

DOMO

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

FRITEUSE "PIET HUYSENTRUYT"
FRITTEUSE "PIET HUYSENTRUYT"
DEEP FRYER "PIET HUYSENTRUYT"
NEREZOVÁ FRITÉZA "PIET HUYSENTRUYT"



DO454FR

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie is alleen van toepassing als het garantiebewijs is afgestempeld en ondertekend is door de winkelier op het moment van aankoop. Alle onderdelen, welke aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

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

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurück-zuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie gilt nur, wen der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures which are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The warranty will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

Type nr. Apparaat
N° de modèle de l'appareil **DO454FR**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance


Naam
Nom
Name

Adres
Adresse
Address


Aankoopdatum
Date d'achat
Kaufdatum
Date of purchase

Tel :


RECYCLAGE INFORMATIE

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


INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.


RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelplatz für des Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

RECYCLING INFORMATION

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

INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

Symbol  na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech

určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržáním tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.

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

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

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

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

ZÁRUČNÍ LIST

Model : DO454FR

*Jméno kupujícího.....

*Adresa + telefon.....

Datum prodeje, název a razítko prodejny

* Nutno vyplnit, pokud chce zákazník poslat opravený přístroj na soukromou adresu
Záruční list

REKLAMACE : (VYPLNÍ ZÁKAZNÍK NEBO OBCHOD)

Popis vady 1. reklamace

Popis vady 2. reklamace

Popis vady 3. reklamace

Záznamy servisu :

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

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

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

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

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

ZÁRUČNÍ LIST

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

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:

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

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

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

3. záruka se nevztahuje

a) na mechanické poškození

b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití

4. záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti

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

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

Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz
tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz

*Jméno kupujícího
(není nutno vyplňovat)

*Adresa + telefon
(není nutno vyplňovat)

Název a adresa prodejce :

Datum prodeje :

Razítko a podpis prodávajícího :

.....

.....

BELANGRIJK

Lees voor uw veiligheid aandachtig de instructies vooraleer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Bewaar de instructies voor raadpleging in de toekomst. Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals :

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

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

Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen, inclusief kinderen, met een beperkte, fysieke, sensorische of mentale capaciteit. Deze personen mogen het toestel ook niet gebruiken, wanneer ze onvoldoende ervaring of kennis hebben over het toestel, tenzij ze instructies hebben gekregen of onder toezicht staan van een bekwame persoon welke instaat voor hun veiligheid. Kinderen moeten in het oog gehouden worden om te voorkomen dat ze met het toestel spelen.

VOOR EERSTE GEBRUIK

Lees de volledige handleiding voor het toestel te gebruiken.

Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken. Het toestel is heet tijdens gebruik en blijft ook nadat u het heeft uitgeschakeld nog geruime tijd heet. Raak geen hete oppervlakken aan, noch het oliereservoir en verplaats het toestel niet tijdens het gebruik.

Dompel het toestel of geen enkel onderdeel onder in water.

Gebruik altijd de aangegeven hoeveelheid olie, gebruik geen frituurvet. Gebruik het oliereservoir niet voor andere doeleinden en gebruik het toestel enkel waarvoor het dient.

Sluit het toestel enkel op een geaard stopcontact aan met het juiste voltage.

Het toestel is enkel geschikt voor gebruik binnenshuis.

Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken. Gebruik het toestel niet aan de rand van de tafel.

Zet het toestel op een warmtebestendige ondergrond en niet in de buurt van een elektrische of gasbrander of verwarmde oven. Plaats geen ontvlambare voorwerpen dicht bij het toestel.

LET OP: Mocht de hete olie in brand vliegen, trek dan de stekker uit het stopcontact en sluit het deksel. Gebruik NOOIT water om het vuur te blussen.

Om het toestel uit te schakelen, draait u de knop in de positie '0' en trek daarna de stekker uit het stopcontact.

Vochtig voedsel moet gedroogd worden voor gebruik. Verwijder ijs van bevroren voedsel.

Sluit het deksel wanneer u het voedsel bereidt. Plaats het mandje met het voedsel

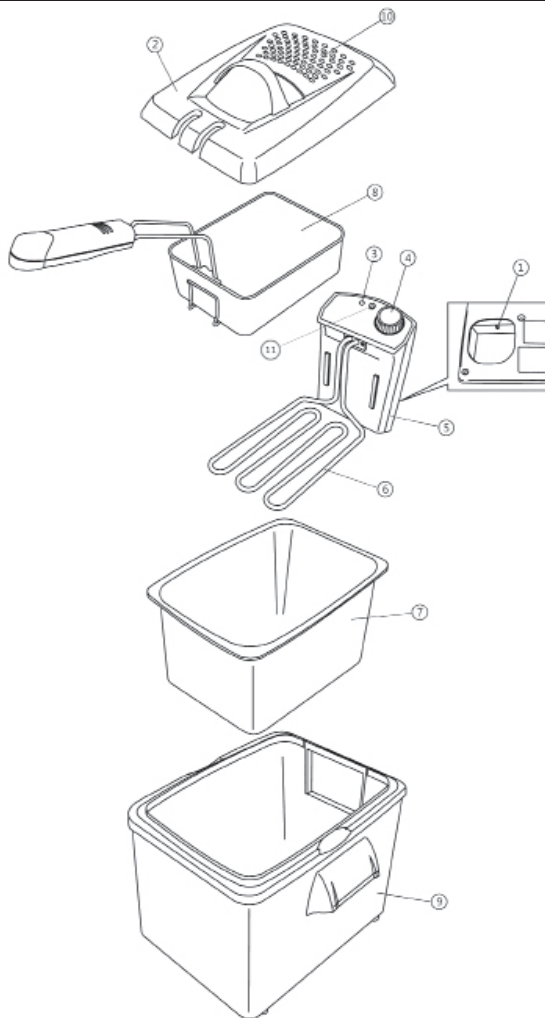
voorzichtig in de hete olie om
spetteren tot een minimum te
herleiden.

Zie dat de hoeveelheid olie
altijd tussen de MAX en MIN-
markering instaat. Gebruik nooit
te weinig of teveel olie!

Trek de stekker uit het
stopcontact en laat het toestel
verder afkoelen voordat u de olie
uit het toestel giet en het reinigt.
Laat geen waterresten achter op
het toestel of het deksel.

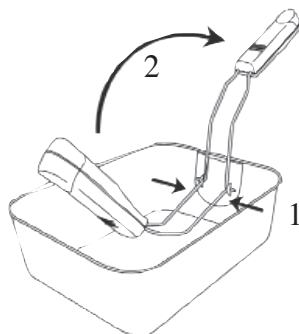
ONDERDELEN

1. 'Reset' knop
2. Deksel
3. 'Stroom'-indicator
4. Temperatuur knop
5. Bedieningspaneel
6. Verwarmingselement
7. Oliereservoir
8. Mandje
9. Behuizing
10. Ventilatiegaten
11. 'Klaar'-indicator



HANDVAT MONTEREN

1. Houd het handvat boven
het mandje zoals op
onderstaande afbeelding.
Druk zachtjes de twee armen van het
handvat naar elkaar toe, zodat deze in
de oogjes van het mandje passen en laat
ze los (pijltjes).
2. Draai het handvat in de richting van
de zijkant van het mandje. Druk het
handvat tegen de zijkant van het mandje
tot het stevig vastklikt.



GEBRUIK

Reinig het toestel voor het eerste gebruik, zoals verderop aangegeven.

- Verwijder het deksel, haal het mandje uit het toestel en vergrendel de handgreep.
- Vul het oliereservoir tussen de MIN en MAX-indicatie, ongeveer 3,5 liter.
- Leg het deksel op het toestel en steek de stekker in het stopcontact.
- Zet de temperatuurknop (4) op de gewenste temperatuur, de stroomindicator (3) zal oplichten.
- Wanneer de gevraagde temperatuur is bereikt, zal de ‘Klaar’-indicator (11) oplichten.
- Open het deksel. Leg het voedsel in het mandje. Het voedsel moet zo droog mogelijk zijn. Losse ijsresten moeten eerst verwijderd worden. Laat het mandje voorzichtig zakken in de hete olie en leg het deksel op het toestel. Let op voor de hete stoom die uit de ventilatiegaten kan komen.
- Als de temperatuur daalt of wanneer u voedsel toevoegt, zal de ‘Klaar’-indicator tijdelijk uitgaan tot de gevraagde temperatuur weer bereik is.
- Als het voedsel gebakken is, open het deksel en zet het mandje vast op de rand van het oliereservoir met behulp van de handgreep. Laat overtollige olie uitlekken.
- Til het mandje vervolgens op en schud eventueel achterblijvende olie er voorzichtig af.
- Wanneer u alles gebakken heeft, zet dan het toestel uit door de temperatuurknop op ‘0’ stand te zetten. Trek de stekker uit het stopcontact.
- Uw friteuse beschikt over een automatische oververhittingsbeveiliging. Deze zorgt er voor dat de olie in het reservoir niet te heet kan worden. Mocht de friteuse niet meer opwarmen, kan het zijn dat deze beveiliging is opgesprongen. Dit kan gebeuren wanneer u het toestel gebruikt met te weinig of geen olie. Om deze beveiliging weer op te heffen, volstaat het om op de ‘reset’-knop (1) aan de achterkant van het bedieningspaneel te drukken.

RAADGEVINGEN

- Omdat olie redelijk snel zijn optimale kwaliteit verliest, is het aangewezen de olie regelmatig te verversen.
 - Arachide olie na 8 à 10 beurten
 - Plantaardige olie na 10 à 12 beurten
 - Olijfolie na 8 à 10 beurten
- Vervang de olie zeker als die begint te ruiken, donker kleurt, vreemd smaakt, dik wordt of begint te schuimen. Ververs de olie in één keer, meng geen verse olie met oude.
- Sommige bereidingen zoals gepaneerde of sterk gekruide producten en vleesbereidingen, kunnen de olie sneller dan voorzien verouderen. Houd hier rekening mee.
- Een regelmatige olieverversing zal het onderhoud van de kuip en van het mandje

vergemakkelijken.

- Langdurige verwarming vermindert de kwaliteit van de olie. Schakel uw friteuse na ieder gebruik onmiddellijk uit.

Frietten

Gebruik liefst dikke, niet te nieuwe aardappelen. Snij ze in reepjes. Spoel de reepjes onder stromend water en droog ze af.

Bak uw frieten in tweemaal:

- Eerste bakbeurt : 150-160°C : 5 tot 10 minuten (al naargelang de hoeveelheid)
- Tweede bakbeurt : 175 – 185°C : 2 tot 4 minuten

Laat goed uitdruipen alvorens op te dienen.

Diepvriesproducten

Volg de baktijden op de verpakking van het voedsel. Diepvriesproducten koelen de olie uiteraard sterk af. Gebruik daarom geen al te grote porties.

Schud de te bakken voedingswaren boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen. Stel de temperatuurkeuzeknop in op 190°C en wacht tot de ‘Klaar’-indicator oplicht. Dompel het mandje langzaam in de frituurolie om sterk opborrelen te vermijden.

Andere bereidingen

Kippenbout/filet	160 °C
Aardappelkroketter	190° C
Fondu Parmesan	170° C
Kaaskroketter	170° C
Forel	170° C
Vissticks	180° C
Garnalenbeignet	180° C
Kaasbeignet	180° C
Viskroketter	190° C
Oliebollen	190° C

SCHOONMAAK

1. Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact en wacht tot de olie volledig is afgekoeld voordat u met de schoonmaak begint.
2. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. Gebruik nooit scherpe voorwerpen om vuil te verwijderen.



3. Giet de olie uit het reservoir en maak de binnenkant van het oliereservoir schoon met keukenpapier. Gebruik voor de buitenkant van het toestel een vochtige doek. Breng de afvalolie naar uw lokaal containerpark.
4. Het oliereservoir, het deksel en het mandje mogen in warm zeepwater of in het afwasmachine gewassen worden. Droog de onderdelen goed af. De behuizing mag enkel met een vochtige doek schoon gemaakt worden.
5. Dompel het controle paneel nooit onder in water.
6. Zet na reiniging het toestel weer in elkaar. Zorg dat het bedieningspaneel goed geplaatst is, anders zal uw toestel niet werken.
7. Zorg dat er geen water in het oliereservoir of in het deksel achterblijft voordat u het reservoir met olie vult. De beste positie om deze te drogen is op bijgaande afbeelding.

AVANT LE PREMIER USAGE

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas destiné à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par commande à distance séparé.

Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes, y compris les enfants, avec une capacité physique, sensorielle ou mentale limitée. Ces personnes ne peuvent également pas utiliser l'appareil si elles ne disposent pas de suffisamment d'expérience ou de connaissances de l'appareil, à moins qu'elles aient reçues les instructions ou soient sous la surveillance d'une personne compétente et responsable de leur sécurité. Il faut en tous temps surveiller les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Lisez entièrement le manuel d'utilisation, avant d'utiliser l'appareil.

De l'huile chaude peut causer des brûlures graves. L'appareil est chaud lors de l'utilisation et reste encore chaud pendant un certain temps, après que vous avez débranché l'appareil. Ne touchez pas de surfaces chaudes ni le réservoir d'huile et ne déplacez pas l'appareil, lors de l'utilisation.

N'immergez pas l'appareil ou d'autre partie dans de l'eau.

Utilisez toujours la quantité d'huile indiquée, n'utilisez pas de graisse à frire.

N'utilisez pas le réservoir d'huile pour d'autres fins et n'utilisez l'appareil que pour la fin à laquelle il est destiné.

Ne raccordez l'appareil qu'à une prise de courant mise à terre avec le voltage correct.

L'appareil est seulement apte à être utilisé à l'intérieur.

Ne laissez pas pendre le cordon électrique sur le bord de la table ou ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes. N'utilisez pas l'appareil au bord de la table.

Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et pas près d'un brûleur électrique ou à gaz ou d'un four chaud. Ne placez pas d'objets inflammables près de l'appareil.

ATTENTION : Au cas où l'huile chaude prendrait feu, il faut retirer la fiche de la prise de courant et fermer le couvercle. N'utilisez JAMAIS d'eau pour éteindre le feu.

Pour débrancher l'appareil, il faut tourner le bouton vers la position '0' et retirer la fiche de la prise de courant.

De la nourriture humide doit d'abord être séchée, avant l'usage. Enlevez la glace de la nourriture surgelée.

Fermez le couvercle, quand vous préparez de la nourriture. Placez prudemment le panier avec la nourriture dans l'huile chaude, pour réduire le risque d'éclaboussures.

Veillez à ce que la quantité d'huile soit toujours entre l'indication MAX et MIN.

N'utilisez jamais trop peu ou trop d'huile!
Retirez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil, avant de verser l'huile de l'appareil et le nettoyer.
Veillez à ce qu'il n'y ait plus de restes d'eau sur l'appareil ou le couvercle.

PARTIES

1. Bouton 'de réinitialisation'
2. Couvercle
3. Indicateur 'd'alimentation'
4. Bouton de réglage de la température
5. Panneau de contrôle
6. Résistance
7. Réservoir d'huile
8. Panier
9. Boîtier
10. Orifices de ventilation
11. Indicateur 'prêt à l'emploi'

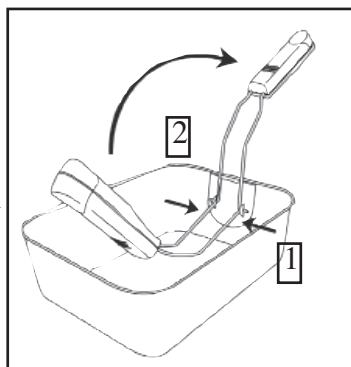
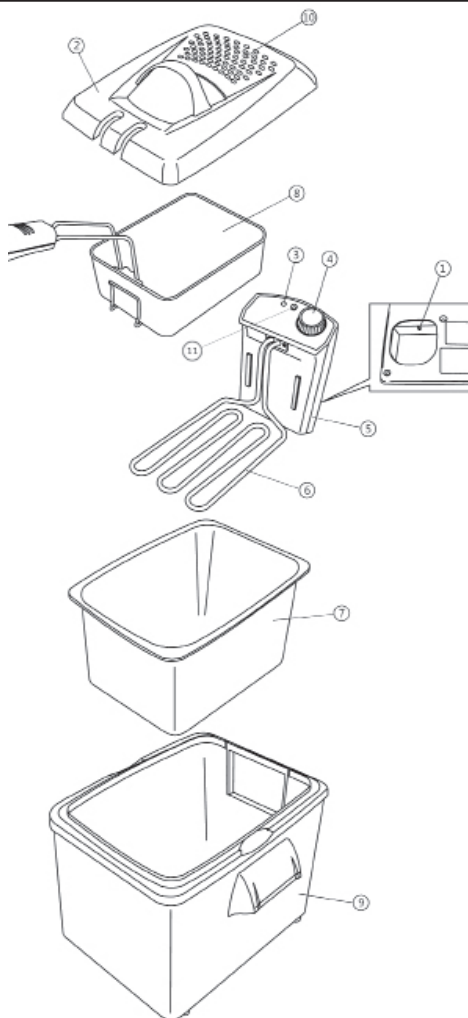
MONTAGE DE LA POIGNÉE

1. Tenez la poignée au-dessus du panier, comme sur l'image ci-dessous. Pressez doucement les deux branches de la poignée l'une vers l'autre, de sorte que celles-ci s'insèrent dans les œillets du panier, et lâchez-les (fléchettes).
2. Tournez la poignée dans la direction du côté du panier. Pressez-la contre le côté du panier, jusqu'à ce que celle-ci soit bien fixée (vous devez entendre un clic).

USAGE

Nettoyez l'appareil avant le premier usage, comme indiqué plus loin.

- Enlevez le couvercle, retirez le panier de l'appareil et verrouillez la poignée.
- Remplissez le réservoir d'huile entre l'indication MIN et MAX, avec environ 3,5 litres.
- Remplacez le couvercle sur l'appareil et introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Mettez le bouton de réglage de la température (4) sur la température souhaitée. L'indicateur



d'alimentation (3) s'allumera.

- Quand la température souhaitée a été atteinte, l'indicateur 'prêt à l'emploi' (11) s'allumera.
- Ouvrez le couvercle. Mettez la nourriture dans le panier. La nourriture doit être la plus sèche possible. Les restes de glace doivent d'abord être enlevés. Faites descendre prudemment le panier dans l'huile chaude et placez le couvercle sur l'appareil. Faites attention à la vapeur chaude qui pourrait sortir des orifices de ventilation.
- Si la température descend ou si vous ajoutez de la nourriture, l'indicateur 'prêt à l'emploi' s'éteindra temporairement jusqu'à ce que la température souhaitée ait de nouveau été atteinte.
- Ouvrez le couvercle, quand la nourriture a été frite, et fixez le panier sur le bord du réservoir d'huile à l'aide de la poignée. Laissez couler l'excédent d'huile.
- Levez ensuite le panier et secouez prudemment les restes d'huile éventuels.
- Quand vous avez terminé de frire, vous devez débrancher l'appareil, en mettant le bouton de réglage de la température sur la position '0'. Retirez la fiche de la prise de courant.
- Votre friteuse dispose d'une protection de surchauffe automatique. Grâce à celle-ci, l'huile dans le réservoir ne peut pas devenir trop chaude. Au cas où la friteuse ne s'échaufferait plus, il est possible que cette protection ait été mise en marche. C'est le cas, quand vous utilisez l'appareil avec trop peu ou pas d'huile. Pour mettre fin à cette protection, il suffit de presser sur le bouton 'de réinitialisation' (1) à l'arrière du panneau de contrôle.

CONSEILS

Nous vous conseillons de renouveler régulièrement l'huile, parce que celui-ci perd assez vite sa qualité optimale.

- De l'huile arachide après 8 à 10 utilisations
- De l'huile végétale après 10 à 12 utilisations
- De l'huile d'olive après 8 à 10 utilisations
- Remplacez l'huile surtout quand celle-ci commence à sentir, à avoir une couleur foncée, un goût étrange, à devenir épais ou à mousser. Renouvelez l'huile en une fois. Ne mélangez pas l'huile fraîche et l'huile ancienne.
- Certaines préparations panées ou très épicées, ainsi que les préparations à base de viande peuvent dégrader l'huile plus rapidement que prévu. Tenez-en compte.
- Le renouvellement régulier de l'huile facilitera le nettoyage de la cuve et du panier. L'échauffement prolongé réduit la qualité de l'huile. Débranchez immédiatement votre friteuse, après chaque usage.

Pommes-frites

Utilisez de préférence des pommes de terre grosses qui ne sont pas trop nouvelles. Découpez-les en bâtonnets. Rincez les bâtonnets sous de l'eau courante et séchez-les. Faites frire les pommes-frites en deux fois:
Première friture : 150-160°C : 5 à 10 minutes (selon la quantité)

Deuxième friture : 175 – 185°C : 2 à 4 minutes

Laissez bien égoutter, avant de servir.

Produits surgelés

Suivez les temps de cuisson sur l'emballage de la nourriture. Les produits surgelés refroidissent fortement l'huile. Pour cette raison, il ne faut pas utiliser de portions trop grandes.

Secouez les vivres à frire au-dessus de l'évier pour enlever l'excédent de glace.

Mettez le bouton de réglage de la température sur 190°C et attendez jusqu'à ce que l'indicateur 'prêt à l'emploi' s'allume. Immergez lentement le panier dans l'huile, parce que les produits surgelés peuvent faire bouillonner l'huile.

D'autres préparations

Cuisse de poulet/filet	160 °C
Croquettes de pommes de terre	190° C
Fondu Parmesan	170° C
Croquettes de fromage	170° C
Truite	170° C
Fish sticks	180° C
Beignets de crevettes	180° C
Beignet au fromage	180° C
Croquettes de poisson	190° C
Croustillons	190° C

NETTOYAGE

1. Retirez toujours d'abord la fiche de la prise de courant et attendez jusqu'à ce que l'huile ait refroidi complètement, avant de commencer le nettoyage.
2. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs. N'utilisez jamais d'objets aigus pour enlever des saletés.
3. Versez l'huile du réservoir et nettoyez l'intérieur du réservoir d'huile avec du papier de cuisine. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil. Déposez l'huile usée dans la déchetterie la plus près.
4. Le réservoir d'huile, le couvercle et le panier peuvent être nettoyés dans de l'eau savonneuse chaude ou dans le lave-vaisselle. Séchez bien les parties. Ne nettoyez le boîtier qu'avec un chiffon humide.
5. N'immergez jamais le panneau de contrôle dans de l'eau.
6. Remontez de nouveau l'appareil, après le nettoyage. Veillez à ce que le panneau de contrôle ait bien été placé, sinon votre appareil ne fonctionnera pas.
7. Faites attention à ce qu'il ne reste pas d'eau dans le réservoir d'huile ou le couvercle, avant de remplir le réservoir avec de l'huile. La meilleure position pour les sécher est à voir sur l'image ci-jointe.



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder in einem ähnlichen Umfeld geeignet wie zum Beispiel:

- Küchenecke für Personal von Geschäften, Büros und ähnlichen beruflichen Umgebungen.
- Bauernhöfe.
- Hotel- und Moteltzimmer und andere Umgebungen mit einem residenzartigen Charakter.
- Gästezimmer oder ähnliche Zimmer

Achtung: Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung bedient werden.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit motorischen oder mentalen Einschränkungen bedient werden. Auch Personen mit wenig Erfahrung und technischer Kenntnis dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder vorheriger Einweisung bedienen. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen können.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

Heißes Öl kann ernste Brandverletzungen verursachen. Das Gerät ist während der Benutzung heiß und bleibt auch nachdem Sie es ausgeschaltet haben noch einige Zeit heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen oder den Ölbehälter und verschieben Sie das Gerät nicht während es in Gebrauch ist.

Tauchen Sie das Gerät nicht unter Wasser. Tauchen Sie auch kein Geräteteil unter Wasser.

Benutzen Sie stets die angegebene Menge Öl, verwenden Sie kein Frittierfett.

Verwenden Sie den Ölbehälter nicht für andere Zwecke als die vorgesehenen.

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung an. Das Gerät darf nur innerhalb des Hauses verwendet werden.

Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand des Tisches.

Stellen Sie das Gerät auf einen hitzebeständigen Untergrund und nicht in die Nähe eines elektrischen Brenners, Gasbrenners oder aufgeheizten Ofens. Stellen Sie keine entzündlichen Gegenständen in die Nähe des Geräts.

ACHTUNG: Sollte sich das heiße Öl entzünden, dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schließen Sie den Deckel. Verwenden Sie NIEMALS Wasser, um das Feuer zu löschen.

Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Schalter auf ‚0‘ und ziehen Sie anschließend den Stecker aus der Steckdose.

Feuchte Lebensmittel müssen vor Gebrauch getrocknet werden. Befreien Sie gefrorene Lebensmittel von Eisresten.

Schließen Sie den Deckel, wenn Sie das Frittiergut zubereiten. Geben Sie den Korb mit dem Frittiergut vorsichtig in das heiße Öl, um Fettspritzer so weit wie möglich zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass der Ölpegel immer zwischen der MAX- und MIN-Markierung liegt. Verwenden Sie niemals zu wenig oder zu viel Öl!

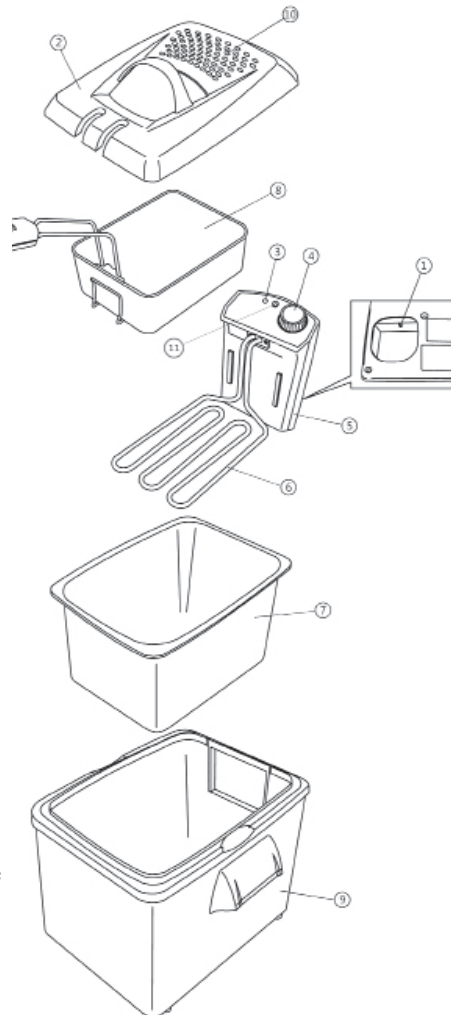
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät weiter abkühlen,

bevor Sie das Öl aus dem Gerät gießen und dieses reinigen.

Lassen Sie auf dem Gerät oder dem Deckel der Fritteuse keine Wasserreste zurück.

GERÄTETEILE

1. ‚Reset‘-Schalter
2. Deckel
3. ‚Strom‘-Anzeige
4. Temperaturschalter
5. Schaltfeld
6. Heizelement
7. Ölbehälter
8. Korb
9. Gehäuse
10. Ventilationslöcher
11. ‚Fertig‘-Anzeige

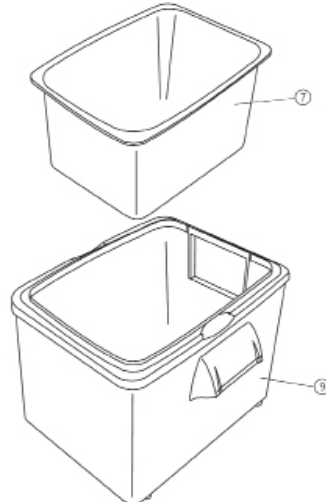


HANDGRIFF ANBRINGEN

1. Halten Sie den Handgriff über den Korb, wie auf der untenstehenden Abbildung gezeigt.

Drücken Sie vorsichtig die beiden Arme des Handgriffes etwas zusammen, so dass diese in die Ösen des Korbs passen und lassen Sie sie los (Pfeile).

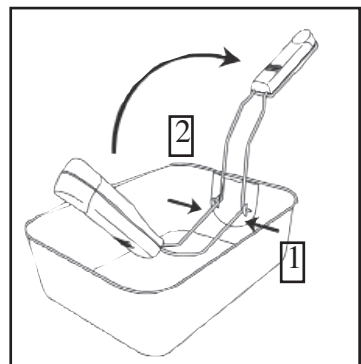
2. Drehen Sie den Handgriff an die Seite des Korbs. Drücken Sie den Handgriff gegen die Seite des Korbs, bis er fest einklickt.



GEBRAUCH

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch, wie untenstehend beschrieben.

- Entfernen Sie den Deckel, holen Sie den Korb aus dem Gerät und verriegeln Sie den Handgriff.
- Füllen Sie den Ölbehälter so auf, dass der Ölpegel zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegt. Dies sind ca. 3,5 Liter.
- Legen Sie den Deckel auf das Gerät und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Stellen Sie den Temperaturschalter (4) auf die gewünschte Temperatur. Die Stromanzeige (3) leuchtet.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist,



leuchtet die ‚Fertig‘-Anzeige (11).

- Öffnen Sie den Deckel. Geben Sie das Frittiergut in den Korb. Das Frittiergut muss so trocken wie möglich sein. Lose Eisreste müssen erst entfernt werden. Geben Sie den Korb vorsichtig in das heiße Öl und legen Sie den Deckel auf das Gerät. Nehmen Sie sich vor dem heißen Dampf in Acht, der aus den Ventilationslöchern entweichen kann.
- Wenn die Temperatur sinkt oder wenn Sie Frittiergut hinzugeben, erlischt die ‚Fertig‘-Anzeige vorübergehend, bis die gewünschte Temperatur wieder erreicht ist.
- Wenn das Frittiergut fertig ist, öffnen Sie den Deckel und befestigen Sie den Korb mit Hilfe des Handgriffs am Rand des Ölbehälters. Lassen Sie überschüssiges Öl abtropfen.
- Heben Sie den Korb anschließend hoch und schütteln Sie eventuell zurückgebliebenes Öl vorsichtig ab.
- Wenn Sie alles frittiert haben, dann schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Temperaturschalter auf ‚0‘ stellen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Ihre Fritteuse ist mit einem automatischen Überhitzungsschutz ausgestattet. Dieser sorgt dafür, dass das Öl im Ölbehälter nicht zu heiß werden kann. Sollte die Fritteuse nicht mehr aufheizen, kann es sein, dass dieser Überhitzungsschutz angesprungen ist.
- Dies kann passieren, wenn Sie das Gerät mit zu wenig oder keinem Öl verwenden. Um den Überhitzungsschutz wieder zu deaktivieren, genügt es, auf den ‚Reset‘-Schalter (1) auf der Rückseite des Schaltfelds zu drücken.

TIPPS

1. Da Öl ziemlich schnell seine optimale Qualität verliert, muss das Öl regelmäßig erneuert werden.
2. Erdnussöl nach 8 bis 10 Frittiervorgängen
3. Pflanzenöl nach 10 bis 12 Frittiervorgängen
4. Olivenöl nach 8 bis 10 Frittiervorgängen
5. Ersetzen Sie das Öl auf jeden Fall, wenn es anfängt zu riechen, sich dunkel verfärbt, merkwürdig schmeckt, dick wird oder anfängt zu schäumen. Erneuern Sie das Öl auf einmal, mischen Sie kein frisches Öl mit altem Öl.
6. Bei manchen Frittierwaren wie panierten oder stark gewürzten Produkten und Fleisch kann das Öl schneller als vorhergesehen alt werden. Berücksichtigen Sie dies.
7. Eine regelmäßige Erneuerung des Öls erleichtert die Pflege des Ölbehälters und des Korbes.
8. Eine lange Erhitzung verschlechtert die Qualität des Öls. Schalten Sie Ihre Fritteuse nach jedem Gebrauch sofort aus.

Pommes frites

Verwenden Sie vorzugsweise dicke, nicht zu neue Kartoffeln. Schneiden Sie die Kartoffeln in Streifen. Spülen Sie die Kartoffelstreifen unter fließendem Wasser ab

und trocknen Sie sie ab.

Frittieren Sie die Pommes frites zweimal:

- Erster Frittiervorgang: 150-160°C: 5 bis 10 Minuten (je nach Menge)
- Zweiter Frittiervorgang: 175 – 185°C: 2 bis 4 Minuten

Lassen Sie die Pommes frites vor dem Servieren gut abtropfen.

Tiefkühlprodukte

Halten Sie die auf der Verpackung angegebene Frittierzeit ein. Tiefkühlwaren lassen das Öl natürlich stark abkühlen. Frittieren Sie daher keine allzu großen Portionen.

Schütteln Sie das Frittiergut über dem Spülbecken aus, um überschüssiges Eis zu entfernen. Stellen Sie den Temperaturschalter auf 190°C und warten Sie, bis die ‚Fertig‘-Anzeige leuchtet. Tauchen Sie den Korb langsam in das Frittieröl, um starkes Hochsprudeln des Öls zu vermeiden.

Anderes Frittiergut

Hähnchenkeule/-filet	160 °C
Kartoffelkroketten	190° C
Fondue Parmesan	170° C
Käsekroketten	170° C
Forelle	170° C
Fischstäbchen	180° C
Garnelenbeignet	180° C
Käsebeignet	180° C
Fischkroketten	190° C
Krapfen	190° C



REINIGUNG

1. Ziehen Sie immer erst den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Öl vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
2. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände, um Schmutz zu entfernen.
3. Gießen Sie das Öl aus dem Ölbehälter und reinigen Sie die Innenseite des Ölbehälters mit Küchenpapier. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Außenseite des Geräts zu reinigen. Geben Sie das verbrauchte Öl bei der Altölsammelstelle Ihrer Gemeinde ab.
4. Der Ölbehälter, der Deckel und der Korb können in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Trocknen Sie die Geräteteile gut ab. Das Gehäuse darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
5. Tauchen Sie das Schaltfeld nie unter Wasser.
6. Setzen Sie das Gerät nach der Reinigung wieder zusammen. Achten Sie darauf, dass das Schaltfeld gut platziert ist, sonst funktioniert das Gerät nicht.
7. Achten Sie darauf, dass kein Wasser im Ölbehälter oder im Deckel zurückbleibt, bevor Sie den Ölbehälter mit Öl füllen. Die beste Position, um diesen zu trocknen, sehen Sie auf der beigelegten Abbildung.

INSTRUCTIONS FOR FIRST TIME USE

This appliance is only for household use or environments of a similar character such as :

- kitchens that are used by personnel of shops, office or other similar professional environments.
- Farms
- Hotel rooms and motel rooms and other similar environments with a residential character.
- Bed and breakfast or similar.

Attention : this appliance may not be used with an external timer or separate remote control.

This device is not for use by persons, including children, with any kind of impairment, such as, physical, sensorial or mental incapacity. These persons are also not permitted to use the device if they have limited experience or insufficient knowledge, unless they have received the necessary instructions for use or are otherwise being supervised by people ensuring their safety. Make sure that children cannot play with the device.

Read the entire manual before using the appliance.

Hot oil can cause severe burns. The appliance is hot during use and remains hot for some time even after you have turned it off. Do not touch hot surfaces or the oil reservoir and do not move the appliance during use.

Do not immerse the appliance or any parts from it in water.

Always use the specified amount of oil, do not use cooking fat. Do not use the oil reservoir for other purposes and use the appliance only for the purpose it is intended.

Connect the appliance only to an earthed electrical plug socket with the correct voltage.

The appliance is suitable for indoor use only.

Do not let the electric lead hang over the edge of the table or come into contact with hot surfaces. Do not place, and use, the appliance on the edge of a table. Place the appliance on a heat resistant surface and not near an electric or gas burner or heated oven. Do not place flammable objects close to the appliance.

CAUTION: If the hot oil catches on fire, pull the plug from the electric socket and close the lid. NEVER use water to extinguish the fire.

To switch the appliance off, turn the dial to position "0" and then pull the plug out of the electric socket.

Wet food should be dried before it is used. Remove ice from frozen food.

Close the lid when you prepare food. Place the basket with food gently into the hot oil to keep splashing to a minimum.

Make sure that the amount of oil is always between the MAX and MIN markings.

Never use too much or too little oil!

Pull the plug from the electric socket and let the appliance cool down before pouring the oil out of the appliance and cleaning it. Do not leave water drops on the appliance or the lid.

PARTS

1. "Reset" button
2. Lid
3. "Power" - indicator
4. Temperature dial
5. Control panel
6. Heating element
7. Oil reservoir
8. Basket
9. Outside casing
10. Ventilation holes
11. "Ready" - indicator

HANDLE ASSEMBLY

1. Hold the handle above the basket as shown below. Gently press the two arms of the handle towards each other, so that they fit into the inlets (holes) of the basket and let go of the arms (arrows).
2. Turn the handle towards the side of the basket. Press the handle against the side of the basket until it clicks firmly into place.

INSTRUCTIONS FOR USE

Clean the unit before using it for the first time, as indicated below.

Remove the lid, take the basket out of the appliance and lock the handle.

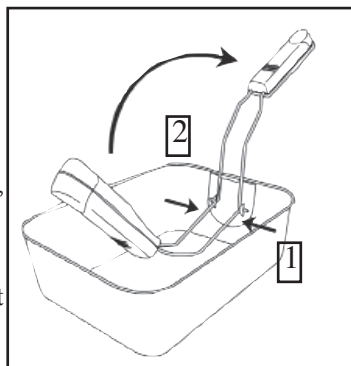
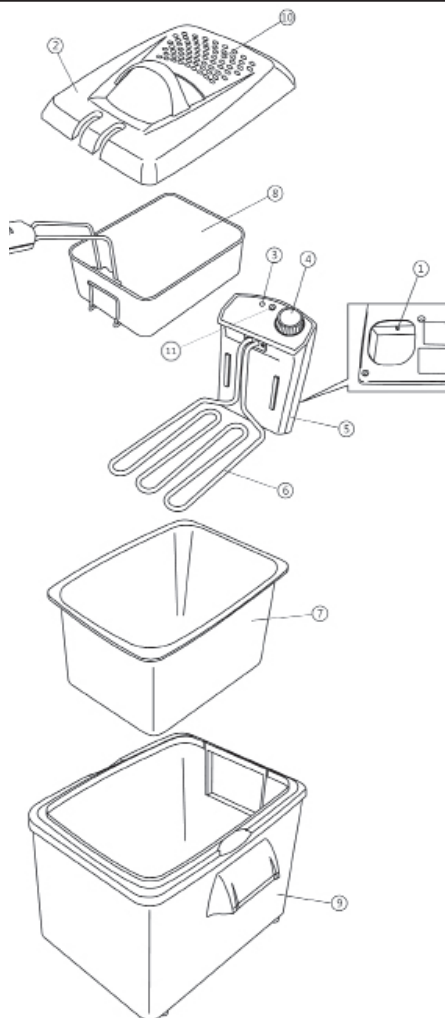
Fill the oil reservoir between the MIN and MAX - markings, approximately 3.5 litres.

Place the lid on the appliance and plug the appliance into the electric socket.

Adjust the temperature dial (4) to the desired temperature, the "Power On" indicator (3) will light up.

When the desired temperature is reached the "Ready" indicator (11) will light up.

Open the lid. Place the food in the basket. The food must be as dry as possible. Loose remains of ice must be removed first. Lower the basket carefully into the hot oil and place the lid on the appliance. Watch out



for the hot steam that may be released from the ventilation holes.

If the temperature drops, or drops when you add food, the “Ready” indicator will switch off temporarily until the desired temperature has been reached again.

If frying of the food has been completed, open the lid and use the handle to hang the basket on the edge of the oil reservoir. Let excess oil drain.

Then lift the basket up and carefully shake off any possible remains of oil.

When you have finished frying everything, switch the appliance off by turning the temperature dial to “0”. Pull the plug from the electric socket.

Your fryer has automatic overheating protection. This ensures that the oil in the reservoir cannot get too hot. If the fryer fails to heat up the cause may be that the safety switch has been engaged. This can occur when you have used too little or too much oil. To turn off this protection, press the reset button (1) on the back of the control panel.

ADVICE

As oil quickly loses its optimal quality, it is best to change the oil regularly.

Groundnut oil after using the fryer 8 to 10 times

Vegetable oil after using the fryer 10 to 12 times

Olive oil after using the fryer 8 to 10 times

Certainly replace the oil if it begins to smell, turns a dark colour, tastes strange, becomes thick or begins to foam. Refresh the oil in one go, do not mix old oil with new oil.

Some preparations such as breadcrumb coated products or strongly spiced/herbed products and meat preparations may cause the oil to decrease in quality faster than expected. Take this into account.

A regular change of oil will make cleaning of the oil reservoir and basket easier.

Prolonged heating reduces the quality of the oil. Always switch your fryer off immediately after use.

Potato fries/chips

Always use, preferably, thick, not the newest potatoes. Cut them into chip-shaped slices. Rinse the cut product under running water and dry thoroughly.

Fry your potato fries/chips in two goes (twice):

First frying round: 150-160°C: 5 to 10 minutes (depending on the amount used)

Second frying round: 175 – 185°C: 2 to 4 minutes.

Allow to drain properly before serving.

Frozen products

Follow the frying times stated on the food packaging. Frozen products greatly reduce the temperature of the oil. For this reason, do not attempt to fry large portions.

Shake the food product above the sink unit to remove any ice. Adjust the temperature selection dial to 190°C and wait until the “Ready” indicator lights up. Lower the basket slowly into the frying oil to avoid excessive bubbling of the oil.

Other preparations

Chicken drumsticks/fillet	160 °C
Potato croquettes	190° C
Parmesan fondue	170° C
Cheese croquettes	170° C
Trout	170° C
Fish fingers	180° C
Shrimp fritters	180° C
Cheese fritters	180° C
Fish croquettes	190° C
Doughnut balls	190° C

CLEANING

Always pull the plug from the electric socket first and wait until the oil has cooled off completely before you start cleaning.

Do not use harsh or abrasive cleaning agents. Never use sharp objects to remove dirt. Pour the oil out of the reservoir and clean the inside with kitchen paper. Use a damp cloth for the outside of the appliance. Dispose of the waste oil at a waste disposal unit for oil.

The oil reservoir, the lid and the basket can be cleaned in warm water with washing up liquid, or washed in a dishwasher. Thoroughly dry the parts. The outside casing should only be cleaned with a cloth.

Never immerse the control panel in water.

Assemble the appliance after cleaning. Make sure that the control panel is correctly placed; otherwise your appliance will not work.

Make sure that no water can get into the oil reservoir or is present on the lid before you fill the appliance with oil. The best position for drying is shown in the attached image.

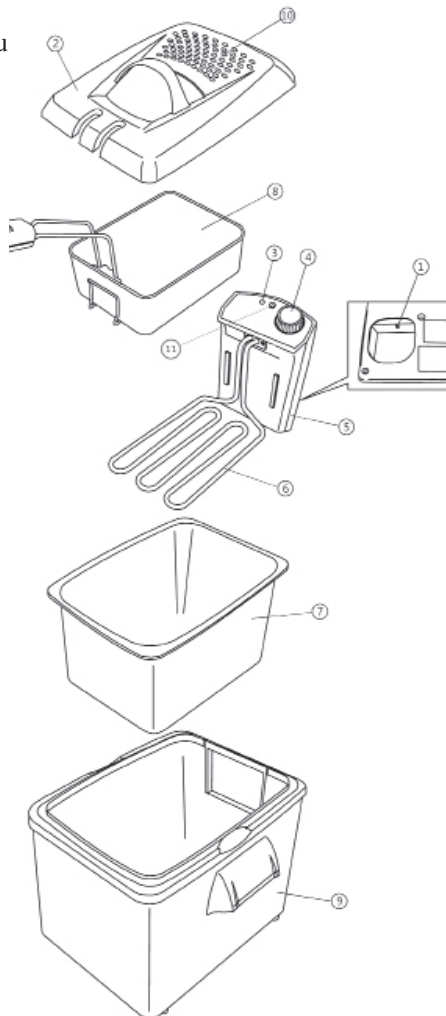


V prvé řadě si pozorně přečtěte tento návod k použití a uschovejte ho pak k případnému dalšímu nahlédnutí.

Tento přístroj nesmí být obsluhován osobami s mentální nebo motorickou poruchou a také lidmi bez základních zkušeností pro obsluhu. Zvláště dětem není dovoleno si s přístrojem hrát nebo jej samostatně obsluhovat. Přístroj nesmí být používán po extrémně dlouhou dobu jako profesionální přístroje. Je určen pro běžnou domácnost nebo do kuchyňek pracovních kolektivů, kanceláří, hotelových pokojů nebo podobných zařízení pro nárazové použití.

POPIS FRITÉZY

1. Resetovací tlačítko
2. Víko přístroje s průzorem
3. Kontrolka zapnutí/vypnutí
4. Ovladač nastavení teploty
5. Ovládací a topný díl
6. Topné těleso
7. Fritovací nádobka s měrkou
8. Fritovací košík
9. Plášť z nerezové oceli s držadly
10. Ventilační otvor s filtrem
11. Kontrolka zahřátého oleje

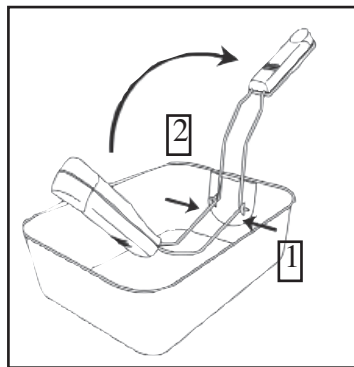


VYKLOPENÍ DRŽADLA

1. Stlačte opatrně obě strany drátěného držáku k sobě, aby se uvolnil – viz obr.1
2. Překlopte rukojeť do pracovní polohy a tlakem do stran pevně zajistěte do aretačních drážek-viz obr.2

POUŽITÍ PŘÍSTROJE

1. Fritézu postavte na vodorovnou podložku.
2. Odstraňte víko
3. Zaklapněte rukojeť do provozní polohy a zvedněte koš nahoru.
4. Před prvním použitím umyjte přístroj teplou vodou a trochou mycího prostředku. Pak ještě opláchněte vodou a pečlivě vysušte. Stejně tak umyjte i koš.
5. Naplňte fritézu tukem nebo rostlinným olejem,



který je vhodný pro tepelnou úpravu

6. Hladina oleje se musí nacházet mezi nejnižším a nejvyšším údajem označeným v nádobě fritézy (max - min)
7. Otočným voličem uprostřed nastavte požadovanou teplotu. Po zapojení do el.sítě se rozsvítí červená kontrolka.
8. Kontrolka záhřáté teploty se rozsvítí zeleně pokud olej dosáhne požadované teploty. Během smažení se kontrolka teploty několikrát změní, aby se udržela konstantní teplota.
9. Pokud ohříváte studený olej na max. teplotu je nutné počítat 20min ohřevu.
10. Vložte potravinu do koše.
11. Koš pomalu ponořte do oleje, nasadte víko
12. Hotový pokrm nechte před servírováním nad olejem okapat použitím horního držáku na koš.
13. Eventuálně ho položte do mísy vyložené savým kuchyňským papírem.
14. Přístroj je vybaven pojistkou proti přehřátí, což se může stát třeba nedostatečnou náplní oleje. Pojistka v takovémto případě přístroj vypne.
15. Deaktivace pojistky se provede stlačením resetovacího tlačítka 1

TIPY

- Olej rychle ztrácí svou kvalitu, proto se musí pravidelně měnit
- Arašídový olej po 8 až 10 použití
- Rostlinný olej po 10 až 12 použití
- Olivový olej po 8 až 10 použití
- Výměna oleje musí být vždy pokud je cítit, je tmavý, chutná po spálenině, je hustý nebo pění
- Olej nikdy nepřilévajte, ale vždy kompletně vyměňte
- Pokud se smaží při vysoké teplotě nebo kořeněné suroviny, stárne olej rychleji
- Fritézu vypínejte ihned po dokončení nebo ještě těsně před, šetříte tak olej

Smažení hranolků:

Použijte silné, ne příliš čerstvé brambory. Nakrájejte na hranolky, umyjte pod tekoucí vodou a osušte.

Hranolky fritujte ve dvou fázích:

5 – 10 minut při 150 - 160°C (podle množství). Nechat okapat. 2 – 4 minuty při 175-185°C. Nechat dobře okapat

Zmrazené potraviny

Dodržujte časy fritování uvedené na obalu. Zmrazené potraviny olej silně ochladí a proto fritujte malé porce a olej nechte před vložením potraviny ohřát na max. 190°C až se rozsvítí kontrolka.

Časy fritování :

Kuřecí stehna, steaky	160°C
Sýr, pstruh	170°C
Rybí prsty, plody moře	180°C
Bramborové krokety, koblihy	190°C

ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

Čištění vnější strany

- Vyčistěte ji po každém použití měkkým hadrem navlhčeným v mýdlovém roztoku.

Čištění vnitřní strany

- Před vylitím nechte olej a tuk dostatečně vychladit, zabráníte tím popáleninám.
- Při každé výměně oleje je nutné fritézu umýt, aby byla udržována v řádném stavu.
- Olej vylijte pokud možno přes nálevku. Nalepené zbytky tuku odstraňte kuchyňskou utěrkou. Olejové skvrny je možné odstranit pomocí houby, nylonového kartáče nebo hadrem namočeným v mycím prostředku.
- Nádobu na olej umyjte teplou vodou a vnitřek důkladně vysušte.
- Nádobu na olej, víko a ko můžete mýt v myčce
- Olej vyměňujte včas. Pokud zapomenete, čištění nádoby je pak složitější.



BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

- Přístroj připojte do zásuvky (220 / 230) s uzemněním.
- Pojistka zásuvky, do které bude fritéza připojena, musí být vhodná alespoň pro 10A.
- Fritézu nikdy nezapínejte, dokud nenalijete olej nebo tuk. Když ji zahřejete nenaplněnou, může se nenahraditelně poškodit. Ve fritéze nezahřívejte také vodu, tím vzniknou vápenaté usazeniny a nerozpustné skvrny. Ty jsou ovšem neškodné a nezabraňují tomu, abyste mohli přístroj používat.
- Nepřenášejte fritézu naplněnou horkým tukem nebo olejem. Hrozí těžké popáleniny.
- Přístroj v provozu nebo ještě teplý udržujte v dostatečné vzdálenosti od dětí. V přítomnosti dětí nesmí být ponechán žádný elektrický přístroj bez dozoru.
- Jakmile už přístroj nepotřebujete nebo ho chcete vyčistit, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Před čištěním nechte přístroj důkladně vychladit.
- Fritézu neponořujte do vody a nenechávejte pod tekoucí vodou. Mohli byste poškodit její elektrické části.
- Fritézu nepoužívejte ve volné přírodě.
- Nepoužívejte přístroj s poškozeným kabelem. Nechte ho opravit.
- Tento přístroj splňuje směrnici týkající se rozhlasového vysílání

VŠECHNA POŠKOZENÍ ZPŮSOBENÁ NEDODRŽOVÁNÍM TĚCHTO POKYŇŮ JSOU VYLOUČENA ZE ZÁRUKY.

