

# TOMADO®

## TDF2501W



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

Friteuse  
Fryer  
Fritteuse  
Friteuse  
Freidora  
Friggitrice  
Frituregryde  
Frytkownica  
Fritéza  
Fritéza



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 40-44
PL	Instrukcje użytkowania	strona 45-50
CS	Návod k použití	strana 51-55
SK	Návod na použitie	strana 56-61

## 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 in het apparaat wanneer deze 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.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- 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.
- 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 geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- **Let erop dat er geen vocht in het deksel of reservoir bevindt voordat u de friteuze gaat vullen met frituurvet.**
- Kooktoestellen moeten in een stabiele situatie worden geplaatst met de handgrepen (indien aanwezig) dusdanig gepositioneerd om het morsen van hete vloeistoffen te voorkomen.
- Sluit het apparaat nooit aan op een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor gebruik in:
  - in personeelkeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
  - in Bed&Breakfast type omgevingen
  - boerderijen

- 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 apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- 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.

## PRODUCT OMSCHRIJVING

1. Kijkvenster
2. Deksel
3. Filter
4. Reservoir met anti-aanbaklaag
5. Controlelampje - netspanning
6. Controlelampje - thermostaat
7. Thermostaatknop
8. Handgreep uitsparing
9. Deksel OPEN knop
10. Frituurmand met inklapbare 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.

Open het deksel door op de openingsknop te drukken. Verwijder het deksel door deze recht omhoog van de friteuse te trekken. Verwijder de frituurmand. Reinig de buitenkant en het reservoir enkel met een vochtige doek en maak het goed droog. Reinig het deksel en de frituurmand met warm water en een mild afwasmiddel. Zorg ervoor dat het deksel en de frituurmand goed droog zijn voordat u deze terugplaatst. Plaats het deksel terug op de friteuse.

Vul het reservoir met frituurvet tussen het minimum en maximum niveau, ca. 2,5 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.

Als u blokken frituurvet gebruikt, snijdt de blokken dan eerst in stukjes. Zet de friteuse aan door de stekker in het stopcontact te steken en stel de thermostaatknop in op 130 graden totdat de blokken frituurvet geheel gesmolten zijn. Stel daarna de thermostaat in op de gewenste temperatuur.

## FRITUREN

- Plaats de friteuse op een warmtebestendige vlakke ondergrond.
- Steek de stekker in het stopcontact. Het rode thermostaatlampje zal gaan branden.
- Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur. Op de friteuse staat alleen 130° - 160° - 190° aangegeven. De stippen rond de thermostaatknop corresponderen met een verhoging van telkens 15 graden.
- Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het groene controlelampje uit. Bij het dalen van de temperatuur schakelt de thermostaat aan en zal het controlelampje weer aan gaan.
- De friteuse is klaar om te frituren.

- Klap de handgreep omhoog, zorg dat deze vastklikt en neem de frituurmand uit de friteuse.
- Vul de frituurmand (niet meer dan tweederde) 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.
- Sluit het deksel goed.
- Druk op de knop om de handgreep van de frituurmand weer naar beneden te klappen en druk de handgreep in de opening van de behuizing.
- Als de te frituren producten klaar zijn, kunt u met de openingsknop het deksel openen. **Pas op:** de stoom is heet.
- Klap de handgreep omhoog, zorg dat deze vastklikt en haal de frituurmand omhoog uit het frituurvet.
- Schud de frituurmand licht om het overtollig vet af te schudden en hang de frituurmand met de haak aan de rand van het reservoir om uit te lekken.
- Neem de frituurmand uit de friteuse en serveer het eten. Plaats de frituurmand terug, klap de handgreep terug en sluit het deksel.

## NA HET FRITUREN

Als u klaar bent met frituren, draait u de thermostaatknop naar 0 en verwijder de stekker uit het stopcontact.

Laat de friteuse **volledig afkoelen** voordat u deze gaat verplaatsen. Gebruik bij het verplaatsen van de friteuse altijd beide handen en maak gebruik van de uitsparingen aan de onderzijde 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. Voor diepvries frites is het advies om dit in kleinere porties te doen, omdat deze meer vocht bevatten en het frituurvet anders te veel afkoelt.
- 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.

## REINIGING & ONDERHOUD

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

Het frituurvet dient koud gefilterd te worden. Giet het frituurvet via de schenktuit in een schone schaal, reinig het reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel. Droog het reservoir goed af.

Bij het terugschenken van het frituurvet in het reservoir, het frituurvet door een fijne zeef laten lopen. Controleer elke keer of het niveau van het frituurvet tussen het minimum en maximum zit.

Als u het frituurvet wilt vervangen, volgt u dezelfde handelingen.

Vloeibaar frituurvet kunt u terug schenken in de flessen.



Als u blokkenvet gebruikt, zet u de friteuse aan op de laagste stand zodat het blok los komt van de wand. Let op dat u wel de frituurmand voor die tijd heeft verwijderd. Nu kunt u het blok frituurvet uit de friteuse halen en inpakken in bijv. krantenpapier. Gooi het gebruikte frituurvet weg in de originele verpakking of bij blokken, ingepakt in kranten. Frituurvet **nooit** in de gootsteen wegspoelen.

Het deksel is voorzien van een permanent metalen filter en houdt de geuren tegen, maar laat wel de stoom door.

Reinig het complete deksel regelmatig om verstopping van het filter te voorkomen.

Reinig het deksel en de frituurmand met heet water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd. Zorg ervoor dat na reiniging de onderdelen goed gedroogd zijn.

Reinig het reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel. Droog het reservoir goed af.

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 apparaat, 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***

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
-  **Attention! Avoid touching hot surfaces of the appliance when the appliance is in use.**
- Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Never let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated oven or microwave. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Always use the appliance on a secure, dry, level surface.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Always carry out regular checks of the power cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs that the cord is damaged in the slightest degree, the entire appliance should be returned to the Customer Service Department.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- Always return the appliance after a malfunction, or if it has been damaged in any manner to the Customer Service Department for examination, repair or adjustment as special purpose tools are required.
- Never unplug it from the socket by pulling on the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling the plug, switch or power cord.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

- This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years. This appliance can be used by children over the age of 8 and above if they are continuously supervised. This can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and maintenance shall not be made by children.
- Children must not play with the appliance.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of hot liquids.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- Ensure the lid and the reservoir do not contain any water before filling the fryer with oil.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance is only intended to be used in household and not in:
  - staff kitchen areas, in shops, offices and other working environments;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and Breakfast type environments
  - farm houses.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with it.
- Never use the appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre.
- **Never immerse the appliance, power cord and plug in water or any other liquid to protect against electrical hazards.**

- If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

## APPLIANCE DESCRIPTION

1. Window
2. Lid
3. Filter
4. Reservoir with non-stick coating
5. Control light - power
6. Control light - thermostat
7. Thermostat button
8. Handle notch
9. Lid OPEN button
10. Basket with foldable handle



## BEFORE THE FIRST USE

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any visible damage, possible from transportation. Place the appliance on a stable and heat resistant surface.

Open the lid by pushing the open button. Remove the lid by pulling it straight up from the fryer. Remove the basket. Wipe the exterior of the fryer and the reservoir only with a damp cloth and dry thoroughly. Clean the lid and the basket in the dishwasher. Ensure that the parts are dried thoroughly before use. Place the lid back on the fryer.

Fill the reservoir with frying fat to a level between the minimum and maximum level, ca. 2.5 liters. The frying fat can never be under or over the minimum or maximum level. Inside the reservoir you find the two lines indicating the minimum and maximum level.

If you wish to use solid fat, cut the blocks to small pieces. Plug the fryer in and set the thermostat to 130°C. Wait until the solid fat is melted and check the level. Adjust the thermostat to the desired temperature.

## FRYING

- Place the fryer on a stable and heat resistant surface.
- Plug the fryer in. The red thermostat lamp will light up.
- Turn the thermostat button to the right to the desired temperature. On the fryer only 130°-160°-190° are indicated. The markings around the thermostat button correspond each with an increase of 15 degrees.
- As soon as the desired temperature is reached, the green controllamp goes out. The thermostat and the thermostat lamp will toggle On and Off as the thermostat in the fryer maintains the correct temperature.
- The fryer is now ready to use.
- Fold out the handle, make sure it lockes and take the basket out of the fryer.
- Add the desired quantity of food to the basket. Do not add too much food at one time (never more than 2/3). Food should be as dry as possible or reduce the amount of water getting into the oil. Shake the ice off of frozen products above the sink.
- Lower the basket slowly into the oil. If you lower too fast, the oil can splash.

- Close the lid properly.
- Push the button to lower the handle back down in the housing of the fryer.
- When the food is fried, open the lid with the open button. **Be careful!** the damp is hot.
- Fold out the handle, make sure it locks and lift the basket out of the oil. Carefully shake the excess fat off and hang the basket with the holding lug to the edge of the reservoir to drain away the oil.
- Take the basket out of the fryer and serve the food.
- Place the basket back and close the lid.

## **AFTER FRYING**

When you have finished frying, turn the thermostat to 0 and pull the plug from the socket.

Leave the fryer to **fully cool** for several hours before moving the fryer. If you want to move the fryer always use both hands.

## **TIPS**

- **Note:** during and after frying it is possible that drops of condensed water fall into the hot oil. The hard noise you can hear, is the reaction of the water with the oil/fat and is normal. It does not influence the use of the fryer.
- **Note:** Battered or coated food, like fish, may stick to the basket. To prevent this, lower the basket and then place the food in the fryer.
- Never salt the product before or during cooking. This will soil the oil.
- For the best results it is advisable not to fry with a full basket. Fry frozen products in even smaller portions, because they contain more water and cause the oil to cool down too much.
- If you make your own fries, dry them thoroughly after washing to make sure there will be no water in the oil. Fry the fresh fries in two times. The first time (pre-cooking) 5 to 10 minutes on 170 degrees. Lift the basket, let the oil drain and let the fries cool down for several minutes. For the second time turn the temperature control (cooking) to 190 degrees and cook the fries in 2 to 4 minutes. Lift the basket after frying and let the oil drain.

## **CLEANING & MAINTENANCE**

Always unplug the fryer and let it cool down completely. The oil/fat can be used longer, if you filter it regularly. Replace the oil/fat regularly, after 8 to 12 times.

Filter the oil/fat when it is cold. Pour the oil/fat through the spout in a clean bowl. Clean the reservoir with hot water and a mild detergent. Thoroughly dry the reservoir.

Pour the oil/fat back in the reservoir through a fine sieve. Check each time if the level of the oil/fat is between the minimum and maximum level.

When replacing the oil/fat, follow the same steps as described before.

Liquid frying fat can be poured back in to the bottles.

When using solid fat, turn the fryer on and wait until the fat loosens from the wall. Remember to remove the basket.

Now remove the solid block of fat and wrap it in e.g. old newspapers.

Throw away used fat in the original packaging, or when using solid fat, wrapped in newspapers.

**Never** wash away fat or oil through the sink.

The lid is provided with a permanent metal filter and soaks up the smells, but lets the steam through. Clean the lid regularly to prevent a clogged filter.

Clean the lid and the basket with hot water and a mild detergent. Ensure that the parts are dried thoroughly after cleaning.

Clean the reservoir with hot water and a mild detergent. Thoroughly dry the reservoir.  
Clean the exterior of the fryer with a damp cloth and when needed a mild detergent.

**Never use any abrasives! Never immerse the appliance, power 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 separate 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.

## SICHERHEITSHINWEISE - DE

- **Bitte lesen Sie diese Anweisungen durch, bevor Sie das Gerät bedienen und bewahren Sie sie für späteren Gebrauch auf.**
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
-  **Achtung! Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht, wenn das Gerät in Gebrauch ist.**
- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, müssen Sie überprüfen, ob die Stromspannung in Ihrem Haus mit der Stromspannung übereinstimmt, die auf der Unterseite des Geräts gedruckt ist.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder herunterhängen lassen. Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit schützen!
- Rollen Sie das Netzkabel ganz aus.
- Stellen Sie das Gerät weder auf/ noch in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes. Stellen Sie das Gerät nicht neben brennbares Material, z.B. einem Rollo oder einen Vorhang.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist und völlig abgekühlt ist. Sie sollten das Gerät nur mit beiden Händen verschieben.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muss es von einer autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezialwerkzeuge und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an das Inventum Service Center.
- Den Netzstecker nicht mit dem Kabel dem Gerät oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.



- Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren verwendet werden, wenn sie unter ständiger Aufsicht werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn sie Betreuung oder Anweisungen bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Das Gerät und dessen Kabel müssen außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren gehalten werden.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten betreut werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Feuchtigkeit im Deckel oder Behälter befindet, bevor Sie die Fritteuse verwenden zum Frittieren.
- Gargerät sollte in einer stabilen Lage mit den Griffen (falls vorhanden), der zum Austritt von heißen Flüssigkeiten vermieden positioniert werden.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einem externen Zeitmesser oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnliche Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.

- Sollten Sie sich entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, stellen Sie sicher, dass es nicht mehr benutzt werden kann, indem Sie das Netzkabel durchschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Auch sollten alle potenziell gefährlichen Teile des Geräts unschädlich gemacht werden, insbesondere für Kinder, die damit spielen könnten.
- Versuchen Sie im Falle einer Störung oder eines Defekts nie, das Gerät selbst zu reparieren; wenn die Sicherung des Gerätes ausgelöst wurde, kann dies auf einen Defekt im Heizsystem zurückzuführen sein, welcher nicht durch das Herausnehmen oder Ersetzen der Sicherung behoben werden kann. Es dürfen ausschliesslich Original-Ersatzteile verwendet werden.
- **Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Wird es nicht ordnungsgemäß, (halb)professionel oder entgegen den Anweisungen dieser Anleitung verwendet, erlischt die Garantie und Inventum übernimmt keine Haftung für eingetretenen Schäden.

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Sichtfenster
2. Deckel
3. Filter
4. Behälter mit Antihaft-Beschichtung
5. Kontrolllampe - Stromversorgung
6. Kontrolllampe - Thermostat
7. Thermostatknopf
8. Griffausnehmung
9. Öffnungsknopf
10. Frittierkorb mit Handgriff



## VOR DER INBETRIEBNAHME

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Styropor und Karton) und bewahren Sie es unzugänglich für Kinder auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teile mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden. Kontrollieren Sie das Gerät äußerlich auf mögliche Transportschäden.

Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.

Drücken Sie den Öffnungsknopf zum Öffnen des Deckels und heben Sie den Deckel vom Gerät.

Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät. Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittierbehälter mit einem feuchten Tuch und machen Sie diese wieder gut trocken. Den Deckel und den Frittierkorb reinigen Sie im heißen Spülwasser. Setzen Sie alle Teile wieder auf bzw. in die Fritteuse. Achten Sie darauf, dass der Deckel und der Frittierkorb gut trocken sind.

Füllen Sie den Frittierbehälter mit Frittierfett zwischen dem Minimum und Maximum Niveau, ca. 2,5 Liter. Das Frittierfett darf in keinem Fall das Minimum Niveau unter - bzw. das Maximum Niveau überschreiten. Im Behälter geben zwei waagerechte Striche das Minimum und Maximum Niveau an.

Für den Fall, dass Sie Block-Frittierfett gebrauchen, sollten Sie zuerst den Block in kleine Stücke schneiden. Stellen Sie den Stecker in die Steckdose zum anschalten die Fritteuse und stellen Sie den Thermostatknopf auf 130 Grad, bis das Block-Frittierfett ganz geschmolzen ist. Stellen Sie danach die Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur.

## FRITTIEREN

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Gerät auf einer ebenen und hitzebeständig Fläche steht
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Thermostatlampe leuchtet.
- Schieben Sie den Thermostatknopf nach rechts auf die gewünschte Temperatur. Die Punkte rund um Thermostatknopf entsprechen einer Temperaturerhöhung von je ungefähr 15 Grad.
- Nach einigen Minuten löst die grüne Kontrolllampe. Das zeigt an, dass den Fritteuse die richtige Temperatur erreicht hat und betriebsbereit ist. Die Fritteuse ist mit einem Thermostat versehen, das die Temperatur regelt. Während des Gebrauchs schaltet sich das Element ein und aus.

- Die Fritteuse ist gebrauchsbereit.
- Klappen Sie den Handgriff hoch. Passen Sie dabei auf, dass die Verriegelung einrastet. Nehmen Sie den Korb aus die Fritteuse.
- Füllen Sie den Korb (nicht mehr als 2/3) mit den Speisen, die Sie frittieren möchten. Sorgen Sie auch dafür, dass die Speisen trocken sind. Tiefkühlprodukte über der Spüle abschütteln und überschüssiges Eis entfernen. Wenn dies nicht geschieht, kann das Frittierfett spritzen.
- Lassen Sie den Korb langsam in das Frittierfett sinken, so dass die Feuchtigkeit in den Speisen ungehindert verdampfen kann.
- Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie auf den Knopf am Handgriff des Frittierkorbes um diesen wieder nach unten in das Gehäuse zu drücken.
- Wenn die Speisen fertig sind, drücken Sie den Entriegelungsknopf zum Öffnen des Deckels. **Achtung:** Der Dampf ist heiss.
- Klappen Sie den Handgriff hoch, passen Sie dabei auf, dass die Verriegelung einrastet. Nun können Sie den Frittierkorb aus dem Fett heben. Schütteln Sie den Korb leicht, um überschüssiges Fett abzuschütteln. Hängen Sie den Korb mit den Haken an den Rand des Gehäuses und lassen Sie das Fett abtropfen.
- Nehmen Sie den Korb aus die Fritteuse und servieren Sie das Gericht.
- Hängen Sie den Korb zurück in die Fritteuse und schließen Sie den Deckel.

## NACH DEM FRITTIEREN

Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, drehen Sie den Thermostatkopf nach Stufe 0 zum ausschalten und entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Wenn das Frittierfett nach einige Stunden **völlig abgekühlt** ist, können Sie die Fritteuse umstellen. Verwenden Sie beim Umstellen immer die Griffe an die Seite der Fritteuse.

## TIPS

- **Achtung:** Während und nach dem Frittieren kann es vorkommen, dass Kondensströpfchen in das heiße Frittierfett fallen. Das laute Geräusch, das Sie dann hören können ist die Reaktion von Feuchtigkeit auf heißem Fett und ist normal. Dies hat keinen Einfluß auf das Funktionieren Ihrer Fritteuse.
- **Achtung:** Um zu vermeiden, dass Speisen am Frittierkorb ankleben raten wir Ihnen, beim Frittieren von Fisch, Geflügel und Teigprodukten zunächst den leeren Frittierkorb in das Fett zu geben und danach die Speisen in die Fritteuse zu geben.
- Um zu hindern, dass das Frittierfett vorzeitig schmutzig wird, darf man die Speisen nicht vor oder während des Frittierens mit Salz bestreuen.
- Für ein gutes Resultat raten wir Ihnen, den Frittierkorb nicht voll zu befüllen, sondern maximal die Hälfte. Bei Tiefkühl-Pommes raten wir Ihnen, kleine Portionen zu frittieren, weil diese feuchter sind und sie das Frittierfett zu stark abkühlen.
- Wenn Sie frische Pommes machen, achten Sie darauf, dass die Pommes nach dem Waschen gut trocken sind. Frittieren Sie frische Pommes zweimal. Das erste Mal (Vorbacken) 5 bis 10 Minuten auf 170 Grad. Die Pommes abtropfen und einige Minuten abkühlen lassen. Den Thermostatkopf beim zweiten Mal (Fertigbacken) auf 190 Grad stellen und die Pommes 2 bis 4 Minuten frittieren. Nach dem Frittieren gut abtropfen lassen.

## REINIGUNG & PFLEGE

Bevor Sie das Frittierfett filtrieren oder ersetzen möchten, müssen Sie die Fritteuse ganz abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose entfernen.

Durch regelmäßiges Filtrieren kann das Fett viel länger verwendet werden. Das Frittierfett muss man nach 8 bis 12 Mal Frittieren ersetzen.

Das Frittierfett muss kalt filtriert werden. Gießen Sie das Frittierfett in eine saubere Schale, reinigen Sie den Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Behälter gut ab.

Gießen Sie das Frittierfett durch ein feines Sieb zurück in den Behälter. Kontrollieren Sie, ob das Niveau des Frittierfettes zwischen den Minimum und Maximum Strich liegt.

Wenn Sie das Frittierfett ersetzen möchten, müssen Sie genau so vorgehen.

Flüssiges Frittierfett können Sie in die Flasche zurückgießen.

Wenn Sie Block-Fett verwenden, müssen Sie die Fritteuse auf niedrigster Temperatur anschalten und warten bis sich der ganze Block Fett vom Behälter löst. Achten Sie darauf das sie vorher die Korb entfernt haben. Jetzt können Sie den ganzen Block Frittierfett aus die Fritteuse heben und in zum Beispiel alte Zeitungen einpacken. Werfen Sie das gebrauchte Frittierfett in der originalen Verpackung oder Blockfett eingepackt in alte Zeitungen weg. Das Frittierfett nie im Spülbecken wegspülen.

Der Deckel hat einen permanenten Filter aus Metal, der Gerüche zurückhält, Dampf aber durchlässt. Reinigen Sie den Deckel regelmäßig, sodass der Filter nicht verstopft. Den Deckel und den Frittierkorb können Sie mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Sorgen Sie dafür, dass Sie den Deckel und den Korb gründlich abtrocknen bevor Sie diese verwenden.

Reinigen Sie den Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Behälter gut ab. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

**Verwenden Sie niemals Reinigungs- oder Scheuermittel! Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**


## 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 ist zu 100% recycelbar; sammeln Sie das Verpackungsmaterial daher getrennt ein.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ – FR

- **Veillez lire ces consignes avant de mettre l'appareil en marche et conservez-les afin de vous y référer à l'avenir.**
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
-  **Attention ! Évitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.**
- Avant de brancher l'appareil sur une prise, vérifiez que la tension électrique de votre domicile correspond à la tension indiquée sous le socle de l'appareil.
- Ne pliez jamais le cordon électrique d'une manière trop serrée et ne le laissez pas pendre au-dessus d'éléments brûlants.
- Déroulez totalement le cordon électrique afin d'éviter tout risque de surchauffe du cordon.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui diffusent de la chaleur, tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenir l'appareil à une certaine distance des murs ou autres objets qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance si celui-ci est bien marche.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien débranché. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche de l'appareil, le cordon électrique ou l'appareil lui-même sont endommagés, ou bien si l'appareil ne fonctionne plus comme il se doit, ou bien s'il est tombé ou alors encore s'il a été endommagé d'une autre manière. Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. Ne changez en aucun cas vous-même la fiche de l'appareil ou le cordon électrique. Les réparations effectuées sur des appareils électriques doivent être exclusivement faites par des réparateurs qualifiés. Des réparations qui ne seraient pas correctement effectuées pourraient présenter de graves dangers pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces qui ne soient pas recommandées ou livrées par le fabricant.

- Si vous n'utilisez pas votre appareil ou si vous devez le nettoyer, éteignez totalement l'appareil et retirez la fiche de l'appareil de la prise de contact.
- Ne pas tirer sur le cordon électrique ni sur l'appareil lui-même pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants entre 0 et 8 ans. Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus que sous la surveillance constante d'un adulte.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées, ou bien encore ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires à son fonctionnement, si cette utilisation se fait avec l'aide d'un accompagnant ou après avoir reçu les consignes de sécurité de l'appareil et compris les dangers que son usage implique. Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance distinct.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage :
  - en cuisine du personnel, en magasin, en bureau ou dans d'autres environnements de travail
  - par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres types d'habitation
  - dans des environnements de type chambres d'hôtes ou agrotourisme.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne ou d'une défectuosité, nous vous conseillons alors, une fois après avoir retiré la fiche de la prise de courant murale, de couper le cordon électrique. Emportez l'appareil au service correspondant de votre commune.

- En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil; si la sécurité de l'appareil a sauté, cela peut vouloir indiquer une défectuosité, et ceci ne peut pas se réparer en enlevant ou en remplaçant cette sécurité. Il est indispensable d'utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
- **Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**
- Ce appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Si cet appareil a été utilisé d'une manière abusive, il ne pourra être question de dommages et intérêts en cas de panne, et tout droit de garantie sera annulé.



## DÉFINITION DE L'APPAREIL

1. Fenêtre
2. Couvercle
3. Filtre
4. Réservoir avec revêtement antiadhésif
5. Lampe témoin - tension
6. Lampe témoin - thermostat
7. Bouton de thermostat
8. Poignée encoche
9. Bouton d'ouvrez le couvercle
10. Panier à frire avec poignée rabattable



## POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il faut procéder aux opérations suivantes: déballer l'appareil avec précaution et retirer tout le matériel d'emballage. Veiller à ce que le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) soit hors de portée des enfants.

Après avoir retiré l'appareil de son emballage, contrôler minutieusement s'il n'y a pas de dommages visibles ayant peut être causés pendant le transport.

Poser l'appareil sur une surface stable et résistant à la chaleur.

Ouvrez le couvercle en appuyant sur la touche de libération. Retirez le couvercle et le panier de la friteuse.

Nettoyez le corps de la friteuse et le cuve avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle et séchez-les bien.

Nettoyez le couvercle et le panier de la friture avec de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle.

Séchez-les bien avant d'utiliser. Remplacez le couvercle.

Remplissez le réservoir de la friture entre la marque du niveau minimal et la marque maximal, entre 2,5 litres. La friture ne doit en aucun cas être en-dessous du niveau minimal. Si vous utilisez des blocs de graisse à frire, il faut d'abord les couper avant de les mettre dans la friteuse. Si vous réutilisez la graisse qui est déjà dans la friteuse, faites quelques trous au milieu de la surface de graisse durcie.

Introduisez la fiche de l'appareil dans une prise de courant et réglez le thermostat à 130°C. Attendez que les blocs soient entièrement fondus. Tournez sur le bouton du thermostat pour mettre la friteuse à la température voulue.

## FRIRE

- Poser l'appareil sur une surface stable et résistant à la chaleur.
- Introduisez alors la fiche de l'appareil dans une prise de courant. La lampe témoin rouge va s'allumer.
- Tournez le thermostat sur la température désirée. A la friteuse, seulement 130°-160°-190° sont indiquées. Chaque point en dessous du bouton de thermostat correspond avec une augmentation de 15 degrés.
- Dès que la température désirée sera atteinte, la lampe témoin vert s'éteint et la friteuse sera prête à l'emploi. En cas de refroidissement de la température de la friture, le thermostat ainsi que la lampe témoin se remettent en marche.

- La friteuse est en marche.
- Rabattre la poignée vers le haut, veillez à ce qu'elle soit bien fixée par un clic et retirez le panier.
- Remplissez le panier-égouttoir (pas plus des 2/3) avec les aliments à faire frire. Éliminez le maximum de glace et d'eau et tamponnez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs.
- Faites descendre tout doucement le panier-égouttoir dans la friture, de sorte que l'eau présente dans les aliments puisse s'évaporer sans problème.
- Réfermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton pour rabattre la poignée du panier à frire vers le bas et poussez la poignée dans l'ouverture du corps.
- Si les aliments à frire sont prêts, vous pouvez ouvrir le couvercle avec le bouton. **Attention:** la vapeur est brûlante.
- Rabattre la poignée vers le haut, veillez à ce qu'elle soit bien fixée par un clic et retirez le panier de la graisse à frire.
- Secouez légèrement le panier à friture pour faire tomber l'excédent de gras et accrochez-le avec les crochets sur le bord du réservoir pour faire égoutter les frites.
- Sortir le panier de la friteuse et servir. Remettre le panier à friture et fermer le couvercle.

## APRÈS FRIRE

Après frire, arrêtez la friteuse. Tournez le bouton de thermostat à 0 et retirez la fiche de la prise de courant.

Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci soit **entièrement refroidie**. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.

## CONSEILS

- **Attention:** pendant et après la friture, il se peut que des gouttes de condensation tombent dans le gras brûlant de la friture. Le bruit assez fort que vous pouvez entendre est la réaction de l'humidité sur le gras brûlant de la friture. C'est tout à fait normal et cela n'a aucun impact sur le bon fonctionnement de votre friteuse.
- **Attention:** Pour faire frire du poisson, de la volaille, de la viande ou des aliments enveloppés dans de la pâte feuilletée, etc. faites d'abord descendre le panier-égouttoir vide dans le réservoir de la friture et ce n'est qu'après que vous pouvez y mettre les aliments à faire frire. Ceci est tout simplement une façon d'éviter que les aliments ne s'attachent au panier-égouttoir.
- Afin d'empêcher que l'huile ne devienne sale trop vite, les aliments ne doivent pas être sales avant d'être frites, ni pendant que vous les faites frire.
- Pour un bon résultat, il est conseillé de ne pas faire frire avec un panier complet mais seulement la moitié. Pour les frites surgelées, il est conseillé de les faire frire en petites quantités, parce qu'elles contiennent plus d'humidité et que cela refroidirait trop la graisse de friture.
- Si l'on prépare des pommes de terre fraîches: sécher bien les frites après les avoir lavées afin que l'eau ne tombe pas dans la friture. Faire frire les frites en deux fois. Le premier passage (précuisson) pendant 5 à 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième passage (cuisson dorée) pendant 2 à 3 minutes à 190 degrés. Laisser bien égoutter.

## SYSTÈME DE SÉCURITÉ

Laissez refroidir l'appareil avant de la nettoyer et retirez la fiche de la prise de courant.

L'huile et la graisse perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques. Vous devez donc les changer régulièrement (toutes les 8 à 12 utilisations).

La graisse de friture doit être filtrée alors qu'elle est froide. Versez-la par le bec verseur dans un saladier propre.

L'intérieur peut se nettoyer avec un chiffon légèrement humide ou du papier absorbant, mais veillez toujours à ne pas introduire de liquide dans la cuve. Séchez-les bien.

Lorsque vous reversez la graisse de friture dans le réservoir, faites-la couler sur une fine passoire. Contrôlez chaque fois le niveau de la graisse de friture qui doit se trouver entre le niveau minimum et maximum.

Si vous voulez changer la graisse de friture, procédez de la même manière.

Vous pouvez reverser la graisse de friture liquide dans les bouteilles.

Si vous utilisez des blocs de graisse, réglez la friteuse sur la position la plus basse de façon à ce que les blocs se détachent de la paroi. N'oubliez pas de retirer le panier à friture avant. Vous pouvez maintenant retirer de la friteuse le bloc de graisse à frire et l'emballer dans du journal.

Ne jamais jeter la graisse de friture dans l'évier.

Le couvercle est pourvu d'un filtre permanent en métal et arrête les odeurs, mais laisse passer la vapeur.

Nettoyez régulièrement le couvercle pour éviter que le filtre ne se bouche.

Nettoyez le couvercle et le panier de la friture avec de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle. Veillez dans tous les cas à ce que les parties soit bien sec avant de le réutiliser.

L' intérieur peut se nettoyer avec un chiffon légèrement humide ou du papier absorbant, mais veillez toujours à ne pas introduire de liquide dans le cuve. Séchez-les bien.

Nettoyer les parois extérieures de l'appareil avec un chiffon humide et un produit vaisselle doux.

**Ne jamais utiliser de détergent et/ou de produit abrasif! Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**


## 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. L'évacuation adéquate du produit permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé publique.

Le matériel d'emballage de ce produit est 100 % recyclable ; veuillez donc 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 del aparato cuando 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 deje nunca el aparato sin supervisión si está en funcionamiento.
- Si quiere cambiar de lugar el aparato, este deberá estar desconectado y totalmente frío. Al cambiarlo de sitio, deberá utilizar ambas manos.
- 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 conecte nunca el aparato a un temporizador externo ni a un sistema de control remoto aparte, para evitar situaciones de riesgo.
- No deje nunca el aparato sin supervisión si está en funcionamiento.
- Este aparato se ha concebido únicamente para uso doméstico y no es apto para los siguientes usos:
  - en cocinas de personal, en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
  - por clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
  - en alojamientos tipo pensión;
  - en granjas.
- En caso de avería, no trate de repararla por su cuenta; la activación de la función de protección del aparato puede indicar un fallo que no se resolverá quitando o sustituyendo dicha 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 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. Ventana
2. Tapa
3. Filtro
4. Depósito con capa antiadherente
5. Piloto indicador de encendido
6. Piloto indicador del termostato
7. Mando del termostato
8. Ranura para sujetar
9. Botón para abrir la tapa
10. Cesta de freír con asa plegable



## 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.

Abra la tapa pulsando el botón. Separe la tapa tirando de ella hacia arriba, perpendicular a la freidora.

Saque la cesta de freír. Limpie el exterior y el depósito exclusivamente con un paño húmedo y séquelos bien. Limpie la tapa y la cesta de freír con agua caliente y un detergente suave. Procure que la tapa y la cesta estén bien secas antes de volver a ponerlas en su sitio. Vuelva a poner la tapa en la freidora.

Llene el depósito de aceite o grasa para freír hasta un nivel situado entre el mínimo y el máximo, aproximadamente 2,5 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.

Si utiliza grasa en bloques, primero corte estos bloques en trocitos. Encienda la freidora enchufándola a la corriente y coloque el mando del termostato a 130 grados hasta que los bloques de grasa se hayan derretido por completo. A continuación, lleve el termostato a la temperatura deseada.

## FRITURA

- Coloque la freidora sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Enchufe el aparato a la corriente. La luz roja del termostato se encenderá.
- Gire el mando del termostato hacia la derecha hasta la temperatura deseada. En la freidora, únicamente se han marcado las temperaturas de 130° - 160° - 190°. Los puntos intermedios alrededor del mando del termostato corresponden a incrementos de 15 grados.
- Una vez alcanzada la temperatura programada, el piloto verde se apagará. Cuando la temperatura descienda, el termostato y el piloto se volverán a encender.

- La freidora estará lista para empezar a freír.
- Pliegue el asa hacia arriba, compruebe que está bien enganchada y saque la cesta de la freidora.
- 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.
- Cierre bien la tapa.
- Pulse el botón para volver a desplegar el asa de la cesta hacia abajo y empuje el asa en el orificio de la carcasa.
- Una vez fritos los productos, puede abrir la tapa mediante el botón correspondiente. **Cuidado:** Saldrá vapor caliente.
- Pliegue el asa hacia arriba, compruebe que está bien enganchada y lleve la cesta hacia arriba para sacarla del aceite.
- Sacuda con cuidado la cesta para escurrir el exceso de grasa y cuelgue la cesta con el gancho en el borde del depósito para que siga escurriendo.
- Saque la cesta de la freidora y sirva la comida. Vuelva a poner la cesta, pliegue el asa y cierre la tapa.

## DESPUÉS DE LA FRITURA

Cuando haya acabado de freír, gire el mando del termostato a la posición 0 y desenchufe el aparato.

Espera a que la freidora **se enfríe por completo** antes de moverla. Para mover la freidora, utilice siempre las dos manos y sujétela por las ranuras de la parte de abajo.

## 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 la freidora se ensucie antes de tiempo, evite echar sal a los productos antes o durante la fritura.
- Para conseguir un buen resultado, se aconseja no llenar hasta arriba la cesta de freír. Para las patatas fritas congeladas, se aconseja prepararlas en porciones más pequeñas, porque contienen más humedad y podrían enfriar el aceite de freír.
- 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. Escorra 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.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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 el uso de ese aceite. 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 través de la boca de vertido a un recipiente limpio. Lave el depósito con agua caliente y un poco de detergente. Seque bien el depósito.

Cuando vuelva a verter el aceite en el depósito, páselo por un colador fino. Compruebe cada vez que el nivel de aceite se encuentra entre los niveles mínimo y máximo.

Si quiere cambiar el aceite, siga las mismas instrucciones.

La grasa de freír líquida se puede volver a verter en las botellas.



Si utiliza bloques de grasa, encienda la freidora a la temperatura más baja hasta que el bloque se separe de la pared. No olvide sacar la cesta de freír antes de ese momento. Entonces, podrá sacar el bloque de grasa de freír de la freidora y envolverlo, por ejemplo, en papel de periódico.

Tire la grasa de freír usada en su envase original o, si son bloques, envuelta en papel de periódico o similar. **Nunca** tire el aceite o la grasa de freír por el fregadero.

La tapa tiene un filtro metálico permanente que retiene los olores pero deja salir el vapor.

Lave con regularidad toda la tapa para evitar que se atasque el filtro.

Limpie la tapa y la cesta de freír con agua caliente con un poco de detergente disuelto. Después de la limpieza, compruebe que todas las piezas estén bien secas.

Lave el depósito con agua caliente y un poco de detergente. Seque bien el depósito.

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 el aparato, 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 il contatto con le superfici calde durante il funzionamento dell'apparecchio.**
- 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.
- Assicursi sempre che l'apparecchio sia posizionato su una superficie liscia e piana e che sia destinato soltanto all'uso domestico.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Prima di spostare l'apparecchio, assicurarsi che sia spento e si sia completamente raffreddato. Quindi, afferrarlo con entrambe le mani.
- 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. Le operazioni di manutenzione e riparazione degli apparecchi elettrici devono essere effettuate esclusivamente 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.**
- Per prevenire il verificarsi di situazioni pericolose, non spegnere mai l'apparecchio mediante un timer o un telecomando esterni.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Questo apparecchio è destinato unicamente a un uso domestico, mentre non sono previsti:
  - 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.

- 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 l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua.**
- 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. Finestra di controllo
2. Coperchio
3. Filtro
4. Vasca di cottura con strato antiaderente
5. Spia luminosa (apparecchio acceso)
6. Spia luminosa (temperatura raggiunta)
7. Manopola del termostato
8. Impugnatura
9. Pulsante per l'apertura del coperchio
10. Cestello con manico pieghevole



## 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 subiti durante il trasporto. Posizionare la friggitrice su una superficie piana e resistente al calore.

Aprire il coperchio premendo il pulsante apposito. Rimuovere il coperchio dalla friggitrice sollevandolo. Rimuovere il cestello. Pulire l'esterno della friggitrice e la vasca di cottura con un panno umido, quindi asciugarli con cura. Pulire il coperchio e il cestello con acqua calda e un detersivo delicato per piatti, quindi asciugarli con cura. Riagganciare il coperchio alla friggitrice.

Riempire la vasca di cottura di grasso per frittura, rimanendo sempre fra il livello minimo e quello massimo, circa 2,5 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.

Qualora si utilizzi grasso solido, prima di inserirlo nella vasca di cottura tagliare i blocchi in pezzi più piccoli. Inserire la spina della friggitrice in una presa di corrente e selezionare la temperatura di 130 °C per sciogliere il grasso. Quando il grasso sarà completamente sciolto, impostare il termostato sulla temperatura di cottura desiderata.

## COME FRIGGERE

- Posizionare la friggitrice su una superficie piana e resistente al calore.
- Inserire la spina in una presa di corrente. La spia luminosa del termostato (rossa) si accenderà.
- Ruotare la manopola del termostato verso destra fino alla posizione desiderata. Sulla friggitrice sono indicate soltanto le temperature di 130, 160 e 190 °C, mentre i puntini stanno a indicare ciascuno un aumento di 15 gradi.
- Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la spia verde si spegnerà. Qualora si verifici un calo nella temperatura, il termostato si riattiverà automaticamente e la spia luminosa si riaccenderà.
- La friggitrice è ora pronta per friggere.

- Distendere il manico sollevandolo, assicurarsi che rimanga ben saldo in posizione e rimuovere il cestello dalla friggitrice.
- Riempire il cestello (non oltre i due terzi) con i cibi 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, quindi chiudere il coperchio.
- Premere il pulsante sul manico del cestello per poterlo ripiegare verso il basso, riportandolo in posizione iniziale.
- Una volta terminata la cottura, aprire il coperchio premendo il pulsante apposito. **Attenzione:** dalla friggitrice uscirà vapore molto caldo.
- Distendere il manico sollevandolo, assicurarsi che rimanga ben saldo in posizione ed estrarre il cestello dal grasso di frittura.
- Scuotere leggermente il cestello per eliminare il grasso in eccesso e appoggiarlo al bordo della vasca di cottura tramite l'apposito gancio per consentire al grasso di scolare.
- Rimuovere il cestello dalla friggitrice e servire. Quindi, reinserire il cestello nella friggitrice, ripiegare il manico in posizione iniziale e chiudere il coperchio.

## A FRITTURA TERMINATA

A frittura terminata, riportare la manopola del termostato in posizione iniziale (0) e rimuovere la spina dalla presa di corrente.

Lasciare che la friggitrice **si raffreddi completamente** prima di spostarla. Per spostare la friggitrice, utilizzare sempre due mani e servirsi delle apposite impugnature sulla base.

## 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 di 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. 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.
- 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, impostare il termostato su 190 °C e friggerle nuovamente per 2-4 minuti; infine, lasciarle scolare per bene.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di filtrare o sostituire il grasso per frittura, è necessario lasciare che la friggitrice si raffreddi completamente e staccare 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. Versare il grasso in un contenitore pulito tramite l'apertura apposita. Pulire la vasca di cottura con acqua calda e del detergente per piatti. Quindi, asciugarla con cura.

Quando si versa nuovamente il grasso nella vasca, si raccomanda di filtrarlo tramite un colino con maglia fine. Verificare costantemente che la quantità di grasso per frittura sia compresa fra il livello minimo e quello massimo.

In caso si desideri sostituire il grasso, procedere allo stesso modo.

Il grasso per frittura liquido può essere versato nuovamente nelle bottiglie che lo contenevano.

Qualora invece si utilizzi grasso solido, impostare la friggitrice sulla temperatura minima per permettere al grasso di staccarsi dalle pareti della vasca di cottura. Il cestello dovrà essere stato preventivamente rimosso. Quindi, rimuovere il blocco di grasso dalla friggitrice e avvolgerlo, ad esempio, in carta di giornale.

Smaltire il grasso per frittura esausto nella confezione originale o, in caso sia in blocchi, avvolto in carta di giornale. **Non** gettare mai il grasso per frittura usato nel lavandino.

Il coperchio è provvisto di un filtro permanente in metallo in grado di mantenere all'interno gli odori e lasciare fuoriuscire il vapore. Pulire regolarmente tutte le parti del coperchio per impedire che il filtro venga ostruito.

Pulire il coperchio e il cestello con una soluzione di acqua calda e detergente per piatti. Quindi, asciugarli con cura.

Pulire la vasca di cottura con una soluzione di acqua calda e detergente per piatti. Quindi, asciugarla 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 l'apparecchio, 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.

## SIKKERHEDSANVISNINGER – 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 indvendigt i apparatet, når det er tændt.**
- Apparatet må kun tilsluttes vekselstrøm fra en jordforbundet stikkontakt med en netspænding i overensstemmelse med oplysningerne på apparatets typeskilt.
- Netledningen må ikke bukkes 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 som f.eks. gardiner, håndklæder, køkkenrulle m.m.
- Sørg altid for, at apparatet står på et plant, jævnt underlag, og brug det kun indendørs.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tændt.
- Hvis apparatet skal flyttes, skal det først slukkes og være helt afkølet. Brug begge hænder til at flytte apparatet med.
- 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 kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn og er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de dermed forbundne farer.
- 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.**
- Apparatet må ikke tilsluttes en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem, da det kan medføre farlige situationer.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tændt.
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug og ikke til brug:
  - i personalekøkkener, butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
  - af gæster på hoteller, moteller og lignende
  - i Bed & Breakfast-miljøer
  - på landbrugsejendomme.
- Forsøg aldrig selv at reparere apparatet i tilfælde af fejl. Hvis apparatets sikring er gået, kan det tyde på en fejl, der ikke kan afhjælpes ved fjernelse eller udskiftning af sikringen. Der må kun bruges originale reservedele.
- **Apparatet, ledningen og stikket må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.**
- 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. Rude
2. Låg
3. Filter
4. Beholder med slipletbelægning
5. Kontrollampe – netspænding
6. Kontrollampe – termostat
7. Termostatknop
8. Udsparring til greb
9. Knap til åbning af låg
10. Friturekurv med sammenklappeligt greb



## 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.

Åbn låget ved at trykke på åbningsknappen. Tag låget af frituregryden ved at trække det lodret op. Tag friturekurven ud. Rengør apparatets yderside og beholderen med en fugtig klud, og tør begge dele grundigt af. Rengør låget og friturekurven med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Tør låget og friturekurven grundigt af, før de sættes på plads. Sæt låget på frituregryden.

Fyld friturefedt i beholderen til mellem minimum- og maksimumangivelsen, ca. 2,5 liter. Friturefedtet må under ingen omstændigheder komme under minimumangivelsen eller over maksimumangivelsen. I beholderen angiver to vandrette streger henholdsvis minimum- og maksimumniveauet. Hvis der anvendes friturefedt i blokke, skal disse først skæres i mindre stykker. Tænd for frituregryden ved at sætte stikket i stikkontakten og indstille termostatknappen på 130 grader. Når friturefedtblokkene er smeltet helt, indstilles termostaten på den ønskede temperatur.

## FRITERING

- Anbring frituregryden på en varmebestandig og plan overflade.
- Sæt stikket i stikkontakten. Den røde termostatlampe lyser.
- Drej termostatknappen mod højre til den ønskede temperatur. På frituregryden er kun angivet 130° - 160° - 190°. Prikkerne omkring termostatknappen svarer hver især til en øgning på 15 grader.
- Når den ønskede temperatur er nået, slukker den grønne kontrollampe. Hvis temperaturen falder, tænder termostaten, og den røde kontrollampe lyser igen.
- Frituregryden er klar til fritering.
- Klap grebet op, så det klikker på plads, og tag friturekurven op af frituregryden.

- Fyld friturekurven (ikke mere end 2/3) med de produkter, der skal frituresteges. Produkterne, der skal frituresteges, 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.
- Luk låget godt til.
- Tryk på knappen for at klappe friturekurvens greb ned igen, og klik grebet på plads i åbningen i kabinettet.
- Når de friterede produkter er færdige, kan låget åbnes ved hjælp af åbningsknappen. **Pas på:** Dampen er meget varm.
- Klap grebet op, så det klikker på plads, og tag friturekurven op af friturefedtet.
- Ryst friturekurven let, så overskydende fedt rystes ud, og hæng friturekurven til afdrypning på beholderens kant ved hjælp af krogen.
- Tag friturekurven ud af frituregryden, og server produkterne. Sæt friturekurven på plads, klap grebet på plads, og luk låget.

## EFTER FRITERING

Efter endt fritering: Drej termostatknapen tilbage på 0, og tag stikket ud af stikkontakten.

Lad frituregryden **køle helt af**, før den flyttes. Brug altid begge hænder, når frituregryden flyttes, og brug udsparringerne på frituregrydens underside.

## 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 din 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. Det anbefales, at frosne pommes frites friteres i mindre portioner, da de indeholder mere vand og derfor afkøler friturefedtet for meget, hvis de tilberedes i større portioner.
- 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. Anden omgang (færdigstegning): Sæt termostatknapen på 190 grader, og friter pommes fritene i 2-4 minutter. Lad dem dryppe godt af efter endt fritering.

## RENGØRING & VEDLIGEHOLDELSE

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

Friturefedtet skal være koldt, før det filtreres. Hæld friturefedtet via hældetuden op i en ren skål. Rengør beholderen med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Tør beholderen grundigt af.

Hæld friturefedtet tilbage i beholderen gennem en finmasket si. Kontroller hver gang, at friturefedtniveauet er mellem minimum- og maksimumangivelsen.

Følg samme fremgangsmåde ved udskiftning af friturefedtet.

Flydende friturefedt kan hældes tilbage i flaskerne.

Hvis der anvendes friturefedt i blokke, skal frituregryden tændes på laveste indstilling, så blokken løsner sig fra beholderens væg. Forinden skal friturekurven være fjernet. Nu kan friturefedtblokken tages op af frituregryden og pakkes ind i f.eks. avispapir. Kasser det brugte friturefedt i originalemballagen eller, hvis der er anvendt blokke, pakket ind i avispapir. Hæld **aldrig** friturefedt i afløbet.

Låget er forsynet med et permanent metalfilter, som filtrerer lugt fra, men lader damp trænge igennem. Rengør hele låget regelmæssigt for at undgå tilstopning af filteret. Rengør låget og friturekurven med varmt vand tilsat et mildt opvaskemiddel. Tør delene grundigt af efter rengøringen.

Rengør beholderen med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Tør beholderen grundigt af. Frituregrydens yderside kan rengøres med en fugtig klud, eventuelt med lidt opvaskemiddel.


**Brug ikke aggressive eller skurende midler til rengøring af apparatet. Nedsænk aldrig apparatet, 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 frasortering 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! Unikać dotykania gorących powierzchni w urządzeniu, gdy jest ono włączone.**
- Należy podłączać urządzenie wyłącznie do źródeł prądu zmiennego, do uziemionego gniazdka o napięciu sieciowym zgodnym z informacją podaną na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Kabela 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 umieszczać 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 upewniać się, że urządzenie stoi na równym, płaskim podłożu i używać go wyłącznie wewnątrz.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, jeśli jest włączone.
- Jeśli chcesz przemieścić urządzenie, musisz zadbać o to, aby było one wyłączone i całkowicie ostygło. Podczas przemieszczania urządzenia należy używać obu rąk.
- Nie używać 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 można ciągnąć za kabel ani 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, należy wyłączyć je całkowicie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- **Przed napełnieniem frytkownicy tłuszczem do smażenia zadbaj o to, aby w pokrywie ani w zbiorniku nie znajdowała się wilgoć.**
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania, aby zapobiec niebezpiecznym sytuacjom.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, jeśli jest włączone.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych i nie może być używane:
  - 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.
- 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 urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie.**
- 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. Szyba
2. Pokrywa
3. Filtr
4. Zbiornik z powłoką nieprzywierającą
5. Kontrolka – zasilania sieciowego
6. Kontrolka – termostatu
7. Pokrętło termostatu
8. Wgłębienie do chwytania
9. Przycisk OTWIERANIA pokrywy
10. Kosz do smażenia ze składaną 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) trzymać 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.

Otwórz pokrywę, naciskając przycisk otwierania. Zdemontuj pokrywę, wyciągając ją prosto do góry z frytkownicy. Zdemontuj kosz do smażenia. Wyczyść frytkownicę na zewnątrz oraz zbiornik wyłącznie przy użyciu wilgotnej ściereki i dobrze ją wysusz. Wyczyść pokrywę i kosz do smażenia przy użyciu ciepłej wody i delikatnego płynu do mycia naczyń. Zadbaj o to, aby pokrywa i kosz od smażenia były całkowicie suche przed ponownym użyciem. Ponownie załóż pokrywę na frytkownicę.

Napełnij zbiornik tłuszczem do smażenia między poziomem minimalnym a maksymalnym, ok. 2,5 litra. 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.

Jeśli korzystasz z tłuszczu do smażenia w kostkach, pokrój je najpierw w mniejsze kosteczki. Włącz frytkownicę, podłączając wtyczkę do gniazdka i ustaw pokrętło termostatu na 130 stopni, aż kostki tłuszczu do smażenia całkowicie się roztopią. Następnie ustaw termostat na odpowiednią temperaturę.

## SMAŻENIE

- Ustaw frytkownicę na odpornym na wysokie temperatury i płaskim podłożu.
- Podłącz wtyczkę do gniazdka. Czerwona kontrolka termostatu będzie świecić.
- Przekręć pokrętło termostatu w prawą stronę na odpowiednią temperaturę. Na frytkownicy podane są wyłącznie temperatury 130°-160°-190°. Kropki wokół pokręta termostatu odpowiadają zwiększeniu temperatury każdorazowo o 15 stopni.
- Kiedy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura, zielona kontrolka wyłączy się. W przypadku spadku temperatury termostat automatycznie się włącza, a kontrolka ponownie się zapala.



- Frytkownica jest gotowa do smażenia.
- Rozłóż rączkę do góry, aż usłyszysz kliknięcie, a następnie wyciągnij kosz do smażenia z frytkownicy.
- Napelnij 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.
- Dobrze zamknij pokrywę.
- Naciśnij przycisk, aby ponownie złożyć rączkę kosza do smażenia w dół i wciśnij rączkę w otwór obudowy.
- Kiedy produkty do smażenia są gotowe, można otworzyć pokrywę przy użyciu przycisku otwierania. **Uwaga:** para jest gorąca.
- Rozłóż rączkę do góry, aż usłyszysz kliknięcie, a następnie wyciągnij do góry kosz do smażenia z tłuszczu.
- Lekko potrząśnij koszem do smażenia, aby usunąć nadmiar tłuszczu i powieś kosz na haczyku na brzegu zbiornika, aby reszta tłuszczu ociekla.
- Wyciągnij kosz do smażenia z frytkownicy i serwuj jedzenie. Ponownie włóż kosz do smażenia, złóż rączkę i zamknij pokrywę.

## PO SMAŻENIU

Po zakończeniu smażenia przekręć pokrętko termostatu na pozycję 0 i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

Pozwól frytkownicy **całkowicie ostygnąć**, zanim ją przemieścisz. Podczas przemieszczania frytkownicy zawsze używaj obu rąk i korzystaj z zagłębień w dolnej jej części.

## 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 napelniać do końca kosza do smażenia. 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.
- 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 smaź frytki przez 2 do 4 minut. Odpowiednio odsącz frytki po smażeniu.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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 przez lejek do czystej miski i wyciśnij zbiornik ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Dokładnie wysusz zbiornik.

W przypadku ponownego wlewania tłuszczu do zbiornika, należy przefiltrować go przez drobne sito. Za każdym razem sprawdzaj, czy poziom tłuszczu do smażenia znajduje się między minimum a maksimum.

Jeśli chcesz wymienić tłuszcz do smażenia, wykonaj następujące czynności.

Ciekły tłuszcz do smażenia można ponownie wlać do butelek.

Jeśli korzystasz z tłuszczu w kostkach, ustaw frytkownicę na najniższy poziom grzania, aby tłuszcz odszedł od ścianek. Pamiętaj o tym, aby kosz do smażenia był w tym czasie wyjęty. Następnie możesz wyciągnąć zastygnięty tłuszcz z frytkownicy i zapakować go np. w papier gazetowy. Wyrzuć zużyty tłuszcz do smażenia w oryginalnym opakowaniu lub w kostkach owiniętych w gazetę. **Nigdy** nie sputkuj tłuszczu do smażenia w toalecie.

Pokrywa jest wyposażona w stały filtr metalowy, który powstrzymuje zapachy, ale przepuszcza parę. Regularnie czyść całą pokrywę, aby nie dopuścić do zatkania filtra. Wyczyść pokrywę i kosz do smażenia przy użyciu gorącej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Zadbaj o to, aby odpowiednio wysuszyć elementy po czyszczeniu.

Wyczyść zbiornik przy użyciu gorącej wody i niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Dokładnie wysusz zbiornik. Frytkownicę na zewnątrz można czyścić wilgotną ściereczką, ewentualnie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

**Na potrzeby czyszczenia urządzenia nie używaj żadnych środków żrących ani ściernych. Nie zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie ani 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 přečtěte celý návod k použití a pečlivě ho uchovejte k pozdějšímu nahlédnutí.**
- Spotřebič používejte pouze pro účely popsané v tomto návodu.
-  **Pozor! Nedotýkejte se horkých povrchů uvnitř spotřebiče, je-li zapnutý.**
- Spotřebič připojte pouze ke střídavému proudu, do nástěnné zásuvky s napájecím napětím podle údajů na typovém štítku spotřebiče.
- Nikdy ostře neohýbejte napájecí kabel ani jej nevedte 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.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je v provozu.
- Pokud chcete spotřebič přemístit, ujistěte se, že je vypnutý a úplně vychladlý. Při přemísťování spotřebiče používejte obě ruce.
- 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 starší 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 fritézu začnete plnit fritovacím tukem, tak dejte pozor, aby ve víku nebo v nádrži nebyla žádná tekutina.**
- Abyste předešli nebezpečným situacím, tak spotřebič nikdy nepřipojujte k externímu časovači nebo samostatnému systému dálkového ovládní.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je v provozu.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro použití v domácnosti a ne pro použití:
  - 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
- V případě poruchy opravu nikdy neprovádějte sami. Pokud selže zabezpečovací zařízení ve spotřebiči, může se jednat o závadu, kterou nelze odstranit odstraněním nebo nahrazením tohoto zabezpečení. Je třeba používat výhradně originální díly.
- **Spotřebič, kabel nebo zástrčku nikdy nenořte do vody.**
- 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 PRODUKTU

1. Okénko k nahlížení
2. Víko
3. Filtr
4. Nádrž s nepřilnavým povlakem
5. Kontrolka - síťové napětí
6. Kontrolka - termostat
7. Knoflík termostatu
8. Vybírání pro úchyt v ruce
9. Tlačítko pro otevření víka
10. Fritovací koš se sklápěcí rukojetí



## 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.

Otevřete víko stisknutím tlačítka na víku. Sejměte víko tak, že jej z fritézy zvednete přímo nahoru.

Vyjměte fritovací koš. Vnějšíšek spotřebiče a nádrž čistěte pouze vlhkým hadříkem a dobře osušte. Vyčistěte víko a fritovací koš teplou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Zajistěte, aby víko i fritovací koš byly zcela suché, než je umístíte zpět. Dejte víko zpět na fritézu.

Naplňte nádrž fritovacím tukem tak, aby jeho množství bylo mezi minimální a maximální hladinou, ca 2,5 litru. Fritovací tuk se v žádném případě nesmí dostat pod minimální nebo nad maximální hladinu. V nádrži jsou dvě horizontální značky, které udávají minimální a maximální hladinu.

Používáte-li fritovací tuk v blocích, nejprve bloky nakrájejte na menší kousky. Zapněte fritézu zapojením zástrčky do zásuvky a nastavte termostat na 130 stupňů, dokud se kusy fritovacího tuku úplně nerozpustí. Pak termostat nastavte na požadovanou teplotu.

## FRITOVÁNÍ

- Umístěte fritézu na plochý podklad odolný proti teplotě.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky. Rozsvítí se červená kontrolka termostatu.
- Otočte knoflíkem termostatu doprava na požadovanou teplotu. Na fritéze je uvedeno pouze 130° - 160° - 190°. Tečky kolem knoflíku termostatu odpovídají zvýšení vždy o 15 stupňů.
- Jakmile je dosaženo požadované teploty, zelená kontrolka zhasne. Při snížení teploty se zapne termostat a opět se rozsvítí kontrolka.
- Fritéza je připravena k fritování.
- Vyklopte rukojeť nahoru, až ji kliknutím zafixujete v poloze a vyjměte fritovací koš z fritézy.

- 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.
- Víko dobře zavřete.
- Stiskněte tlačítko, abyste rukojeť fritovacího koše sklopili zpátky dolů a vtlačte rukojeť do otvoru v plášti spotřebiče.
- Jakmile jsou fritované potraviny hotové, můžete otevřít víko pomocí tlačítka pro otvírání. **Pozor:** pára je horká.
- Vyklopte rukojeť nahoru, až ji kliknutím zafixujete v poloze a vytáhněte fritovací koš z fritovacího tuku směrem nahoru.
- Fritovacím košem lehce zatřepete, abyste setřásli přebytečný tuk a pomocí háčku fritovací koš zavěste na kraj nádrže a nechte odkapat.
- Vyjměte fritovací koš z fritézy a můžete servírovat jídlo. Umístěte fritovací koš zpátky, zaklapněte rukojeť dolů a zavřete víko.

## PO FRITOVÁNÍ

Až budete hotoví s fritováním, otočte knoflíkem termostatu na 0 a vyndejte zástrčku ze zásuvky.

Než fritézu budete přemísťovat, nechte ji **zcela vychladnout**. Při přemísťování fritézy používejte vždy obě ruce a vybraní pro ruční úchyt 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 nádrže a až potom do něj vložit potraviny určené k fritování. Vyhnete se tak 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 vhodná fritovací koš úplně neplnit úplně. U zmrazených hranolků je vhodné je fritovat v menších porcích, protože obsahují více vlhkosti a fritovací tuk se jinak příliš ochladí.
- Při přípravě čerstvých hranolků z brambor je po umytí důkladně osušte, aby se do fritovacího tuku nedostala žádná vlhkost. Čerstvé hranolky fritujte dvakrát. Poprvé (předpečení) 5 až 10 minut při 170 stupních. Hranolky nechte odkapat a několik minut vychladnout. Podruhé zapněte knoflík termostatu (dopečení) na 190 stupňů a hranolky 2 až 4 minuty dopečete. Po fritování je nechte dobře odkapat.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před filtrováním nebo výměnou fritovacího tuku nechte fritézu zcela vychladnou a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Pravidelné filtrování fritovacího tuku významně prodlužuje dobu používání tuku. Doporučuje se vyměnit fritovací tuk po 8 až 12 fritováních.

Fritovací tuk je třeba filtrovat za studena. Fritovací tuk nalijte pomocí nálevky do čisté mísy, očistěte nádrž horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nádrž dobře osušte. Při opětovném nalévání fritovacího tuku do nádrže přelijte fritovací tuk přes jemné síto. Vždy zkontrolujte, zda je hladina fritovacího tuku mezi minimem a maximem. Pokud chcete fritovací tuk vyměnit, postupujte stejně.

Tekutý fritovací tuk můžete nalít zpět do lahví.

Pokud používáte pevný fritovací tuk, nastavte fritézu na nejnižší teplotu, aby se blok uvolnil od stěn. Dejte pozor, abyste předtím vyjmuli fritovací koš. Pak můžete blok fritovacího tuku vyjmout a zabalit například do novinového papíru. Použitý fritovací tuk vyhoďte v originálním obalu nebo v blocích zabalených do novin. Fritovací tuk **nikdy** nevylévejte do odpadu.

Víko je opatřeno stálým kovovým filtrem, který zadržuje pachy, ale propouští páru. Celé víko pravidelně čistěte, abyste zabránili ucpání filtru.

Vyčistěte víko a koš horkou vodou, kam přidáte trochu prostředku na mytí nádobí. Dbejte na to, aby po vyčištění byly jednotlivé díly dobře osušené.

Nádržku čistěte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nádrž dobře osušte.  
Vnější plochy fritézy můžete čistit vlhkým hadříkem, případně lze použít prostředek na mytí nádobí.

**Na čištění nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky. Nikdy nenotejte spotřebič, kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.**

## 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 len na účely popísané v tomto návode.
-  **Pozor! Nedotýkajte sa horúcich povrchov vnútri spotrebiča, ak je zapnutý.**
- Spotrebič pripájajte len k striedavému prúdu, do nástennej zásuvky s napájacím napätím podľa údajov na typovom štítku spotrebiča.
- Napájací kábel nikdy prudko neohýbajte, ani ho nevedzte cez horúce plochy.
- Kábel úplne rozviňte, aby nedošlo k jeho prehriatiu.
- Spotrebič nikdy neumiestňujte do blízkosti zariadení, ktoré produkujú teplo, ako sú rúry, plynové sporáky, varné dosky atď. Spotrebič musí byť umiestnený v bezpečnej vzdialenosti od stien alebo iných predmetov, ktoré by sa mohli vznietiť, ako sú záclony, utierky (bavlnené alebo papierové atď.).
- Vždy sa uistite, že spotrebič je na rovnom a hladkom povrchu, a používajte ho iba v interiéri.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru, keď je v prevádzke.
- Spotrebič musí byť pri premiestňovaní vypnutý a úplne vychladnutý. Pri premiestňovaní spotrebiča používajte obe ruky.
- Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodenú zástrčku alebo kábel, ak je sám poškodený, nefunguje správne, spadol alebo je poškodený iným spôsobom. Vtedy sa obráťte na predajcu alebo na našu technickú podporu. Zástrčku ani kábel v žiadnom prípade svojpomocne nevymieňajte. Opravy elektrických spotrebičov musia vykonať výlučne odborníci.
- Nesprávne prevedené opravy môžu predstavovať pre používateľa značné nebezpečenstvo. Nepoužívajte spotrebič s dielmi, ktoré nedoporučil alebo nedodal výrobca.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky neťahajte za kábel ani za spotrebič. Nikdy sa spotrebiča nedotýkajte mokrými alebo vlhkými rukami.



- Spotrebič uchovávajte mimo dosahu detí. Deti si neuvedomujú nebezpečenstvá, ktoré môžu vzniknúť pri manipulácii s elektrickými spotrebičmi. Preto deťom nikdy nedovoľte manipulovať s elektrickými spotrebičmi bez dohľadu. Spotrebič a kábel uchovávajte mimo dosahu detí do 8 rokov.
- Deti od 8 rokov a staršie osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami môžu spotrebič používať pod dozorom alebo pokiaľ boli poučené o jeho bezpečnom používaní a chápu riziká spojené s jeho používaním.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie alebo údržbu spotrebiča nesmú prevádzkať deti, jedine v prípade, že by to prevádzkali pod dozorom.
- Ak spotrebič nepoužívate alebo nečistíte, úplne ho vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- **Skôr ako začnete fritézu plniť fritovacím tukom, presvedčte sa, že vo veku ani v nádobe nezostala žiadna tekutina.**
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy spotrebič nepripájajte k externému časovaču alebo samostatnému systému diaľkového ovládania.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru, keď je v prevádzke.
- Tento spotrebič je určený výhradne na použitie v domácnosti a nie na použitie:
  - v kuchynkách vo firmách, v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
  - hosťami v hoteloch, motelloch alebo v iných ubytovacích zariadeniach.
  - v ubytovaní typu Bed & Breakfast
  - na farmách
- Poruchu nikdy neopravujte sami; vyrazenie poistky v spotrebiči môže poukazovať na poruchu, ktorá sa nedá opraviť odstránením alebo výmenou poistky. Je potrebné používať iba originálne diely.
- **Spotrebič, kábel ani zástrčku nikdy neponárajte do vody.**

- Tento spotrebič je vhodný iba 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 PRODUKTU

1. Okno k nahliadnutiu
2. Veko
3. Filter
4. Nádoba s nepriľnavou vrstvou
5. Kontrolka - sieťové napätie
6. Kontrolka - termostat
7. Tlačidlo termostatu
8. Úchyt na vybratie
9. Tlačidlo na otvorenie veka
10. Fritovací kôš so sklopnou rukoväťou



## PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím spotrebiča postupujte nasledovne: fritézu opatrne vybaľte a odstráňte všetok obalový materiál. Obaly (plastové sáčky a kartón) uchovávajúte mimo dosahu detí. Po vybalení starostlivo skontrolujte, či spotrebič nejaví známky vonkajšieho poškodenia, ku ktorému mohlo dôjsť počas prepravy. Umiestnite fritézu na plochý podklad odolný voči teplu.

Otvorte veko stlačením tlačidla na veku. Zdvihnite veko z fritézy smerom dohora. Vyberte fritovací kôš. Vonkajšiu časť spotrebiča a nádobu čistite iba navlhčenou utierkou a následne dôkladne osušte. Vyčistite veko a fritovací kôš teplou vodou s trochou jemného prostriedku na umývanie riadu. Skôr ako ich vložíte naspäť, skontrolujte, či sú veko a fritovací kôš úplne suché. Nasadte veko späť na fritézu.

Naplňte nádobu fritovacím tukom tak, aby jeho množstvo bolo medzi minimálnou a maximálnou hladinou, približne 2,5 litra. 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.

Ak používate fritovací tuk v blokoch, na bloky nakrájajte na menšie kusy. Zapnite fritézu zapojením zástrčky do zásuvky a nastavte termostat na 130 stupňov, až kým sa kusy fritovacieho tuku úplne nerozpustia. Potom nastavte termostat na požadovanú teplotu.

## FRITOVANIE

- Umiestnite fritézu na plochý podklad odolný voči teplu.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky. Rozsvieti sa červená kontrolka termostatu.
- Otočte tlačidlo termostatu doprava na požadovanú teplotu. Na fritéze je uvedené iba 130° - 160° - 190°. Bodky okolo tlačidla termostatu zodpovedajú zvýšeniu vždy o 15 stupňov.
- Akonáhle je dosiahnutá požadovaná teplota, zelená kontrolka zhasne. Pri znížení teploty sa termostat zapne a znovu sa rozsvieti kontrolka.
- Fritéza je pripravená na fritovanie.
- Vyklopte rukoväť dohora, kým sa kliknutím nezafixuje v polohe a vyberte fritovací kôš z fritézy.

- Naplňte fritovací kôš (nie viac ako do dvoch tretín) 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.
- Zatvorte kryt.
- Stlačením tlačidla sklopíte naspäť rukoväť fritovacieho koša a následne rukoväť zatlačíte do otvoru v plášti spotrebiča.
- Keď sú fritované potraviny hotové, môžete otvoriť veko pomocou tlačidla na otváranie. **Pozor:** para je horúca.
- Vyklopte rukoväť dohora, kým sa kliknutím nezafixuje v polohe a vyberte fritovací kôš z fritovacieho tuku smerom dohora.
- Fritovacím košom zľahka pretrepte, aby ste striasli prebytočný tuk a pomocou háčika zaveste fritovací kôš na okraj nádoby a nechajte ho odtiecť.
- Vyberte fritovací kôš z fritézy a môžete podávať jedlo. Vráťte fritovací kôš naspäť, sklopte rukoväť dolu a zatvorte veko.

## PO FRITOVANÍ

Po ukončení fritovania otočte tlačidlo termostatu na 0 a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

Fritézu nepremiestňujte, skôr ako úplne nevychladne. Pri premiestňovaní fritézy používajte vždy obe ruky a úchyt na vybratie na bočných stranách.

## TIPY

- **Pozor:** počas fritovania a po ňom sa môže stať, že do horúceho fritovacieho tuku spadnú kvapky kondenzátu. Hlasný zvuk, ktorý budete v takom prípade počuť, je reakciou vlhkosti na horúci fritovací tuk a je normálny. Nemá to žiadny vplyv na fungovanie fritézy.
- **Pozor:** pri fritovaní rýb, hydiny, mäsa a výrobkov z cesta vám odporúčame vložiť do nádoby prázdny fritovací kôš a až potom doň vložiť potraviny určené na fritovanie. Vyhnete sa tak prílepeniu potravín na fritovací kôš.
- Aby nedochádzalo k predčasnej kontaminácii fritovacieho tuku, nesmú sa potraviny pred a počas fritovania soliť.
- Pre dosiahnutie dobrého výsledku sa odporúča fritovací kôš úplne vyprázdniť. Mrazené hranolky je vhodné fritovať v menších porciách, pretože obsahujú viac vlhkosti a fritovací tuk sa tak príliš ochladzuje.
- Pri príprave čerstvých hranoliek zo zemiakov ich po umytí dôkladne osušte, aby sa do fritovacieho tuku nedostala žiadna vlhkosť. Čerstvé hranolky fritujte dvakrát. Prvýkrát (predsmaženie) 5 až 10 minút pri 170 stupňoch. Hranolky nechajte odtiecť a niekoľko minút vychladnúť. Druhýkrát zapnite tlačidlo termostatu (dopečenie) na 190 stupňov a smažte hranolky 2 až 4 minúty. Po fritovaní ich nechajte dobre odtiecť.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred filtrovaním alebo výmenou fritovacieho tuku nechajte fritézu úplne vychladnúť a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pravidelné filtrovanie fritovacieho tuku výrazne predlžuje dobu používania tuku. Výmena fritovacieho tuku sa odporúča po 8 až 12 fritovaniach.

Fritovací tuk sa musí filtrovať za studena. Fritovací tuk nalejte pomocou nálevky do čistej misy a vyčistite nádobu horúcou vodou s trochou umývacieho prostriedku. Nádobu dobre vysušte.

Pri opätovnom nalievaní fritovacieho tuku do nádoby prelejte fritovací tuk cez jemné sítko. Vždy skontrolujte, či je hladina fritovacieho tuku medzi minimom a maximom.

Ak chcete fritovací tuk vymeniť, postupujte rovnako.

Tekutý fritovací tuk môžete naliať späť do fľaš.

Ak používate tuhý fritovací tuk, nastavte fritézu na najnižšiu teplotu, aby sa blok uvoľnil od stien. Uistite sa, že ste predtým vybrali fritovací kôš. Potom môžete blok fritovacieho tuku vybrať a zabaliť napríklad do novinového papiera.

Použitý fritovací tuk vyhodte v originálnom balení alebo v blokoch zabalených do novín. Fritovací tuk **nikdy** nevylievajte do drezu.

Veko je vybavené permanentným kovovým filtrom, ktorý zadržiava pachy, ale prepúšťa paru.

Celé veko pravidelne čistite, aby ste zabránili upchatiu filtra.

Vyčistite veko a kôš horúcou vodou, do ktorej pridáte trochu prostriedku na umývanie riadu. Dbajte na to, aby boli po vyčistení jednotlivé diely dobre vysušené.

Nádobu čistite horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu. Nádobu dobre vysušte.

Vonkajšie plochy fritézy čistite vlhkou utierkou, s prípadným použitím čistiaceho prostriedku.

**Na čistenie nepoužívajte agresívne alebo abrazívne prostriedky. Nikdy neponárajte spotrebič, kábel alebo zástrčku do vody alebo inej kvapaliny.**

## 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 vášho 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®

## TDF2501W

### 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 trykfej/ Zastrzega się prawo do zmian i błędów w druku/  
Změny a tiskové chyby vyhrazeny/ Zmeny a tlačové chyby sú vyhradené  
TDF2501W/01.0721

# TOMADO.COM