



FR26

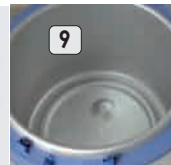
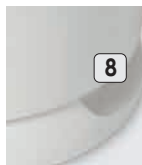
- FRYTOWNICA
- DEEP FRYER
- FRITOVACÍ HRNEC
- FRITTEUSE
- ФРИТЮРНИЦА



Eldom sp. z o.o.

Pawła Chromika 5a, 40-238 Katowice, POLAND
tel: (32)255-33-40, fax: (32)253-04-12

www.eldom.eu



OPIS OGÓLNY

1. Pokrywa z okienkiem (podgląd smażenia)
2. Kosz na frytki
3. Rączka kosza
4. Przycisk otwarcia pokrywy
5. Korpus
6. Lampka kontrolna
7. Termostat
8. Uchwyt do przenoszenia
9. Pojemnik na tłuszcz

DANE TECHNICZNE

- moc: 1750W
- napięcie zasilania: 230V ~ 50Hz
- pojemność: 2,2l
- regulacja temp. oleju 150°C-190°C

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, czy nie uległo ono uszkodzeniu w czasie transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości należy wstrzymać się z jego użyciem do czasu skontaktowania się z punktem serwisowym.

Przed pierwszym użyciem należy umyć kosz i pojemnik na tłuszcz.

■ Napełnianie pojemnika z tłuszczem

Ustawić frytownicę na płaskim, twardym, stabilnym i odpornym na wysokie temperatury podłożu.

Nie podłączać urządzenia do sieci.

- otworzyć pokrywę przyciskiem (4)
- wyjąć kosz (2) wraz z rączką (3)
- napełnić pojemnik tłuszczem. Należy zachować poziom tłuszczu pomiędzy oznaczeniami „MAX” i „MIN” umieszczonymi wewnątrz pojemnika (9)

Zalecane jest stosowanie czystego oleju roślinnego. Nie mieszać różnych olejów lub tłuszczów. Przy używaniu roślinnego tłuszczu stałego należy pokroić go na małe kawałki, rozpuścić w oddzielnym naczyniu, po czym wlać do frytownicy (nie przekraczać poziomu „MAX”). Nigdy nie dodawać tłuszczu bezpośrednio na koszyk, gdyż urządzenie może zostać w ten sposób uszkodzone.

■ Ułożenie produktów

- zamontować prawidłowo rączkę kosza (3), fot. 01
- umieścić kosz wraz z rączką powyżej poziomu tłuszczu.
- W tym celu zamontować kosz na korpusie (5) używając zaczepu kosza, fot. 02
- umieścić w koszyku produkty
- obniżyć położenie kosza, zawieszając go na korpusie korzystając z zaczepu rączki (3), fot. 03
- zamknąć pokrywę frytownicy

■ Włączenie frytownicy

- termostat (7) ustawić w pozycji „150°C”
- podłączyć urządzenie do sieci - urządzenie rozpoczyna pracę
- praca frytownicy sygnalizowana jest kontrolką (6)
- termostatem (7) ustawić żądaną temperaturę smażenia

W czasie smażenia kontrolka (6) może kilkakrotnie zaświecić się i gasnąć. Kontrolka gaśnie w momencie, gdy tłuszcz osiągnie ustaloną temperaturę.

Po zakończeniu użytkowania należy:

- odłączyć urządzenie od sieci
- otworzyć pokrywę
- trzymając za rączkę (3) podnieść koszyk, zamocować go na korpusie (fot. 02) i odczekać aż tłuszcz ocieknie



fot. 01



fot. 02



fot. 03

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

■ Pojemnik na tłuszcz.

Tłuszcz należy regularnie wymieniać, nie tylko w celu osiągnięcia najlepszego smaku, lecz także lekkości potraw. Wartość spożywcza smażonych potraw zależy w dużej mierze od jakości tłuszczu. Zużytego tłuszczu nie należy wylewać do zlewozmywaka. Lepiej jest go ostudzić i wyrzucić do śmieci. Przed wylewaniem tłuszczu i czyszczeniem pojemnika należy zdjąć pokrywę otwierając ją i wysuwając z mocowań na tylnej ścianie korpusu frytownicy. Do czyszczenia pojemnika prosimy używać gorącej wody, płynnego środka do mycia naczyń oraz gąbki. Nie należy stosować środków szorujących. Gdyby pojemnik był przypalony, zaleca się przed myciem zalać go na około 30 minut wodą. Przed użyciem pojemnik dokładnie osuszyć.

Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie.

■ Pokrywa.

Zdjąć pokrywę (fot. 4) z mocowań korpusu. Czyścić wilgotną ściereczką z dodatkiem płynnego środka czyszczącego. Przed ponownym zamontowaniem pokrywy na korpusie dokładnie ją osuszyć.

■ Koszyk.

Koszyk należy myć w gorącej wodzie używając szmatki i płynu do mycia naczyń.

■ Korpus.

Powierzchnię zewnętrzną oraz przewód zasilający należy czyścić wilgotną ściereczką. Nie stosować środków szorujących ani ostrych narzędzi. Przed schowaniem urządzenia należy zwinąć przewód w tylnej części.



fot. 04

PRAKTYCZNE PORADY

- nie umieszczać w koszu zbyt dużo żywności,
- nie dolewać wody do oleju,
- nie mieszać świeżego oleju ze starym,
- nie mieszać różnych typów tłuszczów,
- starać się używać możliwie jak najsuchsze potrawy, odszronić mocno zamrożone,
- nie nachylać się nad pokrywę frytownicy podczas smażenia a w szczególności nad otwartą frytownicą, w której znajduje się nagrany tłuszcz,
- w razie zaistnienia nieprawidłowości w funkcjonowaniu urządzenia należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu. Każda ingerencja, również wymiana przewodu zasilającego może być dokonana jedynie przez uprawnioną warsztat naprawczy,
- nie należy stawiać frytownicy w pobliżu źródeł ciepła,
- składany uchwyt kosza ułatwia przechowywanie urządzenia,
- jeżeli frytownica nie jest używana zbyt często olej można przechowywać w oddzielnym pojemniku w lodówce,

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

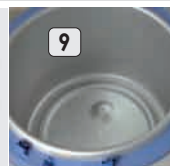
- przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji,
- przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji,
- należy zwrócić uwagę na to, by do jednego obiegu prądu nie włączać za dużo odbiorników
- urządzenie należy odłączać od sieci zawsze poprzez pociągnięcie za wtyczkę a nie za przewód zasilający
- wyłączyć urządzenie z sieci, jeśli nie jest już ono używane oraz przed jego czyszczeniem
- nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie,
- nie używać na wolnym powietrzu,
- nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia,
- urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, chyba, że będą one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę aby dzieci nie bawiły się sprzętem,
- urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem wyłączników czasowych oraz oddzielnych systemów zdalnego sterowania,
- urządzenie należy ustawić na płaskim, twardym, stabilnym i odpornym na wysokie temperatury podłożu,
- nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła,
- nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru,
- nie chwytać urządzenia mokrymi rękami,
- urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego,
- nie włączać frytownicy bez wlanego oleju, może to doprowadzić do uszkodzenia,
- używając frytownicę nie należy dopuszczać do niej dzieci,
- aby uniknąć niebezpieczeństwa wykipienia nie przetadowywać koszyka, przede wszystkim produktami mrożonymi,
- w trakcie smażenia nie trzymać dłoni nad otworami w pokrywie,
- nie zakrywać otworów w pokrywie w czasie pracy urządzenia,
- nie przenosić frytownicy gdy znajdujący się w niej tłuszcz jest gorący.
- urządzenie przenosić korzystając z uchwytów (8),
- nie wylewać oleju z gorącej frytownicy. Poczekać do ostygnięcia urządzenia,
- w przypadku zapalenia się tłuszczu, zamknąć pokrywę i zdławić ogień.
W żadnym przypadku nie próbować gasić ognia wodą.
- używać tylko z oryginalnie dołączonymi akcesoriami,
- nie używać w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób. Naprawę urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi; wykaz serwisów w załączniku oraz na stronie www.eldom.eu,
- napraw sprzętu może dokonać jedynie autoryzowany punkt serwisowy. Wszelkie modernizacje lub stosowanie nieoryginalnych części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkownika.
- Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- urządzenie to jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi,
- należy je przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

GWARANCJA

- urządzenie to przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym,
- nie może być używane do celów zawodowych,
- gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi.



GENERAL DESCRIPTION

1. Lid with a viewing window
2. Fry basket
3. Basket's handle
4. Lid opening button
5. Body
6. Indicator light
7. Thermostat
8. Transport handle
9. Oil container

TECHNICAL DATA

- power: 1750W
- voltage supply: 230V ~ 50Hz
- volume: 2,2l
- oil temp. regulation 150°C-190°C

HOW TO USE THE APPLIANCE

After unpacking of the unit make sure it is not damaged. In case of any doubts do not use the unit and contact the authorized service centre.

Wash the basket and the oil container before first use.

■ Pouring oil to the oil container

Put the deep fryer on a flat, hard, stable surface which is resistant to high temperature.

Do not plug the unit in.

- use the button (4) to open the cover
- remove the basket (2) with the handle (3)
- pour the oil into the container. Keep the level of the oil between the symbols – MAX and MIN inside the container (9)

Use of pure vegetable oil is recommended. Do not mix different oils or fats. When using vegetable fat, chop it into small pieces, melt in a separate dish and pour it into the deep fryer (900g fat responds to 1 liter of oil). Never add fat directly onto the basket since the unit may be damaged.

■ Location of products

- fix the basket's handle (3) correctly, fig. 01
- place the basket with the handle above the oil level. Use the basket's catch to fix the basket on the body (5), fig. 02
- put products into the basket
- lower the position of the basket hanging it on the body with use of the handle (3), fig. 03
- close the lid

■ Switching the deep fryer's on

- set the thermo-regulator (7) into „150°C“
- plug the unit in – the unit starts operation
- the deep fryer's operation is signalized by a light (6)
- use the thermo-regulator (7) to set a required frying temperature

During frying the indicator (6) may light on and off several times. The control lamp goes off when the fat reaches required temp.

After the end of use:

- unplug the unit.
- open the cover
- holding the handle (3) raise the basket, fix it on the body (fig. 02) and wait until the oil drips



fig. 01



fig. 02



fig. 03

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Fat container

The fat must be changed regularly, not only to achieve the best flavour but also to ensure lightness of dishes. The nutrition value of the fried dishes depends largely on the quality of the fat. Do not pour away the used fat into the sink. It is better to cool it down and throw away in the rubbish bin. Before pouring away the fat and cleaning the container, remove the lid by opening and releasing it from the hinges at the back wall of the body of the deep fryer. Wash the container with hot water, washing-up liquid and a sponge. Do not use any scrubbing agents. If the container is burnt, we recommend soaking it in water for about 30 min before washing. Dry the container carefully before using.

The appliance must not be immersed in water.

2. Lid.

Remove the lid (fig. 4) from the hinges of the appliance body. Clean with a moist cloth with some washing-up liquid. Dry the lid carefully before putting it back into place.

3. Frying basket

Wash the frying basket with hot water, using a cloth and washing-up liquid.

4. Appliance body

The outside surfaces and the conductor should be cleaned with a moist cloth. Do not use any scrubbing agents or sharp tools. Before putting the appliance away, coil the conductor at the back.



fig. 4

PRACTICAL ADVICE

- Do not place too much food in the frying basket.
- Do not add water to oil.
- Do not mix fresh oil with the old one.
- Do not mix different types of fats.
- Make sure the food you use is as dry as possible and remove frost from deep-frozen products.
- When frying, do not lean over the lid of the deep fryer, in particular when the deep fryer is open and full of hot fat.
- In case of any irregularities regarding the operation of the appliance, consult an authorised Service Centre. Any repairs, including replacement of power cord, can be carried out only by an authorised repair shop.
- Do not place the deep fryer in the vicinity of heat sources.
- If the deep fryer is not used very often, the oil can be kept in a separate container in the fridge.

SAFETY INSTRUCTIONS

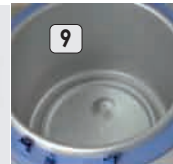
- Before using the appliance for the first time, please read carefully these Instructions for Use.
- The cord should be connected to a socket with parameters compliant with those given in the Instructions for Use.
- Make sure there are not too many receivers connected to one current circuit.
- The appliance should always be disconnected by pulling the plug, not the power cord.
- The appliance should be placed on a flat, hard and stable surface resistant to high temperatures.
- Unplug the device, if it is not used any more and before cleaning it.
- Do not immerse the cord or the appliance in water.
- Do not use in the open air.
- The appliance is intended for domestic use only.
- The appliance is not intended for use by people (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities, unless they are supervised by a person responsible for their safety.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Make sure children do not play with the appliance.
- When using the deep fryer, keep it out of reach of children.
- Do not place the appliance in the vicinity of heat sources.
- Do not leave the appliance unattended.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- Do not turn the deep fryer on, if there is no oil inside, as it may cause damage to the appliance.
- To avoid the risk of boiling over, do not overload the frying basket, especially with frozen products.
- When frying, do not keep your hands over the filter chamber.
- Do not move the deep fryer, if the oil inside is hot.
- Do not pour the oil away, if the deep fryer is hot. Wait until the appliance cools down.
- If the fat catches fire, close the lid and smother the fire. Do not try to extinguish the fire with water in any case.
- Use only with the originally included accessories.
- Do not use the appliance, if the power cord is damaged or if the appliance fell down or was otherwise damaged. The appliance should be repaired in an authorised Service Centre; a list of Service Centres can be found in the attachment and on the website www.eldom.eu.
- The appliance can be repaired only in an authorised Service Centre. Any modernisation or application of spare parts or elements other than the original ones is forbidden and dangerous for the user.
- The company Eldom Sp. z o.o. shall not be liable for any damage caused by inappropriate

ENVIRONMENTAL PROTECTION

- The appliance is made of materials which can be reprocessed or recycled.
- The appliance should be disposed of at an authorised disposal centre which deals with collecting and recycling electrical and electronic appliances.

GUARANTEE

- The appliance is intended for private domestic use only.
- The appliance may not be used for professional purposes.
- The guarantee ceases to be valid in case of inappropriate handling.



POPIS

1. Víko s průhledem (kontrola smažení)
2. Košík na hranolky
3. Rukojeť košíku
4. Tlačítko pro otevření víka
5. Těleso hrnce
6. Světelná kontrolka
7. Termostat
8. Úchyt pro přenášení
9. Nádoba na tuk

TECHNICKÁ DATA

- výkon: 1750W
- napájecí napětí: 230V ~ 50Hz
- objem: 2,2l
- regulace teploty oleje 150°C-190°C

POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

Po rozbalení zařízení je nutné se ujistit, zda nedošlo k jeho poškození v průběhu transportu. V případě jakýchkoliv pochybností je nutné nepoužívat toto zařízení až do kontaktu se servisním místem. Před prvním použitím je nutné umýt košík a nádobu na tuk.

■ Naplňování nádoby na tuk

Ustavit fritovací hrnce na rovném, tvrdém a stabilním podloží, které je odolné vůči působení vysokých teplot.

Nezapojovat zařízení do elektrické sítě.

- otevřít víko pomocí tlačítka (4)
- vyjmout košík (2) společně s rukojetí (3)
- naplnit nádobu na tuk olejem. Je nutné dodržet hladinu oleje v rozmezí mezi označeními „MAX“ a „MIN“, které jsou umístěny uvnitř nádoby na tuk (9)

Doporučujeme používat pouze čistý rostlinný olej. Nemíchat různé oleje nebo tuky. Při použití tuhého rostlinného tuku je nutné jej nakrájet na malé kousky, rozpustit jej ve zvláštní nádobě a následně jej nalít do fritovacího hrnce (900 g tuhého tuku odpovídá 1 litru oleje). Nikdy nepřidávat tuk přímo na košík, protože tak může dojít k poškození tohoto zařízení.

■ Pokládání produktů

- zamontovat správně rukojeť košíku (3), fot. 01
- košík společně s rukojetí umístit nad hladinu tuku. Provést tak, že košík připevníme na těleso (5) pomocí háčku košíku, fot. 02
- produkty umístit do košíku
- spustit košík do nádoby tak, že jej zavěsíme na tělese pomocí háčku na rukojeti (3), fot. 03
- zamknout víko fritovacího hrnce

■ Zapnutí fritovacího hrnce

- termostat (7) nastavit do polohy „150°C“
- zařízení připojit do elektrické sítě – zařízení začne pracovat
- práci fritovacího hrnce signalizuje světelná kontrolka (6)
- pomocí termostatu (7) nastavit požadovanou teplotu smažení

V průběhu smažení může kontrolka (6) několikrát zhasnout a zhasnout. Kontrolka zhasíná v okamžiku, kdy tuk dosáhne nastavenou teplotu.

Po ukončení používání fritovacího hrnce je nutné:

- odpojit zařízení od elektrické sítě
- otevřít víko
- pomocí držení za rukojeť (3) zvednout košík, připevnit jej na tělese (fot. 02) a počkat, až okape olej



fot. 01



fot. 02



fot. 03

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Nádoba na olej

Olej nebo tuk včas vyměňujte. Kvalita fritování je dána i kvalitou oleje nebo tuku. Olej nebo tuk nikdy nevylévejte do dřezu. Před vyléváním oleje nejprve zvedněte víko a a vyjměte ho ze zadní části fritézy směrem nahoru. Na čištění nádoby používejte horkou vodu, tekutý čistící a odmašťovací prostředek. Nepoužívejte ostré čistící prášky. Připálené části nechte před čištěním cca 30 min. namočené. Po vyčištění nádobu vytřete do sucha.

Zařízení se nesmí ponořit do vody.

2. Víko

Sejměte víko (fot. 4) z korpusu fritézy. K čištění použijte měkký hadřík s přidáním tekutého čistícího prostředku. Po vyčištění víko otřete do sucha.



Fot. 4

3. Košík

Koš myjte v horké vodě s přidáním tekutého čistícího prostředku.

4. Korpus

Povrchové části a přívodní kabel čistěte jemným hadříkem. Nepoužívejte ostré a agresivní čistící prostředky, které mohou poškodit povrchovou úpravu. Po vyčištění korpus i kabel otřete do sucha.

PRAKTICKÉ RADY A DOPORUČENÍ

- nevkládejte do koše velké množství potravin
- nepřidávejte vodu (led) do oleje,
- nedoplňujte starý olej nebo tuk novým
- nemíchejte různé druhy olejů a tuků
- použijte pouze suché potraviny nebo dobře rozmražené
- po dobu fritování se nenaklánějte nad nádobou pokud má otevřené víko
- při zjištění závady se obraťte na autorizovaný servis. Opravu nebo výměnu poškozeného kabelu svěťte autorizovanému servisu
- neopouštějte fritézu v blízkosti zdroje tepla
- neopouštějte olej ve fritéze pokud ji nepoužíváte ale uložte jej např. v lednici

BEZPEČNOSTNÍ DOPORUČENÍ

- před prvním použitím se důkladně seznamte s návodem
- přesvědčte se že hodnota napájení odpovídá parametrům dle návodu obsluze
- není vhodné zapojovat příliš mnoho spotřebičů na jeden zásuvkový okruh
- neodpojujte zařízení ze sítě taháním za kabel
- zařízení používejte výhradně na pevném, rovném a suchém povrchu, který je odolný vysokým teplotám
- pokud zařízení nepoužíváte vždy ho odpojte od sítě
- při čištění neponožujte zařízení a ni přírodní kabel do vody. Před každým čištěním zařízení odpojte od sítě
- přístroj není určen, aby ho obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, dokud nebudou o způsobu používání proškoleny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost
- neponechávejte zapnuté zařízení bez dozoru nebo v blízkosti dětí
- neponechávejte zařízení v blízkosti zdrojů tepla
- nemanipulujte se zařízením mokřma rukama
- nevkládejte do fritézy zmražené potraviny jinak dojde k vypěnění oleje
- při fritování nepokládejte ruce na mřížky pachového filtru
- nepřeházejte fritézu s horkým olejem
- před vyléváním oleje počkejte dokud nevychladne- hrozí nebezpečí opaření
- v případě zapálení oleje ihned zavřete víko. Nepokoušejte se v takovémto případě uhasit oheň vodou
- používejte výhradně originální díly a příslušenství
- nepoužívejte zařízení v případě poškození kabelu, nebo při pádu zařízení nebo bylo poškozené jiným způsobem. Veškeré opravy smí provádět pouze autorizovaný servis. Seznam servisů naleznete v návodu nebo na www.sezampus.cz. Je zakázáno provádět na zařízení jakékoliv úpravy či opravy nebo používání jiných než originálních dílů.
- Firma Eldom CZ s.r.o. neodpovídá za eventuelní škody, které vzniknou v důsledku používání zařízení v rozporu s návodem k obsluze

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- zařízení je vyrobeno z materiálů, které jsou určeny k dalšímu zpracování nebo recyklaci
- vyřazené zařízení předejte k likvidaci do sběrného dvora nebo do míst zabývajících se recyklací elektrických a elektronických zařízení

ZÁRUKA

- zařízení je určeno výhradně pro domácí použití, nikoliv k průmyslovým účelům
- na závady způsobené nesprávnou obsluhou nebo nedostatečnou či nesprávnou údržbou se záruka nevztahuje



ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Deckel mit Fenster (Bratüberwachung)
2. Korb für Pommes Frites
3. Korbgriff
4. Taste für Deckelöffnung
5. Körper
6. Kontrolllampe
7. Thermostat
8. Tragegriff
9. Fettbehälter

TECHNISCHE DATEN

- Leistung: 1750W
- Volumen 2,2l
- Netzspannung: 230V ~50Hz
- Temperaturregulierung: 150°C-190°C

BEDINGUNG

Nach dem Auspacken vergewissern Sie sich, ob das Gerät während des Transportes nicht beschädigt wurde. Beim irgendwelchen Zweifel, kann das Gerät erst nach der Kontaktaufnahme mit einem Servicepunkt gebraucht werden.

Vor dem ersten Gebrauch sollen Korb und Fettbehälter gereinigt werden.

■ Füllen mit dem Fett

Die Fritteuse auf gerader, trockener, stabiler und thermobeständiger Fläche aufstellen.

- An das Stromnetz nicht anschließen.
- Den Deckel mit der Taste (4) öffnen
- Den Korb (2) samt Korbgriff (3) herausnehmen
- Den Behälter mit Öl füllen. Es soll der Fettpegel zwischen Kennzeichnungen "MAX" und "MIN" innerhalb des Behälters (9) beachtet werden.

Es wird empfohlen reines Pflanzenöl zu gebrauchen. Es sollen keine Ölsorten, oder Fettarten gemischt werden. Beim Gebrauch von festem Pflanzenfett, soll es zuerst in kleine Stücke geschnitten und in anderem Gefäß geschmolzen werden. Erst danach kann es in die Fritteuse gegeben werden (900g vom festen Fett entspricht 1l Öl). Niemals das Fett direkt auf den Korb geben, das kann zur Gerätbeschädigung führen.

■ Eingeben des Frittiergutes

- Den Korbgriff (3) Foto 01 richtig montieren
- Den Korb samt dem Griff über dem Fettpegel stellen. Um das zu machen soll der Korb auf dem Körper (5) mittels Korbhacken (Foto 02) montiert werden.
- Das Frittiergut in den Korb geben
- Den Korb in das Fett absenken, indem er auf dem Körper mittels Griffhaken (3), Foto 03.
- Den Deckel zuschließen.

■ Einschaltung der Fritteuse

- Thermostat (7) in Position „150°C“ einstellen
 - Das Gerät an das Stromnetz anschließen- das Gerät ist im Betrieb.
 - Betrieb der Fritteuse wird mit der Kontrolllampe (6) signalisiert
 - Mit dem Thermostat (7) kann man beliebige Temperatur einstellen
- Beim Frittieren kann die Kontrolllampe (6) ein paar Mal erleuchten und erlöschen.

Die Kontrolllampe erlischt, wenn das Fett eingestellte Temperatur erreicht.

Nach dem Frittieren:

- das Gerät vom Stromnetz abschalten
 - den Deckel öffnen
 - den Griff (3) haltend den Korb aufheben und auf dem Körper befestigen (Foto 02).
- Abwarten bis das Fett abfließt.



Foto 01



Foto 02



Foto 03

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Fettbehälter

Das Fett soll regelmäßig (nach 8 bis 12 Bratvorgänge) gewechselt werden- nicht nur um besseren Geschmack zu erreichen, sondern auch um Leichtigkeit der Speisen zu gewährleisten. Nährwert der gebratenen Speisen hängt im großen Teil von Fettqualität ab. Gebrauchtes Öl soll nicht in die Spüle gegossen werden, besser ist es abzukühlen und in den Müll wegwerfen. Vor dem Fettausgießen und Behälterreinigung soll der Deckel abgelegt werden, indem er geöffnet und aus Befestigungen am Hinterteil des Gehäuses gezogen wird. Zur Behälterreinigung sollen nur warmes Wasser, Spülmittel und Schwamm gebraucht werden. Man darf keine Scheuermittel gebrauchen. Im Fall der Behälter angebraten wäre, soll er vor der Reinigung für etwa 30 Minuten mit Wasser nachgefüllt werden.

Vor dem gebrauch den Behälter gründlich trocknen.

2. Deckel.

Deckel von den Gehäusegriffen ablegen (Foto Nr. 4). Mit feuchtem Lappen mit flüssigem Reinigungsmittel reinigen. Vor der Montierung gründlich trocknen

3. Korb.

Der Korb soll in heißem Wasser mit einem Lappen und Spülmittel gereinigt werden.

4. Gehäuse.

Außenflächen und Stromkabel sollen mit feuchtem Lappen gereinigt werden. Keine Scheuermittel oder scharfe Werkzeuge benutzen. Vor der Abstellung den Stromkabel im Hinterteil aufrollen.



Foto Nr. 4

Praktische Hinweise

- Nicht zu viele Produkte in den Korb geben,
- Kein Wasser in das Öl zugeben,
- Kein altes Öl mit frischem mischen,
- Verschiedene Fettsorten nicht mischen,
- Man soll möglichst trockene Produkte verwenden, tiefgekühlte Produkte sollen sorgfältig abgetaut werden.
- Man darf sich nicht über dem Deckel während des Bratens beugen, besonders wenn die Fritteuse mit heißem Öl geöffnet ist,
- Im Fall die Funktionen des Geräts beeinträchtigt sind, soll man sich an autorisiertes Service wenden. Jeder Eingriff, sogar Stromkabelwechsel soll in berechtigter Reparaturwerkstatt durchgeführt werden.
- Die Fritteuse soll entfernt von Wärmequellen aufgestellt werden,
- Im Fall die Fritteuse nur selten gebraucht wird, kann das Öl in getrenntem Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden,

Sicherheitshinweise

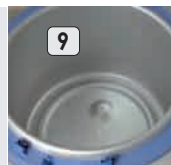
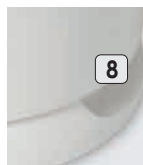
- Vor dem ersten Gebrauch bitten wir die vorliegende Gebrauchsanweisung genau zu lesen.
- Vergewissern Sie sich, dass der in der Anweisung angegebene Spannungswert mit der Spannung in Ihrem Haus übereinstimmt,
- Man soll darauf achten, dass nicht zu viele Empfänger an einen Stromkreis angeschaltet werden.
- Das Gerät soll abgeschaltet werden, indem der Stecker und nicht der Stromversorgungskabel gezogen wird,
- Das Gerät soll auf flacher, harter, stabiler und temperaturbeständiger Grundlage aufgestellt werden.
- Wenn das Gerät nicht gebraucht wird, oder vor der Reinigung, soll es von der Stromnetz ausgeschaltet werden, Weder das Gerät noch den Stromkabel im Wasser versenken, Im Freien nicht gebrauchen,
- Das Gerät ist ausschließlich für Hausgebrauch bestimmt,
- Das Gerät darf nicht von Kindern Einweisung von Personen mit körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Behinderungen oder mit mangelnder Erfahrung bzw. Wissen ohne Aufsicht einer für ihre - Sicherheit verantwortlicher Person bzw. verwendet werden.
- Darauf achten, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen
- Während des Gebrauch der Fritteuse sollen Kinder ferngehalten werden,
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden,
- Das Gerät darf ohne Aufsicht nicht gelassen werden,
- Das Gerät mit nassen Händen nicht antasten,
- Das Gerät darf ohne Öl nicht angeschaltet werden, das kann Beschädigungen verursachen,
- Um die Gefahr der Übersiedung zu meiden, sollen in den Korb nicht zu viele Produkte, besonders tiefgekühlte, gegeben werden,
- Während des Bratens die Hände nicht über Filterkammer halten,
- Die Fritteuse nicht tragen solange das Fett noch heiß ist,
- Das Fett aus heißer Fritteuse nicht ausgießen. Bis das Gerät kalt ist abwarten,
- Im Fall das Fett sich entzündet den Deckel zuschließen und Feuer dämpfen. Auf keinen Fall mit Wasser löschen,
- Anwenden nur mit originell beigelegtem Zubehör
- Im Fall der Beschädigung des Stromversorgungskabel, wenn das Gerät gefallen ist oder anders Beschädigt wurde, nicht gebrauchen. Reparatur soll im autorisiertem Service durchgeführt werden- Serviceverzeichnis finden Sie im Anhänger und auf Webseite www.eldom.eu
- Reparaturen dürfen nur im autorisiertem Servicepunkt durchgeführt werden. Alle Modernisierungen oder Anwendung von anderen als Originellersatzteilen oder Geräteelementen sind verboten und gefährden Sicherheit des Benutzers,
- Die Firma Eldom GmbH trägt keine Verantwortung für eventuelle Schäden, die in Folge des falschen Gebrauchs entstanden sind.

UMWELTSCHUTZ

- Das Gerät besteht aus Materialien, die wieder verwendet werden können.
- Altgeräte sollen an einen Punkt der sich mit Sammlung und Wiederverwendung der Elektrischen- und Elektronischen Geräten beschäftigt, abgegeben werden.

GARANTIE

- Das Gerät ist zum privaten Hausgebrauch bestimmt
- Das Gerät darf nicht für Berufsziele gebraucht werden
- Im Fall der falschen Bedienung Garantie wird ungültig.



ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Смотровое окно (контроль процесса приготовления)
2. Корзина
3. Ручка корзины
4. Клавиша открытия крышки
5. Корпус
6. Контрольная лампочка
7. Терморегулятор
8. Ручка для переноски
9. Емкость для масла

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- мощность 1750 Вт
- напряжение в сети: 230 В ~ 50 Гц
- объем: 2,2л
- регулировка температуры масла 150°C-190°C

РАБОТА ПРИБОРА

После снятия упаковки, убедитесь в том, что прибор не поврежден во время транспортировки. Если же появились сомнения, необходимо связаться с сервис центром, только после этого можно начать эксплуатацию прибора. Перед первым использованием, необходимо вымыть корзину и емкость для масла.

■ Загрузка емкости для масла

Прибор установить на ровной, твердой, стабильной и устойчивой к высоким температурам поверхности.

Не подключая прибора к сети

- открыть крышку нажатием клавиши (4)

- вынуть корзину (2) и ручку (3)

- налейте масло в емкость. Уровень масла должен находится между уровнями «MAX» и «MIN», отмеченными на внутренней поверхности емкости.)

Рекомендуем использование высококачественного масла. Одновременно не используйте разные виды масел. При использовании твердого растительного масла, сначала необходимо масло порезать на маленькие кусочки, растопить в отдельной емкости, затем влить в емкость для масла (900 гр масла твердого соев. 1 л растительного масла). Запрещается прямое добавление масла в корзину, таким образом прибор может быть поврежден.

■ ЗАГРУЗКА ПРОДУКТОВ

- правильно установить ручку корзины (3), фото 01

- установить корзину и ручку над уровнем масла.

Для этого установить корзину на корпусе (5), используя крепление корзины, фото 02

- продукты загрузить в корзину

- опустить корзину, устанавливая ее на корпусе при помощи крепления ручки (3), фото 03

- закрыть крышку фритюрницы

■ ВКЛЮЧЕНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- термостат (7) установить в пол. (150°C)

- устройством подключить к сети- фритюрница начинает работу

- контрольная лампочка (6) сигнализирует работу устройства

- регулятором термостата (7) установить требуемую температуру приготовления

Во время приготовления контрольная лампочка (6) может включаться и выключаться несколько раз. Контрольная лампочка выключается при достижении устройством установленной температуры.

После того как процесс приготовления окончен необходимо:

- отсоединить прибор от сети

- открыть крышку

- придерживая за ручку (3), поднять корзину, установить ее на корпусе (фото 02) и подождать, когда масло стечет



фото 01



фото 02



фото 03

УХОД И ОЧИСТКА

1. Емкость на масло

Масло необходимо постоянно менять, не только с целью получения превосходного вкуса, а также для легкости блюда. Питательность жаренных блюд в значительной степени зависит от качества масла. Запрещается использованное масло выливать в раковину. Рекомендуется дать маслу остыть и выбросить в мусор. Перед очисткой емкости и перед тем, как вылить масло, необходимо снять крышку, открывая ее и снимая с крепления (задняя стенка корпуса фритюрницы). Использовать горячую воду, жидкое моющее средство и губку для очистки емкости. Не рекомендуем использование абразивных средств. Если емкость пригорела, советуем залить емкость водой (прибл. 30 мин) перед очисткой. Перед использованием емкость тщательно вытереть на сухо.

Запрещается погружать прибор в воду.

2. Крышка

Снять крышку (фото 4) с крепления на корпусе. Чистить влажной тканью с добавлением чистящей жидкости. Перед установкой крышки на корпус, крышку тщательно вытереть на сухо.



фото 4

3. Корзина

Корзину необходимо мыть в горячей воде с использованием ткани и средства для мытья посуды

4. Корпус

Внутреннее поверхности и электрический шнур чистить влажной тканью. Запрещается использование абразивных средств и острых предметов. Прежде чем убрать прибор на хранение, необходимо смотать шнур сзади устройства.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- не загружать очень много продуктов,
- не заливать воду в масло,
- не использовать свежее масло с использованным,
- одновременно не использовать разных видов масел,
- старайтесь загружать продукты, как можно более сухие, замороженные продукты очистить от кристаллов льда,
- не наклоняться над крышкой фритюрницы во время приготовления, особенно над открытой фритюрницей, в которой находится горячее масло,
- в случае неполадок в работе, необходимо обратиться в авторизованный сервис центр. Каждое вмешательство, также и замена сетевого шнура, может быть произведена только авторизованным пунктом ремонта,
- не рекомендуется установка устройства вблизи источников тепла,
- если фритюрница не используется очень часто, масло можно хранить в отдельной емкости в холодильнике,

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- перед первым использованием внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации,
- перед подключением к сети, удостоверьтесь, что напряжение прибора (см. руководство) соответствует напряжению сети
- не подключайте фритюрницу одновременно с другими электроприборами к одной и той же линии электросети,
- при отключении прибора от сети питания держите рукой за вилку, не тянуть за шнур,
- прибор установить на ровной, плоской, твердой поверхности устойчивой к высоким температурам,
- отключить устройство от источника питания, если устройство не работает или перед очисткой,
- запрещается погружение устройства или сетевого шнура в воду,
- не использовать на открытом воздухе,
- только для домашнего использования,
- лица (в том числе дети) с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями не могут использовать данный прибор, за исключением ситуаций, когда будут под контролем лица, ответственного за их безопасность,
- обратить внимание, чтобы дети не играли с прибором,
- во время работы фритюрницы, прибор должен находиться вдали от детей,
- запрещается установка прибора вблизи источников тепла,
- не оставляйте прибор без присмотра,
- не прикасаться к прибору мокрыми руками,
- запрещается включение фритюрницы без масла внутри, иначе устройство будет повреждено,
- с целью избежания опасности выкипания, не перегружать корзины, прежде всего замороженными продуктами,
- во время приготовления, не держать руки над отсеком фильтра,
- не переносить фритюрницы, находящееся масло остается горячим,
- не выливать горячее масло из фритюрницы. Подождать пока прибор остынет,
- в случае возгорания масла, закрыть крышку и затушить огонь . Ни в коем случае не тушить огонь водой.
- прибор может быть использован только с оригинальными деталями, входящими в комплект
- запрещается использование прибора, если сетевой шнур поврежден, если прибор упал или поврежден иначе. В случае повреждения необходимо обратиться в сервис центр производителя. Сервис центры поданы в приложении и на www.eldom.eu
- ремонт может быть произведен только авторизованным сервис центром. Запрещаются какие либо поправки или использование других чем оригинальные запасных частей или элементов устройства, что может опасным.
- Фирма Ельдом (Eldom sp z o.o.) не несет ответственности за возможные повреждения, возникшее в результате неправильной эксплуатации прибора.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- прибор изготовлен из материалов, которые могут использоваться вторично,
- передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации

ГАРАНТИЯ

- устройство предназначено только для домашнего использования,
 - прибор не может быть использован вне дома,
 - в случае неправильной эксплуатации гарантия не является действительной.
- Детальная информация находится в приложении.