BOMANN®

FRITTEUSE FR 2223CB

Friteuse • Friteuse • Freidora
Fritadeira • Friggitrice • Deep Fat Fryer
Smażalnica do frytek • Fritőz • Фритюрница

Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

CE

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung ..... Seite 4
Technische Daten ..... Seite 8
Garantie ..... Seite 9
Entsorgung ..... Seite 9

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen ..... Pagina 3
Gebruiksaanwijzing ..... Pagina 10
Technische gegevens ..... Pagina 14
Verwijdering ..... Pagina 15

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande ..... Page 3
Mode d'emploi ..... Page 16
Données techniques ..... Page 20
Élimination ..... Page 21

ESPAÑOL

Indice

Indicación de los elementos de manejo ..... Página 3
Manual de instrucciones ..... Página 22
Datos técnicos ..... Página 26
Eliminación ..... Página 26

PORTUGUÊS

Índice

Vista geral dos elementos de comando ..... Página 3
Manual de instruções ..... Página 27
Dados técnicos ..... Página 29
Deposição ..... Página 30

ITALIANO

Indice

Elementi di comando ..... Pagina 3
Istruzioni per l'uso ..... Pagina 31
Dati tecnici ..... Pagina 35
Smaltimento ..... Pagina 35

ENGLISH

Contents

Overview of the Components ..... Page 3
Instruction Manual ..... Page 36
Technical Data ..... Page 40
Disposal ..... Page 40

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi ..... Strona 3
Instrukcja obsługi ..... Strona 41
Dane techniczne ..... Strona 45
Ogólne warunki gwarancji ..... Strona 46
Usuwanie ..... Strona 46

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése ..... Oldal 3
Használati utasítás ..... Oldal 47
Műszaki adatok ..... Oldal 51
Selejtezés ..... Oldal 51

УКРАЇНСЬКА

Зміст

Огляд елементів управління ..... стор 3
Інструкція з експлуатації ..... стор 52
Технічні параметри ..... стор 57

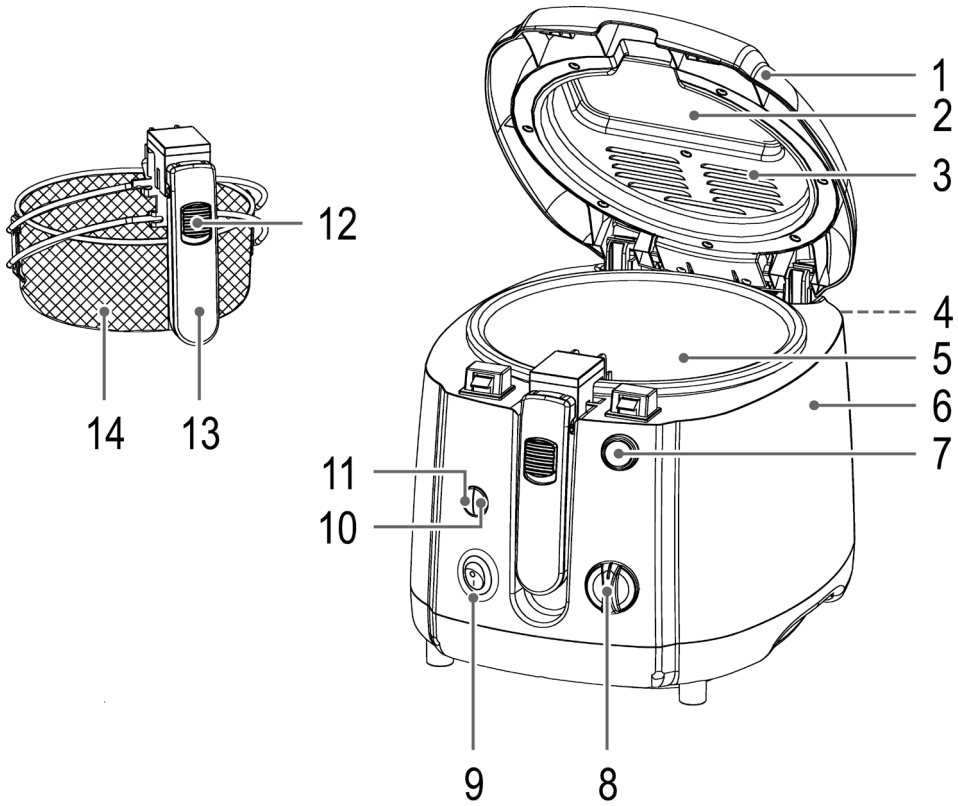
РУССКИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора ..... стр. 3
Руководство по эксплуатации ..... стр. 58
Технические данные ..... стр. 63
Утилизация ..... стр. 63

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Vista geral dos elementos de comando • Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando
Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Огляд елементів управління • Обзор деталей прибора



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠ **WARNUNG:**
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.
Es besteht Erstickungsgefahr!

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ WARNUNG:

- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Öl oder Fett. **Brandgefahr!**
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu! **Verpuffungs-/ Explosionsgefahr!**
- Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht, das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten! Stellen Sie dazu erst den Thermostaten auf die niedrigste Stellung. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus und ziehen Sie anschließend den Netzstecker.
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.

⚠ WARNUNG:

- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist oder Fett / Öl noch heiß ist.

⚠ ACHTUNG:

- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden.

- Verschiedene Oberflächen kommen mit Speisen und Öl in Berührung. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise
  - in Personalküchen von Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.

  Es ist **nicht** bestimmt für die Anwendungen
  - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - in Frühstückspensionen.

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

HINWEIS:
Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

1 Deckel (abnehmbar)
2 Sichtfenster
3 Filterabdeckung
4 Auffangbehälter für Kondenswasser
5 Frittierfettbehälter
6 Gehäuse
7 Taste zum Öffnen des Deckels
8 Temperaturregler
9 Netzschalter
10 HEATING - Temperatur-Kontrollleuchte
11 POWER - Netz-Kontrollleuchte
12 Taste zum Absenken des Frittierkorbes
13 Griff
14 Frittierkorb

Anwendungshinweise

Hinweise für die Benutzung

- Öle und Fette müssen hoch erhitzbar sein. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett. Verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können.
- Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.

ACHTUNG:
... wenn Sie Fett verwenden möchten!

- Sollten Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke. Legen Sie es auf den Boden des Frittierfettbehälters.
- **Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierkorb!**
- Stellen Sie den Temperaturregler auf eine niedrige Temperatur und fügen Sie die Stücke langsam hinzu.
- Ist das Fett geschmolzen und der benötigte Ölstand erreicht, können Sie am Temperaturregler die gewünschte Temperatur einstellen. **Beachten Sie die MAX-Markierung!**

ACHTUNG:
Starke Schaumbildung!

- Mischen Sie niemals Öle und Fette. Die Flüssigkeit könnte überlaufen.
- Reiben Sie nasse Lebensmittel mit einem Tuch trocken. Bei zu feuchten Lebensmitteln entsteht eine starke Schaumbildung, wodurch im ungünstigsten Fall das Öl / Fett überlaufen kann.

⚠ WARNUNG:
Verunreinigte Öle und Fette können sich leicht entzünden!
- Entfernen Sie im Öl / Fett zurück gebliebene Lebensmittel immer sofort.
- Erneuern Sie das Öl / Fett rechtzeitig.

- Vermeiden Sie Spritzer. Füllen Sie den Korb außerhalb der Fritteuse.
- Frittieren Sie nur im Frittierkorb.
- Wählen Sie die geeignete Frittiertemperatur und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
- Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
- Die Fritteuse darf max. zu ⅔ befüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
- Halten Sie den Deckel während des Gebrauchs geschlossen.
- Die Frittierzeiten auf der Frontansicht der Fritteuse sind Orientierungen. Beachten Sie die Zeiten auf der Verpackung der Lebensmittel oder in Ihrem Rezept.

Tipps zur Verminderung des Acrylamid-Gehalts
- Acrylamid ist eine chemische Verbindung. Es entsteht beim Bräunungsprozess (Frittieren, Backen, Braten, Rösten und Grillen) in Lebensmitteln, die Kohlenhydrate (Stärke und Zucker) enthalten, wie zum Beispiel Kartoffel- und Getreideprodukte.
- Acrylamid steht in Verdacht, das Erbgut zu schädigen und Krebs zu erregen. Das tatsächliche Risiko für den Menschen ist aber bisher noch nicht bekannt.
- Wir empfehlen, beim Frittieren eine Temperatur von 170 °C nicht zu überschreiten.
- Des Weiteren gilt, die Frittierzeit möglichst kurz zu halten und das Frittiergut maximal goldgelb zu frittieren.
- Dickere Pommes oder Kartoffelstücke sind weniger belastet als kleinere, da sich Acrylamid vor allem in den Randschichten bildet.
- Wenn Sie Pommes aus frischen Kartoffeln herstellen, dann können Sie die geschälten und zerkleinerten Kartoffelstücke vorher eine Stunde wässern, damit ein Teil des Zuckers aus den Randschichten (Ausgangssubstanz für Acrylamid) herausgelöst wird.

Inbetriebnahme

Elektrischer Anschluss
- Vergewissern Sie sich, dass Gerätespannung (siehe Typenschild) und Netzspannung übereinstimmen.
- Verbinden Sie den Netzstecker nur mit einer vorschriftsmäßig installierten Schutzkontaktsteckdose.

Anschlusswert

Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 1800 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushaltsschutzschalter.

⚠ ACHTUNG: Überlastung!
- Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5 mm² haben.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist. (Die Kontrollleuchten sind aus).
2. Öffnen Sie die Fritteuse durch Drücken der Taste (7).
3. Um den Frittierkorb zu entnehmen, greifen Sie in die Mulde und ziehen Sie den Griff (13) nach oben, bis er einrastet.
4. Füllen Sie Öl oder Fett in den Frittierfettbehälter (maximal 2 Liter). Der Füllstand muss zwischen der MIN- und MAX- Markierung liegen.
5. Stecken Sie den Stecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose.
6. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter ein (**I**). Die Kontrollleuchte POWER leuchtet.
7. Stellen Sie am Temperaturregler (8) die gewünschte Temperatur ein. Die Kontrollleuchte HEATING leuchtet. Schließen Sie den Deckel während der Aufheizphase.

   i HINWEIS:
   Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die HEATING-Kontrollleuchte. Die Netz-Kontrollleuchte bleibt an und zeigt die Betriebsfunktion an.
8. Befüllen Sie den Frittierkorb. Bitte beachten Sie, dass der Korb nicht über dem heißen Fett befüllt wird. Öffnen Sie den Deckel und hängen Sie den Korb mit dem Frittiergut vorsichtig in die Aussparung.
9. Schließen Sie den Deckel. Lösen Sie den Griff (durch Schieben der Taste (12) am Griff). Der Frittierkorb befindet sich somit im heißen Fett.

   i HINWEIS:
   - Die HEATING-Kontrollleuchte schaltet sich während des Frittierens mehrmals ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird.
   - Die Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept.
10. Nach Ablauf der Frittierzeit können Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen lassen. Greifen Sie dafür in die Mulde und ziehen Sie den Griff (13) nach oben, bis er einrastet. Der Frittierkorb wird somit angehoben.

11. **⚠ WARNUNG:**
Möglicherweise wird heißer Dampf freigesetzt.
Öffnen Sie vorsichtig den Deckel.
12. Entnehmen Sie nun den Frittierkorb.

Betrieb beenden

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf die minimale Einstellung (**0**).
2. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus (**O**).
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
4. Lassen Sie das Frittieröl längere Zeit abkühlen. Prüfen Sie, ob die Temperatur ungefährlich ist, bevor Sie mit dem gefüllten Frittiertopf weiter umgehen.

Reinigung

⚠ WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

- Den Deckel der Fritteuse können Sie nach oben abziehen. Dies erleichtert die Reinigung.
- Ziehen Sie den Auffangbehälter für Kondenswasser an der Rückseite des Gerätes heraus, um ihn zu entleeren. Setzen Sie ihn anschließend wieder ein.
- Gießen Sie verbrauchtes Öl seitlich aus.
- Reinigen Sie den Frittierfettbehälter, den Deckel und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushaltsspülmittel.
- Den Frittierkorb können Sie in gewohnter Weise im Spülbad reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor erneuter Benutzung des Gerätes und vor der Lagerung vollständig getrocknet sind.

Wechsel des Geruchs- und Fettdunstfilters

Den Filter im Deckel können Sie austauschen.

1. Entnehmen Sie die Filterabdeckung (3).
2. Wechseln Sie den Filter aus.
3. Montieren Sie nach dem Austausch die Abdeckung wieder.

ℹ HINWEIS:
Sollten diese Filter einmal aufgebraucht sein, lassen sich Universalfilter, z. B. von Dunsthauben, auf die Größe zurechtschneiden.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Technische Daten

Modell:.....FR 2223 CB
Spannungsversorgung:.....230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:.....1800 W
Schutzklasse:.....I
Füllmenge: .....max. 2 Liter
Nettogewicht: .....ca. 2,45 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät FR 2223 CB in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014 / 35 / EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014 / 30 / EU
- Ökodesign Richtlinie 2009 / 125 / EG
- RoHS-Richtlinie 2011 / 65 / EU

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden / Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung
24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **www.sli24.de** an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal **www.sli24.de** online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal **www.sli24.de** bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen durch falsche Entsorgung auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Stadt oder die Gemeindeverwaltung.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ **WAARSCHUWING:**
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.

⚠ **LET OP:**
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:
Kenmerkt tips en informatie voor u.

Algemene opmerkingen

Lees voor de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u het apparaat aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

⚠ **WAARSCHUWING:**
Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. **Er bestaat gevaar voor verstikking!**

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

⚠ WAARSCHUWING:

- Het apparaat niet gebruiken zonder olie of frituurvet. **Brandgevaar!**
- Giet nooit water in de olie! **Risico op vlam / explosie!**
- Oliën en vet kunnen bij oververhitting in brand raken. Wees voorzichtig! Vergeet niet het apparaat na gebruik uit te schakelen! U dient hiervoor eerst de thermostaat op de laagste stand te zetten. Schakel dan het apparaat met de schakelaar uit en trek dan de stekker uit het stopcontact.
- Indien het apparaat vlam vat, dienen de vlammen nooit te worden gedoofd met water. Doof de vlammen met een vochtige doek.

⚠ WAARSCHUWING:

- Verplaats het apparaat niet als het in werking is of als het vet/de olie nog heet is.

⚠ LET OP:

- Dit apparaat mag tijdens het schoonmaken niet in water worden ondergedompeld.

- Verschillende oppervlakken van het apparaat komen tijdens gebruik in aanraking met voedsel en olie. Volg onze aanwijzingen beschreven in het hoofdstuk “Reiniging”.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen tussen de 0 en 8 jaar.
- Dit apparaat kan uitsluitend worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij onder constant toezicht staan.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of als zij instructies hebben verkregen m.b.t. het gebruik van het apparaat op veilige wijze en als zij zich bewust zijn van de gevaren die gepaard gaan met het gebruik.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De reiniging en het gebruikersonderhoud dienen niet te worden uitgevoerd door kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- Pannen dienen in een stabiele positie te worden geplaatst, door gebruik te maken van de handgrepen (indien aanwezig), om morsen van hete vloeistoffen te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet met een aparte timer of een aparte afstandsbediening.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen zoals
  - in personeelskeukens van winkels, kantoren, en andere werkplekken.

  Het is **niet** bedoeld voor gebruik
  - door gasten in hotels, motels en andere accommodatie;
  - logeerboerderijen;
  - in bed-and-breakfast accommodatie.

Uitpakken van het apparaat

1. Haal het apparaat uit zijn verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, zoals plastic folie, opvulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakking.
3. Controleer de inhoud op eventueel ontbrekende onderdelen.
4. Als de inhoud van de verpakking niet compleet is of wanneer beschadigingen worden geconstateerd, het apparaat niet gebruiken. Breng het apparaat terug naar de leverancier.

OPMERKING:
Er kan stof en productieresidu op het apparaat aanwezig zijn. We raden u aan het apparaat reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging”.

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

1 Deksel (afneembaar)
2 Kijkvenster
3 Filterafdekking
4 Lade voor condensatie
5 Frituurvetreservoir
6 Behuizing
7 Toets voor het openen van het deksel
8 Temperatuurregelaar
9 Aan / uit schakelaar
10 HEATING - controlelampje temperatuur
11 POWER - netcontrolelampje
12 Toets voor het omlaagsturen van de frituurmand
13 Handvat
14 Frituurmand

Opmerkingen voor het gebruik

Gebruiksaanwijzingen

- Olie en vet moeten tot zeer hoge temperaturen te verwarmen zijn. Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet. Vermijd het geburik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de friteuse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen.
- Wij adviseren het gebruik van vloeibare frituurolie.

LET OP:
... wanneer u vet wilt gebruiken!

- Snijd het altijd eerst in kleine stukken. Plaats het op de bodem van de frituurpan.
- **Plaats het vet nooit in het frituurmandje.**
- Stel de temperatuurregelaar in op een lage temperatuur en voeg beetje bij beetje de stukjes toe.
- Zodra het vet is gesmolten en de vereiste oliehoeveelheid is bereikt, kunt u de gewenste temperatuur instellen op de temperatuurregelaar. **Overschrijd niet de MAX-Markering!**

⚠ LET OP:
Sterke vorming van schuim!
- Meng nooit oliën en vetten. De vloeistof kan overstromen.
- Wrijf nat voedsel droog met een doek. Vochtig voedsel zorgt voor een sterke schuimvorming wat in ernstige gevallen de olie/het vet kan laten overstromen.

⚠ WAARSCHUWING:
Verontreinigde olie / vet kan licht ontvlambaar zijn!
- Verwijder altijd al de etenswaren die in de olie/het vet achterblijven.
- Vervang regelmatig de olie / het vet.

- Voorkom opspatten. Vul het mandje buiten de friteuse.
- Frituur uitsluitend in het frituurmandje.
- Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgoed. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
- Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
- De frituurmand mag maximaal ⅔ worden gevuld. Maak de frituurmand niet te vol.
- Houd de deksel gesloten tijdens het gebruik.
- De frituurtijden aan de voorzijde van de friteuse zijn richtlijnen. Pas de tijden die staan vermeld op de verpakking of in uw recept toe.

Tips voor vermindering van acrylamide concentratie
- Acrylamide is een chemische verbinding. Het resulteert van het bruiningsproces (frituren, bakken, braden, roosteren en grillen) in levensmiddelen die hoog zijn in koolhydraten (zetmeel en suiker) zoals, bijvoorbeeld, aardappelen en graanproducten.
- Het vermoeden bestaat dat acrylamide de genetische make-up beschadigt en kanker veroorzaakt. Het daadwerkelijke risico voor de mens is momenteel niet bekend.
- Wij adviseren dat u de 170 °C niet overschrijdt bij het frituren.
- Bovendien adviseren wij dat u de frituurtijd zo kort mogelijk houdt en voedsel maximaal tot een gouden gele kleur frituurt.
- Dikkere patat of stukken aardappel hebben minder risico omdat de acrylamide zich voornamelijk in de buitenste laag bevindt.
- Als u patat van verse aardappelen maakt, kunt u de geschilde en in stukjes gesneden aardappelen van te voren een uur in het water zetten. Hiermee worden een deel van de suikers (primaire stof voor acrylamide) uit de buitenste lagen verwijdert.

Ingebruikname

Elektrische aansluiting
- Waarborg dat de apparaatspanning (zie typeplaatje) en de netspanning overeenkomen.
- Sluit de netsteker alleen aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos.

Aansluitwaarde

Het apparaat kan maximaal een vermogen van 1800 W opnemen. Bij een dergelijke aansluitwaarde is het raadzaam, te voorzien in een gescheiden toevoer met een zekering via een 16 A veiligheidsschakelaar voor huishoudelijk gebruik.

⚠ LET OP: Overbelasting!
- Wanneer u verlengsnoeren gebruikt, moeten deze minimaal een diameter van 1,5 mm² hebben.
- Gebruik géén meervoudige contactdozen omdat dit apparaat te veel vermogen heeft.

Bediening

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld (De controlelampjes zijn uit.).
2. Open de friteuse door de toets (7) in te drukken.
3. Verwijder de frituurmand door in de uitsparing te grijpen en de greep (13) naar boven te trekken totdat deze vastklikt.
4. Vul olie of vet in de frituurbak (maximaal 2 liter). Het vul niveau moet tussen de min- en max-markering liggen.
5. Sluit de netsteker aan op een correct geïnstalleerde contactdoos.
6. Schakel het apparaat in met de aan / uit schakelaar (**I**). Het POWER lampje gaat aan.
7. Stel de gewenste temperatuur in aan de temperatuurregelaar (8). Het HEATING controlelampje gaat aan. Sluit het deksel tijdens de verwarmingsfase.

   i OPMERKING:
   Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft het HEATING-controlelampje. Het netcontrolelampje blijft aan en geeft de bedrijfsfunctie weer.

8. Let bij het vullen van de frituurmand op dat de mand niet tot boven het hete vet gevuld wordt. Open het deksel en hang de mand met het te frituren product voorzichtig in de uitsparing.
9. Sluit het deksel. Maak de handgreep los (door de toets (12) aan de handgreep te verschuiven). De frituurmand bevindt zich nu in het hete vet.

   i OPMERKING:
   - Het HEATING-controlelampje schakelt tijdens het frituren meerdere malen aan en uit. Dit is normaal en betekent dat de temperatuur via de thermostaat gecontroleerd en constant gehouden wordt.

OPMERKING:
- De frituurtijden vindt u op de verpakking van de levensmiddelen of in het recept.

10. Na afloop van de frituurtijd kunt u de olie iets van het frituurproduct laten afdruipen. Trek hiervoor de handgreep (13) omhoog totdat deze klikt. Hierdoor komt de mand omhoog.
11. **WAARSCHUWING:**
Hete stoom kan vrijkomen.
Open voorzichtig het deksel.
12. Verwijder nu de frituurmand.

Na het gebruik

1. Stel de temperatuur regelaar in op de minimum instelling (**0**).
2. Schakel het apparaat met de aan/uit schakelaar (**O**) uit.
3. Trek de netstekker uit de contactdoos.
4. Laat de frituurolie gedurende een langere periode afkoelen. Controleer of de temperatuur ongevaarlijk is voordat u verder hanteert met de gevulde frituurpan.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Trekt u voor het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat voor de reiniging niet onder water. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.

⚠ LET OP:
- Gebruik geen draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

- Het deksel van de friteuse kan worden verwijderd. Dit maakt het eenvoudiger schoon te maken.
- Trek de condensatielade aan de achterzijde eruit om deze te legen. Plaats deze daarna weer terug.
- Laat gebruikte olie via de zijkant weglopen.
- Reinig de vetcontainer, het deksel en de behuizing met een vochtige doek en indien nodig met huishoudelijk afwasmiddel.
- De frituurmand kunt u gewoon in een sopje reinigen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen helemaal droog zijn alvorens het apparaat opnieuw te gebruiken en alvorens het op te bergen.

Vervagen van de geur- en vetfilter

U kunt de filter in het deksel vervangen.

1. Verwijder de filterafdekking (3).
2. Vervang de filter.
3. Monteer de afdekking weer nadat u de filter hebt vervangen.

OPMERKING:
Wanneer de filters verbruikt zijn, kunnen universele filters van bijv. afzuigkappen op de juiste maat worden gesneden.

Opslag

- Reinig het apparaat zoals beschreven en laat het dan volledig opdrogen.
- Wij raden aan om het apparaat in de oorspronkelijke verpakking te bewaren wanneer u het voor een langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het toestel altijd buiten bereik van kinderen, op een goed geventileerde en droge plek.

Technische gegevens

Model:.....FR 2223 CB
Spanningstoevoer:.....230 V~, 50 Hz
Opgenomen vermogen:.....1800 W
Beschermingsklasse:.....I
Volume:..... max. 2 liter
Nettogewicht:..... ong. 2,45 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ **ATTENTION :**
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

NOTE :
Attire votre attention sur des conseils et informations.

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- **Ne** laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film.
Il y a risque d'étouffement !

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

⚠ AVERTISSEMENT :

- N'utilisez pas l'appareil sans huile ou matière grasse. **Risque d'incendie !**
- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile ! **Risque d'incendie / explosion à inflammation instantanée !**
- Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez très prudent ! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation ! Pour cela, réglez le thermostat au plus bas. Éteignez l'appareil avec l'interrupteur principal, puis débranchez-le de prise électrique.
- Si l'appareil s'enflamme, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un chiffon humide.

⚠ AVERTISSEMENT :

- Ne déplacez pas l'appareil s'il fonctionne ou si la graisse / l'huile est encore chaude.

⚠ ATTENTION :

- Cet appareil n'est pas destiné à être immergé dans l'eau pendant le nettoyage.

- Plusieurs surfaces seront en contact avec des aliments et de l'huile. Respectez nos consignes à cet égard dans le chapitre « Nettoyage ».
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Contactez toujours un technicien agrée. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés entre 0 et 8 ans.
- Cet appareil peut s'utiliser par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont sous surveillance constante.
- Cet appareil peut s'utiliser par des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été informées sur l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles comprennent les risques encourus.
- Éloignez l'appareil et son cordon de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas s'effectuer par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le caquelon doit être déposé en position stable à l'aide des poignées (si disponibles) pour éviter tout renversement du liquide chaud.

- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur ou une télécommande à part.
- Cet appareil est réservé à un usage familial et aux applications similaires telles que :
  - les cuisines de magasins, bureaux et d'autres sites commerciaux.

  Il **n**'est **pas** destiné à être utilisé :
  - par des clients dans des hôtels, motels et autres logements ;
  - dans des exploitations agricoles ;
  - dans des chambres d'hôtes.

Déballer l'appareil

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tout le matériel d'emballage tel que les films plastiques, le matériel de remplissage, les colliers de serrage et le carton.
3. Vérifiez la présence de toutes les pièces.
4. En cas de contenu d'emballage incomplet et de dommages apparents, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement au détaillant.

NOTE :
L'appareil peut contenir des résidus de production et de la poussière. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme décrit sous « Nettoyage ».

Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

1 Couvercle (détachable)
2 Vitre de contrôle
3 Cache à filtres
4 Plateau de condensation
5 Bac à huile de friture
6 Parois
7 Bouton d'ouverture du couvercle
8 Thermostat
9 Interrupteur électrique
10 HEATING – Lampe témoin du thermostat
11 POWER – Arrêt voyant de contrôle du secteur
12 Bouton d'abaissement du panier à friture
13 Poignée
14 Panier à friture

Notes d'utilisation

Conseils d'utilisation

- L'huile et la matière grasse doivent chauffer à des températures très hautes. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité. Évitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures.
- Nous conseillons l'utilisation d'huiles à friture liquides.

ATTENTION :
... si vous souhaitez utiliser de la graisse !

- Si vous utilisez une graisse, coupez-la en petits morceaux. Placez-la au fond du récipient d'huile de friture.
- **Ne mettez jamais la graisse dans le panier à friture !**
- Réglez le régulateur de température à une température basse et ajoutez lentement les morceaux.
- Une fois que la graisse a fondu et que le niveau d'huile requis est atteint, réglez la température souhaitée sur la commande de température. **Ne dépassez pas la marque MAX !**

ATTENTION :
Dense formation de mousse !

- Ne mélangez pas l'huile et la matière grasse. Le liquide peut déborder.
- Frottez les aliments crus et séchez avec un tissu sec. Des aliments humides créent une formation dense de mousse, qui, dans de graves cas, peuvent causer un débordement d'huile / de matière grasse.

⚠ AVERTISSEMENT :
L'huile / La matière grasse contaminée peut être extrêmement inflammable !

- Enlevez toujours tous les aliments qui restent dans l'huile/la matière grasse.
- Remplacez régulièrement l'huile/la matière grasse.

- Évitez d'éclabousser. Remplissez le panier hors de la friteuse.
- Ne faites frire que dans le panier à friture.
- Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaire précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
- Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
- Le panier à friture ne doit être rempli au maximum qu'au ⅔. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture.
- Gardez le couvercle fermé pendant utilisation.
- Les temps de friture affichés sur la face avant de la friteuse sont des directives. Utilisez les temps indiqués sur l'emballage des aliments ou dans votre recette.

Astuces pour réduire la concentration d'amide acrylique

- L'amide acrylique est une substance chimique. Il provient du processus de bronzage (grande friture, cuisson, friture, cuisson au four ou à feu vif et grillade) des aliments riches en glucides (amidon et sucre) comme, par exemple, les pommes de terre et les produits à base de céréales.
- On soupçonne que l'amide acrylique nuit au maquillage génétique et est cancérigène. Le risque réel pour l'homme n'est pas connu à ce jour.
- Nous vous conseillons de ne pas dépasser 170 °C pendant la friture.
- De plus, nous vous conseillons de réduire le plus possible le temps de friture et de faire frire les aliments afin d'atteindre une couleur maximum jaune dorée.
- Les frites ou les morceaux de pommes de terre plus épais sont moins affectés car l'amide acrylique se situe principalement dans la couche extérieure.
- Si vous utilisez des pommes de terre fraîches pour faire des frites, vous pouvez faire tremper les morceaux pelés et coupés une heure à l'avance. Cela enlève le sucre (substance primaire de l'amide acrylique) des couches extérieures.

Mise en service

Raccordement électrique

- Vérifiez que la tension de l'appareil (plaque signalétique) corresponde à la tension du secteur.
- Branchez la fiche du secteur uniquement dans une prise électrique á contact protégé installée selon les règles.

Puissance électrique

Au total, l'appareil peut absorber une puissance de 1800 W. Il est conseillé, pour une telle puissance électrique, d'avoir recours à une canalisation électrique séparée et une protection par fusibles par disjoncteur de 16 A.

⚠ ATTENTION : Surcharge !

- Lorsque vous utilisez des câbles de rallonge, celles-ci doivent avoir une section de câble de 1,5 mm² au minimum.
- N'utilisez pas de prises multiples étant donné que le présent appareil est trop puissant.

Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché (Les témoins lumineux sont éteints).
2. Tournez le bouton (7) pour ouvrir la friteuse.
3. Afin d'en enlever le panier à friture, saisissez la poignée (13) pour la tirer vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'encliquette.
4. Remplissez le récipient de la friteuse d'huile ou de graisse (2 litres au maximum). Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max.
5. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant en bon état de fonctionnement.
6. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur électrique (**I**). Le témoin POWER s'allume.
7. Régler le thermostat (8) à la température désirée. Le témoin HEATING s'allume. Fermez le couvercle lorsque l'appareil monte en température.

   i NOTE :
   Le témoin HEATING s'éteint lorsque l'appareil a atteint la température réglée. Le voyant de contrôle du secteur reste allumé et affiche la fonction de service.
8. Remplissez le panier à friture. Le panier ne doit pas être rempli au-delà du niveau de graisse se trouvant dans l'appareil. Ouvrez le couvercle et installez le panier dans la fixation de l'appareil.
9. Fermez le couvercle. Détachez la poignée (en poussant le bouton (12) sur la poignée). Le panier se trouve ainsi plongé dans la graisse chaude.

   i NOTE :
   - Le témoin HEATING s'éteint puis se rallume plusieurs fois en cours d'utilisation. Ceci est normale et indique que la température est contrôlée et maintenue par régulation thermostatique.

NOTE :
- Les temps de friture se trouvent sur les emballages des aliments ou dans vos recettes.

10. Une fois la durée de cuisson terminée, vous pouvez faire égoutter l'huile des articles frits. Pour cela, accédez à l'encastrement et levez la poignée (13), jusqu'à ce qu'elle se bloque. Le panier se soulèvera.
11. **AVERTISSEMENT :**
Émanation possible de vapeurs brûlantes.
Délicatement ouvrir le couvercle.
12. Vous pouvez maintenant sortir le panier de l'appareil.

Arrêter le service

1. Réglez le régulateur de température au minimum (**0**).
2. Eteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur électrique (**O**).
3. Débranchez le câble de la prise de courant.
4. Laissez l'huile de friture refroidir pendant un long moment. Vérifiez que la température est sans danger avant de déplacer la casserole remplie d'huile.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.
- En aucun cas plonger l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer. Vous risqueriez de provoquer une électrocution ou un incendie.

⚠ ATTENTION :
- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.

- Le couvercle de la friteuse peut s'enlever pour faciliter le nettoyage.
- Levez le plateau de condensation à l'arrière de l'appareil pour la vider. Puis, replacez-la.
- Jetez l'huile usagée du bord.
- Nettoyez le récipient de matières grasses, le couvercle et le parois avec un linge humide et, si besoin est, avec un liquide vaisselle domestique.
- Vous pouvez nettoyer le panier de friture simplement dans un bain rinçant.
- Assurez-vous que les pièces sont entièrement sèches avant d'utiliser l'appareil à nouveau et avant de le ranger.

Remplacement du filtre de vapeurs d'odeurs et de graisse

Vous pouvez remplacer le filtre dans le couvercle.

1. Enlever le cache à filtres (3).
2. Remplacez le filtre.
3. Remettez en place le recouvrement après le remplacement.

NOTE :
Une fois ces filtres épuisés, il est possible d'adapter des filtres universels à la taille adéquate, p. ex. des filtres pour hottes aspirantes.

Rangement

- Nettoyez l'appareil comme décrit et laissez-le complètement sécher.
- Nous vous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine, si vous ne souhaitez pas l'utiliser pendant une plus longue période.
- Rangez toujours l'appareil hors de la portée des enfants dans un endroit bien ventilé et sec.

Données techniques

Modèle : ..... FR 2223 CB
Alimentation : ..... 230 V~, 50 Hz
Consommation : ..... 1800 W
Classe de protection : I
Quantité de remplissage : ..... max. 2 litres
Poids net : ..... environ 2,45 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ **AVISO:**
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ **ATENCIÓN:**
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA:
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ **AVISO:**
No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

⚠ AVISO:

- No utilice el dispositivo sin aceite ni grasa. **¡Riesgo de fuego!**
- ¡Nunca añada agua al aceite! **¡Riesgo de ráfagas de fuego / explosión!**
- En caso de sobrecalentamiento se pueden quemar los aceites y las grasas. ¡Tenga cuidado! No olvide apagar el aparato después de su uso. Para ello, gire en primer lugar el termostato hasta la posición más baja. A continuación, apague el aparato mediante el interruptor principal y, por último, desenchúfelo de la toma de corriente.
- Si se prendiera fuego en el aparato, no intente apagarlo con llamas con agua. Rebaje las llamas con un paño húmedo.

⚠ AVISO:

- No mueva el aparato cuando está en funcionamiento o cuando la grasa / aceite está todavía caliente.

⚠ ATENCIÓN:

- Este aparato no se ha diseñado para ser sumergido en agua durante la limpieza.

- Varias superficies entrarán en contacto con la comida y el aceite. Siga las instrucciones adecuadas del capítulo de “Limpieza”.
- No repare usted mismo el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Este aparato no debe ser usado por niños entre 0 y 8 años de edad.
- Si están permanentemente controlados, los niños mayores de 8 años pueden utilizar el aparato.
- Las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica o con falta de experiencia y conocimiento pueden utilizar este aparato si se les supervisa o se les da instrucciones sobre el uso del aparato de un modo seguro y si comprenden los peligros que ello implica.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los tenedores se deben sujetar en una posición estable con las asas (si tuviera) para evitar derramar líquido caliente.
- No utilice el aparato con un temporizador separado ni con un sistema de control remoto separado.

- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como
  - cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otras instalaciones industriales.

  No se ha diseñado para ser utilizado
  - por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de alojamientos;
  - en granjas;
  - en pensiones.

Desembalaje del aparato

1. Retire el embalaje del aparato.
2. Retire todo el material de embalaje tal como películas de plástico, material de relleno, abrazaderas de cables y embalaje de cartón.
3. Compruebe el contenido para ver si faltan piezas.
4. En el caso de que el contenido del paquete esté incompleto o si se aprecian daños, no ponga el aparato en funcionamiento. Devuélvalo inmediatamente al comerciante.

NOTA:
Es posible que queden residuos derivados de la producción o polvo en el aparato. Se recomienda limpiar el aparato tal como se indica en el capítulo “Limpieza”.

Indicación de los elementos de manejo / Contenido en la entrega

1 Tapadera (desmontable)
2 Ventanilla
3 Cubierta del filtro
4 Bandeja para condensación
5 Recipiente para la grasa
6 Carcasa
7 Botón para abrir la ventanilla
8 Regulador de temperatura
9 Interruptor principal
10 HEATING – Lámpara de control de temperatura
11 POWER – Lámpara indicadora de encendido
12 Botón para bajar la cesta de freír
13 Empuñadura
14 Cesta de freír

Notas de uso

Indicaciones para el uso

- El aceite y la grasa se pueden inflamar a temperaturas muy elevadas. Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas.
- Recomendamos el uso de aceite para freír líquido.

ATENCIÓN:
... si desea usar grasa.

- En caso de utilizar grasa, parta ésta en trozos pequeños. Colóquela en la parte inferior del recipiente de la freidora.
- **¡No coloque la grasa en el cestillo de la freidora!**
- Ajuste el regulador de temperatura a una temperatura baja y añada los pedazos lentamente.
- Una vez derretida la grasa y que haya alcanzado el nivel de aceite necesario, puede ajustar la temperatura deseada al control de temperatura. **No supere la marca MAX.**

ATENCIÓN:
¡Generación excesiva de vapor!

- No mezcle aceites y grasas. El líquido podría rebasar el aparato.
- Seque la comida húmeda con un paño. Los alimentos húmedos pueden generar un exceso de vapor que, en casos graves, podría hacer que el aceite o la grasa rebasen el aparato.

AVISO:
La grasa y el aceite contaminados puede ser muy inflamables.

- Retire cualquier alimento que haya quedado en el aceite / la grasa.
- Reemplace el aceite / la grasa periódicamente.

- Evite las salpicaduras. Llene el cestillo fuera de la freidora.
- Fría solamente en el interior del cestillo de la freidora.
- Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.

- Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
- La cesta de freír sólo se debe llenar hasta ⅔ de su capacidad. No sobrellene la cesta de freír.
- Mantenga la tapa cerrada mientras se utiliza.
- Los tiempos de fritura de la parte delantera de la freidora son orientativos. Utilice los tiempos del envasado del alimento o de su receta.

Consejos para reducir la concentración de acrilamida (amida acrílica)

- La acrilamida (amida acrílica) es un compuesto químico. Tiene su origen en un proceso de cocinar (freír en dispositivo profundo, hornear, freír, asar y asar a la parrilla) alimentos con alto contenido de carbohidratos (almidón y azúcar) como, por ejemplo, patatas y cereales.
- Se sospecha que la acrilamida daña la estructura genética y provoca cáncer. No se conoce actualmente el riesgo real para los seres humanos.
- Recomendamos que no sobrepase la temperatura de 170 °C cuando fría en un dispositivo profundo.
- Por otra parte, se recomienda que mantenga el tiempo de fritura lo más corto posible y que fría los alimentos hasta conseguir el máximo color amarillo dorado.
- Los trozos de patata más gruesos se ven menos afectados, ya que la acrilamida está principalmente en la capa exterior.
- Si obtiene patatas fritas a partir de patatas frescas, puede poner a remojo las patatas peladas y cortadas una hora antes. De esta forma, se eliminan parte de los azúcares (sustancia principal de la acrilamida) de las capas exteriores.

Puesta en marcha

Conexión eléctrica

- Asegúrese que la tensión del aparato (vea la placa del tipo) coincida con la tensión de red.
- Sólo conecte el enchufe con un receptáculo aislado de tierra debidamente instalado.

Consumo Nominal

El equipo puede asumir una potencia de 1800 W en total. Con este consumo nominal es recomendable utilizar un cable de alimentación separado con una protección por medio de un conmutador 16 A.

⚠ ATENCIÓN: ¡Sobrecarga!

- Si utiliza cables alargadores, deberían tener un diámetro de al menos 1,5 mm².
- No utilice enchufes múltiples, como este equipo es demasiado potente.

Uso

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado (Las lámparas de control están apagadas).
2. Abra la freídora girando el botón (7).
3. Para retirar la cesta de freír, meta la mano en la cavidad y tire la empuñadura (13) hacia arriba, hasta que encaje.
4. Vierta aceite o grasa en el recipiente de grasa para freír (por lo máximo 2 litros). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min y Max.
5. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe de contacto de protección e instalada por la norma.
6. Encienda el aparato mediante el interruptor principal (**I**). Se iluminará la luz indicadora de encendido POWER.
7. Ajuste la temperatura deseada en el regulador de temperatura (8). Se encenderá la luz de control de temperatura HEATING. Cierre la tapadera durante el proceso de calentamiento.

   NOTA:
   Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apagará la lámpara de control HEATING. La lámpara de control de red se queda iluminada e indica la disposición de servicio.
8. Llene la cesta para freír, se ruega tener atención de no llenar la cesta sobre el aceite caliente. Abra la tapadera y cuelgue la cesta con los alimentos para freír con cuidado en la entalladura.
9. Cierre la tapadera. Suelte la empuñadura (mediante empuje del botón (12) en la empuñadura). De esta forma se encuentra la cesta para freír en el aceite caliente.

   NOTA:
   - La lámpara de control HEATING se conectará y desconectará varias veces durante el proceso de fritura. Esto es normal y muestra que la temperatura se mantiene y está controlada de forma termostática.
   - Los tiempos de fritura están indicados en el embalaje de los alimentos o en la receta.
10. Después de haber finalizado e tiempo de fritura puede dejar gotear un poco el aceite de los alimentos fritos. Para ello, tire la empuñadura (13) hacia arriba desde el hueco correspondiente hasta el tope. La cesta se elevará.
11. **⚠ AVISO:**
    Posiblemente se desprenderá vapor caliente.
    Abra la tapadera con cuidado.
12. Retire ahora la cesta para freír.

Finalizar funcionamiento

1. Gire el regulador de temperatura hasta la posición más baja (**0**).
2. Apague el aparato mediante el interruptor principal (**O**).
3. Retire la clavija de la caja de enchufe.

4. Deje enfriar el aceite de freír durante un tiempo. Supervise, si la temperatura ya no es peligrosa, para poder continuar trabajando con la cazuela llena.

Limpieza

⚠ AVISO:

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- Para la limpieza, en ningún caso sumergir el aparato en agua. Podría causar un electrochoque o un incendio.

⚠ ATENCIÓN:
- No utilice un cepillo de alambre u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.

- Puede desmotar la tapa de la freidora para una limpieza más fácil.
- Saque la bandeja de condensación situada en la parte trasera del aparato para vaciarla. A continuación, vuelva a colocarla.
- Vacíe el aceite usado desde el lateral.
- Limpie el depósito de grasa, la tapa y la carcasa con un paño húmedo. Si fuera necesario, añada un lavavajillas doméstico.
- La cesta de freír se puedo lavar como de costumbre en un baño jabonoso.
- Compruebe que todas las piezas están completamente secas antes de volver a usar el aparato o de guardarlo.

Recambio del filtro de absorción de grasa y de olor

Puede recambiar el filtro en la tapadera.

1. Retire la cubierta del filtro (3).
2. Recambie los filtros.
3. Después del recambio monte de nuevo la cubierta.

NOTA:
Al haber gastado estos filtros, puede utilizar filtros universales, p. ej. de las campanas de cocina, y cortar éstos a medida.

Guardado

- Limpie el aparato como se describe y déjelo secar por completo.
- Recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original, si no va a usarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños en un lugar con buena ventilación y seco.

Datos técnicos

Modelo: ..... FR 2223 CB
Suministro de tensión: ..... 230 V~, 50 Hz
Consumo de energía: ..... 1800 W
Clase de protección: I
Cantidad de llenado: ..... máx. 2 litros
Peso neto: ..... aprox. 2,45 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p. ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “cubo de basura”

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Manual de instruções

Agradecemos a sua escolha do nosso produto. Esperamos que a utilização do aparelho seja do seu agrado.

Símbolos neste manual de instruções

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:

⚠ **AVISO:**
Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

⚠ **ATENÇÃO:**
Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objetos.

INDICAÇÃO: Realça sugestões e informações para si.

Informações gerais

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais.
- Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar direta, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. Se se ausentar do quarto, desligue sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada de rede.
- O aparelho e o cabo de ligação à rede têm de ser regularmente examinados quanto a sinais de danificação. Se se verifica um dano, o aparelho não pode ser utilizado.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efetuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes "*Instruções especiais de segurança para este aparelho*".

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

⚠ **AVISO!**
Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (inclusivamente por crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou sem experiência ou conhecimentos, a não ser que, para a sua segurança, sejam vigiados por uma pessoa responsável ou tenham recebido instruções da mesma, sobre o modo de utilização do aparelho.
- Crianças devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.

Instruções especiais de segurança para este aparelho

⚠ **AVISO:**
Óleos e gorduras podem arder com o sobrequecimento. Tenha cuidado! Não se esqueça de desligar o aparelho depois de utilizar! Para tal, primeiro coloque o termóstato na posição mais baixa. Desligue o aparelho no interruptor e depois desligue a ficha da corrente eléctrica.

⚠ **ATENÇÃO:**
- Não misturar nunca gordura sólida com óleos, pois a fritadeira poderá transbordar com espuma. Também é perigoso misturar várias qualidades de óleos e de gorduras sólidas!
- Nunca junte água ao óleo!

- No caso de o aparelho começar a arder, não tente, de forma alguma, apagar o fogo com água. Feche a tampa do aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Não movimente o aparelho quando a gordura estiver líquida / quente.
- Durante o funcionamento, a tampa (1) terá de ficar bem fechada.
- Encha o cesto fora da fritadeira, a fim de evitar salpicos.
- Sempre que queira fritar, use o cesto respectivo.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou por meio de um sistema remoto separado.

Vista geral dos elementos de comando

1 Tampa (amovível)
2 Janela
3 Tampa do filtro
4 Bandeja para condensação
5 Recipiente de gordura
6 Caixa
7 Botão para abrir a tampa

8 Selector da temperatura
9 Interruptor principal
10 HEATING - Lâmpada de controle da temperatura
11 POWER - Luz de controlo - rede
12 Botão para baixar o cesto de fritar
13 Pega
14 Cesto de fritar

Introdução

Esta fritadeira dispõe de um termostato regulável para que a temperatura possa ser adaptada individualmente aos alimentos.

Utilização conforme à sua finalidade

Este aparelho serve para fritar géneros alimentares.

Apenas foi concebido para esta finalidade e só pode ser usado para tal. Só deve ser utilizado como descrito nas Instruções de utilização. Não pode utilizar este aparelho para fins industriais.

Qualquer outra utilização é considerada como contrária à finalidade e pode levar a danos materiais ou mesmo pessoais.

A Clatronic International GmbH não se responsabiliza por danos causados pela utilização indevida do aparelho.

Funcionamento

Antes da primeira utilização

1. Remova o material de embalagem. Retirar a embalagem. Abrir a fritadeira, girando o botão (7). Dentro da fritadeira encontra-se o cesto.
2. Recomenda-se proceder à limpeza da tampa, da caixa, do recipiente e do cesto da forma descrita na rubrica "Limpeza".

Ligação eléctrica

- Assegure-se de que a tensão do aparelho (consulte a placa de características) e a tensão da corrente são as mesmas.
- Ligue a ficha de rede apenas a tomadas de contacto de segurança 230 V ~ 50 Hz instaladas em conformidade com os regulamentos.

Carga conectada

O aparelho pode no total funcionar com uma potência de 1800 W. Com esta carga conectada aconselha-se uma conduta de alimentação separada com uma protecção fusível num interruptor de protecção doméstico de 16 A.

⚠ ATENÇÃO:

- Se utilizar cabos de extensão, estes deverão ter uma secção de pelo menos 1,5 mm².
- Não utilize tomadas múltiplas, uma vez que o aparelho é demasiado potente.

Instruções para a utilização

1. Retirar todos os restos dos fritos que ficarem dentro do óleo (p. ex. bocadinhos de batatas fritas). Depois de usar várias vezes deve mudar o óleo.
   Usar óleo ou gordura de boa qualidade.
2. As gorduras e os óleos têm de poder ser aquecidos a altas temperaturas. Evitar usar margarina, azeite ou manteiga. Estas gorduras não são apropriadas para fritar pois, mesmo a temperaturas baixas, haverá formação de fumo.
   Aconselhamos o uso de óleo para fritar líquido.

   ⚠ AVISO:
   Por favor preste atenção a esta indicação importante quando quiser utilizar gordura!
   Se quiser utilizar gordura, fragmente-a em pequenos pedaços. Coloque o termóstato numa temperatura baixa e junte lentamente os pedaços de gordura. Quando a gordura tiver fundido e tiver alcançado o nível de óleo necessário, pode colocar o termóstato à temperatura desejada.
   Não coloque, de forma alguma, a gordura sólida no cesto de fritar!
3. Ao fritar recomenda-se de não exceder uma temperatura de 170 graus centígrados (eventualmente 175 graus centígrados) para diminuir o volume de acrílico nos alimentos amiláceos (batatas, cereais). Além disso deve-se reduzir o tempo de ao mínimo possível e fritar os alimentos ao máximo até estes atingirem uma cor dourada.
4. Seleccionar a temperatura apropriada, tomando em consideração os alimentos que se querem fritar. Alimentos pré-fritos necessitam de temperaturas mais elevadas do que alimentos crus.
5. Enquanto o óleo ou a gordura estiverem quentes, não se deverá movimentar a fritadeira.
6. Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.
7. Não encha o cesto para fritar com mais de ⅔ do seu volume. Não o encha demais.
8. Os alimentos que estejam húmidos deverão ser enxugados antes.

   ⚠ AVISO:
   No caso de se utilizem alimentos demaisiado humidos (por exemplo batatas fritas muito congeladas etc.) pode resultar em caso desfavorável, que se forme espuma a qual poderá originar um derramamento de o óleo.
9. Após a utilização da fritadeira, retirar a ficha da tomada.
10. Se ligar a fritadeira sem a mesma ter óleo ou gordura, a protecção de sobreaquecimento ligar-se-á automaticamente. Em consequência de tal, o aparelho não estará pronto a funcionar. Retire a ficha da tomada.

Utilização

1. Verificar se o aparelho se encontra desligado da corrente (As luzes de controle estão apagadas).
2. Abrir a fritadeira, girando o botão (7).
3. Para tirar o cesto de fritar, segure na pega (13) que se encontra no encaixe e puxe a mesma para cima até ela se ajustar na nova posição.
4. Encha o recipiente para gordura de fritar com óleo ou gordura (no máximo 2 litros). O nível deverá ficar entre as marcações Min e Max.
5. Introduza a ficha numa tomada com protecção de contactos de 230 V, 50 Hz instalada convenientemente.
6. Ligue o aparelho no interruptor (**I**). A luz POWER liga-se.
7. Ajuste o selector de temperatura (8) à temperatura desejada. A luz de controlo da temperatura HEATING liga-se. Feche a tampa, durante a fase de aquecimento.

INDICAÇÃO:
Logo que tenha sido atingida a temperatura regulada, a lâmpada piloto HEATING apagar-se-á. A lâmpada de controlo da rede fica acesa e indica o funcionamento.

8. Coloque os alimentos no cesto, não o fazendo por cima da gordura quente. Abra a tampa e pendure o cesto com os alimentos, muito cuidadosamente, na respectiva reentrância.
9. Feche a tampa. Solte a pega do cesto (empurrando o botão (12) pela pega). Desta forma, o cesto encontrar-se-á dentro da gordura quente.

INDICAÇÃO:
- A lâmpada de controle HEATING acender-se-á e pagar-se-á várias vezes enquanto o aparelho estiver a fritar. Tal facto é normal e indica que a temperatura está sendo controlada pelo termostato e permanece constante.
- Os períodos de tempo da fritura encontram-se nas embalagens dos alimentos a fritar ou na receita.

10. Após terminar o tempo de fritura recomenda-se deixar gotejar o óleo dos alimentos a fritar. Para tal, pegue na ranhura e puxe a pega (13) para cima, até fixar. Isto irá levantar o cesto.
11. Abra cuidadosamente a tampa.

AVISO:
Poderá sair vapor muito quente.

12. Retire então o cesto.

Terminar funcionamento

1. Coloque o regulador da temperatura na posição mínima (**0**).
2. Desligue o aparelho no interruptor (**O**).
3. Retire a ficha da tomada.
4. Deixe o óleo arrefecer completamente. Verifique se a panela e o óleo arrefeceram bem, antes de se ocupar dos mesmos.

Limpeza

AVISO:
- Antes de proceder à limpeza do aparelho, retirar sempre a ficha da tomada e esperar até que arrefeça.
- Não imergir de modo algum para limpeza o aparelho em água. Tal poderia ter um choque eléctrico ou um fogo como consequência.

ATENÇÃO:
- Não utilize uma escova de arame ou outros objectos abrasvos.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.

- Pode remover a tampa da fritadeira. Isto facilita a limpeza.
- Retire a bandeja de condensação, na parte traseira do aparelho para a esvaziar. Volte a colocar na posição após a limpeza.
- Deite fora qualquer óleo usado do lado.
- Limpe o recipiente de gordura, a tampa e a caixa com um pano húmido e, caso necessário, com detergente de lavar a loiça.
- O cesto de fritar podem ser lavados normalmente com água e detergente.
- Certifique-se que as peças estão totalmente secas antes de voltar a utilizar o aparelho e antes de guardar.

Mudança do filtro de cheiro e de vapor de gordura

Pode mudar o filtro na tampa.

1. Retire a tampa do filtro (3).
2. Mude o filtro.
3. Volte a montar a cobertura depois da mudança de filtro.

INDICAÇÃO:
Se estes filtros se gastarem, pode usar filtros universais, como por exemplo os de cúpulas de escape de vapores, que podem ser recortados ao tamanho adequado.

Dados técnicos

Modelo: ..... FR 2223 CB
Alimentação da corrente: ..... 230 V~, 50 Hz
Consumo de energia: ..... 1800 W
Categoria de protecção: I
Capacidade: ..... máx. 2 litros
Peso líquido: ..... cerca de 2,45 kg

Reservado o direito de efetuar modificações técnicas e de concepção no decurso do desenvolvimento contínuo do produto.

Este aparelho foi testado nos termos de todas atuais diretivas europeias relevantes, tais como as diretivas sobre compatibilidade electromagnética e baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais recentes prescrições de segurança.

Deposição

Significado do símbolo “contentor do lixo”

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objetos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e eletrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

⚠ **AVVISO:**
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ **ATTENZIONE:**
Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA:
Mette in risalto consigli ed informazioni.

Note generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ **AVVISO:**
Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

ITALIANO

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

⚠ AVVISO:

- Non usare il dispositivo senza olio o grasso. **Pericolo di incendio!**
- Non aggiungere mai acqua all'olio! **Rischio di incendio / esplosione!**
- Olio e grassi possono bruciare se vengono surriscaldati. Fare attenzione! Non dimenticare di spegnere il disposivo dopo l'uso! Per effettuare ciò, regolare prima il termostato sulla regolazione più bassa. Spegnere il dispositivo con l'interruttore principale, poi scollegare la presa principale.
- Se l'apparecchio dovesse incendiarsi non cercare mai di spegnere le fiamme con l'acqua. Cerca di smorzarle con un panno umido.

⚠ AVVISO:

- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione o quando il grasso/l'olio è ancora bollente.

⚠ ATTENZIONE:

- Non immergere l'apparecchio in acqua per pulirlo.
- Superfici diverse entrano in contatto con alimenti e olio. Seguire le istruzioni contenute nel capitolo "Pulizia".
- Non riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non deve essere usato dai bambini dai 0 agli 8 anni.
- L'apparecchio può essere usato dai bambini dagli 8 anni in su se sono supervisionati costantemente.
- L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono supervisionati o istruiti riguardo l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se queste comprendono i pericoli coinvolti.
- Tieni l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non deve essere effettuata dai bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Le pentole devono essere messe in posizione stabile usando i manici (se disponibili) per prevenire schizzi di liquidi bollenti.
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer separato in un sistema di telecomando separato.

- L’apparecchio deve essere utilizzato in ambito domestico o in applicazioni simili come
  - In grandi cucine di centri commerciali, uffici e altre aree industriali.

  Non deve essere utilizzato
  - Da ospiti in hotel, motel e altri luoghi del genere;
  - In aree agricole;
  - In bed & breakfast.

Disimballaggio dell’apparecchio

1. Togliere il dispositivo dalla confezione.
2. Togliere tutto il materiale come pellicole di plastica, materiale di riempimento, fascette per cavi e cartone.
3. Controllare il contenuto per eventuali parti mancanti.
4. Nel caso in cui il contenuto dell’imballaggio sia incompleto o sei i danni sono evidenti, non mettere in funzione l’apparecchio. Restituirla immediatamente al rivenditore.

NOTA:
Potrebbe esserci polvere e residui di produzione sul dispositivo. Si consiglia di pulire il dispositivo come descritto in “Pulizia”.

Elementi di comando / Nella fornitura

1 Coperchio (amovibile)
2 Apertura di controllo in vetro
3 Coperchio filtro
4 Vassoio per condensa
5 Contenitore raccogligrassi
6 Custodia
7 Tasto per l’apertura del coperchio
8 Termostato
9 Interruttore principale
10 HEATING – Luminoso di controllo temperatura
11 POWER – Luminoso di controllo rete
12 Tasto per abbassare il cestello
13 Impugnatura
14 Cestello

Note per l’uso

Avvertenze per l’utente

- Olio e grasso possono incendiarsi a temperature molto elevate. Per friggere usate olio apposito di qualità o grasso per friggere. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla friggitura perché possono generare fumo già a basse temperature.
- Raccomandiamo l’uso di olio da frittura liquido.

ATTENZIONE:
... se volete usare grassi!
- Se si usa grasso, tagliarlo a pezzettini. Posizionalo alla base della friggitrice.
- **Non mettere mai il grasso nel cestello per friggere!**
- Imposta il regolatore della temperatura su una temperature bassa e aggiungi i pezzi lentamente.
- Una volta che il grasso si è scelto ed è stato raggiunto il livello d’olio necessario, puoi impostare la temperatura desiderata sul controllo della temperatura. **Non superare la temperatura MAX!**

ATTENZIONE:
Formazione di schiuma!
- Non mescolare mai oli e grassi. Il liquido potrebbe traboccare.
- Asciugare gli alimenti bagnati con un panno. Gli alimenti bagnati possono provocare la formazione di schiuma, che potrebbe far traboccare l’olio / il grasso.

AVVISO:
Olio / grasso contaminato possono essere altamente infiammabili!!
- Rimuovere sempre le particelle di alimenti da olio / grasso.
- Sostituire periodicamente l’olio / il grasso.

- Evita gli schizzi. Riempi il cestello fuori dalla friggitrice.
- Friggi solo all’interno cestello della friggitrice.
- Scegliete la temperatura di friggitura adatta e tenete conto del tipo di cibo da friggere. La regola è: i generi alimentari prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
- Quando friggete impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell’olio.
- Questo deve essere riempito al massimo di ⅔. Non riempire troppo il cesto.
- Tieni il coperchio chiuso durante l’uso.

- Il tempo di frittura sulla parte anteriore della friggitrice è un'indicazione. Usa i tempi sulle scatole dei cibi o della tua ricetta.

Suggerimenti per la riduzione di concentrazione di amico acrilico

- L'amido acrilico è un composto chimico. Proviene dal processo di cottura (friggere, cuocere a forno, arrostire e grigliare) in alimenti con elevate quantità di carboidrati (amido e zucchero), ad esempio, parate e cereali.
- Si sospetta che l'amico acrilico danneggi l'apparato genetico e sia causa di tumore. Il rischio reale alle persone non è attualmente conosciuto.
- Si consiglia di non superare i 170 °C durante la frittura.
- Inoltre, si consiglia di friggere per breve tempo e friggere gli alimenti finché non raggiungano un color oro.
- Le patatine o pezzi di patate più spessi sono meno soggetti in quanto l'amido acrilico è principalmente nello strato esterno.
- Se fate patatine da patate fresche, potete mettere a bagno i pezzi pelati di patate per un'ora. In tal modo si rimuovono gli zuccheri (sostanza primaria per l'amico acrilico) dagli strati più esterni.

Messa in esercizio

Collegamento elettrico

- Accertarsi che la tensione dell'apparecchio (v. targhetta di identificazione) e la tensione di rete coincidano.
- Inserire la spina solo in una presa con contatto di terra regolarmente installata.

Potenza allacciata

L'apparecchio ha una capacità totale di 1800 W. A causa di questa potenza si raccomanda un cavo di alimentazione separato con un commutatore di 16 A.

⚠ ATTENZIONE: Sovraccarico!

- Se si usano prolunghe, queste devono avere una sezione trasversale di minimo 1,5 mm².
- Non utilizzare prese multiple perché questo apparecchio è troppo potente.

Uso

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento (Le spie di controllo sono spente).
2. Aprire la friggitrice premendo il tasto (7).
3. Per estrarre il cesto per la friggitura afferrare la cavità e tirare l'impugnatura (13) verso l'alto fino al punto di arresto.
4. Versate olio o grasso nel contenitore per il grasso (max. 2 litri). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.
5. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata.
6. Accendere il dispositivo tramite l'interruttore principale (**I**). La spia POWER si accende.
7. Impostare la temperatura desiderata con l'apposito termostato (8). La spia HEATING si spegne. Durante la fase di riscaldamento chiudere con il coperchio.

   NOTA:
   Quando la temperatura impostata è stata raggiunta, l'indicatore luminoso di controllo HEATING si spegne. La spia de controllo rete rimane accesa e indica il funzionamento.
8. Riempire il cestello di friggitura, ma non sopra il grasso bollente. Aprire il coperchio e con cautela agganciare il cestello con gli alimenti da friggere nella cavità.
9. Abbassare il coperchio e chiudere. Staccare il manico (spingendo il tasto (12) sul cestello). Ora il cestello di friggitura si trova nel grasso bollente.

   NOTA:
   - L'indicatore HEATING si accende e si spegne più volte durante la friggitura. È normale ed è il segnale che la temperatura viene controllata e mantenuta mediante il termostato.
   - I tempi per la durata della frittura si trovano scritti sull'imballaggio degli alimenti oppura sulla ricetta.
10. Al termine del tempo di friggitura si può lasciare che l'olio sgoccioli un po' dagli alimenti. Per effettuare ciò, raggiungere la chiusura e tirare l'impugnatura (13), finché non si chiude. Si adeguerà al cestello.
11. **⚠ AVVISO:**
    É possibile che fuoriesca vapore bollente.

    Aprire con cautela il coperchio.
12. Ora estrarre il cestello di friggitura.

Terminare la funzione

1. Impostare il regolatore della temperatura all'impostazione minima (**0**).
2. Spegnere il dispositivo tramite l'interruttore principale (**O**).
3. Togliere la spina dalla presa.
4. Lasciar raffreddare l'olio per un periodo prolungato. Verificare che la temperatura non sia pericolosa prima di continuare con l'uso della pentola.

Pulizia

⚠ AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- In nessun caso immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia. Ne potrebbe conseguire un corto circuito o incendio.

⚠ ATTENZIONE:
- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
- Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.

- Il coperchio della friggitrice può essere rimosso. Sarà più facile pulirlo.
- Estrarre il vassoio di condenza sul retro del dispositivo per svuotarlo. Montarlo dopo.
- Versare via dal lato l'olio usato.
- Pulire il contenitore di grasso, il coperchio e la custodia con un panno inumidito e se necessario un detersivo liquido.
- Il cesto per la friggitura possono essere lavati come sempre in acqua e detersivo per stoviglie.
- Assicurarsi che le parti siano completamente asciutte prima di riutilizzare il dispositivo e prima di conservarlo.

Ricambio del filtro per l'assorbimento dei vapori di grasso e di odori

Si può cambiare il filtro nel coperchio.

1. Togliere il coperchio del filtro (3).
2. Cambiare il filtro.
3. Dopo aver cambiato il filtro avvitare nuovamente la copertura.

i NOTA:
Quando i filtri sono stati usati, si possono utilizzare filtri p. e. per cappe aspiranti o universali ritagliandoli alla misura giusta.

Conservare il dispositivo

- Pulire il dispositivo come descritto e lasciarlo asciugare completamente.
- Si consiglia di conservare il dispositivo nella confezione originale se non viene utilizzato per lunghi periodi di tempo.
- Conservare sempre il dispositivo fuori dalla portata dei bambini in un ambiente ben ventilato e asciutto.

Dati tecnici

Modello:	FR 2223 CB
Alimentazione rete:	230 V~, 50 Hz
Consumo di energia:	1800 W
Classe di protezione:	I
Capacità:	mass. 2 litri
Peso netto:	ca. 2,45 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Smaltimento

Significato del simbolo "Cassonetto con ruote"

Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in these Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:

⚠ **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

NOTE:
This highlights tips and information.

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this appliance to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the appliance without supervision. If you leave the room you should always turn the appliance off. Remove the plug from the socket.
- The appliance and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

⚠ **WARNING:**
Do not allow small children to play with the foil. **There is a danger of suffocation!**

Special Safety Instructions for this Appliance

⚠ **WARNING:**

- Do not use the device without oil or fat. **Fire hazard!**
- Never add water to the oil! **Risk of flash fire / explosion!**
- Oils and fats may burn when overheated. Please be careful! Do not forget to switch off the appliance after use! To do so, first switch the thermostat to the lowest setting. Switch off the appliance at the main switch and then unplug from the mains outlet.
- If the appliance should catch fire, never try to extinguish the flames with water. Smother the flames with a moist cloth.
- Do not move the appliance when it is in operation or when the fat / oil is still hot.

⚠ CAUTION:

- This appliance is not intended to be immersed in water during cleaning.

- Different surfaces will get into contact with food and oil. Observe our instructions in this regard in the chapter “Cleaning”.
- Do not repair the appliance by yourself. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by children aged between 0 and 8 years.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are constantly supervised.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Children shall not play with the appliance.
- Cooking pots should be set down in a stable position using the handles (if available) in order to prevent spilling of hot liquids.
- Do not operate the appliance on a separate timer or a separate remote control system.
- This appliance is intended to be used in a household and in similar applications such as
  - in staff kitchens of stores, offices, and other industrial areas.

It is **not** intended for use

- by guests in hotels, motels, and other living arrangements;
- in agricultural estates;
- in bed and breakfasts.

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material such as plastic films, filler material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the content for any missing parts.
4. In the event that the packaging content should be incomplete or if damages are noticeable, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.

NOTE:
There may be dust and production residue on the appliance. We recommend cleaning the appliance as described under “Cleaning”.

Overview of the Components / Scope of Delivery

1 Lid (removable)
2 Viewing window
3 Filter cover
4 Tray for condensation
5 Frying fat container
6 Housing
7 Button to open the lid
8 Temperature regulator
9 Main switch
10 HEATING – Temperature control lamp
11 POWER – Power on lamp
12 Button for lowering the deep frying basket
13 Handle
14 Deep frying basket

Notes for Use

Useful Hints for Use

- Oil and fat must be heatable to very high temperatures. Use high quality frying oil or frying grease. Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperatures.
- We recommend the use of liquid frying oil.

CAUTION:
... if you would like to use fat!
- If you use fat, please divide it up into small pieces. Place it onto the bottom of the frying oil pot.
- **Never put the fat into the frying basket!**

CAUTION:
... if you would like to use fat!
- Set the temperature regulator to a low temperature and slowly add the pieces.
- Once the fat has melted and the required oil level has been reached, you can set the desired temperature on the temperature control. **Do not exceed the MAX mark!**

CAUTION:
Heavy build up of foam!
- Never mix oils and fats. The liquid may overflow.
- Rub wet food dry with a cloth. Damp food causes a heavy build up of foam which is serious cases may cause the oil / fat to overflow.

WARNING:
Contaminated oil / fat can be highly inflammable!
- Always remove any food which may remain in the oil / fat.
- Replace the oil / fat regularly.

- Avoid splattering. Fill the basket outside the deep fryer.
- Only fry inside the frying basket.
- Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
- When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
- The deep fat frying basket must not be more than ⅔ full. Do not overfill the frying basket.
- Keep the lid closed during use.
- The frying times on the front of the deep fryer are guidelines. Use the times on the food packaging or in your recipe.

Tips for Reducing Acrylic Amide Concentration

- Acrylic amide is a chemical compound. It comes from the bronzing process (deep-frying, baking, frying, roasting and grilling) in foodstuffs high in carbohydrates (starch and sugar) like, for example, potato and cereal products.
- It is suspected that acrylic amide damages genetic make-up and causes cancer. The actual risk to humans is not currently known.
- We recommend that you do not exceed 170 °C when deep-frying.

- Furthermore we recommend that you keep the frying time as short as possible and fry food to a maximum gold yellow colour.
- Thicker chips or pieces of potato are less affected as the acrylic amide is mainly in the outer layer.
- If you make chips from fresh potatoes, you can soak the peeled and chopped pieces of potato for an hour beforehand. This removes some of the sugars (primary substance for acrylic amide) from the outer layers.

Putting into Use

Electrical Connection

- Make sure that the iron voltage (see name plate) and the line voltage match.
- The mains plug should only be inserted into a correctly installed socket with earthing contact.

Connected Wattage

The total power consumption of this device can be up to 1800 W. With this connected load a separate supply line protected by a 16 A household circuit breaker is recommended.

⚠ CAUTION: Overload!

- If you use extension leads, these should have a cable cross-section of at least 1.5 mm².
- Do not use any multiple sockets, as this device is too powerful.

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (The control lamps are off.).
2. Open the deep fryer by pressing the button (7).
3. In order to remove the deep fryer, place your hands in the tub and pull the handle (13) upwards until it locks in place.
4. Fill oil or fat into the frying fat container. (maximum 2 litres). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.
5. Insert the plug in a duly installed protective contact socket.
6. Switch on the appliance at the main switch (**I**). The POWER on lamp lights up.
7. Set the desired temperature on the temperature regulator (8). The HEATING control lamp lights up. Then close the lid during the heating-up phase.

NOTE:
Once the set temperature has been reached, the HEATING control lamp goes off. The power on lamp remains on and shows that the device is working.

8. Now fill the deep-fry basket. Please ensure that the basket is not filled above the hot fat. Open the lid and insert the basket with the items to be fried carefully into the recess.
9. Now close the lid. Release the handle (by pushing the button (12) on the handle). The deep-fry basket is now in the hot fat.

NOTE:
- During the deep-frying process the HEATING control lamp switches on and off several times. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained.
- The frying times are to be found on the packaging of the food or in the recipe.

10. After the frying time has expired, you can allow the oil to drain off the deep-fried food. To do so, reach into the recess and pull the handle (13) up, until it latches. This will lift the basket.
11. **⚠ WARNING:**
As it is possible that hot steam will be released.
Open the lid carefully.
12. Now remove the deep-frying basket.

Switching Off

1. Set the temperature regulator to the minimum setting (**0**).
2. Switch the appliance off at the main switch (**O**).
3. Remove the mains plug from the socket.
4. Allow the frying oil a considerable time to cool down. Before continuing to use the full frying pot, please ensure that it is no longer at a dangerous temperature.

Cleaning

⚠ WARNING:

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.

⚠ WARNING:

- Under no circumstances should you immerse the device in water for cleaning purposes. Otherwise this might result in an electric shock or fire.

⚠ CAUTION:

- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

- The lid of the deep fryer can be removed. This makes it easier to clean.
- Pull out the condensation tray on the back of the appliance to empty it. Replace it afterwards.
- Pour out any used oil from the side.
- Clean the fat container, the lid and the housing with a damp cloth and if necessary domestic washing-up liquid.
- Deep frying basket can be cleaned in the normal way in soapy water.
- Ensure that the parts are completely dry before re-using the appliance and before storage.

Changing the Odour and Fat Vapour Filter

The filter in the lid can be replaced.

1. Remove filter cover (3).
2. Replace the filter.
3. Then reassemble the cover.

i NOTE:

When these filters have been used up it is possible to cut universal filters to size, e. g. from cooker hoods.

ENGLISH

Storage

- Clean the appliance as described and let it dry completely.
- We recommend that you store the appliance in the original packaging, should you not want to use it for a longer period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well ventilated and dry location.

Technical Data

Model:.....FR 2223 CB
Power supply:.....230 V~, 50 Hz
Power consumption: .....1800 W
Protection class:.....I
Filling quantity: ..... max. 2 litres
Net weight: ..... approx. 2.45 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the Symbol "Dustbin"

Protect our environment; electrical appliances do not belong in household waste.

Use the collection points for the disposal of electrical equipment and submit your electrical and electronic equipment to these points that you will no longer use.

You help reduce the potential impact of incorrect disposal on the environment and human health.

You contribute to recycling, and other forms of recycling of electrical and electronic equipment.

Information concerning the disposal of appliances can be obtained from your local or municipal authorities.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

⚠ OSTRZEŻENIE:
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ UWAGA:
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

i WSKAZÓWKA:
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

⚠ OSTRZEŻENIE:
Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Nie korzystać, jeśli w urządzeniu nie ma oleju lub tłuszczu. **Ryzyko pożaru!**
- Do oleju nigdy nie dolewaj wody! **Ryzyko nagłego pożaru / wybuchu!**
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny / a! Pamiętaj o wyłączeniu urządzenia po użyciu! Aby to zrobić, należy ustawić termostat na najniższej pozycji. Wyłączyć urządzenie przy głównym wyłączniku, a następnie odłączyć od gniazda w sieci.

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Jeśli urządzenie zapali się, nigdy nie należy gasić płomieni wodą. Należy zdławić płomienie wilgotną szmatką.
- Nie przenosić urządzenia, kiedy jest włączone albo kiedy tłuszcz lub olej są ciągle gorące.

⚠ UWAGA:

- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie podczas czyszczenia.

- Różne powierzchnie wchodzą w kontakt z żywnością i olejem. Sprawdzać instrukcje w tym względzie, jak opisano w części „Czyszczenie”.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Tego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia, jeśli znajdują się pod stałym nadzorem.
- Z tego urządzenia mogą korzystać osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- Trzymać urządzenie wraz z przewodem z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie ani konserwacja dozwolona dla użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.

- Naczynia do gotowania należy ustawiać w stabilnej pozycji za pomocą uchwytów (o ile są dostępne), aby zapobiec wylewaniu się gorących płynów.
- Nie posługiwać się urządzeniem z osobnym timerem lub osobnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do użycia w gospodarstwie domowym i do podobnych zastosowań, takich jak
  - w kuchniach dla personelu w sklepach, w biurach i innych miejscach pracy.

  Nie jest przeznaczone do wykorzystania
  - przez gości w hotelach, motelach i innych miejscach, gdzie przyjmowani są goście;
  - w gospodarstwach agroturystycznych;
  - w placówkach oferujących noclegi wraz ze śniadaniem.

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe takie, jak folie z tworzyw sztucznych, materiał wypełniający, opaski zaciskowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź zawartość pod kątem brakujących części.
4. W razie, gdy zawartość opakowania jest niepełna lub jest zauważalnie uszkodzona nie wolno korzystać z urządzenia. Należy zwrócić je bezzwłocznie do sprzedawcy.

WSKAZÓWKA:
Na urządzenie mogą znajdować się kurz i pozostałości produkcyjne. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie „Czyszczenie".

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

1 Pokrywa (usuwana)
2 Okienko
3 Osłona filtra
4 Tacka na kondensat
5 Wewnętrzny pojemnik na olej
6 Obudowa
7 Przycisk do otwierania pokrywy
8 Regulator temperatury
9 Główny przełącznik
10 HEATING – lampka kontrolna temperatury
11 POWER – lampka kontrolna sieci
12 Przycisk obniżania koszyka smażenia
13 Uchwyt
14 Koszyk do smażenia

Wskazówki dotyczące użytkowania

Uwagi dotyczące eksploatacji

- Olej i tłuszcz należy rozgrzewać do bardzo wysokich temperatur. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia. Należy unikać stosowania margaryny, oleju z oliwek lub masła. Tego rodzaju tłuszcze nie nadają się do głębokiego smażenia, ponieważ już przy niskiej temperaturze mogą one zacząć się dymić.
- Zalecamy stosowanie płynnego oleju do smażenia.

UWAGA:
... jeżeli chcesz użyć tłuszczu!

- Używając tłuszcz stały, rozdzielaj go na małe kawałki. Należy umieścić go na dnie patelni do smażenia.
- **Nigdy nie nakładać tłuszczu na kosz do smażenia!**
- Ustawić regulator temperatury na niskiej wartości temperatury i powoli dodawać kawałki.
- Kiedy tłuszcz już się stopi i osiągniemy odpowiedni poziom jego warstwy, można na kontrolce temperatury ustawić właściwą wartość. **Nie przekraczać oznaczenia MAX!**

⚠ UWAGA:
Mocne narastanie piany!

- Nigdy nie mieszać oleju z tłuszczem. Płyn może przelać się.
- Należy wytrzeć mokrą żywność, ponieważ powoduje ona mocne narastanie piany, która w poważnych przypadkach prowadzi do przelania oleju / tłuszczu.

⚠ OSTRZEŻENIE:
Skażony olej / tłuszcz mogą być wysoce łatwopalne!

- Zawsze wyjmować żywność, która być może pozostała w oleju / tłuszczu.
- Wymieniać olej / tłuszcz regularnie.

- Unikać rozpryskiwania. Napełnić koszyk poza frytkownicą.
- Smażyć wyłącznie w koszyku do smażenia.
- Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
- Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwać frytownicy.
- Kosz do frytowania napełniać maksymalnie w ⅔. Nigdy nie należy go przepełniać.
- Trzymać pokrywkę zamkniętą podczas użytkowania.
- Czas smażenia podany na frytkownicy stanowi wyłącznie wskazówkę. Należy przestrzegać czasu podanego na opakowaniu żywności lub w przepisie.

Wskazówki celem redukcji stężenia akrylamidu

- Akrylamid jest związkiem chemicznym. Wytworzony zostaje podczas procesu przypiekania (głębokie smażenie, pieczenie, smażenie, opiekanie i grillowanie) w potrawach bogatych w węglowodany (skrobia i cukier), jak np. ziemniaki i produkty zbożowe.
- Uważa się, że akrylamid uszkadza kod genetyczny i powoduje raka. Faktyczne ryzyko w przypadku ludzi nie jest jeszcze znane.
- Zalecamy, aby nie przekraczać 170 °C podczas głębokiego smażenia.
- Co więcej zalecamy, aby utrzymywać jak najkrótszy czas smażenia i podsmażyć potrawę na maksymalnie złoto żółty kolor.
- Grubsze frytki czy kawałki ziemniaków są mniej narażone, ponieważ akrylamid znajduje się głównie w warstwie zewnętrznej.
- Jeśli robimy frytki ze świeżych ziemniaków, można odsączyć obrane i pokrojone kawałki ziemniaki już godzinę wcześniej. W ten sposób usunięte zostają niektóre cukry (substancja podstawowa dla akrylamidu) z warstw zewnętrznych.

Uruchomienie

Połączenie elektryczne

- Proszę upewnić się, że napięcie urządzenia (patrz tabliczka identyfikacyjna) zgadza się z napięciem w sieci.
- Wtyczkę sieciową podłączaj tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym.

Moc przyłączeniowa

Urządzenie może pobierać całkowitą moc 1800 W.
W związku z tym wskazane jest podłączenie osobnym przewodem i zabezpieczenie obwodu bezpiecznikiem domowym 16 A.

⚠ UWAGA: Przeciążenie!

- Używane przedłużacze powinny mieć przewody o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm².
- Nie używaj rozgałęziaczy ze względu na dużą moc urządzenia.

Użytkowanie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci (Lampki kontrolne są zgaszone).
2. Proszę otworzyć frytkownicę naciskając przycisk (7).
3. Aby wyjąć koszyk frytownicy, chwyć za wgłębienie i pociągnij uchwyt (13) do góry, aż zatrzaśnie się.
4. Wlej olej lub inny tłuszcz do zbiornika frytownicy (maksymalnie 2 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.
5. Urządzenie wolno podłączyć tylko do przepisowo zainstalowanego, gniazda wtykowego z uziemieniem o napięciu.
6. Włączyć urządzenie przy głównym wyłączniku (**I**). Zapala się lampka POWER.
7. Ustaw odpowiednią temperaturę regulatorem (8). Zapala się kontrolka HEATING. Proszę zamknąć pokrywkę podczas fazy podgrzewania.

i WSKAZÓWKA:
Po osiągnięciu ustawionej temperatury lampka kontrolna HEATING gaśnie. Lampka kontrolna sieci pozostaje włączona, sygnalizując pracę urządzenia.

8. Proszę napełnić kosz do frytek i pamiętać przy tym, by nie robić tego nad gorącym tłuszczem. Proszę otworzyć pokrywkę i kosz z zawartością zawiesić ostrożnie we wgłębieniu.
9. Proszę zamknąć pokrywkę. Proszę zwolnić uchwyt (przesuwając przycisk (12) na uchwycie). Tak więc kosz do frytek znajduje się w gorącym tłuszczu.

i WSKAZÓWKA:

- Lampka kontrolna HEATING wielokrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę.

WSKAZÓWKA:
- Czas smażenia jest podany na opakowaniu produktu spożywczego lub w recepturze.

10. Po upływie czasu smażenia można odsączyć produkty z oleju. Aby to zrobić, sięgnąć do wnęki i pociągnąć za uchwyt (13) do góry aż się zatrzaśnie. To podnosi koszyk.
11. **OSTRZEŻENIE:**
Ewentualnie wydobywa się gorąca para.
Otwórz ostrożnie pokrywę.
12. Następnie proszę wyjąć kosz.

Zakończenie pracy

1. Ustawić wskaźnik temperatury zgodnie z wymogami (**0**).
2. Wyłączyć urządzenie głównym przełącznikiem (**O**).
3. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
4. Olej do smażenia proszę zostawić na dłużej, by ostygł. Zanim zajmą się Państwo pełnym garnkiem do smażenia w oleju, proszę sprawdzić, czy jego temperatura jest bezpieczna.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Urządzenia parze nie wolno do czyszczenia zanurzać w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

⚠ UWAGA:
- Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przedmiotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

- Pokrywę patelni do głębokiego smażenia można zdjąć. Ułatwia to czyszczenie.
- Wyjąć tackę na kondensat w tylnej części urządzenia w celu opróżnienia. Potem włożyć ją z powrotem.
- Wylać zużyty olej z boku.
- Oczyścić pojemnik na tłuszcz oraz odbudowę wilgotną szmatką i w razie konieczności płynem do mycia naczyń.
- Zbiornik koszyk umyj w normalny sposób w wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.
- Przed ponownym użyciem lub odłożeniem urządzenia należy sprawdzić, czy jego części są całkiem suche.

Wymiana filtra do zapachów i do oparów tłuszczu

Filtr w pokrywce mogą Państwo wymieniać.

1. Zdejmij osłonę filtra (3).
2. Proszę wymienić filtr.
3. Po wymianie proszę zamontować z powrotem pokrywkę.

WSKAZÓWKA:
Gdyby kiedyś filtry te się zużyły, to do właściwych rozmiarów można przyciąć filtry uniwersalne, np. filtry do wyciągów kuchennych.

Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecane jest jego przechowywanie w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci, w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu.

Dane techniczne

Model:.....FR 2223 CB
Napięcie zasilające: .....230 V~, 50 Hz
Pobór mocy:.....1800 W
Stopień ochrony:.....I
Wielkość napełnienia: .....max. 2 l
Masa netto: .....ok. 2,45 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczątka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ **VIGYÁZAT:**
Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

MEGJEGYZÉS:
Tippeket és információkat emel ki.

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani.
Fulladás veszélye állhat fenn!

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- **Tűzveszély!** Tilos a készüléket olaj vagy zsiradék nélkül használni!
- Soha ne adjon vizet az olajhoz! **Az olaj belobbanhat/ robbanhat!**
- Az olaj és a zsírok túlhevüléskor éghetnek. Legyen elővigyázatos! A használat végén ne felejtse el kikapcsolni a készüléket! Ehhez előbb állítsa a termosztátot a legalacsonyabb állásba. Kapcsolja ki a készüléket a főkapcsolóval, majd húzza ki az elektromos hálózatból.
- Ha a készülék meggyullad, ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Egy nedves ruhával fojtsa el a lángokat.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Ne mozgassa a készüléket, ha működik vagy a zsír / olaj még forró.

⚠ VIGYÁZAT:

- A készülék a tisztítás során nem meríthető vízbe.

- Különböző felületek érintkeznek az étellel és az olajjal. Ennek tekintetében tartsa be a „Tisztítás” részben leírt utasításokat.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.
- A készüléket 0 és 8 év közötti gyerekek nem használhatják.
- Ezt a készüléket 8 éves és idősebb gyerekek csak felügyelettel használhatják.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, illetve akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ahhoz, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket.
- A készüléket és kábelét tartsa 8 év alatti gyerekektől távol.
- A tisztítást és felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek.
- A gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A főzőedényeket stabil helyzetbe kell elhelyezni a fogantyújúk segítségével (ha van), hogy elkerülje a forró folyadékok fröccsenését.
- Ne működtesse a készüléket különálló időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.

- A készülék háztartásokban és hasonló helyeken való használatra alkalmas, mint például
  - üzletek, irodák és más ipari területek személyzeti konyhájában.

  Nem alkalmas a következőkben való használatra:
  - hotelek, motelek és egyéb szálláslehetőségek vendégei által;
  - mezőgazdasági birtokokon;
  - ágyat és reggelit biztosító létesítményekben.

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a műanyag fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartondoboz csomagolást.
3. Ellenőrizze a tartalmat bármilyen hiányzó alkatrész tekintetében.
4. Abban az esetben, ha a csomag tartalma hiányos vagy sérülések fedezhetők fel, ne működtesse a készüléket. Azonnal vigye vissza a kereskedőhöz.

MEGJEGYZÉS:
Por és gyártási maradványok lehetnek a készüléken. Javasoljuk a készülék megtisztítását a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

1 Fedél (levehető)
2 Ablak
3 Szűrőborító
4 Páragyűjtő tálca
5 Sütőzsiradék-tartály
6 Burkolat
7 Fedélnyitó gomb
8 Hőmérséklet-szabályozó
9 Főkapcsoló
10 HEATING – Hőmérséklet ellenőrző lámpa
11 POWER – Hálózati ellenőrző lámpa
12 Sütőkosár-lesüllyesztő gomb
13 Fogantyú
14 Sütőkosár

Megjegyzések használatra

Használati útmutató

- Az olajnak és a zsírnak nagy hőmérsékletet elbírónak kell lennie. A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsít használjon. Ne használjon margarint, olivaolajat vagy vajat! Ezek a zsíradékok meg alkalmasak fritirozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdhetnek.
- Folyékony sütőolaj használatát javasoljuk.

VIGYÁZAT:
... ha zsírt szeretne használni!

- Amennyiben zsírt használ, vágja fel kisebb darabokra. Tegye a sütőolajtartály aljára.
- **Ne tegye a zsírt a sütőkosárba!**
- Állítsa a termosztátot alacsony hőmérsékletre, és lassan adja hozzá a darabokat.
- Amikor a zsír megolvadt és elérte a szükséges olajszintet, a termosztáton beállíthatja a kívánt hőmérsékletet. **Ne haladja meg a MAX jelzést!**

VIGYÁZAT:
Erős felhabosodás!

- Ne keverje összes az olajat és a zsírt. A folyadék túlcsordulhat.
- A nedves élelmiszert törölje meg egy száraz ruhával. A nedves élelmiszer erős habosodást okoz, ami súlyos esetben az olaj / zsír túlfolyását okozhatja.

FIGYELMEZTETÉS:
A szennyezett olaj / zsír nagyon gyúlékony lehet!

- Mindig távolítsa el az olajban / zsírban maradt ételt.
- Rendszeresen cserélje le az olajat / zsírt.

- Kerülje a fröccsenést. A kosarat az olajsütő mellett töltse fel.
- Csak a sütőkosárban süssön.
- Válassza meg a megfelelő fritirozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritirozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
- Tésztafélék fritirozása esetén húzza le a túlcsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
- A sütőkosarat legfeljebb ⅔-áig szabad csak megtölteni. Ne töltse túl a sütőkosarat.
- Használat közben a fedelet tartsa zárva.
- Az olajsütő elején feltüntetett sütési idők csak irányadó értékek. Vegye figyelembe az élelmiszer csomagolásán vagy a recepten lévő időt.

Tippek az akril-amid koncentráció csökkentésére

- Az akril-amid egy vegyület, mely a magas szénhidrát (keményítő és cukor) tartalmú ételek sütése közben keletkezik (olajban sütés, sütés, pirítás, roston sütés és grillezés), mint például a burgonya és gabona félék.
- Feltételezések szerint az akril-amid roncsolja a géneket és rákot okozhat. Ennek humán kockázata jelenleg nem ismert.
- Javasoljuk, hogy olajsütés során ne lépje túl a 170 °C hőmérsékletet.
- Ezen kívül javasolt a sütést minél rövidebb időre korlátozni, amíg az étel legfeljebb aranysárgára nem sül.
- A vastagabbra vágott burgonya szeletek kevésbé érintettek, mivel az akril-amid főként a külső felületen keletkezik.
- Ha friss burgonyát használ, sütés előtt áztassa be egy órára a felaprított burgonyát. Ezzel kioldódik a cukor egy része a külső rétegekből, mely az akril-amid fő összetevője.

Üzembehelyezés

Elektromos csatlakozás

- Győződjék meg róla, hogy egyezik-e a készülék feszültsége (lásd típuscímke) a hálózati feszültséggel!
- A csatlakozót csak előírásszerűen beszerelt földelt dugaljba csatlakoztassa.

Csatlakoztatási érték

A készülék 1800 W összteljesítmény felvételére képes. Ennél a csatlakoztatási értéknél ajánlatos egy külön tápvezeték, amely egy 16 A-es háztartási védőkapcsolón keresztül van biztosítva.

⚠ VIGYÁZAT: Túlterhelés!

- Ha hosszabbítót használ, ennek legalább 1,5 mm² vezetékátmérője legyen.
- Ne használjon elosztót, mivel ez a készülék nagyon erős teljesítményű.

Használat

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból (Az ellenőrző lámpák nem égnek).
2. A gomb (7) megnyomásával nyissa ki a fritőzt!
3. Ha ki szeretné venni a sütőkosarat, nyúljon a mélyedésbe és húzza ki a nyelet felfele (13), amíg az be nem pattan a helyére.
4. Öntsön olajat vagy zsírt a sütőzsír tartályába (maximum 2 liter). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.
5. Dugja a hálózati csatlakozó dugaszt előírásszerűen szerelt, földelt, konnektorba!
6. Kapcsolja be a készüléket a főkapcsolóval (**I**). A POWER jelzőlámpa kigyullad.
7. Állítsa a hőmérsékletszabályozót (8) a kívánt hőmérsékletre. A HEATING jelzőlámpa kigyullad. A felmelegítési idő alatt csukja be a fedelét.

i MEGJEGYZÉS:
Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, a HEATING ellenőrző lámpa kialszik. A hálózati ellenőrző lámpa égve marad és kijelzi az üzemi funkciót.

8. Töltse meg a sütőkosarat, ügyelve arra, hogy a forró zsiradék teljesen ellepje azt, amit beletöltött. Nyissa fel a fedelet, és elővigyázatosan akassza be a sütnivalóval telt kosarat az erre szolgáló bemélyedésbe.
9. Csukja le a fedelet! Oldja ki a fület (a nyélen lévő gomb eltolásával (12)). A sütőkosár ezzel belekerült a forró zsiradékba.

i MEGJEGYZÉS:

- A sütés ideje alatt a HEATING ellenőrző lámpa többször ki- és bekapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termosztatikus ellenőrzés alatt áll, és azonos marad.
- A sütési időt az élelmiszer csomagolásán vagy a receptben találhatja meg.

10. A sütési idő lejárta után kicsit csepegtesse le az olajat az ételről. Ehhez fogja meg a fogantyút (13) a mélyedésben, és húzza fel, amíg be nem akad. Ezzel felemeli a kosarat.
11. **⚠ FIGYELMEZTETÉS:**
Előfordulhat, hogy forró gőz szabadul ki.
Óvatosan nyissa fel a fedelet.
12. Vegye ki a sütőkosarat!

A működés befejezése

1. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót a minimális állásba (**0**).
2. Kapcsolja ki a készüléket a főkapcsolóval (**O**).
3. Húzza ki a dugaszt a konnektorból!
4. Hagyja a sütőolajat hosszabb időn át lehűlni! Mielőbb bármit is tenne a teli sütőfazékkal a továbbiakban, ellenőrizze, hogy veszélytelen-e már a hőmérséklet.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- A készüléket semmiképpen ne merítse vízbe tisztítás közben. Ez elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkefét vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.

- A sütő fedele levehető. Így könnyebb azt tisztítani.
- Húzza ki a páragyűjtő tálcát a készülék hátoldalán és ürítse ki a tartalmát. Ezt követően helyezze vissza.
- Öntse ki az esetlegesen ottmaradt használt olajat a készülékből.
- Tisztítsa meg a zsiradéktartót, a fedelet és a burkolatot egy nedves ruhadarabbak és szükség esetén egy kis folyékony háztartási tisztítószerrel.
- A sütőkosarat a szokott módon mosogatóban tisztíthatja.
- Az alkalmazás ismételt használata vagy elrakása előtt ellenőrizze, hogy annak részei teljesen megszáradtak.

A szag- és zsírszűrő cseréje

A fedélben lévő szűrőt ki lehet cserélni.

1. Vegye le a filter takarását (3).
2. Cserélje ki a szűrőt.
3. A csere után csavarozza vissza a fedelet.

MEGJEGYZÉS:

Ha elfogynának a cserefilterek is, bármilyen univerzális filtert méretre lehet vágni - pl. szagelszívóhoz valót.

Tárolás

- A készüléket a leírtaknak megfelelően tisztítsa, majd hagyja megszáradni.
- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, akkor azt javasoljuk, hogy az eredeti csomagolásában tárolja.
- A készüléket mindig száraz, jól szellőző és gyermekektől védett helyen tartsa.

Műszaki adatok

Modell:.....FR 2223 CB
Feszültségellátás: .....230 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:.....1800 W
Védelmi osztály:.....I
Töltési mennyiség:..... max. 2 liter
Nettó súly: .....kb. 2,45 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Selejtezés

A „kuka" piktogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

MAGYARUL

Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш прилад. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.
Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

⚠ УВАГА.
Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ПРИМІТКА.
Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Загальні відомості

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Оберігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не** експлуатуйте прилад без огляду. Обовязково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.
Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою.
Існує загроза задухи!

Спеціальні заходи безпеки для цього електроприладу

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Забороняється користуватися приладом без олії чи жиру. **Ризик займання!**
- Ніколи не добавляйте воду в олію! **Ризик іскріння / вибуху!**
- Олії і жири можуть при перегріві запалюватися. Будьте обережні! Не забувайте вимкнути пристрій після користування! Для цього спершу встановіть термостат у найнижче положення. Вимкніть пристрій за допомогою головного перемикача, а тоді від'єднайте штекер від розетки.
- Не пересувайте і не переносьте пристрій, коли він працює. Остерігайтеся гарячих рідин, бризок олії чи гарячої пари.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Не переміщайте пристрій, коли він працює або коли жир / олія все ще гарячі.

⚠ УВАГА.

- Даний прилад не призначений для занурення в воду під час миття.

- Різні поверхні приладу контактують з харчовими продуктами та з олією. Дотримуйтесь відповідних інструкцій у роздала «Очищення».
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкоджений кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Не дозволяйте дітям від 0 до 8 років користуватися пристроєм.
- Цей пристрій можуть використовувати діти 8 років і старші, якщо за ними ведеться постійний нагляд.
- Пристрій можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або особи, які не мають досвіду та знань, якщо за ними ведеться нагляд чи їм надано відповідні вказівки стосовно безпечного використання виробу і вони зрозуміли пов'язану з ним небезпеку.
- Тримайте пристрій та його кабель живлення поза зоною досяжності дітей, молодших 8 років.
- Чищення і обслуговування пристрою не мають виконувати діти.
- Діти не повинні гратися з пристроєм.

- Каструльки слід обережно ставити на місце за допомогою ручок (якщо наявні), щоб уникнути розбризкування гарячої рідини.
- Не вмикайте прилад через окремий таймер чи систему дистанційного керування.
- Прилад призначений для використання вдома та в аналогічних умовах, наприклад.
  - у кухнях для персоналу магазинів, офісів та інших комерційних установ.

  Він **не** призначений для використання.
  - постояльцями готелів, мотелів та інших житлових приміщень;
  - у сільськогосподарських спорудах;
  - в установах, що надають нічліг та сніданок.

Розпакування

1. Вийміть прилад з упаковки.
2. Повністю зніміть усі пакувальні матеріали, а саме: фольгу, матеріали наповнення, скрутки шнурів та картон.
3. Перевірте наявність усього приладдя у коробці.
4. У разі неповного комплекту постачання або у разі виявлення дефектів чи пошкоджень, не включайте прилад. Негайно поверніть його в магазин.

ПРИМІТКА.
Видаліть з приладу пил та залишки від виробництва (описано в розділі «Очищення»).

Огляд елементів управління / частини, які додаються

1 Кришка (знімна)
2 Контрольне віконце
3 Кришка фільтру
4 Лоток для конденсату
5 Ємність для заповнення жиром або олією
6 Корпус
7 Кнопка для відкриття кришки
8 Регулятор температури
9 Головний перемикач
10 HEATING - контрольна лампочка температури
11 POWER - контрольна лампочка напруги в електричній мережі
12 Кнопка для опускання корзини
13 Ручка
14 Корзина для продуктів

Вказівки щодо використання

Рекомендації для користування

- Олію і жир слід нагріти до дуже високої температури. Застосовуйте для приготування страв у фритюрі високоякісні спеціальні сорти олії та жиру. Не користуйтеся для цього маргарином, оливковою олією або маслом. Ці сорти жиру не придатні для приготування продуктів у фритюрі, оскільки вже при низьких температурах вони починають сильно димити.
- Ми рекомендуємо застосовувати спеціальну рідку олію для фритюрниць.

УВАГА.
... якщо Ви хочете застосувати жир!

- Якщо Ви хочете застосувати жир, розріжте його на маленькі шматочки. Викладайте жир на дно ємності для смаження з олією.
- **Ніколи не кладіть жир у кошик для смаження!**
- За допомогою регулятора температури встановіть низьку температуру і повільно додавайте жир порціями.

⚠ УВАГА.
... якщо Ви хочете застосувати жир!

- Коли жир розтопиться, і буде досягнуто потрібного рівня олії, можна встановити потрібну температуру за допомогою регулятора температури. **Не слід перевищувати рівня позначки MAX!**

⚠ УВАГА.
Накопичення Пари!

- Не змішуйте олію та інший жир. Рідина може переливатися.
- Вологі продукти слід витерти ганчіркою. Інакше такі продукти призводять до накопичення пари, що в окремих випадках може призвести до переливання олії / жиру.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.
Забруднена олія / жир можуть бути займистими!

- Завжди виймайте продукти з олії / жиру.
- Регулярно замініяте олію / жир.

- Слідкуйте, щоб жир не розбризкувався. Наповнюйте кошик поза межами фритюрниці.
- Смажте продукти лише у кошику для смаження.
- Обирайте в кожному разі таку робочу температуру, що придатна для виду продуктів, які Ви обробляєте. Основне правило при роботі: продукти, що були вже оброблені у фритюрниці виробником, потребують більш високу температуру ніж сирі продукти харчування.
- Коли Ви працюєте з продуктами з тіста, видаляйте залишки тіста, а шматочки опускайте в олію або жир обережно.
- Дозволяється наповнювати фритюрницю максимально на ⅔. Не переповняйте корзину!
- Закривайте пристрій кришкою, коли він працює.
- Час смаження, вказаний на передній панелі фритюрниці – приблизний. Дотримуйтесь часу, зазначеного на упаковці з продуктами або в рецепті.

Поради щодо зменшення концентрації акриламіду

- Акриламід — це хімічна сполука. Вона утворюється в результаті процесу смаження (смаження у фритюрниці, випікання, смаження на сковороді та на грилі) харчових продуктів з високим вмістом вуглеводів (крохмаль і цукор) як, наприклад, картопля та зернові продукти.
- Припускається, що акриламід пошкоджує генетичні ланцюги і є причиною захворювань на рак. На сьогодні фактичний вплив на людину не встановлений.
- Рекомендовано не перевищувати температуру 170 °C під час смаження.
- Крім цього, рекомендовано, щоб час смаження був максимально коротким, а продукти набували максимум золотисто-жовтого кольору.
- Більш товсті шматки картоплі менш шкідливі, оскільки акриламід накопичується здебільшого у верхньому шарі.
- Якщо ви робите чіпси зі свіжої картоплі, можна наперед замочити почищену та нарізану картоплю на одну годину. Це видалить певну кількість цукру (основна речовина в складі акриламіду) з верхніх шарів.

Перше включення приладу

Електричне живлення

- Переконайтеся в тому, що напруга в мережі відповідає напрузі приладу (дивись табличку з технічними даними).
- Вставляйте вилку тільки в таки розетки, що обладнані належним чином і мають параметри.

Потужність приладу

В цілому прилад може витримати навантаження в 1800 В. При такій потужності рекомендується розподільна підводка току з захисним вимикачем 16 А.

⚠ УВАГА. Перевантаження!

- Якщо Ви застосовуєте кабель для подовжування, він повинен мати поперечний переріз щонайменш 1,5 мм².
- Забороняється користуватися розетками з багатьма гніздами, тому що прилад має для цього занадто велику потужність.

Користування

1. Переконайтеся в тому, що прилад виключено з електричної мережі і вимкнуто. (Контрольні лампочки не світяться).
2. Відкрийте фритюрницю натискуванням кнопки (7).
3. Щоб витягнуть корзину для продуктів, візьміть її за ручку (13) що знаходиться в поглибленні, і потягніть ручку вверх до тієї точки, де вона заблокується.
4. Заповніть ємність жиром або олією (максимально 2 л). Рівень олії чи жиру має лежати між позначками мінімум «Min» і максимум «Max».
5. Вставте вилку в розетку електромережі, що обладнана належними захисними контактами.
6. Увімкніть пристрій за допомогою головного перемикача (**I**). Засвітиться індикатор POWER.
7. Поставте регулятор температури (8) на потрібну Вам температуру. Засвітиться індикатор HEATING. Під час розігріву приладу кришку слід тримати закритою.

ℹ ПРИМІТКА.
Після досягнення встановленої температури контрольна лампочка нагріву HEATING погасне. Контрольна лампочка напруги в електричній мережі буде світитися весь час і сигналізувати робочий процес.

8. Заповніть корзину продуктами. Слідіть за тим, щоб заповняти корзину продуктами не понад гарячим жиром. Відкрийте кришку і обережно опустіть корзину з продуктами в ємність фритюрниці з гарячим жиром або олією.
9. Закрийте кришку. Звільніть ручку (натискуванням кнопки (12) на ручці). Корзина з продуктами залишиться у гарячому жирі фритюрниці.

ПРИМІТКА.
- Під час обробки продуктів контрольна лампочка HEATING включається і виключається багато разів. Це належить до нормального ходу процесу і сигналізує, що термостат контролює температуру і підтримує її на належному рівні.
- Тривалість обробки у фритюрі для окремих продуктів вказана на упаковці або в рецепті приготування страви.

10. Після закінчення часу обробки продуктів у фритюрі дайте жиру або олії стекти з продуктів. Для цього потягніть ручку (13) догори, щоб почулося клацання. Таким чином кошик підніметься.
11. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**
Можливо появлення на поверхні гарячої пари.
Відкривайте кришку обережно.
12. Витягніть із ємності корзину з готовими продуктами.

Закінчення процесу приготування страви

1. Встановіть регулятор температури у найнижче положення (**0**).
2. За допомогою головного перемикача вимкніть пристрій (**O**).
3. Витягніть вилку з розетки електромережі.
4. Дайте маслу, в якому готувалися продукти, охолонути достатній час. Переконайтеся в тому, що температура поверхонь і масла є безпечною, перед тим як робити з приладом подальші операції.

Очищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перед тим як почати очищення приладу, завжди витягуйте вилку з розетки і давайте приладу охолонути.
- Категорично забороняється опускати прилад в воду, щоб очистити його. Це може призвести до удару електричним струмом або до пожежі.

УВАГА.
- Для очищення не застосовуйте щітки з дроту або інші матеріали, що можуть пошкодити поверхню.
- Не застосовуйте засоби для очищення, які містять їдкі або абразивні складові частини.

- Кришку пристрою можна зняти. Так його легше чистити.
- Вийміть лоток для конденсату на тильній стороні пристрою і спорожніть його. Після цього вставте його на місце.
- Вилийте використану олію збоку.
- Почистите ємність для жиру, кришку і корпус вологою ганчіркою і, за необхідності, миючим засобом.
- Корзину для смаження можна чистити у звичайний спосіб за допомогою мильної води.
- Перш ніж користуватися пристроєм чи відкласти його на зберігання, упевніться, що усі частини сухі.

Заміна фільтру, що уловлює запах і дим

Ви можете замінювати фільтр, що знаходиться в кришці.

1. Зніміть кришку для фільтру (3).
2. Замініть фільтр на новий.
3. Після заміни фільтру поставте на місце покришку.

ПРИМІТКА.
Після закінчення фільтрів, що входять в поставку, Ви можете користуватися іншими фільтрами, наприклад, від кухонних витяжок, відрізаючи потрібну форму.

Зберігання

- Почистьте пристрій відповідно до інструкцій і дайте йому повністю висохнути.
- Якщо пристрій не буде використовуватись протягом тривалого часу, ми рекомендуємо зберігати його в оригінальному упакуванні.
- Зберігайте пристрій в недоступному для дітей, сухому, добре провітрюваному місці.

Технічні параметри

Модель: ..... FR 2223 CB
Подання живлення: ..... 230 В~, 50 Гц
Споживання потужності: ..... 1800 Вт
Група електробезпечності: I
Ємнісні дані: ..... макс. 2 л
Вага нетто: ..... прибл. 2,45 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається продовж процесу розробки продукту.

Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних, актуальних директив CE, наприклад щодо електромагнітної сумісності та низьковольтної директиви, та збудовано з а новітніми положеннями техніки безпеки.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ ВНИМАНИЕ:
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:
Дает советы и информацию

Общие замечания

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте в придачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте устройство без надзора во время работы. Обязательно выключайте устройство, если покидаете помещение. Извлекайте вилку из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Специальные указания по безопасности для этого прибора

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Запрещается использовать прибор без масла или жира. **Опасность возгорания!**
- Ни в коем случае не наливайте в масло воду! **Риск возникновения пожара / взрыва!**

FR2223CB_IM_new 12.02.19

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны! Не забывайте выключать устройство после использования! Для этого, сначала переключите термостат на минимальное значение. Выключите устройство с помощью выключателя, после чего выдерните вилку шнура электропитания из розетки.
- Если возник огонь на приборе, ни в коем случае не гасите пламя водой. Сбейте огонь влажной тканью.
- Не двигайте прибор, когда он работает, или когда жир и/или масло еще горячие.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Данный прибор не предназначен для погружения в воду во время чистки.

- Различные поверхности соприкасаются с продуктами и маслом. В связи с этим соблюдайте инструкции, приведенные в главе «Чистка».
- Не отремонтировать устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.
- Прибор не должен использоваться детьми от 0 до 8 лет.
- Прибор могут использовать дети старше 8 лет, если они находятся под наблюдением взрослых.
- Прибор могут использовать лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями и без

опыта, если они были проинформированы о безопасном использовании прибора и осознают возможные угрозы.

- Храните прибор и сетевой шнур вне доступа детей до 8 лет.
- Чистку и обслуживание прибора детям проводить запрещено.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Емкости для приготовления фондю должны быть установлены в устойчивое положение при помощи ручек (если есть) во избежание разлива горячих жидкостей.
- Запрещается использовать прибор с отдельно установленным таймером или дистанционной системой управления.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних хозяйствах и подобного назначения
  - Персоналом в кухнях магазинов, офисов и других промышленных зонах.

  Прибор **не** предназначен для использования
  - Гостями в отелях, мотелях и других жилых помещениях;
  - В сельскохозяйственных постройках;
  - В местах, где предоставляют горячее питание и ночлег.

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из его упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как пластиковая пленка, наполнители, скрутки и картонная упаковка.
3. Убедитесь в наличии всех компонентов.
4. В случае если содержимое упаковки неполное или обнаружены повреждения, не работайте с прибором. Немедленно верните его дилеру.

ПРИМЕЧАНИЯ:
На устройстве могут быть пыль и остатки производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в главе «Чистка».

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

1 Крышка (съемная)
2 Смотровое окошко
3 Кожух фильтра
4 Поддон ля конденсата
5 Емкость для фритюрного масла
6 Корпус
7 Кнопка открывания крышки
8 Регулятор температуры
9 Выключатель
10 HEATING - контрольная лампочка температуры
11 POWER - Светоиндикатор сети
12 Кнопка опускания фритюрной корзинки
13 Ручка
14 Фритюрная корзинка

Примечания по использования

Указания по эксплуатации

- Масло и жир могут быть разогреты до очень высоких температур. Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах.
- Мы рекомендуем применять жидкое масло для фритюра.

⚠ ВНИМАНИЕ:
... если Вы хотите пользоваться жиром!

- Если вы хотите применять жир во фритюре, то разделите его на маленькие кусочки. Поместите его на дно емкости для жарочного масла.
- **Никогда не кладите жир в жарочную корзину.**
- Установите регулятор на невысокую температуру и медленно добавляйте кусочки жира.
- Когда жир расплавится и будет достигнут необходимый уровень масла, вы можете устанавливать регулятором необходимую температуру. **Не превышайте отметку MAX!**

⚠ ВНИМАНИЕ:
Обильное пенообразование!

- Никогда не смешивайте масло и жиры. Такая жидкость может переливаться через край.
- Вытрите мокрые пищевые продукты насухо с помощью ветоши. Влажные продукты могут стать причиной обильного пенообразования, которое в некоторых случаях может заставить масло/жир перетекать через край.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Загрязненное масло/жир могут легко воспламеняться!

- Всегда удаляйте какие-либо пищевые продукты, которые могут оставаться в масле/жире.
- Регулярно меняйте масло/жир.

- Не допускайте разбрызгивания. Заполняйте корзину за пределами фритюрницы.
- Производите жарение только внутри жарочной корзины.
- Установите подходящую температуру, обязательно учитывайте при этом особенности продукта. Для ориентировки можно использовать следующее правило: продукты, прошедшие предварительное обжаривание во фритюре, требуют более высоких температур по сравнению с сырыми продуктами.
- Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежте с них торчащие лохмотья теста.
- Фритюрный короб разрешается наполнять максимум на ⅔. Не переполняйте фритюрную корзинку.
- При работе прибора он должен быть закрыт крышкой.
- Параметры времени жарки, указанные на лицевой части фритюрницы, являются лишьрекомендациями. Применяйте параметры, указанные на упаковке продукта, или используйте собственные рецепты.

Подсказки по сокращению концентрации акриламида

- Акриламид – это химическое соединение. Оно образуется в процессе бронзирования (жарки во фритюре, выпечка, обжаривания, прожарки и готовки на гриле) продуктов с высоким содержанием углеводородов (крахмала и сахара), например, картофеля и злаковых.
- Есть подозрение, что акриламид оказывает влияние на генетическом уровне и вызывает рак. Реальный вред здоровью человека в настоящий момент не известен.
- Мы рекомендуем не превышать температуру в 170 °C во время жарки во фритюре.
- Более того, мы рекомендуем, жарить как можно меньшее количество времени и обжаривать продукты до золотистого цвета.
- Более толстые ломтики и кусочки картофеля меньше подвержены воздействию акриламида, т.к. он находится в верхнем слое.
- Если вы обжариваете свежий картофель, вы можете замочить очищенный и порезанный картофель на 1 час. Это позволит удалить сахар (первичное вещество, образующее акриламид) с наружных слоев.

Подготовка к работе

Электросеть

- Убедитесь в том, что напряжение питания утюга (смотри табличку на нем) соответствует напряжению вашей сети.
- Вставляйте сетевой штекер лишь в монтированную согласно предписаниям штепсельную розетку с защитным контактом.

Потребляемая мощность

Общее потребление мощности прибора может достигать 1800 ватт. Такую нагрузку рекомендуется подключать через отдельную электропроводку, оснащенную автоматом отключения на электроток 16 А и устройством токовой защиты.

⚠ ВНИМАНИЕ: Перегрузка!

- При пользовании удлинительными кабелями следите за тем, чтобы поперечное сечение кабеля было минимум 1,5 мм².
- Не пользуйтесь разветвительными штепсельными розетками, так как этот прибор имеет слишком высокую мощность.

Порядок работы с прибором

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен (Контрольные лампочки не светятся).
2. Откройте фритюр, нажав на кнопку (7).
3. Чтобы вытащить корзину, возьмитесь за ручку (13) в углублении и потяните ее вверх до той точки, где она заблокируется.
4. Налейте во фритюр масло или жир (максимум 2 л). Уровень масла должен находиться между метками «Min» и «Max».
5. Вставьте сетевую вилку в розетку, оснащенную защитными контактами и установленную в соответствии с предписаниями.
6. Включите устройство с помощью выключателя (**I**). Засветится индикатор питания POWER.
7. Установите с помощью регулятора температуры (8) требуемую температуру. Засветится индикатор регулятора температуры HEATING. Во время разогревания крышка должна быть закрытой.

ПРИМЕЧАНИЯ:
Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка HEATING потухнет. Светоиндикатор сети продолжает светиться и сигнализирует готовность прибора.

8. Наполните фритюрную корзинку, следите при этом за тем, чтобы наполнение не было выше уровня горячего масла. Откройте крышку и осторожно вставьте наполненную фритюрную корзинку в направляющие.
9. Закройте крышку. Разблокируйте ручку (передвинув кнопку (12) на ручке). Фритюрная корзинка находится теперь в горячем масле.

ПРИМЕЧАНИЯ:
- Контрольная лампочка HEATING многократно включается и выключается во время работы фритюра. Это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается термостатом.
- Время приготовления во фритюре вы найдете на упаковке продукта или в рецепте.

10. После окончания времени обработки следует дать маслу стечь с продуктов. Чтобы сделать это, дотянитесь до углубления, и выдерните ручку (13) вверх так, чтобы она защелкнулась. Это поднимет корзину.
11. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Возможен выступ горячего пара!
Осторожно откройте крышку.
12. Выньте фритюрную корзинку.

Окончание работы

1. Установите регулятор температуры на минимальное значение (**0**).
2. Выключите устройство с помощью выключателя (**O**).
3. Выньте сетевую вилку из розетки.
4. Фритюрное масло требует длительного времени для охлаждения. Перед тем как работать дальше убедитесь в том, что температура масла достигла безопасной границы.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
- Ни при каких обстоятельствах не погружайте устройство в воду, чтобы его почистить; в противном случае, это может стать причиной поражения электротоком или возникновения пожара.

ВНИМАНИЕ:
- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте какие-либо кислотные или абразивные моющие средства.

- Крышку фритюрницы можно снимать; так ее легче чистить.
- Извлеките поддон для конденсата с тыльной части устройства, чтобы опустошить его. После этого, установите поддон на место.
- Вылейте использованное масло.
- Почистите контейнер для жира, крышку и корпус , используя влажную ткань, и при необходимости, с помощью бытового моющего средства.

- Корзину для продуктов Вы можете мыть как обычно в воде с добавлением моющих средств.
- Убедитесь, что все компоненты устройства полностью высохли перед тем, как использовать устройство снова или положить его на хранение.

Смена дымового фильтра

Фильтр в крышке можно менять.

1. Вытащите крышку фильтра (3).
2. Смените фильтр.
3. После смены фильтра прикрутите кожух обратно.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Если фильтры кончатся, используйте универсальные фильтры, например от оттяжной кухонной вентиляции, подрезанные по размеру.

Хранение

- Очистите прибор описанным выше способом и полностью просушите.
- Если Вы хотите продлить срок службы прибора, рекомендуется его хранить в оригинальной упаковке.
- Всегда храните прибор вне досягаемости детей в хорошо проветриваемом и сухом месте.

Технические данные

Модель: ..... FR 2223 CB
Электропитание: ..... 230 В~, 50 Гц
Потребляемая мощность: ..... 1800 Вт
Класс защиты: I
Вместимость: ..... макс. 2 литров
Вес нетто: ..... прибл. 2,45 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»

Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

FR 2223 CB

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهرًا وفقًا لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء وختم الوكيل/البائع والتوقيع

BOMANN®

www.bomann.de

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Internet: www.bomann.de
Made in P.R.C.

Stand 02/2019