

**Bedienungsanleitung/Garantie**

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



**FONDUE-FRITEUSE**

**FFR 2916**

Fondue-friteuse • Fondue-friteuse • Freidora de fondue • Fondue-Frigger  
 Fondue-Deep Fryer • Frytkownica fondue • Fondue-fritóz  
 Фритюрниця для страв „фондю“ • Фондю-фритюрниця • مقلاة تحمير الفوندو العميقة الكهربائية

## 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

- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

### **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.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- 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.

#### Lieferumfang

- 1 Fritteuse Grundgerät
- 1 Frittierkorb mit Griff
- 1 Deckel, abnehmbar
- 1 Gabelhalter
- 6 Fonduegabeln

#### Anwendungshinweise

##### **WARNUNG:**

- Verbrennungsgefahr! Füllen Sie nicht über die MAX-Marke hinaus! Heißes Öl kann herausspritzen und Ihnen Verletzungen zufügen!

**⚠️ WARNUNG:**

- Verwenden Sie Frittieröle. Frittieröle sind hitzebeständig. Andere Öle/Fette beginnen bei niedrigen Temperaturen zu rauchen. Es besteht die Gefahr der Selbstentzündung.
  - Verwenden Sie in einem Frittiergang nur das Öl einer Sorte. Mischungen verschiedener Öle/Fette können schäumen. In diesem Fall kann heißes Öl unkontrolliert überlaufen.
  - Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Gerätedeckel. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Betreiben Sie das Gerät nur auf einer ebenen und hitzebeständigen Arbeitsfläche.
  - Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
  - Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen an.
  - Vermeiden Sie Spritzer. Füllen Sie den Korb außerhalb der Fritteuse.
  - Frittieren Sie nur im Frittierkorb.
  - Wird das Gerät als Fritteuse verwendet, halten Sie den Deckel geschlossen.

**Elektrischer Anschluss**

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild am Gerät.
2. Schließen Sie das Netzkabel an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.

**Inbetriebnahme****Vor der ersten Inbetriebnahme**

1. Entfernen Sie die Verpackung. In der Fritteuse befindet sich der Frittierkorb mit dem Griff. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse. Der Griff lässt sich an dem Frittierkorb einstecken.
2. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel, das Gehäuse und sämtliches Zubehör, wie unter „Reinigung“ beschrieben, zu säubern.

**Hinweise für die Benutzung**

1. Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurück gebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes frites). Nach 8-10-maligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln.
2. Frittierfett muss hochofenzugfähig sein. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett. Bitte verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können. Zur Verminderung des Acrylamid-Gehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln (Kartoffeln, Getreide) wird empfohlen, beim Frittieren eine Temperatur von 170 °C (evtl. 175 °C) nicht zu überschreiten. Des Weiteren gilt, die Frittierzeit

möglichst kurz zu halten und das Frittiergut maximal goldgelb zu frittieren.

3. Wählen Sie die geeignete Frittieretemperatur, und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
4. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
5. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
6. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
7. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.

**Benutzung des Gerätes****Frittieren**

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist.
2. Öffnen Sie den Deckel.
3. Entfernen Sie den Frittierkorb, und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 1,0 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max- Markierung liegen.

**⚠️ ACHTUNG:**

- Sollten Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke und legen Sie es auf den Boden des Frittierbehälters.
- Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierkorb!

4. Schließen Sie den Deckel. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose. Die Kontrolllampe „POWER“ leuchtet auf.
5. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein. Die Kontrolllampe „HEAT“ leuchtet auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Lampe.
6. Befüllen Sie den Frittierkorb, bitte beachten Sie, dass der Korb nicht über dem heißen Fett befüllt wird.
7. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Frittierkorb mit dem Frittiergut vorsichtig hinein. Hängen Sie den Griff aus dem Frittierkorb aus.
8. Schließen Sie den Deckel.
9. Nach Ablauf der Frittierzeit (Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept), öffnen Sie vorsichtig den Deckel (Vorsicht, möglicherweise wird heißer Dampf freigesetzt). Entnehmen Sie nun mit dem Griff den Frittierkorb.
10. Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen.

**Fondue****⚠️ ACHTUNG:**

- Das Gerät eignet sich nicht für Käse- oder Schokoladenfondue. Diese Zutaten könnten im Frittierbehälter anbrennen oder überkochen.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist.
2. Den Deckel können Sie nach oben abziehen. Öffnen Sie ihn dazu und trennen Sie ihn am Scharnier vom Gehäuse.
3. Entfernen Sie den Frittierkorb, und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 1,0 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max- Markierung liegen.

**⚠ ACHTUNG:**

- Sollte Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke und legen Sie es auf den Boden des Frittierbehälters.
- Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierkorb!

4. Legen Sie den Gabelhalter auf.
5. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose. Die Kontrolllampe „POWER“ leuchtet auf.
6. Stellen Sie den Temperaturregler auf ca. 130°C ein. Die Kontrolllampe „HEAT“ leuchtet auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Lampe. Mit einem Holzstab (z.B. Schaschlikspieß, oder Holzkochlöffel) können Sie testen, ob die richtige Temperatur erreicht ist: Beim Eintauchen ins Öl müssen leichte Luftbläschen am Holzstab hochsteigen. Sie können jedoch ebenso ein Stück Ihres Frittiergutes in das heiße Öl geben.

Bilden sich Blasen, so hat das Frittierfett die richtige Temperatur erreicht.

7. Spießen Sie mit den Fondue-Gabeln Fleischstücke auf und geben Sie diese in das Fett. Der Garungsprozess dauert je nach Größe der Fleischstücke ca. 4 – 7 Minuten. Dies bedeutet, je kleiner Ihre Fleischstücke oder andere Lebensmittel sind, um so schneller werden diese gegart.

**⚠ ACHTUNG:**

- Geben Sie die Zutaten vorsichtig ins heiße Öl. Vorsicht, da Sie mit einem offenen Gefäß frittieren, sind Ölspritzer nicht vermeidbar.
- Trocknen Sie die Zutaten vorher mit einem Tuch ab.

8. Passen Sie die Temperatur mit dem Regler so an, dass ein leichtes Brodeln erhalten bleibt.

### Nach dem Gebrauch

Möchten Sie den Betrieb beenden, stellen Sie zuerst den Temperaturregler auf OFF (Aus) und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.

Lassen Sie das Frittieröl längere Zeit abkühlen. Prüfen Sie, ob die Temperatur ungefährlich ist, bevor Sie mit dem gefüllten Frittierpfopf weiter umgehen.

## Reinigung

**⚠ WARNUNG:**

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. 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.
- Gießen Sie verbrauchtes Öl seitlich aus.
- Abnehmbare Teile und Zubehör, welches mit Speisen oder Öl in Verbindung gekommen ist, reinigen Sie von Hand in einem Spülbad.
- Reinigen Sie den Frittierbehälter mit einem feuchten Tuch und Handspülmittel.
- Wischen Sie den Frittierbehälter von innen mit dem feuchten Tuch aus.
- Wischen Sie das Gehäuse von außen mit dem feuchten Tuch ab.

- Den Deckel können Sie nach oben abziehen. Dies erleichtert die Reinigung.
- Wischen Sie den Gerätedeckel mit dem feuchten Tuch ab.
- Um die Filter auszutauschen, ziehen Sie die Filterabdeckung im Deckel des Gerätes nach oben.

### 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:..... FFR 2916  
 Spannungsversorgung:..... 220 - 240 V~, 50 Hz  
 Leistungsaufnahme:..... 840 W  
 Schutzklasse: ..... I  
 Füllmenge:.....ca. 1,0 Liter  
 Nettogewicht: .....ca. 0,90 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

### Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät FFR 2916 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

## Garantie

### Garantiebedingungen

- 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.
- Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertrags-händler 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.
- Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantiesanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
- Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantiesprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantiesprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

- 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](http://www.sli24.de)

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal [www.sli24.de](http://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](http://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!

- Anmelden**
- Einpacken**
- 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](http://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 Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

## Gebruiksaanwijzing

Bedankt voor het uitkiezen van ons product. We hopen dat u veel plezier van het toestel heeft.

### Symbolen in deze bedieningshandleiding

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 letselrisico's.

#### **LET OP:**

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

#### **OPMERKING:**

Kenmerkt tips en informatie voor u.

### Algemene Opmerkingen

Lees vóór 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 binnerverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine 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 veiligheidsvoorschriften voor dit toestel

- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- 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.
- 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.

### **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 “Reinigen”.
- 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.

#### Leveringsomvang

- 1 friteuse-apparaat
- 1 frituurmand met handvat
- 1 afneembaar deksel
- 1 vorkhouder
- 6 fonduevorkjes

#### Gebruiksaanwijzingen

##### **WAARSCHUWING:**

- Voorkom brandwonden! Niet voorbij de markering MAX vullen! Hete olie kan opspatten en verwondingen veroorzaken!

### **WAARSCHUWING:**

- Gebruik frituurolie. Frituurolie is hittebestendig. Andere olie/vetten gaan roken bij lage temperaturen. Dit heeft het risico van spontane ontbranding.
- Gebruik één soort olie tijdens het frituren. Het mengen van verschillende olie/vetten kan schuim veroorzaken. Hierdoor kan de olie plotseling overlopen.
- Als het apparaat vlam vat, niet proberen om de vlammen met water te doven. Sluit het deksel van het apparaat. Doof de vlam met een vochtige doek.

- Gebruik het apparaat op een vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Het apparaat niet verplaatsen terwijl het in gebruik is.
- Hanteer uitsluitend de daarvoor bedoelde handgrepen.
- Vermijd spatten. Vul de frituurmand buiten de frituurpan.
- Frituur voedsel alleen in de frituurmand.
- Het deksel gesloten houden als het apparaat wordt gebruikt om lang te frituren.

### **Electrische aansluiting**

1. Controleer of uw netspanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat. U vindt de informatie hierover op het typeplaatje op het apparaat.
2. Sluit het netsnoer aan op een correct geïnstalleerde, beveiligd stopcontact.

## **Ingebruikname**

### **Vóór de eerste ingebruikname**

1. Verwijder de verpakking. In de frituurpan bevindt zich een frituurmand met handgreep. Verwijder alle voorwerpen uit de frituurpan. U kunt de handgreep aan de frituurmand insteken.
2. Wij adviseren u, het deksel, de behuizing en het toebehoren te reinigen zoals onder "Reiniging" beschreven.

### **Gebruiksaanwijzingen**

1. Verwijder regelmatig het in de olie achtergebleven frituurgoed (bijv. stukjes van de frites). Na 8 tot 10 maal gebruiken moet de olie vervangen worden.
2. Het frituurvet moet hoog kunnen worden verhit. Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet. Vermijd het gebruik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de friteuse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen. Ter vermindering van het acrylamidegehalte in zetmeelhoudende levensmiddelen (aardappels, graan) wordt aanbevolen, een temperatuur van 170 °C (eventueel 175 °C) bij het frituren niet te overschrijden. Verder is het belangrijk de frituurtijd zo kort mogelijk te houden en het te frituren product maximaal goudgeel te bakken.
3. Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgoed. Als rechtlijnig geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.

4. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen.
5. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
6. Maak de frituurmand niet te vol.
7. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.

## **Bediening van het apparaat**

### **Frituren**

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. Open het deksel.
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in de pan (maximaal 1,0 l). Het vulniveau moet tussen de min- en max-markering liggen.

### **LET OP:**

- Wanneer u vet gebruikt, dient u dit in kleine stukjes te snijden en op de bodem van de frituurbak te leggen.
- Plaats het vet in géén geval in de frituurmand!

4. Sluit het deksel. Sluit de steker aan op een correct geïnstalleerde en gearde contactdoos. Het controlelampje "POWER" brandt.
5. Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur. Het controlelampje "HEAT" brandt. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft de lamp.
6. Let bij het vullen van de frituurmand op dat de mand niet tot boven het hete vet gevuld wordt.
7. Open nu het deksel en plaats de frituurmand met het te frituren voedsel voorzichtig in de pan. Haak de handgreep uit de frituurmand.
8. Sluit het deksel.
9. Open na afl op van de frituurtijd (deze staat op de verpakking van de producten aangegeven) voorzichtig het deksel (pas op, mogelijk komt hete damp vrij). Verwijder nu de frituurmand met behulp van de handgreep.
10. Laat de olie een beetje van het frituurgoed afdruipe.

### **Fondue**

### **LET OP:**

- Het apparaat is niet geschikt voor kaas- of chocoladefondue. Deze ingrediënten zouden in de frituurmand kunnen aanbranden of overkoken.

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. U kunt het deksel naar boven verwijderen. Open het deksel hiervoor en maak hem los aan het scharnier van de behuizing.
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in de pan (maximaal 1,0 l). Het vulniveau moet tussen de min- en max-markering liggen.

**△ LET OP:**

- Wanneer u vet gebruikt, dient u dit in kleine stukjes te snijden en op de bodem van de frituurbak te leggen.
- Plaats het vet in géén geval in de frituurmand!

4. Plaats de vorkhouder erop.
5. Sluit de stekker aan op een correct geïnstalleerde en gearde contactdoos. Het controlelampje "POWER" brandt.
6. Stel de temperatuurregelaar in op ongeveer 130 °C. Het controlelampje "HEAT" brandt. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft de lamp.

Met een houten staafje (bijv. een sjasliekpin of houten kooklepel) kunt u testen of de juiste temperatuur bereikt is: wanneer u het houten voorwerp in de olie dompelt, moeten kleine luchtblaasjes langs het hout opstijgen. U kunt echter ook een stukje frituurgoed in de hete olie dompelen. Wanneer zich blaasjes vormen, heeft het frituurvet de juiste temperatuur bereikt.

7. Prik de fonduevork in een stukje vlees en houdt dit in het vet. Al naargelang de grootte van de vleesstukjes duurt het gaarproces ca. 4 - 7 minuten. Dit betekent: hoe kleiner de stukjes vlees of andere levensmiddelen zijn, hoe sneller zij gegaard worden.

**△ LET OP:**

- Laat de ingrediënten voorzichtig in de hete olie glijden. Voorzichtig: omdat u in een open pan frituurt, zijn oliespatten onvermijdelijk.
- Droog de ingrediënten tevoren af met een doek.

8. Pas de temperatuur met behulp van de regelaar zodanig aan dat het vet licht blijft bruisen.

**Na gebruik**

Om het apparaat uit te schakelen, zet u de temperatuurregelaar op OFF (uit) en trekt u de netstekker uit de contactdoos. 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 vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
- Het apparaat niet in water onderdompelen. Dit zou een elektische schok of branden kunnen veroorzaken.

**△ LET OP:**

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Giet de gebruikte olie weg via de zijkant.
- De afneembare onderdelen en accessoires die in contact komen met voedsel of olie met de hand in een sopje schoonmaken.
- De frituurhouder met een vochtige doek en afwasmiddel schoonmaken.
- De binnenkant van de frituurhouder met de vochtige doek afnemen.
- De behuizing van het apparaat met de vochtige doek afnemen.
- U kunt het deksel naar boven trekken. Dit vergemakkelijkt het schoonmaken.
- Het deksel van het apparaat met de vochtige doek afnemen.
- De filterkap in het deksel naar boven trekken om de filters te vervangen.

**Opslaan**

- Reinig het apparaat zoals beschreven en laat het drogen.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen wanneer u het voor langere tijd niet gebruikt.
- Berg het apparaat altijd op buiten bereik van kinderen en op een droge, goed geventileerde plek.

**Technische gegevens**

Model: ..... FFR 2916  
 Spanningstoevoer: ..... 220 - 240 V~, 50 Hz  
 Opgenomen vermogen: ..... 840 W  
 Beschermingsklasse: ..... I  
 Vulhoeveelheid: .....ong. 1,0 liter  
 Nettogewicht: .....ong. 0,90 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen 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

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction.

### Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veuillez 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 tâches 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

- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 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.
- Le caquelon doit être déposé en position stable à l'aide des poignées (si disponibles) pour éviter tout renversement du liquide chaud.

### **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".
- 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.

#### Livraison

1 friteuse  
 1 panier à friture avec poignée  
 1 couvercle, amovible  
 1 support pour fourchette  
 6 fourchettes à fondue

#### Conseils d'utilisation

##### **AVERTISSEMENT :**

- Risque de brûlure ! Ne dépassez pas la marque MAX ! L'huile chaude pourrait éclabousser et blesser !

**⚠ AVERTISSEMENT :**

- Utilisez les huiles à friture. Les huiles à friture résistent à la chaleur. D'autres huiles/matières grasses commencent à fumer à basse température. Il y a un risque de combustion spontanée.
  - N'utilisez qu'une sorte d'huile à chaque friture, mélanger plusieurs huiles/matières grasses peut produire de la mousse. Dans ce cas, l'huile peut déborder de façon incontrôlable.
  - Si l'appareil prend feu, n'essayez en aucun cas d'éteindre les flammes. Fermez le couvercle de l'appareil. Éteignez les flammes à l'aide d'un tissu humide.
- N'utilisez l'appareil que sur une surface de travail stable et qui résiste à la chaleur.
  - Ne déplacez pas l'appareil lors de son utilisation.
  - Ne tenez l'appareil qu'au niveau des poignées prévues.
  - Évitez d'éclabousser. Remplissez le panier en dehors de la friteuse.
  - Ne faites frire qu'à l'intérieur du panier à friture.
  - En cas d'utilisation de l'appareil comme friteuse, maintenez le couvercle fermé.

**Branchement électrique**

1. Vérifiez que la tension électrique que vous souhaitez utiliser corresponde à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations à ce sujet sur la plaque signalétique de l'appareil.
2. Branchez le câble d'alimentation à une prise de contact de protection correctement installée.

**Mise en service****Avant la première utilisation**

1. Retirez l'emballage. Le panier à friture et sa poignée se trouvent dans la friteuse. Sortez tous les éléments se trouvant dans l'appareil. La poignée doit être fixée sur le panier à friture.
2. Nous vous conseillons de nettoyer le couvercle, les parois et les accessoires comme décrit dans "Nettoyage".

**Conseils d'utilisation**

1. Retirez régulièrement les restes de frites en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Il est conseillé de changer d'huile après 8 à 10 utilisations.
2. La graisse de friture doit pouvoir chauffer à de hautes températures. Utilisez pour vos frites 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. Afin de réduire la teneur en acrylamide des féculents (pommes de terre, céréales), il est conseillé de ne pas dépasser une température de friture de 170°C (éventuellement 175°C). De plus, le temps de friture doit être le plus court possible

et les aliments doivent rester dans la friture jusqu'à avoir une couleur dorée, pas plus.

3. Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaires précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
4. Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
5. 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.
6. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture.
7. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.

**Utilisation de l'appareil****Friture**

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché.
2. Ouvrez le couvercle.
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (1,0 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max.

**⚠ ATTENTION :**

- Si vous utilisez de la graisse, coupez-la en petits morceaux et placez-la au fond de l'appareil.
- Ne placez jamais la graisse dans le panier à friture !

4. Fermez le couvercle. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant. Le témoin lumineux "POWER" s'allume.
5. Réglez le thermostat sur la température désirée. Le témoin lumineux "HEAT" s'allume. La lampe s'éteint dès que la température est atteinte.
6. Remplissez le panier à friture. Le panier ne doit pas être rempli au-delà du niveau de graisse se trouvant dans l'appareil.
7. Ouvrez maintenant le couvercle et plongez doucement les aliments placés dans le panier à friture dans l'huile. Faites basculer la poignée du panier à friture vers l'extérieur.
8. Fermez le couvercle.
9. Lorsque le temps de cuisson est terminé (celui-ci figure sur l'emballage des produits alimentaires ou dans les recettes) vous pouvez ouvrir le couvercle avec précaution (attention, émanation possible de fumées chaudes !). Soulevez maintenant le panier à friture à l'aide de la poignée.
10. Laissez vos aliments frits s'égoutter pendant un court instant.

**Fondue****⚠ ATTENTION :**

- L'appareil n'est pas approprié pour les fondues au fromage ou au chocolat. Ces aliments risquent de coller au fond de la casserole ou de surchauffer.

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché.
2. Vous pouvez détacher le couvercle de l'appareil. Ouvrez pour cela le couvercle et retirez-le des charnières de l'appareil.
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (1,0 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max.

**⚠ ATTENTION :**

- Si vous utilisez de la graisse, coupez-la en petits morceaux et placez-la au fond de l'appareil.
- Ne placez jamais la graisse dans le panier à friture !

4. Placez le couvercle à fourchettes sur l'appareil.
5. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant. Le témoin lumineux "POWER" s'allume.
6. Positionnez le thermostat sur env. 130°C. Le témoin lumineux "HEAT" s'allume. La lampe s'éteint dès que la température est atteinte. Vous pouvez vérifier si la température est atteinte à l'aide d'un ustensile en bois (p.ex. pic à brochette ou cuillère en bois) : lorsque vous plongez l'ustensile en bois dans l'huile des petites bulles d'air doivent se former. Vous pouvez également plonger un des aliments dans l'huile.

7. Piquez des morceaux de viande à l'aide des fourchettes à fondue et plongez-les dans l'huile. La cuisson dure selon la taille des morceaux de viande env. 4 à 7 minutes. Ce qui signifie que plus vos morceaux de viande ou autres aliments sont petits, plus ils cuiront vite.

**⚠ ATTENTION :**

- Versez doucement les aliments dans l'huile. Attention, le récipient dans lequel vous faites votre friture est ouvert. Il est donc impossible d'éviter les éclaboussures d'huile.
- Séchez au préalable les aliments à l'aide d'un torchon.

8. Adaptez la température de l'appareil de façon à ce que l'huile frémissse toujours légèrement.

### Après utilisation

Si vous souhaitez arrêter l'appareil, tournez d'abord le variateur de température sur OFF (Arrêt) puis débranchez le câble d'alimentation.

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.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ! Cela pourrait créer un choc électrique ou un incendie.

**⚠ ATTENTION :**

- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.
- Videz l'huile usagée sur le côté.
- Nettoyez les pièces et accessoires amovibles qui ont été en contact avec les aliments ou l'huile à la main dans un bain de rinçage.
- Nettoyez le récipient de la friteuse à l'aide d'un tissu humide et d'un détergent pour vaisselle.
- Essuyez le récipient de la friteuse avec le tissu humide de l'intérieur.
- Essuyez le boîtier avec le tissu humide de l'extérieur.
- Vous pouvez retirer le couvercle vers le haut. Cela facilite le nettoyage.
- Essuyez le couvercle de l'appareil avec le tissu humide.

- Pour remplacer les filtres, tirez le couvercle du filtre dans le couvercle de l'appareil vers le haut.

### Stockage

- Conservez l'appareil comme il est décrit et laissez-le sécher.
- Nous vous recommandons de conserver l'appareil dans son emballage d'origine si vous ne l'utilisez pas pendant longtemps.
- Conservez toujours l'appareil hors de portée des enfants dans un endroit sec et bien aéré.

### Données techniques

Modèle : ..... FFR 2916  
 Alimentation : ..... 220-240 V~, 50 Hz  
 Consommation : ..... 840 W  
 Classe de protection : ..... I



Quantité de remplissage : ..... approx. 1,0 litres  
Poids net : ..... approx. 0,90 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 "Élimination"

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.

## Instrucciones de servicio

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que disfrute con el uso de este aparato.

### 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.

## Observaciones 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. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- 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!**

## Instrucciones especiales de seguridad para el aparato

- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- 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 tenedores se deben sujetar en una posición estable con las asas (si tuviera) para evitar derramar líquido 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 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.

**Contenido de la caja**

- 1 una unidad básica de freidora
- 1 cesta para freir con asa
- 1 tapa, desmontable
- 1 soporte para los pinchos
- 6 pinchos de fondue

**Notas de aplicación**

**⚠ AVISO:**

- ¡Riesgo de quemaduras! No rebase la marca de MAX. El aceite caliente podría salpicar y causar lesiones.
- Utilice aceites para freir. Los aceites para freir son resistentes al calor. Otros aceites/grasas comenzarán a producir mucho humo a temperaturas bajas. Existe el riesgo de combustión espontánea.
- Utilice un solo tipo de aceite para freir. Las mezclas de diferentes aceites/grasas puede producir espuma. En este caso, es posible que el aceite rebese el recipiente de manera descontrolada.

**⚠ AVISO:**

- Si se enciende el aparato, en ningún caso intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapa del aparato. Apague las llamas con un paño mojado.
- Utilice el aparato solo en una superficie de trabajo nivelada y resistente al calor.
- No mueva el aparato cuando esté en funcionamiento.
- Coja el aparato solo por las asas proporcionadas.
- Evite las salpicaduras. Llene la cesta fuera de la freidora.
- Fría solo dentro de la cesta.
- Si se utiliza el aparato a modo de freidora, mantenga la tapa cerrada.

**Conexión eléctrica**

1. Compruebe que la tensión de la red que va a utilizar concide con la del aparato. Podrá encontrar esta información en la placa de especificaciones del aparato.
2. Conecte el cable de alimentación a un enchufe de contacto de protección instalado correctamente.

## Puesta en marcha

### Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. En la freidora se encuentra la cesta con la asa. Retire todos los objetos de la freidora. Se puede conectar la asa con la cesta.
2. Le recomendamos que limpie la tapa, la caja y todos los accesorios como descrito en el capítulo "Limpieza".

### Indicaciones para el uso

1. Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Debe cambiar el aceite después de haberlo utilizado de 8 a 10 veces.
2. La grasa de freír tiene que ser resistente a altas temperaturas. 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. Para disminuir el contenido de acrilamida en alimentos con fécula (patatas, cereales) se recomienda, no sobrepasar al freír una temperatura de 170°C (quizás 175°C). Además se advierte de mantener el tiempo de freidura muy corto y de freír los alimentos solamente hasta que tengan un color amarillo dorado.
3. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
4. Cuando esté el aceite o la grasa todavía caliente, no debe mover o desplazar la freidora.
5. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
6. No sobrellene la cesta de freír.
7. Sequé los alimentos húmedos antes con un paño.

## Uso del equipo

### Freír

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado.
2. Abra la tapa.
3. Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo máximo 1,0 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.

#### ⚠ ATENCIÓN:

- En caso de que utilizará grasa para freír, corte ésta en trozos pequeños y coloque la grasa en el fondo del recipiente para freír.
- ¡De ninguna manera coloque la grasa en la cesta de freír!

4. Cierre la tapa. Conecte el enchufe con una toma de corriente de protección. La lámpara de control "POWER" se ilumina.
5. Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada. La lámpara de control "HEAT" se ilumina. Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apaga la lámpara de control.

6. Llene la cesta para freír, se ruega tener atención de no llenar la cesta sobre el aceite caliente.
7. Abra ahora la tapadera y ponga cuidadosamente los alimentos a freír en la cesta de freír. Quite la asa de la cesta de la freidora.
8. Cierre la tapadera.
9. Después del tiempo de fritura (el tiempo de fritura está indicado en el paquete del alimento o en la receta) abra cuidadosamente la tapadera (¡Cuidado, puede salir vapor caliente!). Entonces quite la cesta con la asa.
10. Deje que los trozos fritos goteen un poco el aceite.

### Fondue

#### ⚠ ATENCIÓN:

- El equipo no es apropiado para fondue de queso o de chocolate. Estos ingredientes podrían quemarse en la freidura o salirse al hervir.

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado.
2. La tapa se abre al tirarla hacia arriba. Ábrala y sepárala en la bisagra de la caja.
3. Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo máximo 1,0 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.

#### ⚠ ATENCIÓN:

- En caso de que utilizará grasa para freír, corte ésta en trozos pequeños y coloque la grasa en el fondo del recipiente para freír.
- ¡De ninguna manera coloque la grasa en la cesta de freír!

4. Ponga la fijación de la horquilla.
5. Conecte el enchufe con una toma de corriente de protección. La lámpara de control "POWER" se ilumina.
6. Ponga el control de la temperatura a aproximadamente 130°C. La lámpara de control "HEAT" se ilumina. Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apaga la lámpara de control.  
Con un palillo de madera (p.ej. un pincho o una cuchara de madera) puede comprobar, si se ha alcanzado la temperatura correcta: Al sumergir el objeto en el aceite, deberían subir picaduras por el palillo de madera. Puede introducir también un trozo de su alimento en el aceite caliente.
7. Pinche los trozos de carne en los tenedores del fondue y introdúzcalos en el aceite. El proceso de cocción dura dependiendo del tamaño de los trozos de carne de aprox. 4 a 7 minutos. Esto significa que cuanto más pequeños sean su trozos de carne o alimentos, más rápido se cocerán.

#### ⚠ ATENCIÓN:

- Ahora añada cuidadosamente los alimentos en el aceite caliente. Cuidado, al freír con un recipiente abierto, no se podrán evitar salpicaduras de aceite.
- Primero seque con un paño los ingredientes.

8. Adapte la temperatura con el regulador de tal forma, que se mantenga un borboteo leve.

## Después del uso

Si desea finalizar el funcionamiento, ajuste primero el regulador de temperatura a la posición OFF (desconexión) y retire la clavija de la caja de enchufe.

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.

# Limpeza

## AVISO:

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- No sumerja el dispositivo en agua. Podría provocar una electrocución o incendio.

## ATENCIÓN:

- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.
- Extraiga el aceite usado vertiéndolo por un lado.
- Limpie a mano las piezas y accesorios desmontables que hayan entrado en contacto con comida o aceite, aclarándolas después.
- Limpie el contenedor de la freidora con una toallita húmeda y con detergente lavavajillas.
- Limpie el contenedor de la freidora con la toallita húmeda por la parte interior.
- Limpie la carcasa de la freidora con la toallita húmeda por la parte exterior.
- Puede tirar de la tapa hacia arriba y extraerla. Esto facilitará la limpieza.
- Limpie la tapa del aparato con una toallita húmeda.
- Para cambiar los filtros, tire hacia arriba de la cubierta de los filtros en la tapa del aparato.

## Almacenamiento

- Limpie el aparato tal como se describe y deje que se seque.
- Le recomendamos que guarde el aparato en el embalaje original si no va a utilizarlo durante un largo período de tiempo.
- Mantenga siempre el aparato fuera del alcance de los niños en un lugar seco y bien ventilado.

## Datos técnicos

Modelo: ..... FFR 2916  
Suministro de tensión: ..... 220-240 V~, 50 Hz  
Consumo de energía: ..... 840 W  
Clase de protección: ..... I  
Cantidad de llenado: ..... aprox. 1,0 litros  
Clase de protección: ..... aprox. 0,90 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.

## Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo buon divertimento nell'uso dell'apparecchio.

### 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. Spegnerne 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!**

## Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- I **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- 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.
- Le pentole devono essere messe in posizione stabile usando i manici (se disponibili) per prevenire schizzi di liquidi bollenti.

### **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 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.

### Contenuto

- 1 Gruppo base friggitrice profonda
- 1 Cestello friggitrice con impugnatura
- 1 Coperchio amovibile
- 1 Porta-posate
- 6 Forchette per fonduta

### Avvertenze per l'uso

#### **AVVISO:**

- Pericolo di ustioni. Non riempire oltre il segno MAX. L'olio caldo può schizzare e provocare lesioni.
- Utilizzare olio per friggere. Gli oli per friggere sono resistenti al calore, mentre gli altri oli/grassi sprigionano fumo a bassa temperatura con pericolo di combustione spontanea.

#### **AVVISO:**

- Utilizzare olio di un solo tipo durante la frittura. Una miscela di oli/grassi diversi può provocare schiuma. In questo caso, l'olio può traboccare in modo incontrollato.
- Se l'apparecchio prende fuoco, non cercare di spegnere le fiamme con acqua. Chiudere il coperchio e spegnere le fiamme con un asciugamano umido.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie di lavoro uniforme e resistente al calore.
- Non spostare l'apparecchio in movimento.
- Afferrare l'apparecchio soltanto per le relative impugnature.
- Evitare spruzzi. Riempire il cestello al di fuori della friggitrice.
- Friggere soltanto nel cestello della friggitrice.
- Se il dispositivo viene utilizzato in una friggitrice profonda, tenere chiuso il coperchio.

## Collegamento elettrico

1. Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta nominale dell'apparecchio.
2. Collegare il cavo di alimentazione a una presa con messa a terra correttamente installata.

## Messa in esercizio

### Prima della prima messa in esercizio

1. Togliere l'imballaggio. Nella friggitrice si trova il cesto per frittura con un manico. Togliere tutti gli attrezzi dalla friggitrice. Il manico è incastrabile.
2. Raccomandiamo di procedere con la pulizia del coperchio, dell'involucro ed altri accessori come descritto nel capitolo "Pulizia".

### Avvertenze per l'utente

1. Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patatine fritte). Dopo 8 - 10 volte che avete usato la friggitrice, dovrete cambiare l'olio.
2. Il grasso per la frittura deve essere altamente combustibile. 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. Per diminuire il contenuto di amide acrilico in alimenti contenenti amido (patate, cereali), si consiglia di non aumentare la temperatura di frittura più di 170°C (eventualmente 175°C). Inoltre si consiglia anche di friggere gli alimenti per un corto periodo e al massimo fino a che non siano dorati.
3. 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.
4. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
5. Quando frigate impasti, togliete la pasta in eccesso e mettetevi i cibi con cautela nell'olio.
6. Non riempire troppo il cesto.
7. Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.

## Utilizzo dell'apparecchio

### Friggere

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento.
2. Aprire il coperchio.
3. Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 1,0 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.

#### ATTENZIONE:

- Se doveste usare grasso, tagliarlo a fettine e metterlo sul piano del contenitore da frittura.

#### ATTENZIONE:

- Non mettere il grasso in nessun caso nel cesto da frittura!
4. Chiudere il coperchio. Inserire la spina in una presa a contatto. Si accende la spia di controllo "POWER".
  5. Impostare il regolatore della temperatura sul valore desiderato. Si accende la spia di controllo "HEAT". Quando la temperatura desiderata è raggiunta, l'indicatore luminoso si spegne.
  6. Riempire il cestello di friggitura, ma non sopra il grasso bollente.
  7. Ora sollevate il coperchio ed inserite con cautela il cesto per la friggitura con i relativi alimenti. Appoggiare il cesto usando il manico.
  8. Chiudere il coperchio.
  9. Trascorso il tempo di friggitura (indicato sulla confezione degli alimenti o nella ricetta), sollevate con cautela il coperchio (attenzione, probabilmente fuoriesce vapore bollente!). Estrarre il manico dal cesto da frittura.
  10. Ate sgocciolare l'olio dai cibi fritti.

### Fondue

#### ATTENZIONE:

- L'apparecchio non è idoneo per la fondue di formaggio o di cioccolata. Questi ingredienti possono bruciarsi sul fondo oppure traboccare dall'orlo.
1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento.
  2. Il coperchio si apre tirandolo all'insù. Aprirlo usando la cerniera dell'involucro.
  3. Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 1,0 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.

#### ATTENZIONE:

- Se doveste usare grasso, tagliarlo a fettine e metterlo sul piano del contenitore da frittura.
  - Non mettere il grasso in nessun caso nel cesto da frittura!
4. Appoggiare il sostegno per forchette.
  5. Inserire la spina in una presa da contatto. La spia di controllo "POWER" si illumina.
  6. Regolare la temperatura usando il regolatore su 130°C. La spia di controllo "HEAT" si illumina. Quando la temperatura desiderata è raggiunta, l'indicatore luminoso si spegne. Con una stecca di legno (p.e. spiedino o mestolo da cucina) si può testare se la temperatura giusta è stata raggiunta. Immergendola nell'olio devono salire delle lievi bollicine sulla barra di legno. Si può versare nell'olio bollente anche un pezzo del cibo che si intende friggere. Se si formano bollicine, il grasso per la friggitura ha raggiunto la temperatura giusta.



7. Con le forchette per fonduta inforcare dei pezzi di carne ed immergerli nel grasso. Il processo di cottura dura, a seconda delle dimensioni dei pezzi di carne, ca. 4 – 7 minuti. Questo significa che quanto più sono piccoli i pezzi di carne o altro tanto più rapidamente cuociono.

**⚠ ATTENZIONE:**

- Mettere gli ingredienti con cautela nell'olio bollente. Attenzione, siccome si frigge con un recipiente aperto, schizzi di olio sono inevitabili.
- Asciugare gli ingredienti con un panno.

8. Adeguare la temperatura con il termostato in modo che il grasso continui a gorgogliare leggermente.

### Dopo l'uso

Quando si desidera porre termine al funzionamento, mettere prima il regolatore di temperatura su OFF e poi staccare la spina.

Lasciar raffreddare l'olio per un periodo prolungato. Verificare che la temperatura non sia pericolosa prima di continuare con l'uso della pentola.

## Pulizia

### ⚠ AVVISI:

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Non immergete il dispositivo in acqua! Potrebbe provocare scosse elettriche o incendio.

### ⚠ ATTENZIONE:

- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detersivi forti o abrasivi.
- Versare fuori l'olio inclinando l'apparecchio.
- Pulire le parti amovibili e gli accessori che sono venuti in contatto con alimenti o olio lavandoli a mano in acqua.
- Pulire il contenitore della friggitrice con un asciugamano umido e un po' di detersivo per piatti.
- Asciugare il contenitore della friggitrice con un asciugamano umido dall'interno.
- Asciugare l'involucro con un asciugamano umido dall'esterno.
- Per togliere il coperchio, tirarlo verso l'altro. Ciò facilita la pulizia.
- Asciugare il coperchio dell'apparecchio con un asciugamano umido.
- Per sostituire i filtri, tirare il coperchio del filtro del coperchio dell'apparecchio verso l'alto.

### Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto e lasciarlo asciugare.
- Si consiglia di tenere il dispositivo nella confezione originale se l'apparecchio non sarà usato per lunghi periodi.
- Tenere sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto e ben ventilato.

### Dati tecnici

Modello: ..... FFR 2916  
Alimentazione rete: ..... 220-240 V~, 50 Hz  
Consumo di energia: ..... 840 W  
Classe di protezione: ..... I  
Quantità di riempimento: ..... appros. 1,0 litri  
Peso netto: ..... appros. 0,90 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 "Eliminazione"

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 enjoy using the appliance.

### Symbols in these Instructions for Use

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 machine:

#### **WARNING:**

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

#### **CAUTION:**

This refers to possible hazards to the machine 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 device 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 machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device 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!**

**Caution!** Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

## Special Safety Instructions for this Machine

- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- **Children** shall not play with the appliance.
- 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.
- Cooking pots should be set down in a stable position using the handles (if available) in order to prevent spilling of hot liquids.

 **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 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.

**Scope of delivery**

- 1 deep-fryer basic unit
- 1 frying basket with handle
- 1 lid, detachable
- 1 fork holder
- 6 fondue forks

**Instructions**

 **WARNING:**

- Risk of burning! Do not fill past the MAX mark! Hot oil may splatter out and cause injuries!

 **WARNING:**

- Use frying oils. Frying oils are heat-resistant. Other oils/fats start smoking at low temperatures. There is the risk of spontaneous ignition.
- Only use oil of one kind in one frying process. Mixtures of different oils/fats can foam. In this case, oil may overflow uncontrollably.
- If the appliance should catch fire, do not try to extinguish the flames with water in any case. Close the appliance lid. Extinguish the flames with a moist towel.
- Only operate the appliance on a level and heat-resistant work surface.
- Do not move the appliance when it is in operation.
- Only grab the appliance by the intended handles.

- Avoid splattering. Fill the basket outside of the deep-fryer.
- Only fry inside the frying basket.
- If the appliance is used as a deep-fryer, keep the lid closed.

### Electrical connection

1. Check if the mains voltage that you want to use matches the one of the appliance. You will find the information about this on the type plate on the appliance.
2. Connect the power cord to a properly installed protective contact socket.

## Putting into use

### Before using for the first time

1. Remove the packaging. The deep-fat frying basket with handle is located in the deep-fat fryer. The handle can be inserted into the deep-fat frying basket.
2. We recommend cleaning the lid, housing and all accessories as described under "Cleaning".

### Useful hints for use

1. Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). Change the oil after using it 8-10 times.
2. Deep frying fat must be capable of being heated to 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. In order to reduce the acrylamide content of food containing starch (potatoes, cereals) the temperature during deep-fat frying should not exceed 170°C (or possibly 175°C). Furthermore, the frying time should be kept as short as possible and the food only fried until it turns golden yellow.
3. 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.
4. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
5. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
6. Do not overfill the frying basket.
7. Rub dry humid foods with a cloth before frying.

## Using the unit

### Deep-Fat Frying

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off.
2. Open the lid.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 1.0 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.

### ⚠ CAUTION:

- If you use fat, divide it up into small pieces and place it on the floor of the deep frying vessel.
- Under no circumstances should you place the fat in the deep frying basket!

4. Close the lid. Insert the plug into a properly installed power socket. The "POWER" control lamp lights up.
5. Adjust the temperature control device to the desired temperature. The "HEAT" control lamp lights up. Once the set temperature is reached, the LED switches off.
6. Now fill the deep-fry basket. Please ensure that the basket is not filled above the hot fat.
7. Open the lid and fill the frying basket with the food to be fried. Remove the handle from the deep-fat frying basket.
8. Close the lid.
9. At the end of the frying time (the frying time is specified on the package of the food or in the recipe) open carefully the lid (Warning! Hot steam may be released!). Now remove the deep-fat frying basket with the handle.
10. Let the oil drip from the food being fried.

### Fondue

### ⚠ CAUTION:

- The device is not suitable for making cheese or chocolate fondue. These ingredients could burn or boil over in the deep-fat frying vessel.

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off.
2. The lid can be removed by pulling upwards. In order to do so, open the lid and separate it from the hinge of the housing.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 1.0 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.

### ⚠ CAUTION:

- If you use fat, divide it up into small pieces and place it on the floor of the deep frying vessel.
- Under no circumstances should you place the fat in the deep frying basket!

4. Put the fork holder in place.
5. Insert the plug into power socket. The "POWER" control lamp lights up.
6. Adjust the temperature control to approx. 130°C. The "HEAT" control lamp lights up. Once the set temperature is reached, the LED switches off.

With a wooden stick (e.g. shashlik spit or wooden cooking spoon) you can test whether the correct temperature has been reached. When this is inserted into the oil, small air bubbles should rise up along the wooden stick. Alternatively, you can place a piece of the food to be fried into the hot oil. If bubbles are formed, the frying fat has reached the right temperature.

- Place the pieces of meat on the fondue forks and then dip them into the oil. Depending on the size of the meat pieces, the cooking process takes between 4 and 7 minutes, i.e. the smaller the pieces of meat or other food are, the faster they are cooked.

**⚠ CAUTION:**

- Place the ingredients carefully into the hot oil. Care is required as you are frying in an open vessel and it is not possible to avoid oil splashes.
- Dry off the ingredients beforehand with a cloth.

- Adjust the temperature with the regulator such that the oil simmers.

**After Use**

To switch the device off, first turn the temperature regulator to OFF and remove the plug from the socket. 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.
- Do not immerse the device in water! It could result in an electric shock or fire.

**⚠ CAUTION:**

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

- Pour out the used oil to the side.
- Clean removable parts and accessories that have come in contact with food or oil by hand in a rinsing bath.
- Clean the deep-fry container with a moist towel and dish-washing detergent.
- Wipe out the deep-fry container with the moist towel from the inside.
- Wipe out the casing with the moist towel from the outside.
- You may pull off the lid upwards. This facilitates cleaning.
- Wipe off the appliance lid with the moist towel.
- To replace the filters, pull the filter cover in the lid of the appliance upwards.

**Storage**

- Clean the appliance as described and allow it to dry.
- We recommend that you keep the appliance in the original packaging if it will not be used for long periods.
- Always store the appliance out of the reach of children in a dry, well ventilated place.

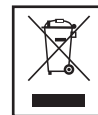
**Technical Data**

Model: ..... FFR 2916  
 Power supply: ..... 220-240 V~, 50 Hz  
 Power consumption: ..... 840 W  
 Protection class: ..... I

Filling quantity: ..... approx. 1.0 Litre  
 Net weight: ..... approx. 0.90 kg

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

This device 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 "Dustbin" Symbol**

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

## Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z niego sprawi Państwu przyjemność.

### 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 ryzyko obrażeń.

#### UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

#### 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 (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- 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.
- 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 związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- **Dzieci** nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- 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.
- Naczynia do gotowania należy ustawiać w stabilnej pozycji za pomocą uchwytów (o ile są dostępne), aby zapobiec wylewaniu się gorących płynów.

### **UWAGA:**

- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie podczas czyszczenia.
- Różne powierzchnie wchodzi w kontakt z żywnością i olejem. Sprawdzać instrukcje w tym względzie, jak opisano w części „Czyszczenie”.
- 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.



## Opis dostawy

- 1 urządzenie do głębokiego smażenia
- 1 koszyk do smażenia z uchwytem
- 1 pokrywka, zdejmowana
- 1 pojemnik na widelce
- 6 widelców fondue

## Instrukcja obsługi

### OSTRZEŻENIE:

- Ryzyko oparzeń! Nie przekraczać oznaczenia MAX! Gorący olej może przyskać i powodować oparzenia!
  - Korzystać z olejów do smażenia. Oleje do smażenia są odporne na gorąco. Inne oleje/tłuszcze zaczynają palić się w niskich temperaturach. Istnieje ryzyko spontanicznego zaplonu.
  - Podczas smażenia korzystać wyłącznie z oleju jednego rodzaju. Mieszanki różnych olejów/tłuszczów mogą pienić się. W tym przypadku olej może wypłynąć w sposób niekontrolowany.
  - Jeśli urządzenie zapali się, nie próbować gasić płomieni wodą w żadnym przypadku. Zamknąć pokrywkę urządzenia. Gasić płomień wilgotnym ręcznikiem.
- Ustawić i obsługiwać urządzenie tylko na stabilnej i żaroodpornej powierzchni.
  - Nie poruszać urządzeniem, kiedy pracuje.
  - Chwytać urządzenie tylko za odpowiednie uchwyty.
  - Unikać rozchlapywania. Napełnić koszyk poza patelnię.
  - Smażyć wyłącznie wewnątrz koszyka.
  - Jeśli urządzenie jest używane jako patelnia do głębokiego smażenia, trzymać pokrywkę zamkniętą.

### Elektryczne połączenie

1. Sprawdzić, czy napięcie sieciowe, z którego chcemy skorzystać pasuje do napięcia urządzenia. Znajdą Państwo informacje o tym na płycie znamionowej na urządzeniu.
2. Podłączyć kabel zasilania do odpowiednio zainstalowanego ochronnego gniazda.

## Uruchomienie

### Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. We frytownicy znajduje się kosz z uchwytem. Wyjmij z frytownicy wszystkie przedmioty. Uchwyt można założyć do kosza frytownicy.
2. Radzimy czyścić pokrywę, obudowę i wszystkie akcesoria według opisu w punkcie „Czyszczenie”.

### Uwagi dotyczące eksploatacji

1. Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po 8- 10-krotnym użyciu należy wymienić olej.
2. Tłuszcz do frytkownicy musi się dać rozgrzać do wysokiej temperatury. 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. Dla zmniejszenia zawartości akrylamidu w środkach spożywczych, zawierających skrobię (ziemniaki, zboże) zaleca się, by przy smażeniu nie przekraczać temperatury 170° C (ewentualnie 175° C). Ponadto chodzi o to, by zachowywać możliwie krótki czas smażenia, a żywność smażyć najwyżej do koloru złotożółtego.

3. 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.
4. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przemieszczać, ani też przesuwając frytownicy.
5. Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
6. Proszę nie przepelniać kosza frytkownicy.
7. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do suchaściereczką.

## Użytkowanie urządzenia

### Smażenie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
2. Otwórz pokrywę.
3. Proszę wyjąć kosz frytkownicy i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 1,0 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.

### UWAGA:

- Jeżeli używają Państwo tłuszczu, to proszę rozdrobnić go na małe kawałki i rozłożyć na dnie pojemnika frytkownicy.
- W żadnym wypadku proszę nie kłaść tłuszczu do koszyka frytkownicy!

4. Zamknij pokrywę. Włóż wtyczkę do gniazda sieciowego z zestykiem ochronnym. Zapali się lampka kontrolna „POWER”.
5. Ustawić wymaganą wartość temperatury. Zapali się lampka kontrolna „HEAT”. Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura lampka kontrolna zgaśnie.
6. Proszę napełnić kosz do frytek i pamietać przy tym, by nie robić tego nad gorącym tłuszczem.
7. Proszę pamiętać, aby uchwyt był przekreślony do góry i zablokowany, a kosz frytkownicy znajdował się nad rozgrzanym tłuszczem. Zdejmij uchwyt z kosza frytkownicy.
8. Proszę zamknąć pokrywę.
9. Po upływie czasu zapiekania (czas zapiekania podany jest na opakowaniu zapiekanego produktu lub na przepisie) proszę ostrożnie otworzyć pokrywę (ostrożnie, prawdopodobnie z pojemnika będzie wydobywała się gorąca para). Za pomocą uchwyty wyjmij kosz.

10. Pozwolić na obcieknięcie oleju ze smażonego produktu.

## Fondue

### ⚠ UWAGA:

- Urządzenie nie nadaje się do przyrządzania fondue serowego lub czekoladowego. Składniki te mogą ulec przypaleniu lub wykipieć.

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
2. Pokrywkę można ściągnąć do góry. W tym celu otwórz i na zawiasach odłącz pokrywę od obudowy.
3. Proszę wyjąć kosz frytkownicy i napelnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 1,0 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.

### ⚠ UWAGA:

- Jeżeli używają Państwo tłuszczu, to proszę rozdrobnić go na małe kawałki i rozłożyć na dnie pojemnika frytkownicy.
- W żadnym wypadku proszę nie kłaść tłuszczu do koszyka frytkownicy!

4. Załóż uchwyt widelcowy.
5. Włóż wtyczkę do gniazda sieciowego z zestykiem ochronnym. Zapali się lampka kontrolna „POWER”.
6. Ustaw regulator temperatury na ok. 130°C. Zapali się lampka kontrolna „HEAT”. Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura lampka kontrolna zgaśnie. Przy

pomocy drewnianej pałeczki (np. patyczek do szaszłyków lub drewniana łyżka) mogą Państwo sprawdzić, czy osiągnięta została właściwa temperatura: przy zanurzeniu w oleju na drewnianej pałeczce powinny pojawić się delikatne pęcherzyki powietrza. Mogą Państwo również umieścić w gorącym oleju mały składnik przygotowywanej potrawy. Jeżeli pojawiają się pęcherzyki, tłuszcz do pieczenia osiągnął właściwą temperaturę.

7. Proszę nabijać kawałki mięsa na widelczyki fondue i zanurzać je w oleju na ok. 4 – 7 minut. Oznacza to, że im mniejsze są kawałki mięsa, lub innej potrawy, tym prędzej będą one gotowe.

### ⚠ UWAGA:

- Proszę ostrożnie umieścić wszystkie składniki w gorącym oleju. Proszę uważać, ponieważ smażenie odbywa się w naczyniu bez przykrycia, można sparzyć się pryskającym olejem.
- Przyprawy proszę wcześniej wysuszyć ściereczką.

8. Proszę dopasować temperaturę przy pomocy regulatora w taki sposób, aby zachować delikatne wrzenie.

## Po użyciu

Jeśli chcą Państwo zakończyć użycie, to najpierw proszę przedstawić regulator temperatury na OFF (Wyłączone) i wyciągnąć wtyczkę z gniazda. 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 gniazda i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie! Może spowodować porażenie prądem lub wywołać pożar.

### ⚠ UWAGA:

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.
- Wylać zużyty olej z boku.
- Wyczyścić wymiowane części oraz akcesoria, które zetknęły się z jedzeniem lub olejem ręcznie w umywalce.
- Oczyszczyć pojemnik do głębokiego smażenia wilgotnym ręcznikiem oraz płynem do mycia naczyń.

- Wytrzeć pojemnik głębokiego smażenia wilgotnym ręcznikiem od wewnątrz.
- Wytrzeć obudowę wilgotnym ręcznikiem od zewnątrz.
- Można podnieść pokrywę do góry. Ułatwia to czyszczenie.
- Wytrzeć pokrywkę urządzenia wilgotnym ręcznikiem.
- Aby wymienić filtry, wyciągnąć obudowę filtra z pokrywki urządzenia do góry.

## Przechowywanie

- Oczyszczyć urządzenie zgodnie z opisem i pocze-kać, aż wyschnie.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, jeśli nie jest używane przez dłuższe okresy czasu.
- Zawsze trzymać urządzenie poza zasięgiem dzieci, w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.

## Dane techniczne

Model: ..... FFR 2916  
Napięcie zasilające: ..... 220-240 V~, 50 Hz  
Pobór mocy: ..... 840 W  
Stopień ochrony: ..... I  
Ilość do napełnienia: ..... ok. 1,0 litry  
Masa netto: ..... ok. 0,90 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.

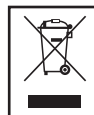
Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

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 (pieczętka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej 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. Opolska 1 a karczów  
49 - 120 Dąbrowa



## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

## Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, élvezni fogja a készülék használatát.

### 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 tárgyokban 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 béléssanyaggal 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 széléktől! 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!
- Gyermekai 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

- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- **A gyerekek** nem játszhatnak a készülékkel.
- 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 főzőedényeket stabil helyzetbe kell elhelyezni a fogantyújuk segítségével (ha van), hogy elkerülje a forró folyadékok fröccsenését.

### **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 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 csomag tartalma**

- 1 fritőz alapegység
- 1 sütőkosár fogantyúval
- 1 fedél, levehető
- 1 villatartó
- 6 fondue villa

#### **Használati útmutató**

##### **FIGYELMEZTETÉS:**

- Égésveszély! Ne töltsé a MAX jelzés fölé! A forró olaj kifröccsenhet és sérüléseket okozhat!
- Sütőolajat használjon. A sütőolajok hőállóak. Egyéb olajok/zsírok alacsony hőmérsékleteken elkezdnek füstölni. Öngyulladás veszélye áll fenn.

##### **FIGYELMEZTETÉS:**

- Csak egyfajta olajat használjon egy-egy sütési folyamathoz. A különböző olajok/zsírok keveréke habosodhat. Ebben az esetben az olaj ellenőrizhetetlenül túlcsordulhat az edény peremén.
- Ha a készülék meggyullad, semmi esetre sem próbálja vízzel eloltani a lángokat. Zárja be a készülék fedelét. Egy nedves ruhával oltsa el a lángokat.
- A készüléket csak vízszintes és hőálló munkafelületen működtesse.
- Ne mozgassa a készüléket, amikor működik.
- Csak az arra szolgáló fogantyúknál fogja meg a készüléket.
- Kerülje a fröccsenést. A kosarat az olajsütőn kívül töltsé meg.
- Csak a sütőkosárban süssön.
- Ha a készüléket fritőzként használja, tartsa zárva a fedelet.

## Elektromos csatlakoztatás

1. Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megegyezik a készülék hálózati feszültségével. Erről információkat a készülék adattábláján talál.
2. Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelően felszerelt védőérintkezős aljzatba.

## Üzembehelyezés

### Az első használatvétel előtt

1. Bontsa ki a csomagolást! A fritőz belsejében találja a sütőkosarat a fülével együtt. Vegyen ki mindent a fritőzből! Akassza bele a fület a sütőkosárba!
2. A fedelet, a fazékburkolatot és az összes tartozékot ajánlatos a „Tisztítás” címszó alatt olvasható módon megtisztítani.

### Használati útmutató

1. Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). 8-10 használat után cserélje az olajat!
2. A sütéshez magas hőfokra hevíthető zsiradékot használjon! A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt használjon. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vajjat! Ezek a zsiradékok meg alkalmasak fritírozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdenek. A keményítő-tartalmú élelmiszerekben (krumpli, gabona) lévő acrylamid tartalom csökkentése érdekében nem ajánlatos a 170° C (esetleg 175° C) sütési hőmérsékletet túllépni. Továbbá a sütési idő lehetőleg rövid legyen és a sütenő élelmiszert maximum aranyárgára szabad sütni.
3. Válassza meg a megfelelő fritírozási hőmérsékletet. Ehhez vegye fi gyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritírozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
4. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
5. Tésztafélék fritírozása esetén húzza le a túlcsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
6. Ne töltse túl a sütőkosarat!
7. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!

## A készülék használata

### Sütés olajfűrdőben

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból!
2. Nyissa ki a fedelet!
3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 1,0 lit.). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.

#### VIGYÁZAT:

- Ha zsírt használna, vágja szét apró darabokra, és helyezze az olajtartály fenekére!
- Semmi esetre se tegye a zsírt a sütőkosárba!

4. Csukja be a fedelet! Dugja a dugaszt érintésvédett konnektorból! A „POWER” ellenőrző lámpa kigyullad.
5. Állítsa be a hőfokszabályozót a kívánt hőmérsékletre! A „HEAT” ellenőrző lámpa kigyullad. Amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, az ellenőrző lámpa kialszik.
6. Töltse meg a sütőkosarat, ügyelve arra, hogy a forró zsiradék teljesen ellepje azt, amit beletöltött.
7. Most nyissa fel a fedőt, és helyezze be óvatosan a megsütni kívánt élelmiszereket megtöltött sütőkosarat. Akassza ki a fület a sütőkosárból!
8. Zárja le a fedelet!
9. A sütési idő eltelte után (ezt megtalálja az adott élelmiszer csomagolásán, vagy meg van adva a receptben) óvatosan nyissa fel a fedőt (vigyázat: forró gőz csapódhat ki!). Ezután a fülénél fogva vegye ki a sütőkosarat!
10. Hagyja a fritírozott élelmiszerről kissé lecsepegni az olajat.

### Fondue

#### VIGYÁZAT:

- A készülék sajt- vagy csokoládéfondue készítésére nem alkalmas. Ezek az adalékok a sütőtartályban odaéghetnek, vagy főzőskor kifuthatnak a tartályból.

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból!
2. A fedél felfelé húzva levehető. Ha le akarja venni, nyissa fel, majd a zsanernél válassza le a fazékburkolatról!
3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 1,0 lit.). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.

#### VIGYÁZAT:

- Ha zsírt használna, vágja szét apró darabokra, és helyezze az olajtartály fenekére!
- Semmi esetre se tegye a zsírt a sütőkosárba!

4. Helyezze fel a villatartót!
5. Dugja a dugaszt érintésvédett konnektorból! A „POWER” ellenőrző lámpa kigyullad.
6. Állítsa a hőfokszabályozót kb. 130°C-ra! A „HEAT” ellenőrző lámpa kigyullad. Amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, az ellenőrző lámpa kialszik. Vékony farúddal (pl. sasliknyárrsal vagy fa főzőkanállal) ellenőrizheti, hogy az olaj elérte-e már a megfelelő hőmérsékletet: amikor a farudat az olajba mártja, apró légbuborékoknak kell a rúd mentén felszállniuk. De ugyanígy beleteheti a sütnivaló egy darabját is a forró olajba. Ha buborékok képződnek, a sütőolaj már elérte a megfelelő hőmérsékletet.
7. Tűzzön fel húsdarabokat a fondue-villákra, és tegye bele őket a zsiradékba! Az elkészülési idő a húsdarabok méretétől függően kb. 4-7 perc. Ez azt jelenti, hogy minél kisebb a húsdarab vagy más sütni való étel, annál gyorsabban készül el.

#### **⚠ VIGYÁZAT:**

- Óvatosan tegye a bevelőkat a forró olajba!  
Vigyázat: minthogy fedetlen edényben süt, az olaj kifröccsenése elkerülhetetlen.
- A hozzávalókat előzetesen kendővel törölgesse szárazra!

8. Úgy állítsa be a szabályozóval a hőmérsékletet, hogy az olaj állandó enyhe forrásban maradjon!

## Használat után

Ha be akarja fejezni a működtetést, állítsa először a hőfokszabályozót OFF-ra (kikapcsolva), majd húzza ki a dugaszt az konnektorból!

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 soha se merítse vízbe. Ez áramütéshez vagy tűzeset-hoz vezethet.

#### **⚠ VIGYÁZAT:**

- Ne használjon drótkéfé vagy egyéb súroló eszközt!
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószeret!
- Öntse ki a használt olajat a készülékből.
- Kézzel öblítvívben tisztítsa meg a kivehető részeket és tartozékokat, amelyek érintkeznek az étellel vagy az olajjal.
- Egy nedves ruhával és mosogatószerrel tisztítsa meg az olajsütő tartályt.
- Belülről törölje ki egy nedves ruhával az olajsütő tartályt.
- Kívülről törölje át egy nedves ruhával a burkolatot.
- Felfelé emelve leveheti a fedelet. Ez megkönnyíti a tisztítást.
- Egy nedves ruhával törölje át a készülék fedelét.
- A szűrők cseréjéhez húzza ki felfelé a szűrőburkolatot a készülék fedeléből.

### Tárolás

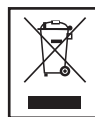
- A leírtaknak megfelelően tisztítsa meg a készüléket, hagyja teljesen megszáradni.
- Javasoljuk, hogy az eredeti csomagolásban tartsa a készüléket, ha hosszabb ideig nem fogja használni.
- Mindig gyerekektől távol a tárolja a készüléket, egy jól szellőztetett helyiségben.

### Műszaki adatok

Modell:..... FFR 2916  
Feszültségellátás:..... 220-240 V~, 50 Hz  
Teljesítményfelvétel:..... 840 W  
Védelmi osztály:..... I  
Feltöltési mennyiség:..... körülbelül 1,0 liter  
Nettó súly:..... körülbelül 0,90 kg

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

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



### Hulladékkezelés

#### **A „kuka” piktogram jelentése**

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

## 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 нещасним 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.** Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкодження 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 правила безпечного користування для цього приладу

- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкодження кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- **Діти** не повинні гратися з пристроєм.
- 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.
- Кастрюльки слід обережно ставити на місце за допомогою ручок (якщо наявні), щоб уникнути розбризкування гарячої рідини.

### **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 розділа “Чищення”.
- 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.

#### **Комплектність**

- 1 фритюрниця
- 1 обсмажувальний кошик із ручкою
- 1 кришка знімна
- 1 тримач для виделок
- 6 виделок для фондю

#### **Інформація для користувачів**

##### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**

- **Небезпека опіків!** Не заповнюйте вище позначки **MAX!** Гаряча олія може виплеснутися та спричинити травми!

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**

- Використовуйте олії для смаження. Олії для смаження стійкі до високих температур. Інші олії та жири починають димити за низьких температур. Існує небезпека самовільного займання.
- Використовуйте в одному процесі обсмажування лише олію чи жир одного типу. Суміші різних олій чи жирів можуть пінитися. У такому разі можливий самовільний вилів олії.
- Якщо прилад загориться, ні в якому разі не намагайтеся гасити полум'я водою. Закрийте кришку приладу та гасьте полум'я мокрим рушником.
- Вмикайте прилад лише на горизонтальній поверхні, стійкій до високих температур.
- Не переміщуйте прилад, який працює.
- Беріть прилад лише за призначені для цього ручки.
- Не допускайте розбризкування олії. Наповнюйте кошик за межами фритюрниці.
- Смажте лише всередині обсмажувального кошика.
- Якщо прилад використовується в якості фритюрниці, не відкривайте кришку.

**Електричне підключення**

1. Переконайтеся, що напруга джерела живлення відповідає напрузі приладу, яка зазначена на його паспортній таблиці.
2. Вставте вилку живлення в належним чином встановлену розетку з захисним контактом.

**Введення в експлуатацію****Перш ніж використовувати прилад уперше**

1. Зніміть упаковку. Обсмажувальний кошик із ручкою розташований всередині фритюрниці. Ручка вставляється в обсмажувальний кошик.
2. Кришку, корпус і все приладдя рекомендується помити, як описано в розділі "Чищення".

**Корисні поради з використання**

1. Завжди виймайте залишки продуктів, що залишаються в олії (наприклад, клаптики картоплі фри). Використавши олію 8-10 разів, замінійте її.
2. Фритюрний жир має бути придатний для нагрівання до високої температури. Користуйтеся високоякісною фритюрною олією чи жиром. Не користуйтеся маргарином, оливковою олією чи маслом: вони непридатні для смаження, оскільки починають димити вже за низьких температур. Щоб зменшити вміст акриламідів в крохмалевмісних продуктах (картоплі, злаках), температуру під час обсмажування у фритюрі слід обмежувати до 170 °C (можливо, до 175 °C). Крім того, слід до мінімуму обмежувати час смаження: смажити продукти слід лише до появи золотавого відтінку.

3. Оберіть належну температуру обсмажування та перевірте стан обсмажуваних продуктів. Як правило, попередньо обсмажені продукти повинні мати вищу температуру, ніж сирі.
4. Не переносьте й не рухайте фритюрницю, поки вона містить гарячу олію чи жир.
5. Обсмажуючи тістоподібні продукти, заберіть із них зайве тісто й обережно покладіть їх в олію.
6. Не переповнюйте обсмажувальний кошик.
7. Перед смаженням витирайте вологі продукти насухо тканиною.

**Користування приладом****Обсмажування у фритюрі**

1. Переконайтеся, що прилад вимкнений, а вилка живлення витягнена з розетки.
2. Відкрийте кришку.
3. Вийміть обсмажувальний кошик і заповніть ємність олією чи жиром (максимум 1,0 л). Рівень заповнення має бути розташований між мінімальним і максимальним значеннями.

**⚠ УВАГА.**

- Якщо використовуєте жир, подрібніть його на маленькі частинки і покладіть на дно обсмажувальної ємності.
- Ні в якому разі не слід класти жир в обсмажувальний кошик!

4. Закрийте кришку. Вставте вилку в належним чином встановлену розетку. Засвітиться індикатор живлення.
5. Встановіть ручку регулятора температури на потрібне значення. Загориться індикатор нагріву. Коли температура досягне заданого значення, він згасне.
6. Після цього наповніть обсмажувальний кошик. Ні в якому разі не наповнюйте кошик над гарячим жиром.
7. Відкрийте кришку та наповніть обсмажувальний кошик продуктами, які слід обсмажити. Вийміть ручку з обсмажувального кошика.
8. Закрийте кришку.
9. Коли закінчиться час обсмажування (він зазначений на упаковці продуктів чи в рецепті), обережно відкрийте кришку (Обережно! Може виходити гаряча пара). Після цього вийміть обсмажувальний кошик ручкою.
10. Зачекайте, поки олія стече з обсмажуваних продуктів.

**Фондю****⚠ УВАГА.**

- Прилад непридатний для виготовлення сиру чи шоколаду фондю. Ці складники можуть пригоріти чи пікити в обсмажувальній ємності.

1. Переконайтеся, що прилад вимкнений, а вилка живлення витягнена з розетки.
2. Зняти кришку можна, потягнувши її догори. Для цього відкрийте кришку та відділіть її від завіси корпусу.

3. Вийміть обсмажувальний кошик і наповніть ємність олією чи жиром (максимум 1,0 л). Рівень заповнення має бути розташований між мінімальним і максимальним значеннями.

**⚠ УВАГА.**

- Якщо використовуєте жир, подрібніть його на маленькі частинки і покладіть на дно обсмажувальної ємності.
- Ні в якому разі не слід класти жир в обсмажувальний кошик!

4. Встановіть на місце тримач для виделок.
5. Вставте вилку в належним чином встановлену розетку. Засвітиться індикатор живлення.
6. Встановіть ручку регулятора температури приблизно на 130 °С. Загориться індикатор нагріву. Коли температура досягне заданого значення, він згасне. Дерев'яною паличкою (шампуром для шашликів чи дерев'яною ложкою) можна спробувати, чи температура сягнула потрібного значення. Коли її вставити в олію, від неї мають підніматися маленькі бульбашки повітря. Можна також покласти в гарячу олію клаптик продукту, який слід обсмажувати. Якщо утворюються бульбашки, температура сягнула потрібного значення.

7. Настроміть клаптики м'яса для фондю на виделки та занурте їх в олію. В залежності від величини клаптиків м'яса, приготування може тривати від 4 до 7 хвилин: чим менше клаптики, тим швидше вони будуть готові.

**⚠ УВАГА.**

- Будьте обережні, кладучи продукти в гарячу олію. Особливу обережність слід виявляти, оскільки обсмажування відбувається в відкритій ємності, і бризів олії не уникнути.
- Попередньо витріть складники тканиною.

8. Встановіть регулятором таку температуру, щоб олія повільно кипіла.

### Після використання

Щоб вимкнути прилад, спочатку переведіть регулятор температури в положення "Вимкнено" та вийміть вилку з розетки. Зачекайте достатньо часу, щоб обсмажувальна олія остигла. Перш ніж продовжувати використовувати повну обсмажувальну ємність, переконайтеся, що олія вже не має небезпечної температури.

## Чищення

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перед чищенням завжди витягуйте вилку з розетки живлення та чекайте, поки прилад остигне.
- Не занурюйте прилад у воду! Це може призвести до ураження електричним струмом чи пожежі.

**⚠ УВАГА.**

- Не користуйтеся дротяною щіткою чи іншим абразивними предметами.
- Не користуйтеся жодними кислотними чи абразивними мийними засобами.
- Вилийте використану олію.
- Вимийте знімні деталі та приладдя, що контактували з продуктами чи олією, вручну в ємності для ополіскування.
- Вимийте обсмажувальну ємність вологою тканиною з засобом для миття посуду.
- Витріть обсмажувальну ємність із середини вологою тканиною.

- Витріть корпус вологою тканиною ззовні.
- Якщо зняти кришку, мити буде легше.
- Витріть кришку приладу вологою тканиною.
- Щоб замінити фільтри, підніміть кришку фільтрів кришки приладу.

### Зберігання

- Почистьте пристрій відповідно до описаного і дайте йому висохнути.
- Якщо пристрій не використовуватиметься впродовж тривалого часу, зберігайте його в оригінальній упаковці.
- Завжди зберігайте пристрій поза зоною досяжності дітей в сухому, добре провітрюваному місці.

## Технічні параметри

Модель: ..... FFR 2916  
Подання живлення: ..... 220 – 240 В~, 50 Гц  
Споживання потужності: ..... 840 Вт  
Група електробезпеки: ..... I  
Об'єм води: ..... прибіл. 1,0 л  
Вага нетто: ..... прибіл. 0,90 кг

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

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

## Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, вам понравится эксплуатировать устройство.

### 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.

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

## Общая информация

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 пользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предхраняйте 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 включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер 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

- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Не позволяйте **детям** играть с прибором.
- 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.
- Емкости для приготовления фондю должны быть установлены в устойчивое положение при помощи ручек (если есть) во избежание разлива горячих жидкостей.

### **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”.
- 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.

#### Объем поставки

- 1 базовый элемент фритюрницы
- 1 корзина для жарки с ручкой
- 1 крышка, съёмная
- 1 держатель вилки
- 6 вилок для фондю

#### Инструкция по эксплуатации

##### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Риск получения ожога! Запрещается заливать масло выше отметки MAX (максимум)! Горячее масло может расплескаться и стать причиной ожога!

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Используйте масло для жарения. Такие масла являются термостойкими. Другие масла / жиры начинают дымиться при низких температурах. Существует риск спонтанного возгорания.
  - Всегда используйте масло одного сорта для одного процесса жарения. Смеси масел / жиров могут пениться. В таком случае масло может переливаться бесконтрольно.
  - При возгорании прибора ни в коем случае не тушите пламя водой. Закройте крышку прибора. Затушите огонь влажным полотенцем.
- Всегда используйте прибор на ровной и термостойкой поверхности.
  - Запрещается передвигать прибор во время использования.
  - Поднимайте прибор только за специально предназначенные для этого ручки.
  - Избегайте разбрызгивания. Наполняйте корзину за пределами фритюрницы.
  - Жарить можно только внутри корзины для жарки.
  - При использовании прибора в качестве фритюрницы крышка должна быть закрыта.

### Электрическое соединение

1. Проверить, чтобы сетевое напряжение, к которому вы будете подключаться, соответствует напряжению прибора. Вы можете найти данную информацию на заводской табличке прибора.
2. Включите силовой шнур в розетку с защитой, установленную надлежащим образом.

## Подготовка к работе

### Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Во фритюре находится фритюрный короб с ручкой. Выньте все предметы из фритюра. Ручка вставляется в фритюрный короб.
2. Рекомендуется промыть крышку, корпус и все принадлежности, как это описано в главе "Чистка".

### Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную солому). После 8- 10 раза необходимо менять масло.
2. Жир для фритюра должен выдерживать высокую температуру. 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. Чтобы удержать образование акриламида в крахмалосодержащих продуктах питания (картофель, крупы) на минимуме при их поджаривании во фритюре

не рекомендуется превышать температуру 170° С (доп. 175° С). Далее рекомендуется уменьшать время поджаривания до минимума и поджаривать максимально до золотистого цвета.

3. 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.
4. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
5. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.
6. Не переполняйте фритюрную корзину.
7. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.

## Эксплуатация / порядок работы

### Поджаривание во фритюре

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Откройте крышку.
3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 1,0 л). Уровень масла должен находиться между метками "Min" и "Max".

### ВНИМАНИЕ:

- Если готовите на жиру, то порежьте его сначала на маленькие кусочки, а затем разложите их на дне фритюра.
- Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб.

4. Закройте крышку. Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку с напряжением сети. Загорается контрольная лампочка "POWER".
5. Отрегулируйте при помощи регулятора необходимую температуру. Загорается контрольная лампочка "HEAT". Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка потухнет.
6. Наполните фритюрную корзину, следите при этом за тем, чтобы наполнение не было выше уровня горячего масла.
7. Теперь откройте крышку и осторожно опустите фритюрный короб с продуктами во фритюр. Отсоедините ручку от фритюрного короба.
8. Закройте крышку.
9. По окончании времени приготовления (время поджаривания стоит на упаковке продукта или в рецепте), осторожно откройте крышку (Будьте внимательны, возможен выброс горячего пара!). Выньте фритюрный короб при помощи ручки.
10. Дайте маслу стечь с поджаренного продукта.

## Фондю

### ⚠ ВНИМАНИЕ:

- Данное изделие не предназначено для приготовления сырного или шоколадного фондю. Эти продукты могут воспламениться во фритюре или выкипеть из него.

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Крышка снимается вверх. Для этого откройте ее и снимите с шарнира на корпусе.
3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 1,0 л). Уровень масла должен находиться между метками "Min" и "Max".

### ⚠ ВНИМАНИЕ:

- Если готовите на жиру, то порежьте его сначала на маленькие кусочки, а затем разложите их на дне фритюра.
- Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб.

4. Вставьте держатель вилок.
5. Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку с напряжением сети. Загорается контрольная лампочка "POWER".
6. Поверните регулятор температуры на 130°C. Загорается контрольная лампочка "HEAT". Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка потухнет.

При помощи деревянной палочки (деревянной ложки) можно проверить достигнута ли правильная температура: на погруженной в масло деревянной палочке должны образовываться и подниматься вверх маленькие воздушные пузырьки. Также можно опустить в масло кусочек подготовленного продукта. Если образуются пузырьки, то масло достигло нужной температуры.

7. Нанизайте кусочки мяса на вилки и опустите их в жир. Поджаривание длится около 4-7 минут, в зависимости от толщины кусочков мяса. Это означает, чем меньше кусочки, тем быстрее они прожариваются.

### ⚠ ВНИМАНИЕ:

- Осторожно опустите подготовленные продукты в масло. Будьте осторожны, так как вы работаете с открытой кастрюлей и брызги масла не предотвратимы.
- Для начала промокните все продукты полотенцем.

8. При помощи регулятора подберите температуру так, чтобы кусочки поджаривались с легким кипением.

## После работы

Чтобы выключить электроприбор установите сначала регулятор температуры в положение OFF/ВЫКЛ., а затем выньте вилку из розетки.

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.
- Не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

### ⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.
- Вылейте использованное масло.
- Очистите съемные детали и приспособления, которые соприкасаются с продуктами и маслом, вручную в промывочной ванне.

- Очистите контейнер фритюрницы влажным полотенцем и средством для мытья посуды.
- Протрите контейнер фритюрницы изнутри влажным полотенцем.
- Протрите корпус фритюрницы снаружи влажным полотенцем.
- Вы можете откинуть крышку вверх. Это облегчит процесс очистки.
- Протрите крышку прибора влажным полотенцем.
- Для замены фильтров потяните вверх крышку фильтра в крышке прибора.



## Хранение

- Почистите устройство как описано в руко-водстве, и дайте ему полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не используется длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо вентилируемом месте, недоступном для детей.

## Технические данные

Модель: ..... FFR 2916  
Электропитание: ..... 220 – 240 В~, 50 Гц  
Потребляемая мощность: ..... 840 ватт  
Класс защиты: ..... I  
Объем резервуара: ..... пригл. 1,0 литра  
Вес нетто: ..... пригл. 0,90 кг

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

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

### ⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي مظهرات حمضية أو كاشطة.
- فرغ الزيت المستخدم وضعه جانباً.
- نظف الأجزاء والملحقات القابلة للإزالة والتي لامست الطعام أو الزيت يدوياً بشطفها في الحوض.
- نظف وعاء التحمير العميق بمنشفة مبللة ومطهر غسيل الصحون.
- امسح وعاء التحمير العميق من الداخل بمنشفة مبللة.
- امسح المبيت من الخارج بمنشفة مبللة.
- يمكنك سحب الغطاء لأعلى. فهذا يسهل عملية التنظيف.
- امسح غطاء الجهاز بمنشفة مبللة.
- لاستبدال المرشحات، اسحب غطاء المرشح الموجود في غطاء الجهاز لأعلى.

### التخزين

- نظف الجهاز على النحو المذكور واتركه يجف.
- نوصي بوضع الجهاز في تغليفه الأصلي عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- خزن الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

### المعلومات التقنية

الموديل:	FFR 2916
لطة الكهربية:	240-220 فولت تقريباً، 50 هرتز
ستهلاك الطاقة:	840 واط في الوضع الطبيعي
رجة الحمالية:	1
كمية التعبئة:	1.0 لترات تقريباً
لوزن الصافي:	تقريباً 0.90 كجم

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

تم اختبار هذه الجهاز وفقاً لإرشادات CE الحالية ذات الصلة، مثل التوافقية الإلكترونية ومغناطيسية وتوجيهات الجهد المنخفض كما تم تصنيعه وفقاً لأحدث لوائح السلامة.

2. يمكن إزالة الغطاء بسحبه لأعلى. لإجراء ذلك، افتح الغطاء وافصله عن مفصلة المبيت.
3. أزل سلة التحمير واملء الوعاء بالزيت أو دهن (الحد الأقصى 1.0 لتر). يجب أن يكون مستوى التعبئة بين مستوى الحد الأدنى والحد الأقصى

#### ⚠ تنبيه:

- إذا استخدمت الدهن، فقسمه لقطع صغيرة وضعه في مقلاة التحمير.
- لا تضع الدهن بأي حال من الأحوال داخل سلة مقلاة التحمير.

4. ضع حامل الشوكة في مكانه.
5. وصل القابس في المقبس الكهربائي. سيضئ مصباح التحكم "POWER".
6. اضبط التحكم في درجة الحرارة على 130 درجة مئوية تقريباً. سيضئ مصباح التحكم "HEAT". بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، سينطفئ المصباح الضوئي. باستخدام عوداً خشبياً (مثل سيخ الكباب المشوي أو ملعقة طهي خشبية) يمكنك اختبار إذا ما كان قد تم الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. عند ادخالها في الزيت، ستظهر بعض الفقاعات الهوائية الصغيرة على طول العود الخشبي. بالتناوب، يمكنك وضع قطعة الطعام المراد تحميرها في الزيت الساخن. إذا ظهرت فقاعات، فهذا يعني وصول زيت التحمير إلى درجة الحرارة المطلوبة.
7. ضع قطع اللحم على شوكة الفونديو ثم اغمسها في الزيت. ستسغرق عملية الطهي ما بين 4 و 7 دقائق حسب حجم قطع اللحم، مثلاً يكون تحمير قطع اللحم الصغيرة أسرع من غيرها من الأطعمة التي يجري تحميرها.

#### ⚠ تنبيه:

- ضع المكونات بعناية في الزيت الساخن. اتبع الحذر عند التحمير في وعاء مفتوح، حيث أنه من غير الممكن تجنب تنثر الزيت.
- جفف المكونات مسبقاً بقطعة قماش.

8. اضبط درجة الحرارة باستخدام منظم أثناء غليان الزيت.

#### بعد الاستخدام

- لإيقاف تشغيل الجهاز، أوقف تشغيل منظم درجة الحرارة وأزل القابس من المقبس.
- اترك زيت التحمير فترة زمنية معقولة حتى يبرد. قبل مواصلة استخدام وعاء التحمير كاملاً، يُرجى التأكد من عدم وجوده في درجة حرارة خطيرة.

4. لا تحمل مقلاة التحمير أو تنقلها إذا كان الزيت أو الدهن لا يزال سائلاً.
5. عند تحمير العجائن، تخلص من الدقيق الزائد وضع القطع بعناية في الزيت.
6. لا تزد ملء السلة.
7. امسح الأطعمة الرطبة بقطعة قماش قبل التحمير.

#### استخدام الوحدة

##### القلي في مقلاة التحمير العميقة

1. تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز ونزع القابس.
2. افتح الغطاء.
3. أزل سلة التحمير واملء الوعاء بالزيت أو دهن (الحد الأقصى 1.0 لتر). يجب أن يكون مستوى التعبئة بين مستوى الحد الأدنى والحد الأقصى.

#### ⚠ تنبيه:

- إذا استخدمت الدهن، فقسمه لقطع صغيرة وضعه في مقلاة التحمير.
- لا تضع الدهن بأي حال من الأحوال داخل سلة مقلاة التحمير!

4. أغلق الغطاء. وصل القابس بمقيس طاقة مثبت بطريقة صحيحة. سيضئ مصباح التحكم "POWER".
5. اضبط جهاز التحكم في درجة حرارة الجهاز على درجة الحرارة المطلوبة. سيضئ مصباح التحكم "HEAT". بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، سينطفئ المصباح الضوئي.
6. الآن املء سلة التحمير العميق. يُرجى التأكد من عدم ملء السلة فوق الدهن الساخن.
7. افتح الغطاء واملء سلة التحمير بالطعام المراد تحمير. أزل المقبض من سلة التحمير العميق.
8. أغلق الغطاء.
9. عند انتهاء وقت التحمير (وقت التحمير محدد على عبوة الطعام أو في الوصفة) افتح الغطاء بعناية (تحذير! قد يخرج بخار ساخن!). الآن أزل المقبض من سلة التحمير العميق.
10. اترك الزيت يقطر من الطعام الذي سبق تحميره.

#### الفونديو

#### ⚠ تنبيه:

- هذا الجهاز غير ملائم لإعداد فونديو الجبن أو الشوكولاته. قد تحترق هذه المكونات أو تغلي في مقلاة التحمير العميقة.

1. تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز ونزع القابس.

## التنظيف

#### ⚠ تحذير:

- اسحب دائماً القابس من مقبس الطاقة قبل التنظيف وانتظر قليلاً حتى تبرد الوحدة.
- لا تغمر الجهاز في الماء! وإلا سيؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

- يجب وضع أوعية الطهي في وضع مستقر باستخدام المقابض (إذا كانت متوفرة) لمنع انسكاب السوائل الساخنة.

### ⚠ تنبيه:

- هذا الجهاز غير مخصص لغمره في الماء أثناء عملية التنظيف.
- ستلامس الأسطح المختلفة الطعام والزيت. اتبع تعليماتنا في هذا الخصوص والواردة في فصل "التنظيف".
- لا تشغل الجهاز بمؤقت منفصل أو بنظام تحكم عن بُعد منفصل.
- هذا الجهاز مصمم ليستخدم في المنزل وفي التطبيقات المماثلة مثل:
  - في بوفيه الموظفين في المحلات، والمكاتب وأماكن العمل المشابهة؛
  - الوحدة غير مصممة للاستخدام التجاري.
  - من خلال النزلاء في الفنادق والاستراحات وغيرها من أماكن الإقامة.
  - في الملكيات الزراعية؛
  - في الفنادق التي تقدم المبيت والإفطار.

#### التوصيل الكهربائي

1. تحقق إذا ما كان الجهد الرئيسي الذي تريد استخدامه يطابق جهد الجهاز. ستجد المعلومات المتعلقة بذلك على لوحة النوع الموجودة على قاعدة الجهاز.
2. وصل كبل الطاقة بمقبس توصيل وقائي مركب بصورة صحيحة.

#### الاستخدام

##### قبل الاستخدام لأول مرة

1. أزل التغليف. توجد سلة مقلاة التحمير العميقة بالمقبض داخل مقلاة التحمير العميقة. يمكن تركيب المقبض في سلة مقلاة التحمير العميقة.
2. نوصي بتنظيف الغطاء، والمبيت وكل الملحقات كما هو مذكور في قسم "التنظيف".

##### نصائح مفيدة للاستخدام

1. أخرج دائماً الطعام المتبقي من الزيت (مثل البطاطس المحمرة). غير الزيت بعد استخدامه حوالي 8 - 10 مرات تقريباً.
2. يجب أن يكون دهن التحمير قابل للتسخين في درجات حرارة عالية. استخدم زيت تحمير أو دهن تحمير عالي الجودة. لا تستخدم السمن النباتي، أو زيت الزيتون أو الزيت؛ فهي غير مناسبة للتحمير، لانبعاث أسخنة منها. بالفعل في درجات الحرارة المنخفضة لتقليل محتوى الأكريلاميد الموجود في الأطعمة المحتوية على النشا (البطاطس، الحبوب) يجب ألا تتجاوز درجة الحرارة أثناء التحمير 170 درجة مئوية (أو 175 درجة مئوية بأي حال) إضافة إلى ذلك، يجب أن تكون مدة التحمير قصيرة بقدر الإمكان وتحمير الطعام حتى يصبح لونه أصفر ذهبي.
3. اختر درجة حرارة التحمير المناسبة وتحقق من حالة الطعام الذي يتم تحميره. كقاعدة عامة يتطلب الطعام الذي تم تحميره مسبقاً درجة حرارة أعلى من الأطعمة النيئة.

#### سعة التسليم

- وحدة مقلاة تحمير عميق رئيسية
- سلة تحمير مزودة بمقبض
- غطاء قابل للفك
- حامل شوكة
- ست شوكة الفوندي

#### التعليمات

### ⚠ تحذير:

- خطر التعرض للحرق! لا تتجاوز ملء الجهاز بعد علامة الحد الأقصى MAX! قد يتناثر الزيت الساخن ويسبب إصابات!
- استخدم زيوت التحمير. زيوت التحمير مقاومة للحرارة. قد ينبعث من الزيوت / الدهون الأخرى دخاناً عند درجات الحرارة المنخفضة. يوجد خطر حدوث اشتعال تلقائي.
- لا تستخدم إلا نوع واحد من زيت التحمير في كل عملية التحمير. قد يؤدي خليط الزيوت / الدهون المختلفة لتكوين رغوي. في هذه الحالة، سيزيد كمية الزيت وتفيض بطريقة لا يمكن التحكم فيها.
- إذا احترق الجهاز، لا تحاول إطفاء اللهب بالماء بأي حال من الأحوال. ألقِ غطاء الجهاز. اطفِء اللهب باستخدام منشفة مبللة.
- لا تشغل الجهاز إلا وهو على سطح عمل مستوي ومقاوم للحرارة.
- لا تنقل الجهاز أبداً أثناء تشغيله.
- لا تمسك الجهاز إلا من المقابض المخصصة لذلك.
- تجنب التناثر. املء السلة أولاً وهي خارج مقلاة التحمير.
- لا تحمر الطعام إلا داخل سلة التحمير.
- إذا كان الجهاز يُستخدم كمقلاة تحمير، ابقِ الغطاء مغلقاً.

## دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

### رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

#### ⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

#### ⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

#### ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أو قف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلوث. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.

#### ⚠ تحذير!

لا تدع الأطفال الصغار يعيثون بالرفاق المعدنية خشية خطر الاختناق!

## ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.

## تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

- لا تحاول تصليح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، يجب دائماً استبدال الكبل التالف فقط بنفس نوع الكبل وذلك عن طريق المصنع، أو عن طريق خدمة العملاء الخاصة بنا أو عن طريق شخص مؤهل وبنفس نوع الكبل.
- يجب عدم لعب الأطفال بالجهاز.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 0 سنة و 8 سنوات.
- يمكن أن يستخدم الأطفال الذين يبلغ عمرهم 8 سنوات أو أكبر الجهاز مع الإشراف عليهم باستمرار.
- يمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأشخاص ذوي القدرات الجسدية، الحسية أو العقلية، المنخفضة، أو الذين يفتقرون للخبرة والمعرفة، عند مراقبتهم أو إعطائهم تعليمات استخدام الجهاز بطريقة آمنة وعند إدراكهم المخاطر المتضمنة.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم.





