



- FRYTOWNICA ●
- DEEP FRYER ●
- FRITOVACÍ HRNEC ●
- FRITTEUSE ●
- ФРИТЮРНИЦА ●
- FRITOVACÍ HRNIEC ●
- FRITŐZ ●
- FREIDORA ●

model: FR24N



Eldom sp. z o.o.

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

www.eldom.eu

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,
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem wyłączników czasowych oraz oddzielnych systemów zdalnego sterowania,
- urządzenie ustawić na stabilnym i suchym podłożu,
- nigdy nie ustawiać urządzenia blisko gorących przedmiotów,
- nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru,
- sprzęt oddawany do reklamacji powinien być czysty i kompletny,
- 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,

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- aby uniknąć niebezpieczeństwa wykipienia nie przeładowywać koszyka, przede wszystkim produktami mrożonymi,
- w trakcie smażenia nie trzymać dłoni nad komorą filtra,
- nie przenosić frytownicy gdy znajdujący się w niej tłuszcz jest gorący.
- 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.
- nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- 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 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 przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym,
- nie może być używane do celów zawodowych,
- gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi,
- **sprzęt oddawany do reklamacji powinien być czysty i kompletny**

INSTRUKCJA OBSŁUGI

FRYTOWNICA FR24N

OPIS OGÓLNY

1. Filtr
2. Okienko (podgląd smażenia)
3. Sygnalizacja włączenia (POWER)
4. Sygnalizacja grzania (TEMP)
5. Włacznik
6. Regulacja temperatury
7. Przycisk otwarcia pokrywy
8. Uchwyt (z mechanizmem podnoszenia kosza)
9. Blokada uchwytu
10. Pokrywa



DANE TECHNICZNE

- moc: 1800W
- napięcie zasilania: 230V ~ 50Hz
- pojemność: 2,5l
- 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 urządzenie na płaskim, twardym, stabilnym i odpornym na wysokie temperatury podłożu.

- otworzyć pokrywę przez wciśnięcie przycisku (7)
- podnieść koszyk uchwytem (8) ku górze (uchwyt zablokuje się) a następnie wysunąć koszyk z zaczepu
- napełnić pojemnik tłuszczem (około 2-2,5l)
- umieścić koszyk w zaczepie

Zalecane jest stosowanie czystego oleju roślinnego. Nie mieszać różnych olejów lub tłuszczów. Poziom oleju nie może przekraczać oznaczeń umieszczonych wewnątrz pojemnika. Przy używaniu roślinnego tłuszczu stałego należy pokroić go na małe kawałki, rozpuścić w oddzielnym naczyniu, po czym wlać do frytownicy (900 g tłuszczu stałego odpowiada 1 litrowi oleju). Nigdy nie dodawać tłuszczu bezpośrednio na koszyk, gdyż urządzenie może zostać w ten sposób uszkodzone.

■ Włączanie frytownicy

Pokrętkę termostatu (6) oraz włącznik (5) ustawić w pozycji „0”. Włączyć urządzenie do sieci.

Włącznik (5) ustawić w pozycji „1”. Praca frytownicy sygnalizowana jest kontrolką (3).

Ustawić pokrętkę (6) żądaną temperaturę smażenia.

Termostat skalibrowany jest na temperatury 150°C, 170°C i 190°C.

Po około 10 minutach tłuszcz osiąga właściwą temperaturę.

■ Ułożenie produktów

- podnieść koszyk uchwytem (8) ku górze.
- otworzyć pokrywę (10) frytownicy poprzez wciśnięcie przycisku (7),
- przygotowane uprzednio produkty umieścić w koszyku,
- zamknąć pokrywę frytownicy lekko dociskając aż do słyszalnego zatrzaśnięcia,
- pozwoli opuścić koszyk zwalniając uprzednio blokadę (9) na uchwycie,

W czasie smażenia kontrolka termostatu (4) może kilkakrotnie zaświecić się i gasnąć.

Kontrolka gaśnie z chwilą osiągnięcia nastawionej temperatury.

Po zakończeniu frytownicy należy podnieść koszyk i odczekać aż tłuszcz ocieknie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Pojemnik na tłuszcz.

Tłuszcz należy regularnie wymieniać (co 8 do 12 smażeń), 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, radzimy przed myciem zalać go na około 30 min wodą. Przed użyciem pojemnik dokładnie osuszyć.

Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie.

2. Pokrywa.

Zdjąć pokrywę (fot. 2) z mocowań korpusu. Czyścić wilgotną ściereczką z dodatkiem płynnego środka czyszczącego. Przed ponownym zamontowaniem pokrywy na korpusie dokładnie ją osuszyć.



Fot. 2

3. Koszyk.

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

4. Korpus.

Powierzchnie zewnętrzne oraz przewód elektryczny należy czyścić wilgotną ściereczką. Nie stosować środków szorujących ani ostrych narzędzi. Przed schowaniem urządzenia należy zwinąć przewód w tylną część.



Fot. 3

5. Filtr.

W pokrywie urządzenia (fot. 3) znajduje się filtr. Stan filtra należy regularnie sprawdzać. Zanieczyszczony filtr należy wymienić na nowy.

PRAKTYCZNE PORADY

- nie umieszczać w koszu zbyt dużo żywności,
- nie dolewać wody do oleju, która pogarsza jego jakość,
- 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 pokrywą frytownicy podczas smażenia a w szczególności nad otwartą frytownicą, w której znajduje się nagrzany 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,
- jeżeli frytownica nie jest używana zbyt często olej można przechowywać w oddzielnym pojemniku w lodówce,
- przewód zasilający można zwinąć na uchwycie znajdującym się z tyłu obudowy

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 device can be used by children aged 8 and older and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities, or persons without sufficient experience and knowledge only under supervision or if previously instructed on the safe use of the appliance and the possible risks. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance that are the responsibility of the user shall not be carried out by children without supervision. Protect the appliance and the power cord against children under 8 years old.
- 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.

SAFETY INSTRUCTIONS

- 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 use of the appliance.

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.

INSTRUCTIONS FOR USE

DEEP FRYER FR24N

GENERAL DESCRIPTION

1. Filter
2. Viewing window (monitoring of cooking)
3. POWER signal light
4. TEMP signal light
5. ON/OFF switch
6. Temperature control
7. Lid release button
8. Handle (with mechanism of raising the frying basket)
9. Handle lock
10. Lid



TECHNICAL DATA

- power: 1800 W
- supply voltage: 230 V ~ 50 Hz
- capacity: 2.5 l
- oil temperature control: 150°C – 190°C

HOW TO USE THE APPLIANCE

After unpacking the appliance, make sure it has not been damaged during transport. In case of any doubts, do not use the appliance until consulting a service centre.

Before using the appliance for the first time, wash the frying basket and the fat container.

■ Filling the fat container

Place the appliance on a flat, hard and stable surface resistant to high temperatures.

- Open the lid (10) of the deep fryer by pressing the button (7).
- Raise the frying basket with the use of the handle (8) (the handle will lock) and pull it out, releasing it from the catch.
- Fill the container with fat (about 2-2.5 l).
- Place the frying basket back into the appliance.

It is recommended to use pure vegetable oil. Do not mix different types of oil or fat. The oil level may not exceed the markings inside the container. In case of using solid vegetable fat, cut it up into small pieces, melt in a separate dish and pour into the deep fryer (900 g of solid fat is equivalent to 1 litre of oil). Never place the fat directly on the frying basket as it may cause damage to the appliance.

■ Placing products in the appliance

- Raise the frying basket with the use of the handle (8).
- Open the lid (10) of the deep fryer by pressing the button (7).
- Place the prepared products in the frying basket.
- Close the lid of the deep fryer by pressing it lightly until it audibly clicks in.
- Release the handle lock (9) and lower the frying basket slowly.

■ Turning the deep fryer on

Set the thermostat knob (6) and the ON/OFF switch (5) to position "0". Plug the appliance in. Set the switch (5) to position "1". The indicating lamp (3) signals that the deep fryer is in operation. Turn the temperature controller (6) to the desired temperature of frying. The thermostat is calibrated in steps marked 150°C, 170°C and 190°C. After about 10 minutes the fat reaches the right temperature. When frying, the indicating lamp of the thermostat (4) may light up and go out several times. The lamp goes out when the desired temperature is reached.

After frying, raise the frying basket and leave it to drip off.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Fat container

The fat must be changed on a regular basis (every 8 to 12 frying sessions), 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 (phot. 2) 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.



phot. 2

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.



phot. 3

5. Filter

There is a filter in the lid of the appliance (phot. 3). Its condition should be checked regularly. If dirty, the filter should be replaced.

PRACTICAL ADVICE

- Do not place too much food in the frying basket.
- Do not add water to oil as it will lower its quality.
- 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.
- The power cord can be coiled around the handle at the back of the casing.

BEZPEČNOSTNÍ DOPORUČENÍ

- před prvním použitím se důkladně seznámte s návodem
- přesvědčte se že hodnota napájení odpovídá parametrům dle návodu obsluhy
- 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 neponořujte zařízení a ni přívodní kabel do vody. Před každým čištěním zařízení odpojte od sítě
- Zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby s fyzickým, senzorickým nebo duševním omezením nebo osoby, které nemají dostačující zkušenosti a znalosti, výhradně tehdy, jestliže jsou pod dozorem nebo pokud byly instruovány v rozsahu bezpečného používání zařízení a v rozsahu nebezpečí, která jsou s tímto používáním spojena. Děti si nemohou hrát s tímto zařízením. Čištění a úkony údržby, které vykonává uživatel, nemohou provádět děti bez dozoru. Zařízení a napájecí kabel je nutné chránit před dětmi mladšími než 8 let.
- neponechávejte zapnuté zařízení bez dozoru nebo v blízkosti dětí
- neponechávejte zařízení v blízkosti zdrojů tepla
- nemanipulujte se zařízením mokřýma rukama
- nevkládejte do fritézy zmražené potraviny jinak dojde k vypěnění oleje
- při fritování nepokládejte ruce na mřížky pachového filtru
- nepřenášejte fritézu s horkým olejem
- před vyléváním oleje počkejte dokud nevychladne-hrozí nebezpečí opáření
- v případě zapálení oleje ihned zavřete víko. Nepokoušejte se v takovémto případě uhasit oheň vodou
- používejte výhradně originální díly a příslušenství

BEZPEČNOSTNÍ DOPORUČENÍ

- 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

NÁVOD K OBSLUZE

FRITOVACÍ HRNEC FR24N

POPIS HLAVNÍCH ČÁSTÍ

1. Pachový filtr
2. Průzor
3. Signalizace zapnuto (POWER)
4. Signalizace ohřevu (TEMP)
5. Vypínač
6. Regulace teploty
7. Tlačítko otevírání víka
8. Sklopná rukojeť koše
9. Aretační tlačítko rukojeti koše
10. Odklopné víko



TECHNICKÉ ÚDAJE

- příkon: 1800W
- napájecí napětí: 220V ~ 50 Hz
- objem: 2,5 l
- regulace teploty v intervalu 150 – 190 st. C

POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

Po rozbalení zařízení zkontrolujte zda při transportu zařízení nedošlo k jeho poškození. V případě zjištění jakéhokoli poškození zařízení nepoužívejte a obraťte se na značkový servis. Před prvním použitím přístroje umyjte koš a vnitřní část nádoby na olej.

■ Naplnění zařízení olejem nebo tukem

Zařízení postavte na rovný a pevný povrch, který je odolný vysoké teplotě.

- stiskem tlačítka (7) otevřete víko
- zvedněte rukojeť koše (8) do vodorovné polohy a následně zvednutím vyjměte koš z nádoby
- naplňte nádobu olejem nebo tukem (okolo 2 -2,5 l) viz orientační značky uvnitř nádoby
- vložte koš do úchyty na korpusu

Používejte pouze rostlinný olej nebo tuk. Nemíchejte různé druhy. Množství oleje nebo tuku by nemělo překročit horní rysku uvnitř nádoby. Při používání tuku ho vždy nakrájejte na menší části, které rozpustíte v jiné nádobě a poté vylejte do nádoby fritézy (900 gr. tuku odpovídá 1l oleje). Nikdy nedávejte tuk bezprostředně do košíku. Tuk se musí již rozpuštěný nacházet v nádobě, jinak může dojít k poškození zařízení.

■ Příprava fritézy ke fritování

Termostat (6) a vypínač (5) nastavte do polohy „0“. Zapněte zařízení do sítě. Vypínač (5) přepněte do polohy "1". Zapnutí zařízení signalizuje kontrolka (3). Nastavte termostat (6) na požadovanou teplotu v rozmezí 150 až 190 st. C, rozsvítí se kontrolka (4). Po dosažení zvolené teploty kontrolka zhasne. V průběhu fritování dochází ke střídavému rozsvěcování a zhasínání kontrolky termostatu (4).

Po ukončení fritování zvedněte košík, aby došlo k odkapání oleje.

■ Fritování

- zvedněte koš pomocí rukojeti (8) do vodorovné polohy, aby se nenacházel ponořený v oleji
- stiskem tlačítka (7), otevřete víko (10)
- připravený pokrm vložte do koše
- zavřete víko fritézy do polohy kdy uslyšíte slabé cvaknutí a víko se zaaretuje
- stlače aretační tlačítko na rukojeti a sklopte ji do svislé polohy

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 čisticí a odmašťovací prostředek. Nepoužívejte ostré čisticí 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. 2) z korpusu fritézy. K čištění použijte měkký hadřík s přidáním tekutého čisticího prostředku. Po vyčištění víko ořete do sucha.



Fot. 2

3. Košík

Koš myjte v horké vodě s přidáním tekutého čisticího prostředku.

4. Korpus

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



Fot. 3

5. Pachový filtr.

Pravidelně kontrolujte pachový filtr, který se nachází ve víku zařízení (fot.3). Znečištěný filtr vyměňte za nový.

PRAKTICKÉ RADY A DOPORUČENÍ

- nekládejte do koše velké množství potravin
- nepřidávejte vodu (led) do oleje, dochází k výraznému zhoršení jeho vlastností
- nedoplňujte starý olej nebo tuk novým
- nemíchejte různé druhy olejů a tuků
- používejte 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

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 kann von den Kindern über 8. Lebensjahr benutzt werden. Personen, die körperliche, sensorische und geistliche Beeinträchtigungen aufweisen oder keine ausreichenden Erfahrung oder kein ausreichendes Wissen haben, können das Gerät nur dann benutzen, wenn sie sich unter Aufsicht einer anderen Person befinden oder über einen sicheren Gebrauch des Geräts und damit verbundene Gefahren unterrichtet werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartungsarbeiten, die dem Benutzer obliegen, dürfen von den Kindern ohne Aufsicht nicht durchgeführt werden. Das Gerät und das Netzkabel sind vor Kindern unter 8. Lebensjahr zu schützen.
- 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,

Sicherheitshinweise

- 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 dämmen. Auf keinen Fall mit Wasser löschen,
- Anwenden nur mit originell beigefügtem 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 Gerätelementen 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.

BEDIENUNGSANLEITUNG

FRITTEUSE FR24N

Allgemeine Beschreibung

1. Filter
2. Fenster (Überwachung des Bratens)
3. Anschlagungssignalisierung (POWER)
4. Wärmungssignalisierung (TEMP)
5. Schalter
6. Deckelöffnungstaste
7. Griff mit Korb aufhebendem Mechanismus
8. Griffblockierung
9. Deckel



Technische Angaben

- Leistung: 1800W
- Versorgungsspannung: 230V~50Hz
- Volumen: 2,5l
- Öltemperaturregulierung: 150°C-190°C

Inbetriebnahme

Nach dem Auspacken soll geprüft werden, ob das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde. Im Fall irgendwelchen Zweifel soll das Gerät nicht gebraucht werden, bis man Kontakt mit dem Service aufgenommen hat.

Vor erstem Gebrauch sollen Korb und Fettbehälter gereinigt werden.

■ Nachfüllen des Behälters mit Öl.

Das Gerät soll auf flacher, harter, stabiler und temperaturbeständiger Grundlage aufgestellt werden.

- Der Deckel soll durch drücken der Taste (7) geöffnet werden.
- Den Korb mit Griff (8) nach oben heben (Griff blockiert sich) und den Korb aus dem Hacken nehmen.
- Den Behälter mit Öl nachfüllen (circa 2-2,5l)
- Korb in dem Hacken befestigen

Es wird empfohlen reines Pflanzenöl zu gebrauchen. Öl- oder Fettsorten sollen nicht gemischt werden. Ölpegel soll die Kennzeichnungen in dem Behälterinnere nicht überschreiten. Bei Anwendung von festem Pflanzenfett, soll es zuerst in kleine Stücke geschnitten und in anderem Gefäß geschmolzen werden, erst dann in den Behälter gegossen (900g festes Fett entspricht einem Liter Öl). Niemals Fett direkt auf den Korb gießen, das Gerät kann beschädigt werden.

■ Hineinlegung der Produkte

- Den Korb mit Griff (8) nach oben heben
- Der Deckel durch drücken der Taste (7) öffnen.
- Die vorbereitete Produkte in den Korb geben.
- Den Deckel leicht drückend zuschließen bis Zuschlagen zu hören ist.
- Den Korb langsam senken, indem die Blockierung im Griff (9) gelockert wird.

■ Einschalten der Fritteuse

Thermostatregulator (6) und Schalter (5) in Position „0“ stellen. Das Gerät an Stromnetz anschließen. Schalter (5) in Position „1“ stellen. Anschlagungssignalisierung (3) leuchtet auf.

Mit dem Regulator (6) gewünschte Brattemperatur einstellen. Der Thermostat wurde für Temperaturbereich 150°C, 170°C und 190°C geeicht.

Nach circa 10 Minuten erreicht das Fett die gewünschte Temperatur. Während des Bratens kann die Wärmungssignalisierung (4) ein paar Mals aufleuchten und erlöschen. Die Signalisierung erlischt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird.

Nach Beendung von Frittieren soll man den Korb nach oben ziehen und bis Fett abtropft abwarten.

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. 2). Mit feuchtem Lappen mit flüssigem Reinigungsmittel reinigen. Vor der Montierung gründlich trocknen



Foto Nr. 2

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. 3

5. Filter.

In dem Deckel (Foto Nr. 3) befindet sich der Filter. Zustand des Filters soll regelmäßig geprüft werden. Verunreinigter Filter soll gewechselt werden.

Praktische Hinweise

- Nicht zu viele Produkte in den Korb geben,
- Kein Wasser in das Öl zugeben, denn das verschlechtert seine Qualität,
- 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,
- Stromversorgungskabel kann auf dem Griff am Hinterteil des Gehäuses angerollt werden,

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 держитесь 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,
- Дети старше 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными или сенсорными возможностями или же лица с ограниченным опытом и знаниями могут пользоваться прибором исключительно в ситуации, когда находятся под контролем или же прошли инструктаж в области безопасности использования прибора и ознакомились с угрозами в области использования прибора. Дети не могут играть с прибором. Чистка и уход могут выполняться детьми только под контролем пользователей. Следует обратить особое внимание на прибор и сетевой шнур в ситуации детей младше 8 лет.
- 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,

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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 произведён 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.

ФРИТЮРНИЦА FR24N

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Фильтр
2. Смотровое окно (контроль процесса приготовления)
3. Индикация включения (POWER)
4. Индикация нагрева (TERM)
5. Кнопка включения
6. Терморегулятор
7. Клавиша открытия крышки
8. Ручка (с механизмом поднятия корзины)
9. Блокировка ручки
10. Крышка



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- мощность 1800 Вт
- напряжение в сети: 230 В ~ 50 Гц
- объем: 2,5л
- 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

- открыть крышку нажатием клавиши (7)
- поднять корзину ручкой (8) вверх (ручка заблокируется), затем вынуть корзину из фритюрницы
- налейте в емкость масло (2,0-2,5л)
- установить корзину во фритюрницу

Рекомендуем использование высококачественного масла. Одновременно не используйте разные виды масел. Уровень масла должен находиться между уровнями отмеченными на внутренней поверхности емкости. 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 соотв. 1 л растительного масла). Запрещается прямое добавление масла в корзину, таким образом прибор может быть поврежден.

■ ЗАГРУЗКА ПРОДУКТОВ

- поднять корзину ручкой (8) вверх,
- открыть крышку (10) фритюрницы нажатием кнопки (7),
- заранее приготовленные продукты загрузить в корзину,
- закрыть крышку фритюрницы легким нажатием, пока не услышите щелчок,
- медленно опустите корзину, снимая перед тем блокировку (9) на ручке,

■ ВКЛЮЧЕНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Термостат (6) и кнопку включения (5) установить в пол. «0». Устройство подключить к сети. Кнопку включения (5) установить в пол. «1». Индикатор (3) сигнализирует работу устройства. Регулятором термостата установить требуемую температуру приготовления. Термостат установлен на температуры 150° С, 170° С и 190° С. Масло нагревается до установленной температуры, для этого требуется приibl.10 мин. Во время приготовления индикатор может включаться и выключаться несколько раз. Индикатор выключается при достижении устройством установленной температуры.

После того, как процесс приготовления окончен, необходимо поднять корзину и подождать, когда масло стечет.

УХОД И ОЧИСТКА

1. Емкость на масло

Масло необходимо постоянно менять (каждые 8-12 приготовлений), 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 2) с крепления на корпусе. Чистить влажной тканью с добавлением чистящей жидкости. Перед установкой крышки на корпус, крышку тщательно вытереть на сухо.



фото 2

3. Корзина

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

4. Корпус

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



фото 3

5. Фильтр

В крышке прибора имеется фильтр (фото 3). Фильтр необходимо регулярно проверять. Загрязненный фильтр необходимо заменить на новый.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- не загружать очень много продуктов,
- не заливать воду в масло, вода ухудшает качество масла,
- 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,
- шнур можно намотать на ручку, находящуюся сзади корпуса

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI

- pred prvým použitím sa je potrebné dôkladne oboznámiť s celým obsahom tohto návodu,
- pripájací kábel je potrebné pripojiť do zásuvky s parametrami, ktoré sú v súlade s tými uvedenými - v návode, je potrebné dávať pozor na to, aby do jedného elektrického obvodu nebolo zapojených príliš veľa spotrebičov,
- spotrebič je vždy potrebné odpojiť zo siete potiahnutím za zástrčku a nie za napájací kábel,
- vypnúť spotrebič zo siete, ak nie je používaný ako aj pred čistením
- neponárať kábel alebo spotrebič do vody,
- nepoužívať na voľnom priestranstve,
- nenechávať deti bez dozoru v blízkosti spotrebiča,
- Zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby nemajúce dostatočné skúsenosti a znalosti iba ak sa nachádzajú pod dohľadom alebo im boli poskytnuté inštrukcie týkajúce sa bezpečného používania a možných ohrození s tým súvisiacimi. Deti sa so zariadením nemôžu hrať. Čistenie a konzervačné činnosti, ktoré má vykonať používateľ, nesmú vykonávať deti bez dohľadu. Zariadenie a napájací kábel je potrebné chrániť pred deťmi vo veku menej ako 8 rokov.
- spotrebič nie je určený na obsluhu s použitím časových vypínačov a osobitných systémov diaľkového ovládania,
- spotrebič postaviť na stabilný a suchý povrch,
- spotrebič nikdy neklásť v blízkosti horúcich predmetov,
- nenechávať spotrebič bez dozoru,
- nechytať spotrebič mokrymi rukami,
- spotrebič je určený iba na domáce použitie,
- nezapínať fritovací hrniec bez naliateho oleja, môže sa poškodiť,
- počas používania fritovacieho hrnca sa k nemu nesmú približovať deti,
- aby sa zabránilo nebezpečenstvu vykypenia, košík nesmie byť preplnený, predovšetkým mrazenými výrobkami,

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI

- počas smaženia nedržať dlane nad komorou filtra,
- neprenášať fritovací hrniec, pretože tuk nachádzajúci sa vo vnútri je horúci,
- nevylievať olej z horúceho fritovacieho hrnca. Počkať kým spotrebič vychladne
- v prípade, ak sa tuk zapáli, uzatvoriť veko a uhasiť oheň. V žiadnom prípade sa nepokúšať hasiť oheň vodou.
- neponárať spotrebič do vody,
- používať iba s originálne pripojeným príslušenstvom,
- nepoužívať, ak sa poškodí napájací kábel, ak spotrebič spadol alebo bol iným spôsobom poškodený. Opravu spotrebiča je potrebné zveriť autorizovanému servisu; zoznam servisov v prílohe ako aj na stránke www.eldom.eu,
- opravu spotrebiča môže vykonať iba autorizovaný servisný bod. Akékoľvek modernizácie alebo používanie neoriginálnych náhradných častí alebo prvkov spotrebiča je zakázané a ohrozuje bezpečnosť počas používania,
- Firma Eldom Sp. z o. o. neznáša zodpovednosť za prípadné škody, ktoré vznikli následkom nesprávneho používania spotrebiča.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- zariadenie je zbudované z materiálov, ktoré môžu byť odovzdané na opätovné spracovanie alebo recykláciu,
- zariadenie je treba odovzdať v príslušnom stredisku, ktoré sa zaoberá zberom a recykláciou elektrických a elektronických zariadení,

ZÁRUKA

- zariadenie je určené na súkromné použitie v domácnosti
- nemôže byť používané pre profesionálne účely,
- záruka stráca platnosť v prípade nesprávnej obsluhy.Podrobné záručné podmienky sú uvedené v prílohe.

NÁVOD NA OBSLUHU

FRITOVACÍ HRNIEC FR24N

VŠEOBECNÝ POPIS

1. Filter
2. Okienko (náhľad na smaženie)
3. Signalizácia zapnutia (POWER)
4. Signalizácia hriatia (TEMP)
5. Vypínač
6. Nastavenie teploty
7. Tlačidlo na otvorenie veka
8. Držiak (s mechanizmom dvíhania koša)
9. Blokáda držiaka
10. Veko

TECHNICKÉ ÚDAJE

- príkon: 1800W
- napätie napájania: 230V ~ 50Hz
- objem: 2,5l
- nastavenie teploty oleja 150°C-190°C

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA



Po rozbalení spotrebiča sa je potrebné uistiť, či sa počas prepravy nepoškodil.

V prípade akýchkoľvek pochybností je potrebné počkať s jeho používaním, kým sa neskontaktujete so servisným bodom.

Pred prvým použitím je potrebné umyť kôš a nádobu na olej.

■ Naplnenie nádoby tukom

Postavíť spotrebič na plochý, tvrdý, stabilný a voči vysokým teplotám odolný povrch.

- otvoriť veko stlačením tlačidla (7)

- zdvihnúť košík držiakom (8) smerom hore (držiak sa zablokuje) a následne vysunúť košík zo závesu

- naplniť nádobu tukom (približne 2-2,5 l)

- umiestniť košík do závesu

Odporúča sa používanie čistého rastlinného oleja. Nemiešať rôzne oleje alebo tuky. Úroveň oleja nemôže presahovať označenia umiestnené vo vnútri nádoby. Ak je používaný tuhý rastlinný tuk, je ho potrebné nakrájať na malé kúsky, rozpustiť v osobitnej nádobe a potom vliť do fritovacieho hrnca (900 g tuhého tuku zodpovedá 1 litru oleja). Tuk sa nikdy nesmie pridávať priamo do košíka, pretože spotrebič sa týmto spôsobom môže poškodiť.

■ Zapínanie fritovacieho hrnca

Regulátor teploty (6) a vypínač (5) nastaví na polohu „0“. Zapnúť spotrebič do siete. Vypínač (5) nastaví na polohu „1“. Prácu fritovacieho hrnca signalizuje kontrolné svetlo (3). Regulátorom (6) nastaví požadovanú teplotu smaženia. Teplomér je kalibrován na teploty 150°C, 170°C i 190°C. Približne po 10 minútach dosahuje tuk príslušnú teplotu.

■ Položenie výrobkov

- zdvihnúť košík s držiakom (8) smerom hore,

- otvoriť veko (10) fritovacieho hrnca stlačením tlačidla (7),

- skôr pripravené potraviny umiestniť v košíku,

- uzatvoriť veko fritovacieho hrnca jemným pritlačením, kým nebudete počuť cvaknutie,

pomaly pustí košík uvoľňujú predtým blokádu (9) na držiaku,

Počas smaženia môže kontrolka termostatu (4) niekoľkokrát zasvietiť a zhasnúť.

Kontrolka zhasne, keď sa dosiahne požadovaná teplota.

Po ukončení fritovania je potrebné košík zdvihnúť a počkať, kým tuk stečie.

ČISTENIE A KONZERVÁCIA

1. Nádoba na tuk.

Tuk je potrebné pravidelne meniť (každých 8 – 12 smažení), nielen za účelom dosiahnutia čo najlepšej chuti, ale aj jemnosti potravín. Nutričná hodnota smažených jedál závisí vo veľkej miere od kvality tuku. Opatrebný tuk sa nesmie vylievat do umývadla. Je ho potrebné nechať vychladnúť a vyhodit do smeti. Pred vyliatím tuku a čistením nádoby je potrebné odstrániť veko, treba ho otvoriť a vysunúť z korpusu fritovacieho hrnca pripävaného na zadnej strane. Na čistenie nádoby je potrebné používať horúcu vodu, tekutý prostriedok na umývanie riadu a hubku. Nesmú sa používať prostriedky určené na drhnutie. Ak by bola nádoba pripálená, odporúčame ju pred umývaním zaliať približne na 30 minút vodou. Pred použitím nádobu dôkladne vysušíť.

Spotrebič sa nesmie ponárať do vody.

2. Veko.

Odstáňte veko (obrázok 2) z pripäovania v korpus. Čistíte vlhkou handričkou s prídavkom tekutého čistiacieho prostriedku. Pred opätovným pripojením na korpus je potrebné dôkladne vysušíť veko.

3. Košík.

Košík je potrebné umývať v horúcej vode a používať handričku a prostriedok na umývanie riadu.



obr. 2

4. Korpus.

Vonkajší povrch a elektrický kábel je potrebné čistiť vlhkou handričkou. Nepoužívať brúsne prostriedky ani ostré nástroje. Pred odložením spotrebiča je potrebné kábel ovinúť v zadnej časti.

5. Filter.

Vo veku spotrebiča (obr. 3) sa nachádza filter. Stav filtra je potrebné pravidelne kontrolovať. Znečistený filter je potrebné vymeniť na nový.

obr. 3



PRAKTICKÉ RADY

- nedávať do koša príliš veľa potravín,
- nedolievať vodu do oleja, ktorá zhoršuje jeho kvalitu,
- nemiešať čerstvý olej so starým,
- nemiešať rôzne druhy tukov,
- snažiť sa používať čo najsuššie potraviny, očistiť silno zmrazené,
- nenakláňať sa nad vekom fritovacieho hrnca počas smaženia a predovšetkým nad
- otvoreným fritovacím hrncom, v ktorom sa nachádza rozohriaty tuk, autorizovaného servisu. Každá ingerencia, aj výmena napájacieho kábla, môže byť vykonaná iba oprávnenou opravovňou,
- v prípade ak nebude spotrebič správne fungovať, je ho potrebné vrátiť do
- fritovací hrniec sa nesmie klásať v blízkosti tepelných zdrojov, ak fritovací hrniec nie je používaný príliš často, olej je možné uschovávať v osobitnej nádobe v chladničke,
- napájací kábel je možné ovinúť na držiaku nachádzajúcom sa zo zadnej časti krytu

BIZTONSÁGI JAVASLATOK

- az első használat előtt gondosan olvassa el a használati útmutatót,
- a tápkábelt kizárólag a műszaki leírásban megadott paraméterű hálózati feszültségre szabad rákapcsolni,
- ügyeljen arra, hogy egy áramkörre ne kapcsoljon túl sok fogyasztót,
- amikor ki akarja húzni készüléket az áramkörrel mindig a csatlakozót húzza, ne pedig a tápkábelt,
- használat után, illetve tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz,
- tilos a készüléket, illetve a tápkábelt vízbe áztatni,
- tilos a készüléket szabad ég alatt használni,
- ne hagyja a gyerekeket felügyelet nélkül a bekapcsolt készülék mellett,
- A készüléket 8 évesnél idősebb gyerekek és korlátozott fizikai, érzéki vagy szellemi képességű felnőttek, illetve nem elegendő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek kizárólag felügyelet mellett, vagy akkor használhatják, ha a készülék biztonságos használatáról és a lehetséges kockázatokról megfelelő tájékoztatást kaptak. A tisztítást és karbantartást gyerekek felügyelet nélkül nem végezhetik. Tartsa távol a készüléket és a tápkábelét 8 éven aluli gyermekektől.
- a készülékhez nem használható időzítő (relé), illetve különálló távkapcsoló rendszer,
- helyezze a készüléket stabil és száraz aljzatra,
- soha ne helyezze forró tárgyak közelébe,
- ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül,
- ne nyúljon a készülékhez vizes kezekkel,
- a készülék kizárólag otthoni használatra szolgál,
- ne kapcsolja be a készüléket, amíg nem öntött bele olajat, ez a készülék megrongálódásához vezethet,
- a fritőz használata közben ne engedjen gyerekeket a közelébe,
- ne telítse túl a kosarat, főleg mélyfagyasztott termékekkel, nehogy túlbugyogjon a fritőz,
- sütés közben ne tartsa a tenyerét a szűrő kamrája felett,
- ne mozgassa a fritőzt amikor forró olaj van benne,
- ne öntse ki az olajat a forró fritőzből. Várja meg, amíg kihűl a készülék,

BIZTONSÁGI JAVASLATOK

- ha az olaj esetleg kigyulladna, azonnal zárja le a fedőlapot, hogy a tűz kialudjon. Soha ne használjon vizet a tűz oltásához,
- tilos a készüléket vízbe meríteni,
- kizárólag az eredetileg a csomagolásban lévő alkatrészekkel használható,
- ne használja, ha a tápkábel meghibásodott, a készülék leesett, vagy más módon rongálódott. A készüléket kizárólag engedélyezett márkaszervizben szabad javíttatni; a szervizek listáját a mellékletben, illetve a www.eldom.eu oldalon olvashatja,
- a készüléket kizárólag engedélyezett márkaszervizben szabad javítani. Bármilyen újítás, illetve nem eredeti alkatrész használata tilos és a készülék használatának biztonságát veszélyezteti.
- A Eldom Sp. z o. o. nem vállal felelősséget a készülék nem megfelelő használatából származó károkért.

KÖRNYEZETVÉDELEM

- a készülék újra felhasználható, illetve újrahasznosítható anyagokból készült,
- a készüléket elhasználódása után az elektromos és elektronikus termékek begyűjtésével foglalkozó ponton kell leadni.

GARANCIA

- a készülék nem nyilvános, otthoni használatra szolgál,
- tilos a készüléket kereskedelmi célból használni,
- a jótállás nem megfelelő használat esetén érvényét veszti.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

FRITŐZ FR24N

ÁLTALÁNOS LEÍRÁS

1. Szűrő
2. Ablak (a sütés megtekintéséhez)
3. Működés jelző (POWER) 2
4. Melegítés jelző (TEMP) 10
5. Kapcsoló
6. Hőmérséklet szabályozó
7. Fedő nyitó gomb 3
8. Fogantyú (kosár kiemelő)
9. mechanizmus) 9 4
- Fogantyú blokádj
10. Fedőlap



MŰSZAKI ADATOK

- teljesítmény: 1800W
- tápfeszültség: 230V ~ 50Hz
- űrtartalom: 2,5l
- olaj hőmérséklet tartomány: 150°C-190°C

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A készülék kicsomagolása után bizonyosodjon meg arról, hogy nem sérült-e meg a szállítás során. Kétség esetén várjon a készülék használatával, és nézze meg egy megfelelő márkaszervizben. Első használat előtt mossa meg a kosarat és az olajtartályt.

■ A tartály feltöltése olajjal

Helyezze el a készüléket egy vízszintes, kemény, stabil és hőálló aljzaton.

- nyissa fel a fedőt a nyitó gomb megnyomásával (7)
- emelje ki a kosarat a fogantyú segítségével (8) (a fogantyú akadásáig), majd akassza ki a kosarat
- töltse fel a tartályt olajjal (kb. 2-2,5l)
- akassza vissza a kosarat

Ajánlott tiszta növényi olajokat használni. Ne keverje a különböző olajokat vagy zsírokat. Az olajszint nem haladhatja meg a tartályban lévő jelzések szintjét. Szilárd növényi zsír használata esetén, először kockázza fel azt és olvassza ki egy másik edényben, csak azután öntse a fritőzbe (900 g szilárd zsír 1 liter olajnak felel meg). Soha ne tegyen szilárd zsíradékot közvetlenül a kosárba, ugyanis ezzel megrongálhatja a készüléket.

■ A fritőz bekapcsolása

A termosztát tekerőgombját (6) és a kapcsológombot (5) állítsa „0” helyzetbe. Kapcsolja a készüléket a hálózati feszültségre. Állítsa a kapcsológombot (5) „1” helyzetbe. A fritőz működését jelzőfény jelzi (3). A tekerőgomb segítségével (6) állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet.

A termosztát 150°C, 170°C és 190°C-ra kalibrált. Az olaj kb. 10 perc után éri el a

■ Az ételek elhelyezése

- emelje ki a kosarat a fogantyú segítségével (8),
- nyissa fel a fritőz fedőlapját (10) a nyitó gomb segítségével (7),
- helyezze el a korábban elkészített nyers termékeket,
- zárja le a fritőz fedőlapját, enyhén nyomja meg, amíg meg nem hallja, hogy bezáródott,
- lassan engedje vissza a kosarat a fogantyú blokádj (9) feloldása után,

A sütés során a termosztát fényjelzése (4) többször felgyulladhat. A fényjelzés a megfelelő hőmérséklet elérése után kialszik.

A sütés után emelje ki a kosarat és várja meg, míg az olaj lecsepeg róla.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Olajtartály.

Az olajat rendszeresen cserélni kell (8-12 sütés után), ezáltal az ételeknek nem csak jobb lesz az ízük, de könnyebbek is lesznek. A sült ételek tápértéke a használt zsír minőségétől függ. A használt olajat tilos a mosogatóba önteni. Ehelyett hűtse le és dobja ki a háztartási szemétkébe. Az olaj kiöntése és a tartály tisztítása előtt szedje le a fedőlapot. Először nyissa fel a fedőlapot és emelje ki a fritőz hátulján lévő rögzítésből. A tartály tisztításához használjon folyékony mosogatószer, meleg vizet és szivacsot. Sűrűlőszerek használata tilos. Amennyiben a tartály odaégett, a tisztítás előtt áztassa be fél órára vízzel. Használat előtt gondosan szárítsa meg a tartályt.

A készüléket tilos vízbe áztatni.

2. Fedőlap.

Emelje ki a fedőlapot a készülék rögzítéséből (2. kép). Tisztítsa nedves ronggyal és nedves tisztítószerrel. Mielőtt visszaakasztaná a fedőlapot, gondosan szárítsa meg..



2 sz. fotó

3. Kosár.

A kosarat forró vízben, mosogatószer és rongy segítségével tisztítsa.

4. A készülék.

A készülék házát és a kábeleket nedves rongy segítségével tisztítsa. A tisztítás során ne használjon sűrűlőszert vagy éles eszközöket. Mielőtt elteszi a készüléket, tekerje fel a kábelét a készülék hátán lévő fogantyúkra.



3 sz. fotó

5. Szűrő.

A szűrő a készülék fedőlapján (3. kép) található. Rendszeresen ellenőrizze a szűrő állapotát. Amennyiben a szűrő elhasználódott cserélje ki egy újra.

TANÁCSOK

- ne helyezzen túl sok élelmiszert a kosárba,
- ne öntsön vizet az olajhoz, ezzel rontja annak minőségét,
- ne keverje össze a friss olajat a fáradt olajjal,
- ne keverjen egymással különböző zsiradékot,
- gyekezzen minél szárazabb ételeket használni, mélyhűtött ételek esetében szabaduljon meg a dértől,
- ne hajoljon a fritőz fedőlapja fölé, illetve a nyitott fritőz fölé a sütés során, amikor az forró olajat tartalmaz,
- amennyiben bármilyen gond merül fel a készülékkel, forduljon márkaszervizhez. Bármilyen beavatkozást, ideértve a tápfeszültség kábel cseréjét is, kizárólag a márkaszerviz végezheti,
- ne helyezze a fritőzt hőforrás mellé,
- mennyiben nem használja gyakran a készüléket, jobb az olajat egy külön tartályban, a hűtőben tárolni,
- a tápkábelt feltekerheti a készülék hátulján lévő fogantyúkra.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- antes del primer uso se debe leer atentamente todo el contenido de este manual,
- el cable de conexión debe estar conectado a la toma de corriente con parámetros compatibles con los que figuran en el manual,
- prestar atención para no conectar demasiados receptores a un circuito de corriente,
- desconectar el aparato de la corriente tirando de la clavija, no del cable de alimentación,
- desconectar el aparato si ya no está en uso y antes de limpiarlo,
- no sumergir el cable ni el aparato en agua,
- no utilizar al aire libre,
- no dejar a los niños solos cerca del aparato,
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin suficiente experiencia y conocimientos sólo cuando están bajo la supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los riesgos potenciales. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que corren a cargo del usuario no pueden ser realizados por niños sin supervisión.

Proteger el aparato y el cable de alimentación de los niños menores de 8 años

- el aparato no está diseñado para utilizarse con temporizadores y un sistema de control remoto,
- colocar el aparato en una superficie estable y seca,
- nunca colocar el aparato cerca de objetos calientes,
- no dejar el aparato desatendido,
- el aparato reclamado debe estar limpio y completo,
- no tocar el aparato con las manos mojadas,
- el aparato está destinado para uso doméstico,
- no encender la freidora sin aceite, ya que esto puede causar daños,
- lo niños no deben usar la freidora,

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- para evitar el peligro de desborde no sobrecargar la cesta, sobre todo con productos congelados,
- durante la fritura no poner la mano sobre la cámara del filtro,
- no mover la freidora con el aceite caliente,
- no tirar el aceite caliente de la freidora, dejar que el aparato se enfríe,
- en caso de inflamación del aceite, cerrar la tapa y sofocar el fuego. En ningún caso intentar apagar el fuego con agua,
- no sumergir el aparato en agua,
- utilizar solamente los accesorios originales suministrados,
- no utilizar el aparato si tiene el enchufe o el cable de alimentación dañado, si se ha caído o tiene otros daños. El centro de servicio autorizado puede reparar el aparato, la lista del servicio está en el anexo y en la página www.eldom.eu,
- sólo el centro de servicio autorizado puede reparar el aparato. Cualquier modificación o uso de piezas de repuesto o elementos no originales están prohibidos y son peligrosos.
- La empresa Eldom Sp. z o.o. no se hace responsable de los daños causados por el uso incorrecto del aparato.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- el aparato está hecho de materiales que pueden ser procesados o reciclados,
- el aparato debe ser entregado en un punto de recogida que se ocupa de la recogida y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

GARANTÍA

- el aparato está destinado para el uso privado doméstico,
- no se puede utilizar para fines profesionales,
- la garantía se anula en caso de un uso incorrecto,
- el aparato reclamado debe estar limpio y completo.

INSTRUCCIONES DE USO

FREIDORA FR24N

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Filtro
2. Ventana
3. Indicación en encendido (POWER)
4. Indicación de calentamiento (TEMP)
5. Interruptor de encendido/apagado
6. Selector de la temperatura
7. Botón para abrir la tapa
8. Asa (con el mecanismo para levantar la cesta)
9. Bloqueo de asa
10. Tapa Asa abatible



DATOS TÉCNICOS

- potencia: 1800W
- tensión de alimentación: 230V ~ 50Hz
- capacidad: 2,5 l
- ajuste de la temperatura de aceite: 150°C a 190°C

USO DEL APARATO

Después de desembalar el aparato hay que asegurarse de que no ha sido dañado durante el transporte. En caso de cualquier duda se debe abstener de utilizar el aparato hasta ponerse en contacto con el servicio técnico.

Antes del primer uso es necesario lavar la cesta y la cuba.

■ Llenado de la cuba con aceite

Colocar el aparato sobre una superficie plana, dura, estable y resistente a altas temperaturas.

- abrir la tapa presionando el botón (7)
- retirar la cesta con el asa (8) hacia arriba y luego sacar la cesta del enganche
- llenar la cuba con aceite (unos 2-2,5l)
- colocar la cesta en el enganche

Se recomienda el uso de aceite vegetal limpio. No mezclar diferentes aceites o grasas. El nivel de aceite no debe exceder las marcas que están dentro de la cuba. Si se utiliza la grasa vegetal sólida se debe cortarla en trozos pequeños, derretir en un recipiente aparte y luego verter en la freidora (900g de grasa sólida equivale a 1 litro de aceite). Nunca añadir el aceite directamente a la cesta porque el aparato puede dañarse.

■ Puesta en marcha de la freidora

Poner el termostato (6) y el interruptor (5) en la posición "0". Conectar el aparato a la corriente.

Poner el interruptor (5) en la posición "1". La luz indicadora (3) señala el funcionamiento de la freidora. Con la perilla (6) ajustar la temperatura de fritura deseada.

El termostato está calibrado a una temperatura de 150°C, 170°C y 190°C.

Después de unos 10 minutos el aceite llega a la temperatura deseada.

■ Colocación de productos

- levantar la cesta con el asa (8) hacia arriba,
- abrir la tapa (10) de la freidora presionando el botón (7),
- colocar los productos anteriormente preparados en la cesta,
- cerrar la tapa de la freidora apretando ligeramente hasta que se oiga un clic,
- bajar despacio la cesta liberando el bloqueo (9) en el asa,

Durante la fritura el piloto de control del termostato (4) puede encenderse y apagar varias veces.

El piloto de control se apaga cuando se alcanza la temperatura programada.

Después de terminar la fritura se debe levantar la cesta y esperar hasta que escurra el aceite.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Cuba para aceite

Se debe cambiar regularmente el aceite (cada 8-12 frituras) no sólo con el fin de lograr un mejor sabor, sino también para tener alimentos más ligeros. El valor de los alimentos fritos depende en gran medida de la calidad del aceite. No verter el aceite usado en el desagüe del fregadero. Es mejor dejar que se enfríe y tirarlo a la basura. Antes de quitar el aceite y limpiar la cuba se debe abrir y deslizar la tapa de los soportes que están en la pared posterior de la carcasa de la freidora. Para limpiar la cuba hay que utilizar agua caliente, un detergente para lavar platos y una esponja. No utilizar limpiadores abrasivos. Si la cuba está quemada, recomendamos ponerla en remojo durante unos 30 minutos. Antes de usar se debe secar bien la cuba.

No sumergir el aparato en agua.

2. Tapa

Retirar la tapa (Fig. 2) de los soportes de la carcasa. Limpiarla con un paño húmedo y un detergente. Secar bien la tapa antes de volver a montarla en la carcasa.



FIG. 2

3. Cesta

Lavar la cesta en agua caliente con un paño y un detergente para lavar platos.

4. Cuerpo.

Limpiar las superficies externas y el cable eléctrico con un paño húmedo. No usar limpiadores abrasivos ni herramientas afiladas. Antes de almacenar el aparato se debe enrollar el cable en la parte trasera.



Fig. 3

5. Filtro

El filtro está en la tapa del aparato en la parte trasera (Fig. 3). Comprobar regularmente el estado del filtro. Reemplazar el filtro sucio por uno nuevo.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- no poner demasiados alimentos en la cesta,
- no añadir agua al aceite porque empeora su calidad,
- no mezclar el aceite nuevo con el viejo,
- no mezclar diferentes tipos de aceites,
- no inclinarse sobre la tapa de la freidora durante la fritura, en particular sobre la freidora abierta en la que está el aceite caliente,
- en el caso de irregularidades en el funcionamiento del aparato hay que ponerse en contacto con el centro de servicio autorizado. Cualquier modificación, incluida la sustitución de cable de alimentación, puede ser realizada sólo por un taller de reparación autorizado,
- no colocar la freidora cerca de fuentes de calor,
- si la freidora no se utiliza muy a menudo, el aceite puede ser almacenado en un recipiente separado en el refrigerador.
- el cable de alimentación puede ser enrollado en el asa situada en la parte trasera de la carcasa



KARTA GWARANCYJNA

WAŻNA Z DOWODEM ZAKUPU

FRYTOWNICA FR24N

.....
pieczęć sklepu i data sprzedaży
Sprzęt przeznaczony do użytku domowego

opis naprawy:

1

.....
pieczęć punktu usługowego

opis naprawy:

2

.....
pieczęć punktu usługowego

FRYTOWNICA FR24N

pieczęć sklepu:

2

data sprzedaży:

FRYTOWNICA FR24N

pieczęć sklepu:

1

data sprzedaży: