sein. Benutzen Sie das Gerät nie, wenn kein, zu wenig oder zu viel Öl in der Wanne ist.
13. Stellen Sie keine entflammaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Frittiertopfes. Wenn das Öl Feuer fängt, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Versuchen Sie nie, das Feuer mit Wasser zu löschen!

14. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird; dies gilt auch für Behinderte.
15. Lassen Sie dieses Gerät nie unbeaufsichtigt zurück.
16. Für alle Beschädigungen und/oder Verletzungen infolge der Nicht-Beachtung dieser Anweisungen tragen Sie selbst das Risiko. Weder der Hersteller noch der Importeur oder der Lieferant können in solchen Fällen haftbar gemacht werden.
17. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile davon aufsetzen oder abnehmen oder das Gerät reinigen.
18. Der Gebrauch von Zubehör ist nicht zu empfehlen, da dies zu Verletzungen führen kann.
19. Platzieren Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Gasflamme oder einer elektrischen Flamme und auch nicht in einen heißen Ofen.
20. Sorgen Sie dafür, dass die elektrische Spannung, die auf dem Label des Gerätes angegeben ist, mit der Netzspannung bei Ihnen zu Hause übereinstimmt.
21. Benutzen Sie die Frittierpfanne niemals ohne Öl oder Frittierfett! Dies beschädigt das Gerät schwer.
22. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht an der Schnur oder dem Gerät ziehen können.

**BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG
SORGFÄLTIG AUF.**

TEILE

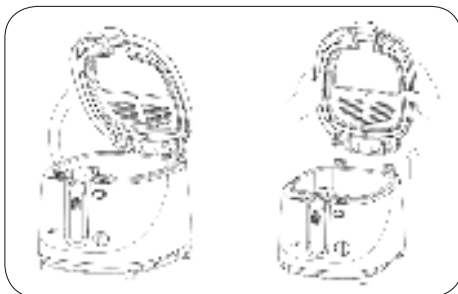
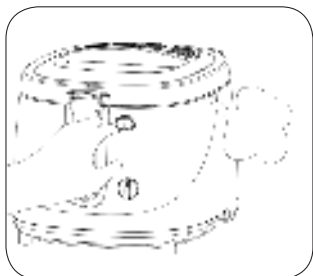
1. Frittierkorb
2. Griff für Frittierkorb
3. Schiebeknopf für den Griff
4. Stromanzeigenleuchte
5. Temperaturanzeigenleuchte
6. Temperaturregler
7. Deckel
8. Sichtfenster
9. Geruchsfilterfach
10. Knopf zum Öffnen
11. Ölbehälter

**Handgriff Frittierkorb**

Mit dem Handgriff des Frittierkorbes können Sie den Korb sacken lassen oder hinauf holen, wenn der Deckel der Frittierpfanne geschlossen ist. Holen Sie den Handgriff nach oben, um so auch den Korb nach oben zu holen. Ziehen Sie den Knopf des Handgriffs zu sich hin, um den Korb sacken zu lassen.

**Deckel**

Drücken Sie den Knopf, um den Deckel der Frittierpfanne automatisch öffnen zu lassen. So wird vermieden, dass Sie mit den Fingern mit heißem Dampf in Kontakt kommen. Zum Herabnehmen des Deckels halten Sie diesen in vertikaler Position und ziehen ihn nach oben.



Filtersystem

Der Deckel ist mit einem permanenten Filtersystem ausgestattet, das Öltröpfchen aus dem Wasserdampf filtert, wenn der Dampf durch den Filter dringt. Der Filter muss nach 60 Frittiergängen ausgetauscht werden.

Sichtfenster

Schmieren Sie die Innenseite des Sichtfensters mit ein wenig Öl ein, um Kondensationsbildung zu vermeiden und den Frittiervorgang verfolgen zu können.

INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme den Frittierpfopf und befolgen Sie die Wartungsanweisungen.
3. Stellen Sie den Frittierpfopf auf einen horizontalen, hitzebeständigen Untergrund.
4. Bringen Sie den Handgriff des Korbes in eine horizontale Position, bis er einrastet. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Korb.
5. Füllen Sie die Ölwanne mit flüssigem Frittieröl, das sich für heiße Zubereitungen eignet, und zwar bis sich der Ölpegel zwischen der unteren "Min"- und der oberen "Max"-Angabe befindet. **Benutzen Sie das Gerät nie, wenn sich zu wenig oder zu viel Öl in der Wanne befindet.**
6. 6. Reiben Sie die Innenseite des Sichtfensters mit ein wenig Öl ein.
7. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Kontrolllampe wird jetzt aufleuchten.
8. Schalten Sie das Gerät an, mit dem Temperaturregler.
9. Stellen Sie danach mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein. Das Öl wird jetzt erhitzt. Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Der Frittierpfopf ist jetzt betriebsbereit.
10. Geben Sie die zuzubereitenden Nahrungsmittel in den Frittierkorb. Achten Sie darauf, dass der Korb nicht zu voll ist, und dass die Nahrungsmittel so trocken wie möglich sind. Bei Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kann das Öl zu spritzen anfangen.
11. Platzieren Sie den Korb wieder in der Frittierpfanne. Schließen Sie den Deckel, ziehen Sie den Knopf auf dem Handgriff zu sich, und lassen Sie den Handgriff hinab, um den Korb ins Öl sacken zu lassen.
12. Ziehen Sie den Korb nach dem Frittieren nach oben und aus dem Öl hinaus, und lassen Sie ihn 10 - 12 Sekunden abtropfen. Drücken Sie den Knopf, um den Deckel zu öffnen, und holen Sie den Korb aus dem Gerät, um die frittierten Nahrungsmittel herauszunehmen.

NACH DEM GEBRAUCH

1. Drehen Sie den Temperaturregler auf das Minimum.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
3. Stellen Sie den Korb in den Frittiertopf zurück.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Warten Sie bis der Frittiertopf vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn wegstellen.

REINIGUNG DES GERÄTES

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen.

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig **abkühlen**. Lassen Sie auch das Öl vollständig abkühlen, und versetzen oder tragen Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.

Reinigen Sie die **Innenseite** der Fritteuse mit Küchenpapier, danach mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel, und wischen Sie anschließend die Innenseite mit einem trockenen Tuch ab. Die Innenseite der Fritteuse hat eine glatte Aluminiumoberfläche. Verwenden Sie keine scheuernden oder scharfen Hilfsmittel, um so die Beschädigung der Innenseite des Gerätes zu vermeiden.

Reinigen Sie die **Außenseite** der Fritteuse mit einem feuchten Tuch. verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.

Der **Frittierkorb** kann in warmer Seifenlauge abgewaschen werden.

Ersetzen Sie den **Filter** nach ca. 60 Frittiergängen.

WARTUNG DES GERÄTES

1. Die Temperatur und die Nutzungsdauer sind die wichtigsten Faktoren, die die Haltbarkeit des Frittierfettes bestimmen. Für gesunde und schmackhafte Zubereitungen ist es empfehlenswert, das Öl regelmäßig zu wechseln. Außerdem erleichtert ein regelmäßiger Ölwechsel die Wartung der Wanne und des Frittierkorbs.
2. Manche Zubereitungen, wie panierte oder stark gewürzte Speisen und Fleischprodukte, können die Haltbarkeit des Öls nachteilig beeinflussen. Wechseln Sie, wenn es dunkel oder schmutzig wird, wenn es anfängt zu qualmen oder stark aufschäumt.

3. Wechseln Sie das Öl in einem Arbeitsgang, mischen Sie kein frisches Öl mit altem Öl.
4. Das regelmäßige Filtern des Öls hat einen günstigen Einfluss auf die Qualität der Zubereitungen, hat aber keinen Einfluss auf die Haltbarkeit des Öls.
5. Bewahren Sie das Frittieröl an einem kühlen und dunklen Ort auf. Wenn Sie nur selten frittieren, wechseln Sie das Öl alle fünf bis sechs Monate.
6. Entsorgen Sie gebrauchtes Frittieröl entsprechend den Regeln in Ihrem Wohnort. Gießen Sie nie altes Öl oder Fett in den Abguss oder in die Toilette. Dies kann zu Verstopfungen des Abflussrohres führen und ist ökologisch unverantwortlich.

EMPFEHLUNGEN

Frittieröl / Fett Wechseln

Arachideöl: nach 8 bis 10 Arbeitsgängen

Pflanzliche Öl: nach 10 bis 12 Arbeitsgängen

Olivenöl: nach 8 bis 10 Arbeitsgängen

N.B.: Die Empfehlungen sind für eine mittelgroße Familie und bei normalem Gebrauch bestimmt.

KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN

1. Jede längere Erhitzung schmälert die Qualität des Öls oder Fettes. Schalten Sie den Frittiertopf nach jeder Benutzung aus.
2. Wechseln Sie oft das Öl oder Fett und auf jeden Fall, wenn es dunkel oder schmutzig wird, oder stark aufschäumt.

POMMES FRITES

1. Nehmen Sie vorzugsweise dicke, nicht allzu neue Kartoffeln. Schneiden Sie sie in Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen unter fließendem Wasser und trocknen Sie sie.
2. Frittieren Sie Ihre Pommes zweimal:
 - Erster Frittiergang : 150-160°C: 5 bis 10 Minuten (je nach Menge)
 - Zweiter Frittiergang : 175°C: 2 bis 5 Minuten
3. Lassen Sie sie vor dem Servieren gut abtropfen.

TIEFKÜHLPRODUKTE

1. Tiefkühlprodukte kühlen das Öl oder Fett selbstverständlich stark ab. Nehmen Sie deshalb keine allzu großen Portionen.
2. Schütteln Sie die zu frittierenden Speisen über der Spüle, um überschüssiges Eis zu beseitigen.
3. Stellen Sie den Temperaturwahlknopf auf 175°C ein. Tauchen Sie den Korb langsam in das Frittierfett, um starkes Aufschäumen zu vermeiden.

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance may be used by children from the age of 8 and up, and also by persons with a physical or sensorly limitation, as well as mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. But only on the condition that these persons have received the necessary instructions on how to use this appliance in a safe way and know the dangers that can occur by using this appliance.

Children cannot be allowed to play with the appliance. Maintenance and cleaning of the appliance may not be done by children, unless they are older than 8 years old and are under supervision. Keep the appliance out of reach of children younger than 8 years old.

This appliance is suitable to be used in a household environment and in similar surroundings such as:

- Kitchen for personnel of shops, offices or other similar professional surroundings
- Farms
- Hotel or motel rooms and other surroundings with a residential character
- Guest rooms or similar

Attention: This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.



The appliance can become hot during use. Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.

READ THE INSTRUCTION BOOKLET CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

1. The appliance is designed for household use only.
2. Do not use outdoors or for other than intended use.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner, or had been immersed completely in water.
4. Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
5. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or do not let it touch hot surfaces.
6. If the cord or the appliance is damaged, return the appliance to the nearest authorized dealer for examination, repair or adjustment. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
7. To protect against electric shock, do not immerse the heating element, cord, plug or deepfryer in water or any other liquid.

8. Hot oil can cause serious burns. When the appliance is on, it will be warm and stay warm some time after you have turned off the deep fryer. Do not touch any hot surfaces, such as the inner pot. Don't move the appliance when it is operating or when it is still hot.
9. Make sure that the appliance is dry. Remove any loose ice from frozen foods. Gently sink the basket in the oil. Be careful, the oil might splash. Always use the handle to remove the basket from the pot, and let the food drip for about 10 to 20 seconds.
10. Don't use the appliance when there is still water in the frying pan.
11. Always place the deep fryer on a heat resistant flat, horizontal surface.
12. The amount of oil in the pan should always be above the minimum level. **Don't use the appliance when there is too much, too little or no oil in the pan.**
13. Don't place any flammable objects near the frying pan. If the oil is on fire, pull the plug from the socket. Don't ever try to put out the fire with water.
14. Be extra careful when the appliance is used near children, the same applies for people with a handicap.
15. Don't ever leave this appliance unattended.
16. All damages and/or injuries caused by neglecting the advise in this booklet are at your own risk. The manufacturer, the importer or supplier can not be held responsible.
17. Let the appliance cool down before attaching or detaching any parts and before cleaning the appliance.

18. The use of accessories is not recommended as this may cause injuries.
19. Do not place the appliance too close to a hot stove or do not put it into a hot oven.
20. Make sure that the voltage stated on the rating label corresponds with the voltage of your power net at home.
21. Never use the deep fryer without any oil or fat! This can seriously damage your appliance.
22. Make sure that children can not pull the cord or reach the appliance.

SAVE THIS INSTRUCTION BOOKLET

PARTS

1. Frying basket
2. Handle of the basket
3. Slide button on the handle
4. Power indicator light
5. Temperature indicator light
6. Temperature knob
7. Lid
8. Viewing window
9. Compartment of the odor filter
10. Button for opening the lid
11. Oil container



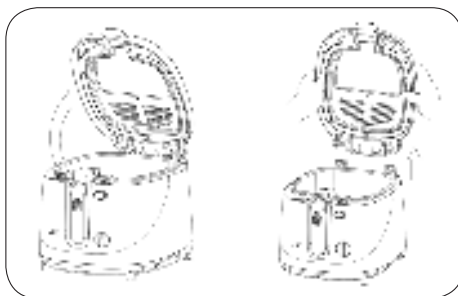
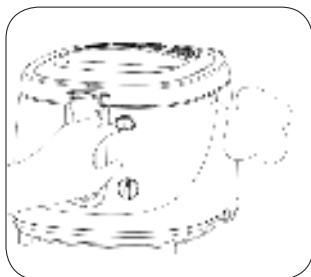
Handle of the frying basket

With the handle of the frying basket you can lower or raise the basket when the lid of the fryer is closed. Push the handle up to raise the basket. Slide the button on the handle towards you and push the handle down to lower the basket.



Lid

Push the button to automatically open the lid of the fryer. This way you avoid your fingers coming into contact with the hot steam. To take off the lid, put the lid into the vertical position and pull the lid upwards.



Filter system

The lid is equipped with a permanent filter system, that filters oil drops out of the steam when the steam passes through the filter. The filter needs to be replaced after approximately 60 frying sessions.

Viewing window

Rub a little oil onto the inside of the viewing window to avoid condensation, so that you can follow the frying process.

USE OF THE APPLIANCE

1. Remove all packaging materials.
2. Before first use clean the deep fryer according to the instructions.
3. Place the deep fryer on a horizontal, heat resistant surface.
4. Place the handle in the horizontal position until it clicks. Open the lid and remove the basket.
5. Fill the frying pan with liquid oil, suitable for heating, until the oil level is situated between the “MIN” and “MAX” level indicated in the frying pan. **Don't ever use the appliance when there is too much or too little oil in the pan.**
6. Rub a little oil onto the inside of the viewing window.

7. Place the plug in the outlet. The red light will light up.
8. Switch on the appliance by turning the temperature knob.
9. Select the desired temperature with the temperature knob. The oil will start to heat up. The green light will go on when the desired temperature is reached. The deep fryer is now ready for use.
10. Put the food you want to fry into the frying basket. Make sure that the basket is not too full and that the food is as dry as possible. When the oil comes into contact with water or another liquid, the oil may begin to spatter.
11. Place the basket back into the deep fryer. Close the lid, slide the button on the handle towards you and push the handle down to lower the basket into the oil.
12. Lift the basket up after frying, out of the oil, and let it drip for about 10 to 12 seconds. Press the button to open the lid and remove the basket from the fryer to empty it.

AFTER USE

1. Turn the temperature knob to the minimum.
2. Remove the plug from the outlet.
3. Place the basket back in the frying pan.
4. Close the lid.
5. Wait for the deep fryer to cool down completely before storing it.

CLEANING THE APPLIANCE

Switch off and unplug the appliance before cleaning it.

Let the appliance **cool down** completely before cleaning it. Also let the oil cool down completely and do not move or carry the appliance when the oil or the appliance is still hot.

Clean the **inside** of the fryer with absorbing paper, afterwards with a damp cloth and a little detergent and then wipe the inside clean with a dry cloth. The inside of the deep fryer has a smooth aluminium surface. Do not use any abrasive, scouring or sharp objects on the inside to avoid damaging of the appliance.

Clean the **outside** of the deep fryer with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaners or scouring pads.

The **frying basket** can be washed in warm soapy water.

Replace the **filter** after approximately 60 frying sessions.

MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

1. The temperature and the frequency in use are the most important factors for deterioration of the frying fat.
2. For tasteful and healthy frying it is advisable to change the oil regularly. Furthermore will a regular changing of the oil make cleaning of the pot and the basket a lot easier.
3. Some foods such as foods coated with breadcrumbs or spicy foods and meats, can make the oil deteriorate faster. Change the oil when it gets dark or dirty or starts to smoke or foam abnormally.
4. Change the oil completely, don't mix old oil with new oil.
5. Regular filtering of the oil will improve the quality of the fried foods, but won't make the oil deteriorate any slower.
6. Store the frying oil in a cool dark place. When you rarely use your deep fryer, change the oil every 5 to 6 months.
7. Dispose of the frying oil according to the regulation in your town. Never pour old fat or oil into the sink or toilet. This can cause blockage of the drainpipe and is not ecologically responsible.

RECOMMENDATIONS

Deepfrying oil/fat change

Groundnut oil: after 8 to 10 baking sessions

Vegetable oil: after 10 to 12 baking sessions

Olive oil: after 8 to 10 baking sessions

Note: The above mentioned recommendations are based on an average family and a normal use.

CULINARY TIPS

1. Every time you heat up the oil, it will diminish the quality of the oil. Switch off the deep fryer after every use.
2. Replace the oil or fat regularly, especially when the fat is dark or dirty, or when it foams abnormally.

FRENCH FRIES

1. Use thick, not too new potatoes. Cut them up in sticks. Clean the sticks under running water and dry them off.

2. Bake your fries in two times:
 - First frying: 150-160°C: 5 to 10 minutes (depending on the amount)
 - Second frying: 175°C: 2 to 5 minutes
3. Let them drip thoroughly before serving.

FROZEN FOODS

1. Frozen foods cool of the oil or fat strongly. Therefore don't use any large portions.
2. Shake the foods above the sink to remove most of the ice.
3. Set the temperature knob to 175°C. Place the basket slowly and gently into the frying pan, to prevent strong bubbling of the oil.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas que no dispongan de suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisados o instruidos inicialmente en la utilización segura del aparato y los posibles peligros.

Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato.

El mantenimiento y la limpieza del aparato no pueden efectuarse por niños, a no ser que tengan más de 8 años de edad y sean supervisados. Mantenga el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como:

- En la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
- En las fincas.
- En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial.
- En los cuartos de huéspedes o similares.

Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.



El aparato puede calentarse durante el uso. Mantenga el cable eléctrico lejos de las piezas calientes y no cubra el aparato.

LEA ATENTAMENTE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO Y CONSÉRVELO PARA SU ULTERIOR CONSULTA.

1. El aparato solamente está indicado para uso doméstico, no para fines comerciales.
2. No utilice el aparato al aire libre ni para otros fines.
3. No utilice el aparato si el cordón eléctrico o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona como es debido, si ha caído o si está dañado o si ha caído sobre el agua.
4. Desconecte el aparato y después quite el enchufe de la toma de corriente después de cada uso. Haga lo mismo antes de limpiar el aparato o en el momento de llenar o vaciar la cubeta.
5. Asegúrese de que el cordón eléctrico no cuelga de una mesa ni entra en contacto con superficies calientes.
6. Si el cordón eléctrico del aparato está dañado, este debe ser reemplazado únicamente por un distribuidor reconocido ya que se requieren herramientas especiales para ello.
7. No sumerja el calentador, el cordón eléctrico ni el enchufe debajo del agua ni de otra sustancia líquida, a

causa del peligro de descargas eléctricas.

8. El aceite caliente puede provocar graves quemaduras. Si el aparato está en marcha, estará caliente y continuará estándolo un poquito después de haberse parado. No toque las superficies calientes, como la cubeta interna. No mueva el aparato cuando está en funcionamiento o si el aceite todavía está caliente.
9. Asegúrese de que el aparato esté seco. Quite el hielo suelto de los alimentos congelados. Coloque suavemente en el aceite la cesta con los alimentos. Tenga precaución ya que el aceite puede salpicar. Coja siempre la cesta con la empuñadura de la cubeta del aceite, y deje que los alimentos se escurran entre 10 y 20 seg.
10. No utilice el aparato si todavía hubiera agua en la tapa o cubeta.
11. Coloque la freidora siempre en una superficie horizontal y resistente al calor.
12. La cantidad de aceite de la cubeta siempre debe estar por encima del nivel mínimo. Nunca utilice el aparato si en la cubeta no hay aceite, hay una cantidad insuficiente o demasiado.
13. No coloque ningún objeto inflamable en o cerca de la freidora. Si el aceite se quema, abra la tapa y quite el enchufe de la toma de corriente. Nunca intente apagar el fuego con agua.
14. Aumente las precauciones si el aparato es utilizado por niños o se utiliza cerca de ellos, lo mismo vale para personas con una minusvalía.

15. Nunca deje este aparato sin vigilar.
16. Todos los desperfectos y/o lesiones derivados del hecho de no hacer caso a estos consejos representarán su propio riesgo. Ni el fabricante, ni el importador, ni el distribuidor podrán ser considerados responsables por ello.
17. Deje que la freidora se enfríe antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarla.
18. No se recomienda el uso de accesorios, ya que esto puede provocar lesiones.
19. No coloque la freidora cerca de fuegos de gas o eléctricos ni la ponga en un horno caliente.
20. Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de la freidora coincide con el voltaje de la electricidad de su casa.
21. ¡No utilice nunca la freidora sin aceite o grasa! Esto puede dañar seriamente la freidora.
22. Asegúrese de que los niños no puedan tirar del cable.

CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL
DE INSTRUCCIONES

PIEZAS

1. Cesta de freír
2. Mango de la cesta
3. Botón deslizante del mango
4. Indicador de encendido
5. Indicador de temperatura
6. Botón de temperatura
7. Tapa
8. Ventanilla de inspección
9. Compartimento del filtro de olores
10. Botón para abrir la tapa
11. Recipiente del aceite



Mango de la cesta de freír

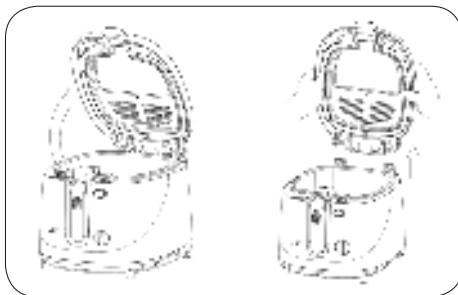
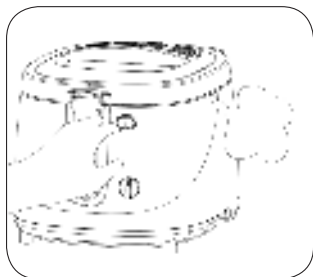
Con el mango de la cesta puede bajar y subir la cesta de freír cuando la tapa de la freidora está cerrada. Ponga el mango hacia arriba para subir la cesta. Deslice el botón del mango hacia usted y empuje el mango hacia abajo para bajar la cesta.



Tapa

Pulse el botón para abrir la tapa de la freidora automáticamente. De esta manera se evita que el vapor caliente entre en contacto con los dedos.

Para sacar la tapa ponga la tapa en posición vertical y tire hacia arriba.



Sistema de Filtración

La tapa está equipada con un filtro permanente que filtra las gotitas de aceite del vapor de agua cuando el vapor pasa a través del filtro. El filtro debe ser reemplazado después usarse unas 60 veces.

Ventanilla de inspección

Cubra el interior de la ventanilla de inspección con un poco de aceite con el fin de evitar la condensación y poder seguir el proceso de fritura.

USO DE LA FREIDORA

1. Quite todo el material de embalaje.
2. Limpie la freidora antes de usarla por primera vez y siga las instrucciones de mantenimiento.
3. Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor.
4. Ponga la palanca en posición horizontal hasta que haga clic. Abra la tapa y retire la cesta.
5. Llene la cuba con aceite de cocina líquido, adecuado para preparados calientes, hasta que el nivel de aceite esté entre el indicador de nivel más bajo “MIN” y el más alto “MAX”. **Nunca utilice el aparato si hay muy poco o demasiado aceite en la cuba.**
6. Cubra el interior de la ventanilla de inspección con un poco de aceite.
7. Inserte el enchufe en la toma de corriente. La luz roja se iluminará entonces.
8. Encienda el aparato mediante el controlador de temperatura.
9. Ajuste la temperatura deseada con el control de temperatura. El aceite se calienta. La luz verde se enciende cuando se alcanza la temperatura deseada. La freidora está ahora lista para su uso.
10. Ponga los alimentos en la cesta. Asegúrese de que la cesta no esté demasiado llena y que la comida esté lo más seca posible. Puede haber salpicaduras de aceite por contacto con agua u otros líquidos.
11. Coloque la cesta de nuevo a la freidora. Cierre la tapa, presione el botón del mango hacia usted y baje el mango para sumergir la cesta en el aceite.
12. Levante la cesta después de freír sacándola del aceite, y deje que gotee unos 10 a 12 segundos. Pulse el botón para abrir la tapa y retire la cesta del recipiente para eliminar los residuos fritos.

DESPUÉS DEL USO

1. Gire el control de temperatura a la posición mínima.
2. Retire el enchufe de la toma de corriente.
3. Coloque la cesta de nuevo en la freidora.

4. Cierre la tapa.
5. Espere hasta que la freidora se enfríe antes de guardarla.

LIMPIEZA DE LA FREIDORA

Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de limpiarlo.

Deje que la freidora **se enfríe** completamente antes de limpiarla. Deje que el aceite se enfríe por completo, y no mueva ni traslade la freidora cuando todavía está caliente.

Limpie el **interior** de la freidora con papel de cocina, y luego con un paño húmedo y un poco de detergente y después limpie bien el interior con un paño seco. El interior de la freidora tiene una superficie de aluminio suave. No utilice herramientas abrasivas o cortantes para evitar daños en el interior de la freidora.

Limpie el **exterior** de la freidora con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos ni estropajos.

La **cesta de freír** se puede lavar con agua tibia y jabón.

Reemplace el **filtro** después de usar la freidora unas 60 veces.

MANTENIMIENTO DE LA FREIDORA

1. La temperatura y la duración del uso son los factores principales que determinan el envejecimiento de la grasa de freír. Para preparados sanos y sabrosos es recomendable cambiar el aceite regularmente. Además, el cambio periódico del aceite facilita el mantenimiento de la cuba y de la cesta.
2. Algunos preparados como los productos cárnicos empanados o muy sazonados pueden envejecer el aceite más deprisa de lo esperado. Cambie el aceite cuando esté oscuro o sucio, comience a humear o forme espuma.
3. Cambie el aceite de una vez sin mezclar aceite viejo con el nuevo.
4. El filtrado regular del aceite favorece la calidad de los preparados pero no impide el envejecimiento del aceite.
5. Guarde el aceite en un lugar fresco y oscuro. Si no fríe a menudo cambie el aceite cada cinco o seis meses.
6. Elimine el aceite de cocina usado de acuerdo con las regulaciones vigentes en su zona. Nunca vierta el aceite usado o grasa en el fregadero o en el inodoro. Esto puede causar obstrucción del desagüe y es ambientalmente irresponsable.

RECOMENDACIONES

Sustituir aceite / grasa después:

Aceite de cacahuete: de 8 a 10 veces

Aceite vegetal: de 10 a 12 veces

Aceite de oliva: de 8 a 10 veces

Nota: Las recomendaciones anteriores son para una familia de tamaño medio y un uso normal.

CONSEJOS CULINARIOS

1. Todo calentamiento prolongado reduce la calidad del aceite o grasa. Apague la freidora después de cada uso.
2. Cambie a menudo el aceite o grasa, y especialmente si está oscuro o sucio, o si empieza a hacer espuma anormalmente.

PATATAS FRITAS

1. Utilice preferiblemente patatas gruesas y no demasiado nuevas. Corte en tiras. Enjuague las tiras bajo el chorro de agua y séquelas.
2. Fría las patatas dos veces:
 - Primera vez: 150-160°C: 5 a 10 minutos (dependiendo de la cantidad)
 - Segunda vez: 175°C: 2 a 5 minutos
3. Dejar escurrir antes de servir.

ALIMENTOS CONGELADOS

1. Los alimentos congelados enfrían mucho el aceite o grasa. No utilice porciones demasiado grandes.
2. Agite bien la comida que va a freír sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.
3. Coloque el botón selector de temperatura a 175°C. Sumerja despacio la cesta en la grasa de freír para evitar que borbotee.

DŮLEŽITÉ

Přečtěte si pečlivě tento návod k použití a uschovejte si jej pro pozdější nahlédnutí a radu.

Tento přístroj byl vyroben pouze pro využití v domácnosti a smí být používán výhradně podle pokynů uvedených níže.

Tento přístroj nesmí být samostatně obsluhován osobami s mentální nebo motorickou poruchou a také lidmi bez základních zkušeností pro obsluhu. Obsluhu je nutno řádně proškolit, seznámit ji s možnými riziky nebo nechat pracovat pod dozorem. Zvláště dětem není dovoleno si s přístrojem hrát nebo jej samostatně obsluhovat. Údržbu a čištění přístroje nesmí provádět děti mladší 8 let.

Přístroj nesmí být používán po extrémně dlouhou dobu jako profesionální přístroje. Je určen zvláště do kuchyněk pracovních kolektivů, kanceláří, hotelových pokojů nebo podobných zařízení pro nárazové použití.

Pozor: Tento přístroj je zakázáno používat s externím časovačem nebo jiným dálkovým ovládáním.



Přístroj může být během používání horký. Dbejte na to, aby se přívodní kabel nedotýkal jeho horkých částí a přístroj ničím nepřikrývejte.

PŘED POUŽITÍM PŘÍSTROJE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE VŠECHNY INSTRUKCE

1. Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti.
2. Nepoužívejte přístroj ve venkovních prostorách.
3. Nikdy nepoužívejte přístroj s poškozeným kabelem, nebo zástrčkou. Pokud je kabel poškozený, měli byste jej nechat vyměnit pouze v odborném servisu, nebo kvalifikovanou osobou.
4. Když přístroj nepoužíváte, nebo jej chcete čistit, vždy jej odpojte od elektrické sítě. Než začnete přístroj rozebírat a čistit, počkejte až vychladne.
5. Nenechávejte viset kabel přístroje přes hranu stolu a vyvarujte se toho, aby přišel do styku s horkými plochami.
6. Přístroj nepoužívejte, když je poškozený kabel nebo zástrčka, nebo když přístroj vykazuje nějaké škody, spadl na zem nebo je jiným způsobem poškozený. Poškozený přístroj vraťte svému prodejci, nebo jej doručte přímo do servisu, aby byl odborně přezkoumán a opraven. Předejdete tak možnosti zranění ohněm, nebo elektrickým proudem.
7. Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, nesmíte nikdy potápnět kabel, síťovou zástrčku nebo samotný přístroj do vody nebo jiných tekutin.
8. Horký olej může způsobit vážná zranění. Pokud je přístroj zapnutý, bude olej horký a ještě nějakou dobu po vypnutí horký zůstane. Nedotýkejte se žádných horkých ploch, jako například vnitřku fritézy. S

pracujícím přístrojem nehýbejte a nepřenášejte jej dokud je horký.

9. Ujistěte se, že je přístroj suchý. Ze zmrzlých potravin odstraňte veškeré zbytky ledu. Opatrně ponořte košík do oleje. Buďte opatrní, olej může prskat. Vždy používejte pouze rukojeť košíku na jeho vyjmutí z oleje. Potraviny nechte asi 10 až 20 sekund okapat.
10. Přístroj nepoužívejte pokud je mokrý.
11. Fritézu vždy umístěte na teplu odolnou a rovnou podložku.
12. Množství oleje ve fritéze by vždy mělo být nad ryskou označující minimální hladinu. Nepoužívejte přístroj pokud je v něm příliš mnoho, nebo příliš málo oleje.
13. Neumíst'ujte v blízkosti fritézy žádné hořlavé předměty. Pokud olej začne hořet, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nikdy hořící olej nehaste vodou!
14. Buďte velmi opatrní, pokud jsou poblíž přístroje děti a to stejné platí i v případě osob s nějakým postižením.
15. Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru.
16. Všechny škody a / nebo zranění způsobené neuposlechnutím rad v tomto návodu jsou na vaše vlastní riziko. Výrobce, dovozce nebo dodavatel nenese za takové případy odpovědnost.
17. Předtím, než budete přístroj čistit, nebo připojovat, či odpojovat nějaké jeho části, počkejte až přístroj úplně vychladne.
18. Abyste předešli úrazům, nepoužívejte jiné, než originální příslušenství.
19. Přístroj nikdy neumíst'ujte v blízkosti horkých kamen

a ani jej nikdy nedávejte do horké trouby.

20. Vždy se ujistěte, že napětí uvedené na štítku přístroje odpovídá napětí Vaší elektrické sítě.
21. Nikdy fritézu nepoužívejte bez oleje, nebo tuku na smažení! Mohli byste tak vážně poškodit Váš přístroj.
22. Dohlédněte na to, aby děti netahali za kabel přístroje a aby se k přístroji nemohli nijak dostat.

PO PŘEČTENÍ SI TENTO NÁVOD USCHOVEJTE

POPIS PŘÍSTROJE

1. Košík na smažení
2. Rukojeť košíku
3. Posuvné tlačítko na rukojeti
4. Kontrolka zapnutí
5. Kontrolka dosažené teploty
6. Ovladač nastavení teploty
7. Víko
8. Průhled
9. Příhrádka pachového filtru
10. Tlačítko pro otevření víka
11. Nádoba na olej



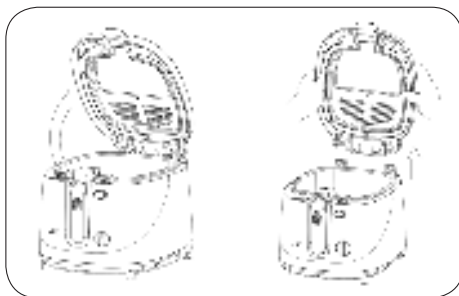
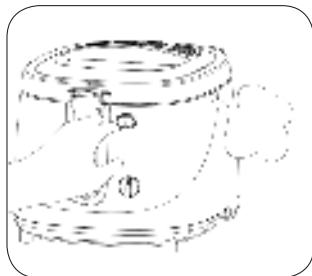
Rukojeť košíku na smažení

Díky rukojeti můžete košík vynořit, či zanořit i pokud je na přístroji víko. Abyste košík vynořili, zdvihněte rukojeť nahoru a zjistěte do vodorovné polohy. Abyste košík opět ponořili posuňte tlačítko na rukojeti směrem k sobě a zatlačte rukojeť dolů.



Víko

Stiskněte tlačítko a víko se automaticky otevře. Tak se vyhnete kontaktu prstů s horkou párou. Abyste víko sundali, musíte jej dát do svislé polohy a vytáhnout jej nahoru.



Filtrační systém

Víko fritézy je vybaveno permanentním filtračním systémem, který filtruje z unikající páry kapky oleje. Filtry by se měl měnit asi tak po 60 použitích fritézy.

Průhledové okénko

Abyste mohli sledovat průhledem proces smažení, doporučujeme jeho vnitřní stranu otřít lehce olejem. Předejdete tak rosení skla.

POUŽITÍ PŘÍSTROJE

1. Odstraňte veškeré obalové materiály.
2. Před prvním použitím fritézu důkladně vyčistěte dle instrukcí dále.
3. Umístěte fritézu na stabilní vodorovnou a teplu odolnou plochu.
4. Rukojeť košíku narovnejte do horizontální polohy (dokud se nezacvakne). Otevřete víko a vyjměte košík.
5. Naplňte nádobu fritézy tekutým olejem určeným ke smažení. Množství oleje musí být mezi ryskou „MIN“ a „MAX“. **Nikdy nepoužívejte přístroj, pokud je v něm příliš mnoho, nebo příliš málo oleje!**
6. Naneste na vnitřní stranu průhledového okénka trochu oleje.
7. Zapojte zástrčku do elektrické zásuvky. Červená kontrolka se rozsvítí.
8. Otočením kolečka pro nastavení teploty fritézu zapnete.
9. Potravinu, kterou chcete smažit vložte do košíku na smažení. Košík nesmí být příliš plný a potraviny nesmí být mokré, či příliš vlhké, protože pokud horký olej přijde do styku s vodou, nebo jinou tekutinou, začne prskat.
10. Umístěte košík do fritézy. Zavřete víko a posuňte tlačítko na rukojeti směrem k sobě a zatlačte rukojeť dolů, abyste košík ponořili do oleje.

11. Po dokončení smažení zdvihněte košík nad olej a nechejte asi tak 10 až 12 sekund okapat.
12. Stiskem tlačítka otevřete víko a vyjměte košík z fritézy ven a vyprázdněte jej.

PO POUŽITÍ

1. Otočte kolečkem pro nastavení teploty na minimum.
2. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
3. Vraťte košík zpět do fritézy.
4. Uzavřete fritézu víkem.
5. Počkejte až fritéza úplně vychladne a pak ji uschovejte.

ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

Vnější části přístroje čistěte vlhkým hadříkem lehce namočeným do vody se saponátem. Ovládací panel nesmí přijít do styku s vodou, ani žádnou jinou tekutinou!

Před čištěním nechejte přístroj úplně vychladnout. Také nechejte úplně vychladnout i olej. Dokud přístroj a olej nevychladnou, s přístrojem nemanipulujte.

Vnitřek fritézy čistěte savým papírem a pak vlhkým hadříkem s trochou saponátu a pak dobře otřete suchým hadříkem. Vnitřek fritézy má hladký hliníkový povrch. Nepoužívejte pro čištění vnitřku fritézy žádné agresivní čisticí prostředky, hrubé a ostré nástroje, abyste předešli poškození povrchu.

Vnější části přístroje očistěte vlhkým hadříkem. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky a hrubé žinky.

Košík na smažení můžete umýt v teplé vodě se saponátem.

Měňte filtr asi po 60 smaženích.

UDRŽOVÁNÍ PŘÍSTROJE

1. Teplota a četnost používání jsou nejdůležitějšími faktory majícími vliv na kvalitu oleje.
2. Pro dosažení chutnějšího a zdravějšího výsledku je nutné měnit olej pravidelně. Častější výměna oleje Vám i usnadní následné čištění fritézy, víka a košíku.
3. Některé potraviny jako např. potraviny obalované ve strouhance, nebo kořeněné potraviny a maso, mohou zapříčinit rychlejší zhoršení kvality oleje. Olej vyměňte

hned jakmile začne být tmavý, nebo špinavý, nebo se z něj nenormálně kouří.

4. Olej vždy měňte kompletně za nový, nikdy nemixujte starý olej s novým.
5. Pravidelné filtrování oleje může zlepšit kvalitu smaženého jídla, ale nemůže zpomalit stárnutí oleje.
6. Olej skladujte v chladu a temnu. Pokud používáte fritézu pouze občas, může Vám olej vydržet cca 5 až 6 měsíců.
7. Zlikvidujte olej na smažení nejlépe podle vyhlášky ve Vašem městě. Nikdy nelijte starý tuk, nebo olej do dřezu nebo WC. To může vést k ucpání potrubí a způsobit problémy.

DOPORUČENÍ

Výměna oleje

Řepkový olej: po 8 až 10 smaženích

Rostlinný olej: po 10 až 12 smaženích

Olivový olej: po 8 až 10 smaženích

Poznámka: Výše uvedená doporučení jsou založená na průměrné rodině a běžném používání.

TIPY NA PŘÍPRAVU POKRMŮ

1. Každým dalším ohřevem oleje se snižuje jeho kvalita. Vypínejte přístroj ihned jakmile jste skončili se smažením.
2. Vyměňujte olej pravidelně, zvláště pokud je již tmavý, nebo špinavý, nebo zapáchá.

HRANOLKY

1. Použijte velké, ne příliš nové brambory. Nakrájejte je na hranolky. Omyjte hranolky pod tekoucí vodou a osušte je.
2. Smažte Vaše hranolky dvakrát:
 - První smažení: 150-160oC: 5 až 10 minut (v závislosti na množství)
 - Druhé smažení: 175oC: 2 až 5 minut
3. Nechte před servírováním hranolky chvíli okapat.

MRAŽENÉ POTRAVINY

1. Mražené potraviny velmi rychle rozpálený olej ochlazují. Nevkládejte tedy do fritézy velké porce najednou.
2. Potraviny před vložením do fritézy co nejvíce zbavte částech ledu.
3. Nastavte teplotu smažení na 175oC. Košík do fritézy vládejte pomalu a pozvolna, abyste předešli prskání oleje.

