



---

**BEDIENUNGSANLEITUNG  
INSTRUCTION MANUAL  
MODE D'EMPLOI  
HASZNÁLATI UTASÍTÁS  
LIBRETTO ISTRUZIONI  
MANUAL DE INSTRUCCIONES  
MANUAL DE INSTRUÇÕES  
INSTRUKCJA OBSŁUGI  
GEBRUIKSAANWIJZING  
NÁVOD K POUŽITÍ  
KULLANIM KLAVUZU**

---



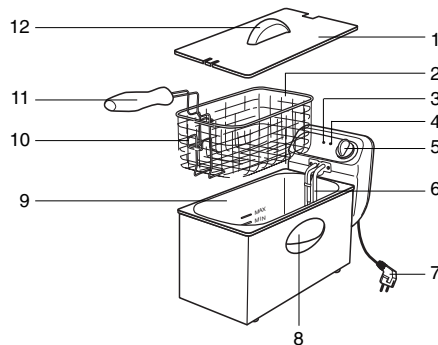
***PROFI - EDELSTAHL FRITEUSE  
PROFESSIONAL STAINLESS STEEL DEEP FRYER  
FRITEUSE PROFESSIONNELLE EN ACIER INOX  
ROZSDAMENTES ACÉL PROFÍ OLAJSÜTŐ  
FRIGGITRICE PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOSSIDABILE  
FREIDORA DE ACERO INOXIDABLE PROFÍ  
FRITADORA PROFISSIONAL EM AÇO INOXIDÁVEL  
PROFESJONALNA FRYTKARNIA ZE STALI NIERDZEWNEJ  
PROFESSIONELE EDELSTALEN FRITEUSE  
PROFI – FRITOVACÍ HRNEC Z UŠLECHTILÉ OCELI  
PROFESYONEL ÇELİK FRİTÖZ***

**BEDIENUNGSANLEITUNG****FT250 PROFI - EDELSTAHL FRITZEUSE**

Liebe Kundin, lieber Kunde,  
bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät ans Netz anschließen, um Schäden durch nicht sachgemäßen Gebrauch zu vermeiden. Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise. Sollten Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

**AUFBAU**

1. Deckel
2. Frittierkorb
3. Kontrollleuchte **ON/OFF**
4. Kontrollleuchter **HEATING**
5. Temperaturregler
6. Heizelement
7. Netzkabel mit Netzstecker
8. Griff
9. Frittierbehälter
10. Frittierkorbhalterung
11. Griff für Frittierkorb
12. Griff

**SICHERHEITSHINWEISE**

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden. Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Vor Anschluss ans Netz prüfen, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen.
- Gerät und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte das Gerät dennoch einmal ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. **Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!**
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses führen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchtem Boden oder wenn es nass ist benutzen.
- Den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Netzkabel und Netzstecker regelmäßig auf evtl. Beschädigungen überprüfen. Im Falle von Beschädigungen müssen Netzkabel und Netzstecker vom Hersteller bzw. einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn Netzkabel oder Netzstecker Schäden aufweisen oder falls das Gerät auf den Boden gefallen sein sollte oder anderweitig beschädigt wurde. In solchen Fällen das Gerät zur Überprüfung und evtl. Reparatur in die Fachwerkstatt bringen.
- Nie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Es besteht Gefahr durch Stromschlag!
- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen lassen und von heißen Gegenständen und offenen Flammen fernhalten. Nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Einen zusätzlichen Schutz bietet der Einbau einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Nennauslösestrom von nicht mehr als 30 mA in der Hausinstallation. Lassen Sie sich von Ihrem Elektroinstallateur beraten.
- Das Kabel sowie ein evtl. benötigtes Verlängerungskabel so verlegen, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen daran bzw. ein Darüberstolpern nicht möglich ist.

- Wird ein Verlängerungskabel benutzt, muss dieses für die entsprechende Leistung geeignet sein, ansonsten kann es zu Überhitzung von Kabel und/oder Stecker kommen.
- Dieses Gerät ist weder für den gewerblichen Gebrauch noch für den Gebrauch im Freien geeignet.
- Während des Gebrauchs das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder können die Gefahren, die im unsachgemäßen Umgang mit Elektrogeräten liegen, nicht erkennen. Deshalb elektrische Haushaltsgeräte nie von Kindern ohne Aufsicht benutzen lassen.
- **Vorsicht!** Das Gerät steht unter Strom solange es ans Stromnetz angeschlossen ist.
- Vor Ziehen des Netzsteckers das Gerät ausschalten.
- Das Gerät nie an dessen Netzkabel tragen.

**BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE**

- Das Gerät ist nur für die Verwendung von Öl oder flüssigem Fett geeignet.
- Das Gerät nicht im leeren Zustand aufheizen. Es darf erst eingeschaltet werden, nachdem Öl oder Fett in den Frittierbehälter (9) eingefüllt wurde.
- Einfüllmarkierungen **MIN/MAX** im Inneren des Frittierbehälters (9) beachten. Nicht zuviel bzw. wenig Öl oder Fett in den Frittierbehälter (9) einfüllen.
- **Verbrennungsgefahr! Vorsicht im Umgang mit heißen Ölen, Fetten oder sonstigen Flüssigkeiten!** Das gilt insbesondere, wenn das Gerät mit diesen Inhalten verschoben wird. Auf Ölspritzer und Dämpfe achten!
- Darauf achten, dass der Frittierkorb (2) korrekt in den Frittierbehälter (9) eingepasst ist und dass der Deckel (1) vollständig geschlossen ist. Das Gerät niemals mit geöffnetem Deckel (1) betreiben!
- Es dürfen sich keine leicht brennbaren Materialien in der Nähe des im Betrieb genommenen Gerätes befinden.
- Gerät niemals ohne Aufsicht betreiben.
- Falls das Öl zu brennen anfangen sollte, Deckel (1) schließen und sofort den Netzstecker (7) ziehen.
- Nur Qualitätsöle benutzen. Verschiedene Öle bzw. Fette nicht miteinander vermischen.
- Keine Margarine oder Butter verwenden; Rauchbildung erfolgt schon bei geringer Temperatur!
- Das Gerät, sowie heiße Öle und Fette, an einem sicheren, von Kindern unzugänglichen Ort abkühlen lassen.

**VOR ERSTER INBETRIEBNAHME**

- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen.
- Das Gerät, wie in *Reinigung und Pflege* beschrieben, reinigen. Insbesondere Frittierkorb (2) und Frittierbehälter (9) säubern. Alle Teile vor der Benutzung sorgfältig abtrocknen.
- **Hinweis:** Bei erster Benutzung kann es zu einer leichten Geruchs- oder Rauchbildung kommen. Dies ist jedoch unbedenklich und von nur kurzer Dauer. Auf ausreichende Belüftung achten.

**BEDIENUNG**

- Den Deckel (1) mit dem Griff (12) des Gerätes öffnen.
- Den Frittierkorb (2) nach oben entnehmen.
- Ein geeignetes Lebensmittelöl in den Frittierbehälter (9) einfüllen. Wir empfehlen, ein gutes, auf pflanzlicher Basis hergestelltes hitzebeständiges Öl zu benutzen. Das Öl muss mindestens bis zur Markierung **MIN** im Inneren des Frittierbehälters (9) eingefüllt werden. Die Markierung **MAX** darf allerdings nicht überschritten werden!
- **Vorsicht: Spritzgefahr!** Feuchtes Frittiergut trocknen, bevor es frittiert werden soll.
- Den Deckel (1) mit dem Griff (12) schließen und den Temperaturregler (5) in die Stellung **OFF** drehen.
- Netzstecker (7) mit einer geeigneten Steckdose verbinden. Die Kontrollleuchte **ON/OFF** (3) leuchtet auf.

# D

- Temperaturregler (5) auf die benötigte Temperatur einstellen. Die Kontrollleuchte **HEATING (4)** leuchtet auf. Die Frittierdauer und die benötigte Temperatur hängen von der Art und Beschaffenheit des Frittiergutes ab. Bitte auf die Informationen des entsprechenden Nahrungsmittelherstellers achten. Die folgenden Temperaturen sind Richtwerte:

Frittiergut	Frittiertemperatur	Garzeit
Geflügel	170 °C	12 – 15 Min.
Pommes Frites	180 °C	12 – 15 Min.
Fisch	160 °C	6 – 8 Min.
Krabben	180 °C	6 – 7 Min.
Pilze	150 °C	5 – 7 Min.
Donuts	180 °C	5 – 6 Min.

- Das Heizelement (6) im Inneren des Frittierbehälters (9) beginnt nun, das Öl auf die gewünschte Temperatur aufzuheizen. Sobald diese Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte **HEATING (4)**. Die Lebensmittel können jetzt frittiert werden.
- Frittierkorb (2) mit dem gewünschten Frittiergut bestücken. Frittierkorb (2) nicht überfüllen, ansonsten werden die oben aufliegenden Nahrungsmittel nicht wunschgemäß frittiert.
- Den Deckel (1) mit dem Griff (12) vorsichtig öffnen. Frittierkorb (2) am Griff (11) anfassen und mit den Lebensmitteln langsam in den Frittierbehälter (9) einsetzen. Auf Fettspritzer und aufsteigenden Schaum achten. Es darf kein Fett über den Rand gelangen.
- Deckel (1) mit dem Griff (12) schließen.
- Das Gerät verfügt über einen eingebauten Thermostat. Die Kontrollleuchte **HEATING (4)** wird daher zwischenzeitlich aufleuchten und wieder erlöschen. Dadurch wird angezeigt, dass das Gerät das Öl kurzfristig aufheizt, um die Temperatur konstant zu halten.
- Den Deckel (1) mit dem Griff (12) vorsichtig öffnen. **Vorsicht: Heiße Dämpfe und eventuell spritzendes Fett können zu Verbrennungen führen!**
- Frittierkorb (2) mit dem Griff (11) aus dem Frittierbehälter (9) herausheben. Frittierkorbalterung am Rand des Frittierbehälters (9) einhängen. Fett abtropfen lassen.
- Den Temperaturregler (5) in die Stellung **OFF** drehen. Netzstecker (7) ziehen.
- Das Frittiergut kann nun aus dem Frittierkorb (3) entnommen werden.
- Öl vollständig abkühlen lassen.

## Überhitzungsschutz

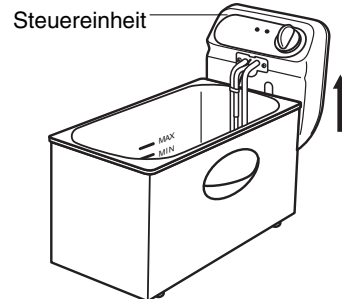
- Die Friteuse ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn sich die Friteuse nicht einschalten lässt, überprüfen, ob der Überhitzungsschutz aktiviert wurde. Netzstecker (7) aus der Steckdose ziehen und mit einem spitzen Gegenstand auf die Taste **RESTART** drücken.

RESTART Taste



## REINIGUNG UND PFLEGE

- Dazu auch unbedingt die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät und seinen Inhalt vollständig abkühlen lassen, bevor mit der Reinigung begonnen wird.
- Das Gerät sollte nach jedem Frittieren gesäubert werden, da Essensreste leicht zu brennen anfangen und Öle bzw. Fette dadurch schneller ranzig werden. Es sollten zumindest die im Öl verbliebenen Essensreste entfernt werden.
- Das Öl sollte regelmäßig erneuert werden.
- Zum Reinigen die Steuereinheit mit den Heizelementen nach oben abnehmen.
- Die Steuereinheit und die Heizstäbe mit einem angefeuchteten Tuch reinigen. **Achtung!** Die Steuereinheit und die Heizelemente dürfen nicht in Wasser getaucht werden.



# D

- Zur Reinigung des Außengehäuses und des Deckels (1) ein mit Wasser angefeuchtetes Tuch und ggf. etwas mildes Reinigungsmittel verwenden.
- Den Frittierbehälter (9) mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen; anschließend mit kaltem Wasser ausspülen.
- Der Frittierkorb (2) kann mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt werden.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel oder harte Reinigungsutensilien benutzen.
- Zur Reinigung keinesfalls Benzin oder Lösungsmittel verwenden.

## TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung	:	230V~ 50Hz
Leistungsaufnahme	:	2000 Watt

## HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

## GARANTIE UND KUNDENDIENST


Vor Auslieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterworfen. Sollte trotz aller Sorgfalt bei der Produktion oder beim Transport ein Schaden entstanden sein, bitten wir Sie, das Gerät zu Ihrem Händler zurückzubringen. Neben den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen hat der Käufer nach seiner Wahl folgenden Garantieanspruch:

Für das gekaufte Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie, beginnend mit dem Verkaufstag. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, durch Instandsetzung oder Umtausch.

Mängel, die infolge unsachgemäßer Behandlung des Gerätes und Fehler, die durch Eingriffe und Reparaturen Dritter oder den Einbau fremder Teile entstehen, fallen nicht unter diese Garantie.

FT250/0406

elta GmbH  
Carl-Zeiss-Str. 8  
63322 Rödermark

 Das Gerät ist mit dem CE-Zeichen und dem GS-Zeichen gekennzeichnet und entspricht damit den einschlägigen europäischen Richtlinien.

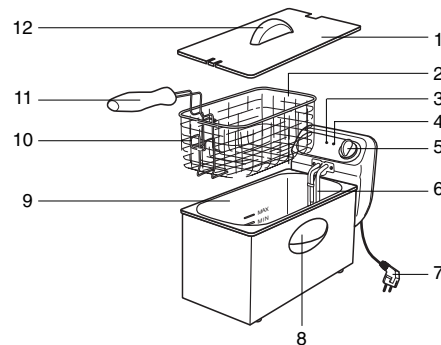
**INSTRUCTION MANUAL FT250 PROFESSIONAL STAINLESS STEEL DEEP FRYER**

Dear customer,

Please read these Operating Instructions through carefully before connecting your device to the mains, in order to avoid damage due to incorrect use. Please pay particular attention to the safety information. If you pass the device on to a third party, these Operating Instructions must also be handed over.

**BODY**

1. Top cover
2. Fritter basket
3. Control lamp **ON/OFF**
4. Control lamp **HEATING**
5. Temperature controller
6. Heating element
7. Line cord with power plug
8. Handhold
9. Fritter container
10. Fritter basket support
11. Handhold for Fritter basket
12. Handhold

**SAFETY INFORMATION**

- Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
- The appliance may be used only for its intended purpose. No responsibility can be taken for any possible damage caused through incorrect use or improper handling.
- Before connecting the appliance to the power source, check that the current and power match those given on the rating plate.
- Do not put the appliance or the plug in water or any other liquid. However should the appliance accidentally fall into water, unplug the appliance immediately and have it checked by a qualified person before using it again. **Non-observance could cause a fatal electric shock!**
- Never attempt to open the housing yourself.
- Do not place any kind of object into the inside of the housing.
- Do not use the appliance with wet hands, on a damp floor or when the appliance itself is wet.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Check the cord and the plug regularly for any possible damage. If the cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance if it is dropped or otherwise damaged or if the cord or plug are damaged. In the case of damage, take the appliance to an electrical repair shop for examination and repair if necessary.
- Never attempt to repair the appliance yourself. This could cause an electric shock.
- Do not allow the cord to hang over sharp edges and keep it well away from hot objects and naked flames. Remove the plug from the socket only by holding the plug.
- For extra protection it is possible to fit the electric household installation with a fault current breaker with a rated breaking current of not more than 30mA. Ask your electrician for advice.
- Make sure that there is no danger that the cord or extension cord may inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use.
- If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur.
- This appliance is not suitable for commercial use nor for use in the open air.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.

- Children cannot recognise the dangers involved in the incorrect use of electrical appliances. Therefore never allow children to use household appliances without supervision.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use and each time before it is cleaned.
- **Danger!** Nominal voltage is still present in the appliance as long as the appliance is connected to the mains socket.
- Switch the appliance off before disconnecting from the mains.
- Never use the cord to carry the appliance.

**SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS**

- For the device will be used only oil or liquid grease.
- The device will not be heated in an empty state. It has to be switched on only after filling the fritter container (9) with oil or grease.
- Pay attention to the filling selection **MIN/MAX** inside the fritter container (9). Do not pour too much or too little oil or grease in the fritter container (9).
- **Fire risk! Pay attention when handling hot oil, greases or special liquids!** This is valid especially when the device is moved with this content inside. Pay attention to oil splashes and vapors!
- Pay attention to the correct placement of the fritter basket (2) inside the fritter container (9) and to the right shut-down of the top cover (1). Never use the device with the top cover (1) opened!
- Do not place highly combustible materials near the device while operating.
- Never leave the device unsupervised, while operating.
- In case the oil catches fire, close down the top cover (1) and pull out the power plug (7).
- Use only quality oil. Do not mix different oils or greases.
- Do not use margarine or butter; smoke can arise even by lower temperatures!
- Leave the device, as well as the hot oil and grease cool-down, on a safe place, inaccessible to children.

**BEFORE THE FIRST INITIAL OPERATION**

- All packing materials should be removed.
- The device should be cleaned and dried as described in *Cleaning and Tender*. Pay special attention to the fritter basket (2) and to the fritter container (9). Dry all components before using the device.
- **Instruction:** If an initial operation, some easy smells or smoke can be detected. Nevertheless, these are harmless and short-lived. Pay attention to adequate air ventilation.

**OPERATION**

- Open the top cover (1) by the handhold (12) of the device.
- Take up the fritter basket (2).
- Pour adequate comestible oil inside the fritter container (9). We recommend the usage of a quality, heat resistant oil, made on a vegetal basis. The oil has to be poured at least until the **MIN** marking inside the fritter container (9). Do not exceed, anyway, the **MAX** marking!
- **Attention: Splashes risk!** Dry the moist food before baking it.
- Close down the top cover (1) by the handhold (12) and switch the temperature controller (5) on **OFF** position.
- Connect the power plug (7) in the appropriate socket outlet. The control lamp **ON/OFF** (3) flashes up.
- Set up the temperature controller (5) to the desired temperature. The control lamp **HEATING** (4) flashes up. The baking duration and the necessary temperature depend on the food properties. Please, pay attention to the information offered by the food producer. The following temperatures are points of reference:

Food product	Baking temperature	Duration
Chicken	170 °C	12 – 15 min.
Potatoes chips	180 °C	12 – 15 min.
Fish	160 °C	6 – 8 min.
Crabs	180 °C	6 – 7 min.
Mushrooms	150 °C	5 – 7 min.
Donuts	180 °C	5 – 6 min.

- The heating element (6) starts immediately heating the oil, at the desired temperature, inside the fritter container (9). After this temperature is reached, the control lamp **HEATING** (4) stops flashing. The food may now be put inside the fritter.
- Put the food inside the fritter basket (2). Do not overfill the fritter basket (2), or the food will not be baked as desired.
- Open carefully the top cover (1) by the handhold (12). Catch the fritter basket (2) by the handhold (11) and insert it slowly in the fritter container (9), together with the food. Pay attention to the grease splashes and the ascending foam. The grease should not pass over the edge.
- Close down the top cover (1) by the handhold (12).
- The device is equipped with an incorporated Thermostat. The control lamp **HEATING** (4) will therefore, meanwhile, flash up and then stop flashing again. This means that the device heats the oil rapidly, for keeping the temperature constant.
- Open carefully the top cover (1) by the handhold (12). **Attention: Hot vapors and possible splashing grease could cause flash burns!**
- Take the fritter basket (2) by the handhold (11) out of the fritter container (9). Hang the fritter basket support on the edge of the fritter container (9). Leave the grease drip down.
- Switch the temperature controller (5) on the position **OFF**. Pull out the power plug (7).
- The food can be taken out of the fritter basket (3).
- Leave the oil cool down.

RESTART key

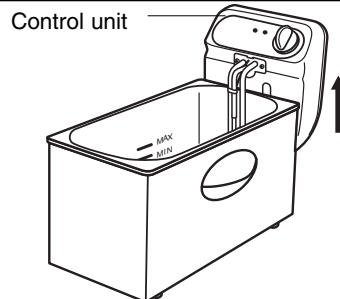


### Overheating protection

- The fritter is equipped with an overheating protection. When the fritter cannot be switched on, check if the overheating protection was activated. Pull the power plug (7) out of the socket outlet and press with a peaked object on the **RESTART** key.

### CLEANING AND TENDER

- Pay regard to the *Security advice*.
- Before cleaning, always leave the device and its content cool down.
- The device has to be cleaned after each baking process, because the food residues are highly combustible and oil or grease become therefore more quickly rancid. Take out at least the residues in the remaining oil.
- The oil should be renewed.
- For cleaning, take out the control unit, together with the heating elements.
- Clean the control unit and the heating wands with a moistened cloth. **Attention!** Never dive the control unit and the heating elements into water.
- Clean the exterior case and the top cover (1) with a cloth moistened with water and use mild detergents.
- Clean the fritter container (9) with hot water and washing up liquids; rinse finally with warm water.
- The fritter basket (2) can be cleaned with hot water and washing up liquids.
- Do not use scrubbing detergents or tough cleaning utensils.
- Do not use by any means gasoline or solvents for cleaning.



### TECHNICAL DATA

Operational voltage: 230V~ 50Hz  
Power consumption: 2000 Watt

### INSTRUCTIONS ON ENVIRONMENT PROTECTION



Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle; hand it over at a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods for disposal.

The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling, material recycling or other forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.

Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

### GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. During this period we will remedy all defects free of charge, which can be demonstrably attributed to material or manufacturing defects, by repair or exchange.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts, are not covered by this guarantee.

elta GmbH  
Carl-Zeiss-Str. 8  
63322 Rödermark





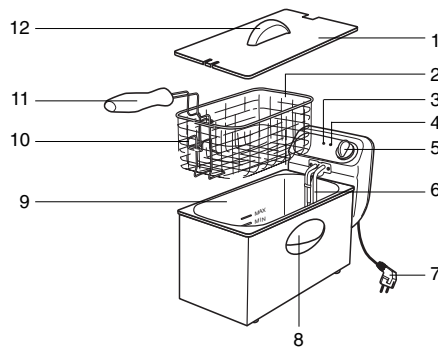
**MODE D'EMPLOI FT250 FRITEUSE PROFESSIONNELLE EN ACIER INOX**

Chère Cliente, cher Client,

Avant de brancher votre appareil, il est indispensable, pour la sécurité d'emploi du matériel, de lire attentivement le présent manuel d'utilisation et de respecter, en particulier, les consignes de sécurité. Si cet appareil est cédé à des tiers, ne pas oublier de joindre le présent mode d'emploi.

**STRUCTURE**

1. Couvercle
2. Panier
3. Voyant lumineux **ON/OFF**
4. Voyant lumineux **HEATING**
5. Thermostat
6. Élément chauffant
7. Cordon d'alimentation avec prise secteur
8. Poignée
9. Cuve
10. Support du panier
11. Poignée pour panier
12. Poignée

**INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ**

- Une mauvaise manipulation ou un usage anormal peut endommager l'appareil et causer des blessures à son usager.
- L'appareil doit être employé uniquement pour l'usage prévu. Aucune responsabilité ne peut être retenue dans l'éventualité d'un incident survenu suite à un usage anormal ou une mauvaise manipulation.
- Avant de brancher l'appareil à une prise électrique murale, vérifiez que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque de l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil ou la prise électrique dans de l'eau ou dans un quelconque autre liquide. Cependant, si l'appareil tombe accidentellement dans de l'eau, débranchez immédiatement l'appareil et faites-le réviser par du personnel qualifié avant toute nouvelle utilisation.
- **Ne pas respecter ceci peut résulter en une électrocution fatale!**
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même.
- Ne placez aucun objet de quelque type que ce soit à l'intérieur du boîtier.
- N'employez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'appareil lui-même est mouillé.
- Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées ou humides.
- Vérifiez régulièrement le fil électrique et la prise afin de voir s'ils ne sont pas endommagés. Si le fil électrique ou la prise sont endommagés, un remplacement est nécessaire, soit par le fabricant, soit par une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque d'accident.
- Ne pas utiliser l'appareil après une chute ou tout autre incident ou si le câble ou la fiche électrique sont endommagés. En cas d'incident, apporter l'appareil à un atelier de réparation électrique pour un contrôle et une réparation éventuelle.
- N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Il y a risque d'électrocution.
- Ne pas laisser le câble au contact d'arêtes vives et l'éloigner de tous objets chauds ou de flammes. Débrancher la fiche électrique de la prise de courant en maintenant sur la fiche.
- Un disjoncteur à courant de défaut dans l'installation électrique domestique offre une protection supplémentaire avec un courant différentiel de déclenchement ne dépassant pas 30 mA. Prenez conseil auprès de votre électricien.

- S'assurer qu'il n'y a pas de danger que le câble ou sa rallonge ne soit par inadvertance tiré ou ne gêne le passage une fois branché.
- En cas d'utilisation de rallonge, s'assurer s'assurer que la puissance maximale du câble est bien adaptée à la consommation de l'appareil pour éviter un échauffement anormal de la rallonge et/ou de la prise.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale ni à une utilisation de plein air.
- Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Les enfants peuvent ignorer les dangers encourus par une utilisation incorrecte des appareils électriques. Ne jamais laisser des enfants utiliser des appareils ménagers sans la surveillance d'un adulte.
- Toujours débrancher la fiche de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et chaque fois qu'il doit être nettoyé.
- **Danger!** L'appareil est sous tension nominale tant qu'il est branché à une prise électrique murale.
- Arrêtez/éteignez l'appareil avant de le débrancher du secteur.
- Ne jamais porter l'appareil par son câble.

**INDICATIONS PARTICULIÈRES DE SÉCURITÉ**

- L'appareil est uniquement destiné à l'utilisation d'huile ou de graisse liquide.
- Ne pas faire chauffer l'appareil à vide. Il faut le mettre en marche uniquement après avoir rempli la cuve (9) d'huile ou de graisse liquide.
- Faire attention aux repères de remplissage **MIN/MAX** à l'intérieur de la cuve (9). Ne pas remplir trop ou pas assez d'huile ou de graisse dans la cuve (9).
- **Risque de brûlure! Prudence lors de la manipulation d'huiles, de graisse ou autres liquides brûlants!** Ceci vaut particulièrement lorsque l'appareil est déplacé avec son contenu. Faire attention aux projections d'huile et aux vapeurs!
- Veiller à ce que le panier (2) soit bien inséré dans la cuve (9) et que le couvercle (1) soit complètement fermé. Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec le couvercle ouvert (1)!
- Il ne faut pas que des matières facilement inflammables se trouvent à proximité de l'appareil en marche.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Si jamais l'huile venait à prendre feu, fermer le couvercle (1) et retirer immédiatement la prise secteur (7).
- Utiliser uniquement des huiles de qualité. Ne pas mélanger différentes huiles ou graisses.
- Ne pas utiliser de margarine ou de beurre; de la fumée se dégage déjà à basse température!
- Laisser refroidir l'appareil ainsi que les huiles et graisses brûlantes dans un endroit sûr et hors de la portée des enfants.

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

- Retirer tous les emballages.
- Nettoyer l'appareil comme il est décrit dans *Nettoyage et entretien*. Nettoyer en particulier le panier (2) et la cuve (9). Bien sécher tous les éléments avant leur réutilisation.
- **Indication:** lors de la première utilisation, il peut arriver qu'une légère odeur ou fumée se dégage. Ceci est toutefois sans danger et seulement de courte durée. Veiller à bien aérer.

**MANIPULATION**

- Ouvrir le couvercle (1) avec la poignée (12) de l'appareil.
- Retirer le panier (2) vers le haut.
- Remplir la cuve (9) d'une huile alimentaire appropriée. Nous recommandons d'utiliser une bonne huile végétale résistante à la chaleur. L'huile doit au moins être remplie jusqu'au repère **MIN** à l'intérieur de la cuve (9). Le repère **MAX** ne doit cependant pas être dépassé!
- Prudence: risque de projection! Sécher les aliments humides à frire avant de les frire.
- Fermer le couvercle (1) avec la poignée (12) et positionner le thermostat (5) sur **OFF**.

# F

- Brancher la prise secteur (7) sur une prise de courant appropriée. Le voyant lumineux **ON/OFF** (3) s'allume.
- Positionner le thermostat (5) sur la température nécessaire. Le voyant lumineux **HEATING** (4) s'allume. La durée de la friture et la température nécessaire dépendent de la nature et de la qualité des aliments à frire. Prière d'observer les informations du fabricant des aliments. Les températures suivantes sont des valeurs indicatives:

Aliment à frire	Température de friture	Temps de cuisson
Volaille	170 °C	12 à 15 min.
Frites	180 °C	12 à 15 min.
Poisson	160 °C	6 à 8 min.
Crevettes	180 °C	6 à 7 min.
Champignons	150 °C	5 à 7 min.
Donuts	180 °C	5 à 6 min.

- L'élément chauffant (6) à l'intérieur de la cuve (9) commence maintenant à faire chauffer l'huile à la température souhaitée. Dès obtention de cette température, le voyant lumineux **HEATING** (4) s'éteint. Les aliments peuvent maintenant être frits.
- Garnir le panier (2) des aliments à frire souhaités. Ne pas trop remplir le panier (2) sinon les aliments disposés sur le haut ne seront pas frits à souhait.
- Ouvrir délicatement le couvercle (1) avec la poignée (12). Saisir le panier (2) par la poignée (11) et plonger doucement les aliments dans la cuve (9). Faire attention aux projections d'huile et à la mousse qui s'élève. Il ne faut pas que l'huile déborde.
- Fermer le couvercle (1) avec la poignée (12).
- L'appareil dispose d'un thermostat intégré. C'est pourquoi le voyant lumineux **HEATING** (4) s'allume entre-temps et s'éteint à nouveau. De ce fait, il est indiqué que l'appareil fait brièvement chauffer l'huile afin de maintenir la température de manière constante.
- Ouvrir délicatement le couvercle (1) avec la poignée (12). **Prudence: des vapeurs brûlantes et des projections éventuelles de graisse peuvent occasionner des brûlures!**
- Retirer le panier (2) avec la poignée (11) hors de la cuve (9). Accrocher le support du panier au bord de la cuve (9). Laisser égoutter l'huile.
- Positionner le thermostat (5) sur **OFF**. Retirer la prise secteur (7).
- Les aliments peuvent maintenant être enlevés du panier (3).
- Laisser complètement refroidir l'huile.

Touche **RESTART**  
(redémarrer)



### Protection contre la surchauffe

- La friteuse est équipée d'une protection contre la surchauffe. Dans le cas où il est impossible de mettre en marche la friteuse, vérifier si la protection contre la surchauffe a été activée. Retirer la prise secteur (7) de la prise de courant et appuyer à l'aide d'un objet pointu sur la touche **RESTART**.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- A cet effet également, suivre impérativement les indications de sécurité.
- Laisser complètement refroidir l'appareil et son contenu avant de commencer le nettoyage.
- L'appareil doit être nettoyé après chaque friture étant donné que les restes alimentaires commencent facilement à prendre feu et que les huiles ou graisses deviennent de ce fait rapidement rances. Il faut au moins enlever les restes alimentaires baignant dans l'huile.
- L'huile doit être régulièrement remplacée.
- Pour nettoyer, retirer l'unité de commande avec les éléments chauffants vers le haut.



# F

- Nettoyer l'unité de commande et les résistances électriques à l'aide d'un chiffon humide. **Attention!** L'unité de commande et les éléments chauffants ne doivent pas être plongés dans l'eau.
- Pour nettoyer le boîtier extérieur et le couvercle (1), utiliser un chiffon humecté avec de l'eau et, le cas échéant, un détergent neutre.
- Nettoyer la cuve (9) avec de l'eau chaude et du produit de vaisselle; ensuite rincer à l'eau froide.
- Le panier (2) peut être nettoyé avec de l'eau chaude et du produit de vaisselle.
- N'utiliser aucun produit ou matériel d'entretien abrasif ou dur.
- Pour le nettoyage, n'utiliser en aucun cas de l'essence ou des solvants.

### DONNEES TECHNIQUES

Tension de service : 230V~ 50Hz  
Puissance absorbée: 2000 watts

### INDICATIONS RELATIVES À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apportez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés.

Veillez vous adresser à la municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

### GARANTIE ET SERVICE APRES-VENTE

Nos appareils ont fait l'objet d'un contrôle qualité scrupuleux, avant de quitter l'usine. S'il arrivait, malgré tout le soin apporté à la production et au transport, que l'appareil soit endommagé, nous vous prions de bien vouloir le retourner à votre revendeur habituel. Outre les garanties légales, nous accordons les garanties suivantes :

Nous garantissons l'appareil contre tout défaut de fabrication ou vice de matière pendant une période de 2 ans, à compter de la date d'achat. Pendant cette période nous nous engageons à le réparer ou à le remplacer.

La garantie ne s'appliquera pas en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil ou de défauts résultant d'une intervention ou réparation par une tierce personne ou de remplacement par des pièces autres que les pièces originales.

eIta GmbH  
Carl-Zeiss-Str. 8  
63322 Rödermark

Agréé

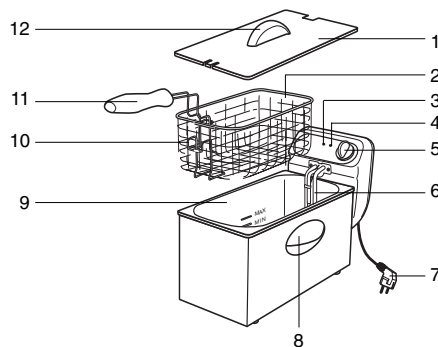
**HASZNÁLATI UTASÍTÁS FT250 ROZSDAMENTES ACÉL PROFI OLAJSÜTŐ**

Tisztelt vásárlónk!

Mielőtt a hálózathoz kötné a készüléket, a nem rendeltetésszerű használatból származó károk elkerülése érdekében kérjük figyelmesen olvassa végig a Használati Útmutatót. Kérjük fordítson különösen nagy figyelmet a biztonsági tájékoztatóra. Ha harmadik félnek adja át a készüléket, a Használati Útmutatót is adja át.

**FELÉPÍTÉS**

1. Fedél
2. Sütőkosár
3. **ON/OFF** (BE/KI) ellenőrzőlámpa
4. **HEATING** (FELFÜTÉS) ellenőrzőlámpa
5. Hőfok-szabályozó
6. Fűtőelem
7. Hálózati csatlakozókábel dugasszal
8. Fogantyú
9. Sütőtartály
10. Sütőkosár-akasztó
11. Sütőkosár fogantyú
12. Fogantyú

**BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**

- A helytelen és szakszerűtlen kezelés a készülék üzemzavarát és a felhasználó sérülését okozhatja.
- A készüléket csak eredeti rendeltetésének megfelelően szabad használni. A nem rendeltetésszerű használat vagy a helytelen kezelés esetén a gyártó az esetlegesen fellépő károkért nem tud felelősséget vállalni.
- Mielőtt a készüléket a hálózathoz csatlakoztatnánk, ellenőrizzük, hogy a hálózati áram jellemzői és feszültsége megfelelnek-e a készülék adattábláján megadottaknak.
- A készüléket és a hálózati csatlakozót ne tegyük vízbe vagy egyéb folyadékba. Ha a készülék ennek ellenére mégis vízbe esik, azonnal húzzuk ki a hálózati csatlakozót és a készüléket az újabb használatbavétel előtt ellenőriztessük szakemberrel. **Ellenkező esetben életveszélyes áramütésnek tehetjük ki magunkat!**
- Tilos házilag a készülékház megnyitásával próbálkozni!
- Ne dugjunk be a készülék belsejébe semmilyen tárgyat.
- Ne használjuk a készüléket nedves kézzel, vagy nedves talajon, vagy nedves környezetben.
- A hálózati csatlakozódugaszt tilos vizes vagy nedves kézzel megfogni.
- Rendszeresen ellenőrizzük a hálózati csatlakozókábelt és csatlakozódugaszt, hogy nincsenek-e rajtuk sérülések. Amennyiben ilyen sérüléseket felfedezünk, feltétlenül cseréltesük ki a kábelt és a dugaszt a gyártóval, illetve képzett szakemberrel, hogy a kockázatokat elkerüljük.
- Ne vegyük használatba a készüléket, ha a hálózati csatlakozókábelen vagy a csatlakozódugason sérülések láthatók, vagy ha a készülék a földre esett, vagy egyéb módon megsérült. Ilyen esetben a készüléket ellenőrzésre és esetleges javításra vigyük szakemberhez.
- Semmiképpen ne próbálkozzunk a készülék házilagos megjavításával. Ez áramütés veszélyével járhat!
- Ne vezessük a hálózati csatlakozókábelt éles peremeken keresztül, és tartsuk azt távol forró tárgyaktól és a nyílt lángtól. A hálózati csatlakozókábelt mindig a csatlakozódugasznál fogva húzzuk ki az aljzatból.
- Kiegészítő védelmet nyújt egy legfeljebb 30 mA névleges kioldási áramerősségű hibaáram-védőberendezés beépítése. Ezzel kapcsolatban kérje ki villanyszerelőjének tanácsát.

- A kábelt és az esetleg szükséges hosszabbítókábelt úgy vezessük, hogy ne legyen lehetséges annak megrántására, illetve arra, hogy valaki rálépjen.
- Amennyiben hosszabbítókábelt használunk, ennek alkalmasnak kell lennie a megfelelő teljesítmény átvitelére, mert ellenkező esetben a kábel és/vagy az aljzat túlforrósodhat.
- A készülék nem alkalmas sem az üzemi használatra, sem a szabadban történő használatra.
- A készüléket használat közben ne hagyjuk felügyelet nélkül.
- A gyermekek nem képesek azoknak a veszélyeknek a felismerésére, amelyek a villamos berendezések szakszerűtlen használatából származnak. Éppen ezért ne engedjük meg a gyermekeknek, hogy a villamos háztartási eszközöket felügyelet nélkül használják.
- Ha a készülék nincs használatban, valamint ha azt tisztítani akarjuk, húzzuk ki az aljzatból a hálózati csatlakozódugaszt.
- **Vigyázat!** A készülék mindaddig áram alatt van, amíg a hálózathoz van csatlakoztatva.
- A hálózati csatlakozó kihúzása előtt kapcsoljuk ki a készüléket.
- A készüléket nem szabad a hálózati csatlakozó kábelnél fogva vinni.

**KÜLÖNLEGES BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**

- A készülék kizárólag olaj vagy felolvasztott zsír használatára alkalmas.
- A készüléket tilos üresen felfűteni. Csak akkor szabad bekapcsolni, ha már betöltöttük az olajat vagy zsírt a sütőtartályba (9).
- Tartsuk be a **MIN/MAX** betöltési szint-jelöléseket a sütőtartály (9) belsejében. Ne töltsünk túl sok, illetve túl kevés olajat vagy zsírt a sütőtartályba (9).
- **Égési sérülés veszélye áll fenn! Óvatosan kezeljük a forró olajat, zsírt vagy egyéb folyadékot!** Különösen vonatkozik ez arra az esetre, ha a készüléket ilyen tartalommal elmozdítjuk. Ugyancsak vigyázzunk a kifröccsenő olajra és a kicsapó gőzre!
- Ügyeljünk arra, hogy a sütőkosár (2) tökéletesen illeszkedjék a sütőtartályban (9), és hogy a fedél (1) tökéletesen zárjon. A készüléket tilos nyitott fedéllel (1) üzemeltetni!
- Az üzembe helyezett készülék közelében nem szabad gyúlékony anyagoknak lenniük.
- Soha ne üzemeltessük a készüléket felügyelet nélkül.
- Ha esetleg az olaj lángra kap, zárjuk le a fedelet (1) és azonnal húzzuk ki a hálózati dugaszt (7).
- Csak jó minőségű olajat használjunk. Különböző olajokat, illetve zsírokat ne keverjük egymással.
- Ne használjunk margarint vagy vajat. Már alacsony hőmérsékletnél is füstölni kezd!
- A készüléket, valamint a forró olajat és zsírt biztonságos, gyermekek által nem hozzáférhető helyen hagyjuk lehűlni.

**AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT**

- Távolítsunk el minden csomagolóanyagot.
- Tisztítsuk meg a készüléket a *Tisztítás és ápolás* című részben leírtak szerint. Különösen a sütőkosarat (2) és a sütőtartályt (9) tisztítsuk meg. A használat előtt minden alkatrészt gondosan szárítsunk meg.
- **Megjegyzés:** Az első használat során enyhe szag- vagy füstképződés előfordulhat. Ez ártalmatlan, és csak rövid ideig tart. Gondoskodjunk az alapos szellőztetésről.

**KEZELÉS**

- Nyissuk fel a fedelet (1) a fogantyú (12) segítségével.
- Vegyük ki felfelé a sütőkosarat (2).
- Töltsünk be megfelelő étolajat a sütőtartályba (9). Ajánlatos jó minőségű, növényi alapú, hőálló olajat használni. Az olajnak legalább a sütőtartály (9) belsejében található **MIN** jelölésig kell érnie. A **MAX** jelölést azonban semmiképpen sem lépheti túl!
- **Vigyázat: Kifröccsenés veszélye áll fenn!** A nedves élelmiszert szárítsuk meg, mielőtt az olajsütőbe tesszük.
- Zárjuk le a fedelet (1) a fogantyúval (12), és állítsuk a hőfokszabályozót (5) az **OFF** állásba.



# H

- Csatlakoztassuk a hálózati dugaszt (7) egy erre alkalmas aljzathoz. Az **ON/OFF** ellenőrzőlámpa (3) kigyullad.
- Állítsuk be a hőfokszabályozót (5) a szükséges hőmérsékletre. A **HEATING** (4) ellenőrzőlámpa kigyullad. A sütés ideje és a szükséges hőmérséklet az ételmszer fajtájától és jellegétől függ. Vegyük figyelembe az adott ételmszer előállítójának előírásait. A következő adatok irányértékek:

Ételmszer	Sütési hőmérséklet	Sütési idő
Baromfi	170 °C	12 – 15 perc
Hasábburgonya	180 °C	12 – 15 perc
Hal	160 °C	6 – 8 perc
Rák	180 °C	6 – 7 perc
Gomba	150 °C	5 – 7 perc
Fánk	180 °C	5 – 6 perc

- A fűtőelem (6), a sütőtartály (9) belsejében megkezdődik az olaj felmelegítését a beállított hőmérsékletre. Amikor a hőmérséklet eléri ezt az értéket, kialszik a **HEATING** ellenőrzőlámpa (4). Ekkor megkezdhetjük az ételmszer sütését.
- Tegyük bele az ételmszert a sütőkosárba (2). Ne töltsük túl a sütőkosarat (2), mert akkor a felül elhelyezkedő darabok nem sülnék át kellőképpen.
- A fedelet (1) a fogantyúnál (12) fogva óvatosan nyissuk fel. Fogjuk meg a sütőkosarat (2) a fogantyújánál (11) fogva, és az ételmszerrel együtt lassan helyezzük bele a sütőtartályba (9). Legyünk óvatosak, és ügyeljünk a kifröccsenő olajra és a felemelkedő habra. A zsírnak, illetve olajnak nem szabad túllépnie a peremen.
- Zárjuk le a fedelet (1) a fogantyúnál (12) fogva.
- A készülék beépített termosztáttal rendelkezik. Éppen ezért a **HEATING** ellenőrzőlámpa (4) időnként kigyullad, majd elalszik. Ezzel jelzi, hogy a készülék az olajat rövid ideig utána melegíti, hogy állandó szinten tartsa a hőmérsékletét.

- Óvatosan nyissuk fel a fedelet (1) a fogantyújánál (12) fogva.

**Vigyázat: a forró gőz és esetleg a kifröccsenő zsír vagy olaj, égési sérülést okozhat!**

- Emeljük ki a sütőkosarat (2) a fogantyújánál (11) fogva a sütőtartályból (9). Akasszuk rá a sütőkosár akasztóját a sütőtartály (9) peremére. Hagyjuk lecsepegni az olajat.
- Fordítsuk a hőfokszabályozót (5) **OFF** állásba. Húzzuk ki a hálózati csatlakozódugaszt (7).
- Most már kivethetjük a megsült ételt a sütőkosárból (3).
- Hagyjuk az olajat teljesen lehűlni.

### Túlmelegedés elleni védőkapcsoló

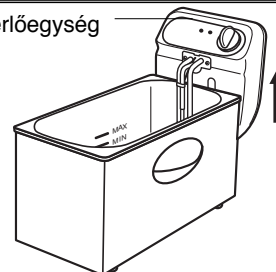
- Az olajsütő túlmelegedés elleni védőkapcsolóval van ellátva. Ha az olajsütőt nem lehet bekapcsolni, ellenőrizzük, hogy nem lépett-e működésbe a túlmelegedés elleni védőkapcsoló. Húzzuk ki a hálózati csatlakozódugaszt (7) az aljzathoz, és egy hegyes tárgyval nyomjuk be a **RESTART** gombot.

RESTART gomb



### TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

- A Biztonsági előírásokat ilyenkor is feltétlenül tartjuk be.
- Hagyjuk a készüléket és annak tartalmát teljesen lehűlni, mielőtt elkezdzenék a tisztítást.
- A készüléket minden egyes sütés után meg kell tisztítani, mivel az ételmaradványok könnyen meggyulladhatnak, és az olaj, illetve a zsír ezáltal gyorsabban megavasodik. Legalábbis az olajban maradt ételmaradványokat feltétlenül távolítsuk el.
- Az olajat rendszeresen cseréljük le.



# H

- A tisztításhoz vegyük le felfelé a vezérlőegységet a fűtőelemekkel.
- A vezérlőegységet és a fűtőelemeket nedves törlőruhával töröljük át. **Vigyázat!** A vezérlőegységet és a fűtőelemeket tilos vízbe tenni.
- A külső készülékház és a fedél (1) megtisztításához szükség esetén használjunk egy kis enyhe mosogatószeres vízzel megnedvesített törlőruhát.
- A sütőtartályt (9) mosogatószeres melegvízzel mossuk ki, majd hideg vízzel öblítsük ki.
- A sütőkosarat (2) mosogatószeres melegvízzel mosogathatjuk el.
- Ne használjunk súrolószert vagy kemény tisztítóeszközt.
- A tisztításra szigorúan tilos benzint vagy oldószert használni.

### MŰSZAKI ADATOK

Üzemi feszültség: 230~ 50Hz váltakozó áram  
Teljesítmény-felvétel: 2000 watt

### KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK



Ezt a terméket az élettartama végén ne dobjuk a normál háztartási szemétkébe, hanem adjuk le a villamos és elektronikai hulladékok átvevőhelyén. A terméken található szimbólum, a használati útmutató vagy a csomagolás felirata erre hívja fel a figyelmet.

A készülék anyagai a jelölésüknek megfelelően újrahasznosíthatóak. Az újrahasznosítással, az anyagok ismételt felhasználásával, illetve a használt készülékek egyéb felhasználásával sokat tehetünk környezetünk megóvásáért.

A megfelelő hulladék-átvevőhelyről a helyi önkormányzatnál érdeklődhetünk.

### GARANCIAFELTÉTELEK ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Készülékeinket szállítás előtt rendkívül pontos minőségi ellenőrzésnek vetjük alá. Ha ennek ellenére gyártás vagy szállítás közben károsodás történt, kérjük, juttassa vissza a készüléket a kereskedőnek. A törvény által meghatározott jogokon kívül a vásárló a következő garancia értelmében is követeléssel élhet:

A megvásárolt készülékekre 2 év garanciát biztosítunk, a vásárlás napjától számítva. Ezalatt az időszak alatt ingyen vállalunk minden javítást, amely bizonyíthatóan gyártási vagy anyaghibának tudható be. Ekkor vagy kicseréljük készülékét, vagy ingyen megjavítjuk. Nem érvényes a garancia azokra a meghibásodásokra, melyek helytelen használat vagy harmadik személy által történő javítás, beavatkozás vagy nem gyári alkatrész behelyezése közben vagy után jönnek létre.

elta GmbH  
Carl-Zeiss-Str. 8  
63322 Rödermark

 által elismert

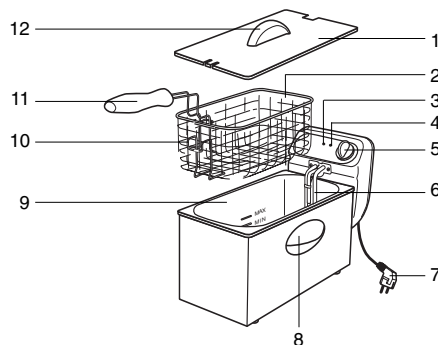
## LIBRETTO ISTRUZIONI

### FT250 FRIGGITRICE PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Gentile cliente,  
Per evitare eventuali danni e rischi risultanti da un uso erroneo, leggete attentamente il presente libretto istruzioni prima di adoperare l'apparecchio. Badate a sempre osservare i cenni di sicurezza. Se l'apparecchio viene consegnato a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

## STRUTTURA

1. Coperchio
2. Cestello frittura
3. Spia di controllo **ON/OFF**
4. Spia di controllo **HEATING**
5. Selettore temperatura
6. Serpentina
7. Cavo elettrico con spina
8. Maniglia
9. Contenitore frittura
10. Supporto contenitore frittura
11. Impugnatura per cestello frittura
12. Maniglia



## NORME DI SICUREZZA

- Funzionamento scorretto e uso improprio possono danneggiare l'apparecchio e causare danni all'utente.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato previsto. Non ci si assume responsabilità per possibili danni causati da uso scorretto o trattamento improprio.
- Prima di collegare il dispositivo alla presa di corrente, verificare che la corrente ed il voltaggio siano analoghi a quelli indicati sulla piastrina.
- Non mettere l'apparecchio o la spina in acqua o in qualunque altro liquido. Nel caso in cui il dispositivo dovesse accidentalmente cadere in acqua, staccare immediatamente la spina e fare controllare il dispositivo da una persona qualificata prima di riutilizzarlo.
- **La mancata osservazione di queste indicazioni potrebbe causare una scarica elettrica.**
- Non cercare di aprire la scatola da soli.
- Non introdurre alcun oggetto estraneo all'interno dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate, o quando il pavimento è umido, o se l'apparecchio stesso è umido.
- Non toccare la spina con mani bagnate o umide.
- Verificare il filo e la spina periodicamente per escludere possibili danni. Se il filo o la spina dovessero essere danneggiati, farli sostituire dal fabbricante o da persona qualificata al fine di evitare rischi.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o in altro modo danneggiato o se il cavo o la spina siano danneggiati. In caso di danni, portare l'apparecchio per un controllo da un riparatore di strumenti elettrici e se necessario farlo riparare.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli, per evitare tutti i pericoli connessi all'elettricità.
- Non far pendere il cavo su spigoli aguzzi e tenerlo lontano da fonti di calore e fiamma nuda. Togliere la spina dalla presa tenendo solo la spina.
- Ad ulteriore protezione, è possibile corredare l'impianto interno di un dispositivo di sicurezza per correnti di guasto con una corrente di apertura nominale non superiore ai 30mA. Per ulteriori informazioni rivolgersi al proprio elettricista.

- Assicurarsi che non ci sia pericolo che il cavo o la prolunga possano inavvertitamente essere tirati da qualcuno o possano far inciampare qualcuno durante l'uso.
- Se si adopera una prolunga, accertarsi che sia adatta alla potenza elettrica dell'apparecchio; in caso contrario potrebbe verificarsi surriscaldamento della prolunga stessa e/o della presa.
- Il presente apparecchio non è adatto ad uso commerciale o per uso all'aria aperta.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza controllo durante l'uso.
- I bambini non riconoscono i pericoli connessi ad un uso scorretto degli apparecchi elettrici. Per questo non permettere ai bambini di usare apparecchi domestici senza controllo.
- Estrarre sempre la spina dalla presa se l'apparecchio non è in uso e ogni volta prima di pulirlo.
- **Attenzione!** Il voltaggio indicato persiste fintanto che il dispositivo rimane collegato alla presa di corrente.
- Spegnerne l'apparecchio prima di togliere la spina dalla presa a muro.
- Non mantenere l'apparecchio dal cavo.

## CONSIGLI PARTICOLARI PER LA SICUREZZA

- L'apparecchio è idoneo solamente per uso di olio o altri grassi liquidi.
- Non riscaldare l'apparecchio a vuoto. Si può accendere solamente dopo avere versato olio o grasso nel contenitore per la frittura (9).
- Osservare i segni di riempimento **MIN/MAX** all'interno del contenitore per la frittura (9). Non versare olio o grasso in quantità eccessiva o insufficiente nel contenitore per la frittura (9).
- **Pericolo di ustioni! Attenzione all'uso di oli, grassi o altri liquidi bollenti!** Ciò vale in particolare quando l'apparecchio viene azionato con questi contenuti. Prestare attenzione agli spruzzi di olio e al vapore!
- Verificare che il cestello per la frittura (2) sia correttamente inserito nel contenitore apposito (9) e che il coperchio (1) sia completamente chiuso. Non azionare mai l'apparecchio con il coperchio (1) aperto!
- Non posizionare materiali facilmente infiammabili in prossimità dell'apparecchio in funzione.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Se l'olio iniziasse a bruciare, chiudere il coperchio (1) e scollegare immediatamente la spina elettrica (7).
- Utilizzare solamente olio di qualità. Non miscelare olio o grassi di diversa natura.
- Non utilizzare margarina o burro; la formazione di fumo si verifica già a bassa temperatura!
- Lasciare raffreddare l'apparecchio e i grassi e gli oli bollenti in luogo inaccessibile ai bambini.

## PRIMA DELL'USO

- Eliminare tutti i materiali di imballo.
- Pulire l'apparecchio come descritto nel paragrafo *Pulizia e cura*. In particolare, pulire il cestello (2) ed il contenitore (9) per la frittura. Prima dell'uso, asciugare accuratamente tutti i componenti.
- **Avvertenza:** Al primo utilizzo è possibile la formazione di un leggero odore o di fumo. Ciò è comunque irrilevante e di breve durata. Accertarsi della presenza di sufficiente ventilazione.

## USO

- Aprire il coperchio (1) con la maniglia (12) dell'apparecchio.
- Estrarre il cestello (2) per la frittura verso l'alto.
- Versare un olio per alimenti idoneo nel contenitore (9) per la frittura. Si consiglia di utilizzare un olio resistente al calore di buona qualità e di natura vegetale. Versare l'olio fino al segno **MIN** all'interno del contenitore (9) per la frittura. Non superare mai il segno **MAX!**
- **Attenzione: Pericolo di spruzzi!** Asciugare l'alimento da friggere prima di iniziare la procedura.
- Chiudere il coperchio (1) con la maniglia (12) e ruotare il selettore della temperatura (5) sulla posizione **OFF**.
- Collegare la spina elettrica (7) con una presa idonea. La spia di controllo **ON/OFF** (3) si accende.

- Posizionare il selettore (5) sulla temperatura richiesta. La spia di controllo **HEATING** (4) si accende. La durata della procedura e la temperatura necessaria dipendono dal tipo e dalla qualità dell'alimento da friggere. Osservare le informazioni del produttore dell'alimento corrispondente. Le seguenti temperature valgono come valori di orientamento:

Alimento da friggere	Temperatura	Tempo di cottura
Pollame	170 °C	12 – 15 min.
Patatine fritte	180 °C	12 – 15 min.
Pesce	160 °C	6 – 8 min.
Granchi	180 °C	6 – 7 min.
Funghi	150 °C	5 – 7 min.
Ciambelle	180 °C	5 – 6 min.

- La serpentina (6) all'interno del contenitore (9) per la frittura inizia a riscaldare l'olio alla temperatura desiderata. Al raggiungimento della temperatura desiderata, la spia di controllo **HEATING** (4) si spegne. Ora è possibile friggere gli alimenti.
- Riempire il cestello (2) per la frittura con l'alimento desiderato da friggere. Non riempire eccessivamente il cestello (2) per la frittura, altrimenti gli alimenti nella parte superiore non friggono come desiderato.
- Aprire il coperchio (1) con la maniglia (12) con cautela. Afferrare l'impugnatura (11) del cestello (2) per la frittura ed inserirlo con l'alimento da friggere nel contenitore (9) per la frittura. Prestare attenzione agli spruzzi di grasso e all'eventuale formazione di schiuma. Il grasso non deve andare sul bordo.
- Chiudere il coperchio (1) con la maniglia (12).
- L'apparecchio dispone di un termostato incorporato. La spia di controllo **HEATING** (4) si accende e quindi si spegne nuovamente. Ciò indica che l'apparecchio scalda temporaneamente l'olio, per mantenere costante la temperatura.
- Aprire il coperchio (1) con la maniglia (12) con cautela. **Attenzione: I vapori bollenti e gli eventuali spruzzi di grasso possono provocare ustioni!**
- Estrarre il cestello (2) per la frittura dal contenitore (9) mediante l'impugnatura. Appendere il supporto del cestello per la frittura sul bordo del contenitore (9). Lasciare gocciolare il grasso.
- Ruotare il selettore (5) in posizione **OFF**. Scollegare la spina elettrica (7).
- Ora è possibile estrarre l'alimento fritto dal cestello (3) apposito.
- Lasciare raffreddare completamente l'olio.

Tasto RESTART



#### Protezione anti-surriscaldamento

- La friggitrice dispone di una protezione anti-surriscaldamento. Se non si riesce ad accendere la friggitrice, verificare l'eventuale attivazione della protezione anti-surriscaldamento. Scollegare la spina elettrica (7) dalla presa e con un oggetto appuntito premere il tasto **RESTART**.

#### PULIZIA E CURA

- Osservare assolutamente i consigli per la sicurezza.
- Prima di iniziare la procedura di pulizia, lasciare raffreddare completamente l'apparecchio ed il contenuto.
- Dopo ogni frittura è necessario pulire l'apparecchio, poiché i residui degli alimenti iniziano facilmente a bruciare e questo provoca l'acidimento di oli e grassi. È necessario eliminare almeno i residui presenti nell'olio.
- Rinnovare regolarmente l'olio.
- Per la pulizia, estrarre verso l'alto l'unità di comando con le serpentine.
- Pulire l'unità di comando e le serpentine con un panno umido. **Attenzione!** Non immergere nell'acqua l'unità di comando e le serpentine.

Unità di comando



- Per la pulizia della parte esterna e del coperchio (1), utilizzare un panno umido con una piccola quantità di detergente neutro.
- Pulire il contenitore (9) per la frittura con acqua calda e detergente per stoviglie, infine sciacquare in acqua fredda.
- È possibile pulire il cestello (2) per la frittura con acqua calda e detergente per stoviglie.
- Non usare detergenti abrasivi o utensili duri per la pulizia.
- Per la pulizia non utilizzare mai benzina o solventi.

#### DATI TECNICI

Tensione di esercizio:	230V~ 50Hz
Potenza:	2000 Watt

#### AVVERTENZE PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE



Una volta inutilizzabile il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici ma portato presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche. Ciò è indicato dal simbolo presente sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso o sulla confezione.

I materiali riciclabili sono riutilizzabili a seconda delle loro caratteristiche. Con il riutilizzo, con il riciclaggio di materiale o altri tipi di riciclaggio di apparecchi vecchi fornirete un importante contributo alla tutela ambientale.

Informatevi presso l'amministrazione comunale sui punti di smaltimento competenti.

#### GARANZIA E SERVIZIO CLIENTI

Prima della consegna i nostri prodotti sono sottoposti a rigorosi controlli di qualità. Nonostante ciò, se danni dovessero essere stati causati durante la produzione o il trasporto, per favore restituite il dispositivo al venditore. In aggiunta ai diritti stabiliti dalla legge, l'acquirente ha la possibilità di usufruire, nei termini indicati della seguente garanzia: Per il dispositivo acquistato forniamo 2 anni di garanzia, a partire dalla data di acquisto. Durante questo periodo correggeremo ogni possibile difetto gratuitamente, se è dimostrato che tale anomalia è dovuta a difetti del materiale o di fabbricazione, provvederemo alla riparazione o sostituzione del prodotto. Difetti dovuti ad uso improprio di questo dispositivo, o cattivo funzionamento causato da riparazioni eseguite da terzi, oppure all'uso di parti non originali, non sono coperti da questa garanzia.

elta GmbH  
Carl-Zeiss-Str. 8  
63322 Rödermark

Omologazione 

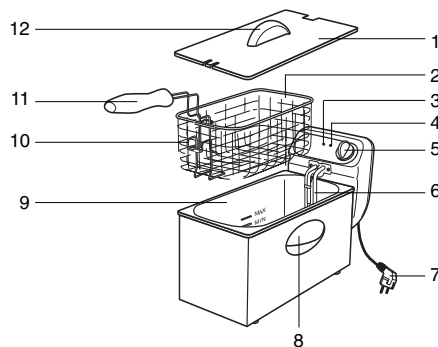
**MANUAL DE INSTRUCCIONES FT250 FREIDORA DE ACERO INOXIDABLE PROFI**

Estimado cliente,

Por favor lea las instrucciones de uso con atención antes de conectar su aparato a la red eléctrica, para evitar daños que un uso no adecuado pudiese provocar. Observe especialmente las indicaciones de seguridad. Si cede este aparato a terceras personas, deberá entregar las instrucciones de uso con él.

**ELEMENTOS**

1. Tapadera
2. Cesta de la freidora
3. Piloto luminoso **ON/OFF**
4. Piloto luminoso **HEATING**
5. Regulador de temperatura
6. Elemento calefactor
7. Cable con enchufe
8. Asa
9. Recipiente de la freidora
10. Soporte de la cesta de la freidora
11. Asa para la cesta de la freidora
12. Asa

**INFORMACIONES DE SEGURIDAD**

- Una utilización incorrecta y mal uso pueden dañar el aparato y ocasionar heridas al usuario.
- Este aparato sólo puede ser destinado al uso para el que fue fabricado. No se puede asumir responsabilidad por cualquier posible daño causado por utilización o manejo incorrectos.
- Antes de conectar el dispositivo a la toma de corriente, verificar que la corriente y el voltaje correspondan a aquellos indicados sobre la chapa.
- No colocar el dispositivo o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. En caso de que el dispositivo caiga en agua accidentalmente, desconectar el enchufe inmediatamente y hacer verificar el aparato por una persona cualificada antes de utilizarlo nuevamente.

**La no observancia de esta regla podría causar una descarga eléctrica fatal.**

- No ententar abrir el alojamiento sin la ayuda de un experto.
- No coloque ninguna clase de objetos dentro de la carcasa.
- No utilice el aparato con las manos húmedas, sobre un suelo húmedo o cuando el aparato mismo esté mojado.
- No toque el enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Verificar el cable y el enchufe con regularidad para excluir eventuales daños. En caso de que uno de estos dos esté dañado, tendrá que ser substituido por el fabricante o por persona cualificada para evitar riesgos.
- No utilice el aparato si se ha caído o se ha dañado de alguna otra manera o si el cable o el enchufe presentan daños. En caso de daño, lleve el aparato a una tienda de reparaciones eléctricas para que sea examinado y reparado si fuese necesario.
- Nunca intente reparar Ud. mismo el aparato. Puede dar lugar a una descarga eléctrica.
- No permita que el cable cuelgue sobre bordes afilados y manténgalo bien apartado de objetos calientes y llamas vivas. Desconecte la unidad del tomacorriente de pared solamente cogiéndolo por el enchufe.
- Para una protección adicional se puede colocar un interruptor diferencial, para una intensidad no mayor a 30mA, en la instalación del hogar. Consulte con su electricista para mayor información.
- Verifique que no exista peligro de que el cable de la unidad o un cable de prolongación sean accidentalmente arrancados o que se pueda tropezar con ellos mientras están en uso.

- Si se utiliza un cable prolongador debe ser el adecuado para el consumo eléctrico del aparato, porque lo contrario puede dar lugar a un calentamiento del mismo cable prolongador o del enchufe.
- Este aparato no es apropiado para su utilización comercial ni para utilizarse al aire libre.
- Nunca deje la unidad desatendida cuando se está utilizando.
- Los niños no pueden reconocer los peligros que implican la utilización incorrecta de los aparatos eléctricos, por lo tanto, no permita nunca que los niños utilicen aparatos domésticos sin supervisión.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso y también cuando se disponga a limpiarlo.
- **Atención!** El voltaje indicado persiste en cuanto el aparato esté conectado a la toma de corriente.
- Apague el aparato antes de desenchufarlo.
- No sostenga el aparato por el cable.

**INDICACIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD**

- Este aparato sólo es apto para utilizar con aceite o grasa líquida.
- No ponga a calentar el aparato si está vacío. Póngalo en marcha sólo después de haber llenado el recipiente de la freidora (9) con aceite o grasa.
- Tenga en cuenta las marcas de llenado **MIN/MAX** que se encuentran en el interior del recipiente (9). No vierta demasiado aceite o grasa en el recipiente de la freidora (9).
- **¡Peligro de quemaduras! Precaución, podría quemarse al manipular aceites o grasas u otros líquidos.** Esto podría ocurrir sobre todo al desplazar el aparato lleno. ¡Tenga cuidado con las salpicaduras de aceite y con el vapor!
- Para ello, asegúrese de que la cesta de la freidora (2) se encuentra correctamente colocada en el recipiente (9) y que la tapadera (1) está totalmente cerrada. ¡No utilice nunca el aparato con la tapadera (1) abierta!
- No coloque ningún material fácilmente inflamable cerca del aparato en funcionamiento.
- No deje nunca sin vigilancia el aparato en funcionamiento.
- En caso de que el aceite empiece a arder, cierre la tapadera (1) y desconecte inmediatamente el enchufe (7).
- Utilice sólo aceite de buena calidad. No mezcle diferentes tipos de aceite o de grasa.
- No utilice margarina o mantequilla; estos productos ya producen humo a baja temperatura.
- Ponga el aparato a enfriar, con el aceite o la grasa, en un lugar fuera del alcance de los niños.

**ANTES DE LA PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO**

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie el aparato como se describe en *Limpieza y cuidados*. Lave especialmente la cesta (2) y el recipiente (9) de la freidora. Seque cuidadosamente todas las piezas antes de utilizarlas.
- **Nota:** Al utilizar el aparato por primera vez, éste puede desprender humo o un ligero olor. Esto resulta completamente inofensivo y suele ser de corta duración. Procure mantener una buena ventilación.

**MANEJO**

- Abra la tapadera (1) con el asa (12) del aparato.
- Retire la cesta de la freidora (2) hacia arriba.
- Vierta en el recipiente de la freidora (9) un aceite adecuado. Le recomendamos que utilice un buen aceite vegetal. El nivel de aceite deberá llegar como mínimo, hasta la marca **MIN** situada en el interior del recipiente de la freidora (9). ¡No sobrepase la marca de **MAX**!
- **Precaución:** ¡Peligro de salpicaduras! Seque los alimentos húmedos antes de freírlos.
- Cierre la tapadera (1) con el asa (12) y desplace el regulador de temperatura (5) hasta la posición **OFF**.
- Conecte el enchufe (7) a una toma. En ese momento se encenderá el piloto luminoso **ON/OFF** (3).



- Ajuste el regulador de temperatura (5) a la temperatura necesaria. En ese momento se encenderá el piloto luminoso **HEATING** (4). El tiempo y la temperatura de freído dependen del tipo y del tamaño de los alimentos. Se recomienda que tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante. Las siguientes temperaturas se ofrecen a título indicativo:

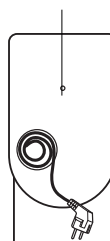
Alimento	Temperatura de freído	Tiempo de preparación
Aves	170 °C	12 – 15 Min.
Patatas fritas	180 °C	12 – 15 Min.
Pescado	160 °C	6 – 8 Min.
Cangrejos	180 °C	6 – 7 Min.
Setas	150 °C	5 – 7 Min.
Donuts	180 °C	5 – 6 Min.

- En ese momento el elemento calefactor (6) que se encuentra en el interior del recipiente de la freidora (9) empezará a calentar el aceite a la temperatura deseada. En cuanto el aparato haya alcanzado la temperatura regulada se apagará el piloto **HEATING** (4). A continuación podrá añadir los alimentos.
- Coloque los alimentos en la cesta de la freidora (2). No llene demasiado la cesta (2) ya que de lo contrario los alimentos que se encuentran encima no se freirán uniformemente.
- Abra la tapadera (1) con el asa (12) del aparato. Agarre la cesta de la freidora (2) por el asa (11) y vaya introduciéndola despacio, con los alimentos, en el recipiente (9). Tenga cuidado con las salpicaduras de grasa y la espuma que produce el aceite. La grasa no debe llegar al borde del aparato.
- Cierre la tapadera (1) con el asa (12) del aparato.
- Este aparato dispone de un termostato incorporado. Por ello el piloto de control **HEATING** (4) se encenderá y apagará alternativamente. Así se indica que el aparato se activa de vez en cuando para mantener una temperatura constante.
- Abra la tapadera (1) con el asa (12) del aparato. **¡Precaución! El vapor y las eventuales salpicaduras de grasa podrían arder.**
- Retire del recipiente (9) con el asa (11) la cesta de la freidora (2). Fije el soporte de la cesta al borde del recipiente de la freidora (9). Deje que escurra la grasa.
- Gire el regulador de temperatura (5) hasta la posición **OFF**. Desconecte el enchufe (7).
- A continuación retire los alimentos de la cesta (3).
- Deje que el aceite se enfríe completamente.

#### Protector de sobrecalentamiento

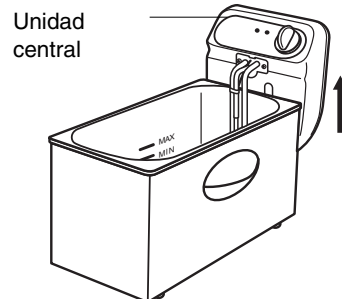
- La freidora está equipada con una función de seguridad. En caso de que la freidora no se ponga en marcha, compruebe que el protector de sobrecalentamiento se encuentra activado. Desconecte el enchufe de la toma y con un objeto puntiagudo pulse el botón **RESTART**.

Botón RESTART



#### LIMPIEZA Y CUIDADOS

- Lea primero atentamente las Indicaciones de seguridad.
- Antes de limpiar el aparato, espere a que su contenido se haya enfriado completamente.
- Limpie el aparato después de cada utilización, ya que los restos de alimentos pueden arder fácilmente y vuelven rancio con mayor rapidez el aceite o la grasa. Por lo menos, retire los restos de alimentos del aceite.
- Cambie regularmente el aceite.
- Para limpiar la unidad central retire hacia arriba los elementos calefactores.



- Limpie la unidad central y los calentadores de inmersión con un paño humedecido. **¡Precaución!** No sumerja en agua la unidad central ni los elementos calefactores.
- Para limpiar la carcasa y la tapadera (1) utilice un paño humedecido en agua y eventualmente con un poco de detergente.
- Lave el recipiente de la freidora (9) con agua y detergente, y a continuación aclárelo con agua caliente.
- Lave la cesta de la freidora (2) con agua caliente y un poco de detergente.
- No utilice ningún producto ni utensilio de limpieza abrasivo o punzante.
- No utilice nunca gasolina u otro disolvente para limpiar el aparato.

#### DATOS TÉCNICOS

Voltaje: 230V~ 50Hz

Potencia: 2000 W

#### INDICACIONES SOBRE EL MEDIO AMBIENTE



No deseche este producto en la basura doméstica una vez que se haya cumplido su vida de funcionamiento, deposítelo en un punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos. El símbolo que se encuentra en el producto, el manual de usuario o el embalaje, hacen referencia a este punto.

El plástico es reutilizable según esté indicado. Con la reutilización de productos de plástico reciclado u otra clase de reciclaje de aparatos viejos, está contribuyendo de forma importante a la conservación del medio ambiente.

Infórmese en su administración local sobre la entidad de eliminación de residuos competente.

#### GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Antes de la entrega, nuestros aparatos se someten a un estricto control de calidad.

En el caso de que, a pesar de una cuidadosa producción, se detecten daños, también como consecuencia del transporte, le agradeceremos que devuelva el aparato a nuestro representante. Además de los derechos de garantía que contempla la legislación, el comprador puede ejercer los siguientes derechos de garantía:

Para el aparato comprado ofrecemos una garantía de 2 años, a contar a partir de la fecha de compra. Durante este período, le subsanaremos sin cargo alguno por cualquier defecto que se detecte con posterioridad en el material o cualquier error de fabricación, mediante su reparación o sustitución.

Los defectos ocasionados por una manipulación incorrecta del aparato y los que se originen tras la intervención de otros reparadores o la incorporación de piezas que no corresponden al aparato no se incluyen en esta garantía.

elta GmbH  
Carl-Zeiss-Str. 8  
63322 Rödermark

Homologado



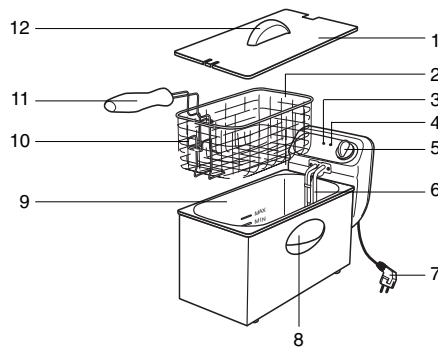
**MANUAL DE INSTRUÇÕES FT250 FRITADORA PROFISSIONAL EM AÇO INOXIDÁVEL**

Caro consumidor

Para evitar danos ou acidentes causados pelo uso inadequado, leia cuidadosamente este manual de instruções antes de operar o aparelho. Siga as instruções de segurança todas as vezes que utilizar o aparelho. Se este aparelho passar para as mãos de uma outra pessoa, certifique-se de que as instruções de funcionamento da ventoinha/aquecedor vão juntamente com o aparelho.

**ESTRUTURA**

1. Tampa
2. Cesto da fritadora
3. Luz de controlo **ON/OFF**
4. Luz de controlo **HEATING**
5. Regulador de temperatura
6. Elemento de aquecimento
7. Cabo com ficha
8. Pega
9. Reservatório da fritadora
10. Suporte do cesto da fritadora
11. Pega do Cesto da fritadora
12. Pega

**INFORMAÇÕES RELATIVAS À SEGURANÇA**

- A utilização incorrecta pode danificar o aparelho e causar ferimentos ao utilizador.
- O aparelho apenas pode ser utilizado para o seu fim previsto. Não será assumida qualquer responsabilidade por possíveis danos causados pelo uso incorrecto ou manuseamento impróprio.
- Antes de ligar o dispositivo a fonte de corrente, verificar que a corrente e a voltagem correspondam aquelas indicadas na chapa.
- Não colocar o aparelho ou a tomada em água ou outro líquido. Em caso que isso aconteça acidentalmente, desligar o aparelho imediatamente e fazer-lo examinar por pessoa qualificada antes de utilizá-lo novamente.
- **A não observância desta regra pode causar um choque elétrico fatal.**
- Não procurar abrir a caixa sozinho.
- Não coloque quaisquer objectos no interior da caixa.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas, sobre uma superfície húmida ou quando o próprio aparelho estiver molhado.
- Não toque na tomada com as mãos molhadas ou húmidas.
- Verificar o fio e a tomada regularmente para excluir possíveis danos. Se o fio ou a tomada estiverem prejudicados, terão que ser substituídos pelo fabricante ou por pessoa qualificada para excluir possíveis perigos.
- Não utilizar o aparelho no caso de cair ou ficar danificado de outro modo, ou ainda se o cabo ou a ficha estiverem danificados. No caso de avaria, levar o aparelho a uma oficina de reparações eléctricas para ser examinado e reparado se necessário.
- Nunca tente reparar o aparelho por si próprio. Poderá sofrer um choque eléctrico.
- Não deixar o cabo pendurado sobre arestas cortantes e mantê-lo afastado de objectos quentes e chamas vivas. Para retirar a ficha da tomada segurar sempre pela ficha.
- Para protecção adicional, é possível equipar a instalação eléctrica doméstica com um disjuntor de corte de corrente, com uma corrente de interrupção nominal não superior a 30mA. Aconselhe-se com o seu electricista.
- Certifique-se de que não há perigo de o cabo ou a extensão serem puxados ou de alguém tropeçar neles durante a utilização.

- Se for utilizado um cabo de extensão, terá de ser apropriado para o consumo de energia do aparelho; caso contrário, pode ocorrer um sobreaquecimento do cabo de extensão e/ou da ficha.
- Este aparelho não é adequado para uso comercial nem para utilização ao ar livre.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância quando em uso.
- As crianças não reconhecem os perigos associados ao uso incorrecto de aparelhos eléctricos. Por isso, nunca permita que as crianças utilizem electrodomésticos sem supervisão.
- Retirar sempre a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não está a ser usado e antes de ser limpo.
- **Atenção!** A voltagem nominal estará presente enquanto o aparelho estiver ligado a corrente.
- Desligue o aparelho antes de o desligar da tomada de electricidade.
- Não segurar o aparelho pelo cabo de alimentação.

**CONSELHOS DE SEGURANÇA ESPECIAIS**

- O aparelho destina-se apenas a uma utilização com óleo ou outras gorduras líquidas.
- Não aquecer o aparelho se este encontrar vazio. Este deve ser ligado apenas após ter enchido o reservatório da fritadora (9) com óleo ou gordura.
- Observe a marca de enchimento **MIN/MAX** existente no interior do reservatório da fritadora (9). Não encha o reservatório da fritadora (9) com demasiado óleo ou com óleo insuficiente.
- **Perigo de queimadura! Cuidado ao lidar com óleo, gordura ou outros líquidos quentes!** Tal aplica-se especialmente se o aparelho for transportado com esse tipo de conteúdo. Preste atenção aos salpicos de gordura e aos vapores!
- Verifique se o cesto da fritadora (2) está correctamente colocado no reservatório da fritadora (9) e se a tampa (1) está completamente fechada. O aparelho nunca deve ser colocado a funcionar com a tampa (1) aberta!
- Não devem existir materiais facilmente inflamáveis na proximidade deste aparelho em funcionamento.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Se o óleo começar a queimar, feche a tampa (1) e desligue imediatamente a ficha (7).
- Utilize apenas óleo de qualidade. Não misture diferentes óleos ou gorduras.
- Não utilize margarina ou manteiga. Estas libertam fumo mesmo a baixas temperaturas!
- Deixe arrefecer o aparelho – bem como o óleo ou gordura quentes – num local seguro e afastado das crianças.

**ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

- Retire todos os materiais de embalagem.
- Limpe o aparelho conforme descrito em *Limpeza e Cuidados*. Lave especialmente o cesto (2) e o reservatório da fritadora (9). Seque cuidadosamente todas as peças antes de nova utilização.
- **Nota:** Aquando da primeira utilização, o aparelho pode libertar ligeiramente algum fumo e odores, o que é normal e de curta duração. Certifique-se de que existe ventilação suficiente.

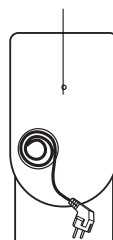
**UTILIZAÇÃO**

- Abra a tampa (1) do aparelho com a pega (12).
- Retire o cesto da fritadora (2) para cima.
- Encha o reservatório da fritadora (9) com um óleo alimentar adequado. Recomenda-se a utilização de um bom óleo de base vegetal. O óleo deve atingir pelo menos a marca **MIN** do interior do reservatório da fritadora (9). A marca **MAX** nunca deve ser excedida!
- **Cuidado: Perigo de salpicos!** Seque os alimentos húmidos antes de os fritar.
- Feche a tampa (1) com a pega (12) e rode o regulador de temperatura (5) para a posição **OFF**.
- Ligue a ficha (7) a uma tomada correspondente. A luz de controlo **ON/OFF** (3) acende-se.
- Regule o regulador de temperatura (5) para a temperatura necessária. A luz de controlo **HEATING** (4) acende-se. A duração da fritura e a temperatura necessária dependem do tipo e da qualidade dos alimentos. Por favor, observe as informações dos respectivos fabricantes de alimentos. As seguintes temperaturas são dadas a título indicativo:

Alimento	Temperatura de fritura	Tempo
Carne de aves	170 °C	12 – 15 Min.
Batatas Fritas	180 °C	12 – 15 Min.
Peixe	160 °C	6 – 8 Min.
Camarão	180 °C	6 – 7 Min.
Cogumelos	150 °C	5 – 7 Min.
Donuts	180 °C	5 – 6 Min.

- O elemento de aquecimento (6) no interior do reservatório da fritadora (9) começa agora a aquecer o óleo para a temperatura desejada. Logo que a temperatura seja atingida, a luz de controlo **HEATING** (4) acende-se. Os alimentos já podem ser fritos.
- Encha o cesto da fritadora (2) com os alimentos desejados. Não encha demasiado o cesto da fritadora (2). Os alimentos que forem colocados por cima não ficarão fritos conforme o desejado.
- Abra cuidadosamente a tampa (1) pela pega (12). Segure no cesto da fritadora (2) pela pega (11) e coloque-o, com os alimentos, lentamente no reservatório da fritadora (9). Cuidado com os salpicos de gordura! A gordura não deve transbordar.
- Feche a tampa (1) com a pega (12).
- O aparelho dispõe de um termómetro incorporado. A luz de controlo **HEATING** (4) pode acender e apagar alternadamente. Desta forma, é indicado que o aparelho aquece o óleo rapidamente para manter a temperatura constante.
- Abra cuidadosamente a tampa (1) com a pega (12). **Cuidado: Vapores quentes e eventuais salpicos de gordura podem provocar queimaduras!**
- Retire o cesto da fritadora (2), segurando-o pela pega (11), do reservatório da fritadora (9). Suspenda o suporte do cesto da fritadora (9) no rebordo do reservatório da fritadora. Deixe a gordura escorrer.
- Regule o regulador de temperatura (5) para a posição **OFF**. Desligue a ficha (7).
- Agora, os alimentos podem ser retirados do cesto da fritadora (3).
- Deixe o óleo arrefecer completamente.

Tecla RESTART



#### Protecção contra o sobreaquecimento

- A fritadora está equipada com uma protecção contra o sobreaquecimento. Se a fritadora não ligar, verifique se a protecção contra o sobreaquecimento está activada. Desligue a ficha (7) da tomada e prima a tecla **RESTART** com um objecto pontiagudo.

#### LIMPEZA E CUIDADOS

- Para este efeito, também deverão ser observados os conselhos de segurança.
- Deixe arrefecer completamente o aparelho e o seu conteúdo antes de iniciar a limpeza.
- O aparelho deve ser lavado após cada utilização, porque os restos de comida queimam facilmente e o óleo ou gordura ficam mais rapidamente rançosos. Devem ser retirados, pelo menos, os restos de comida que estejam no óleo.
- O óleo de fritar deve ser regularmente mudado.
- Para limpar, retire para cima a unidade de controlo e os elementos de aquecimento.
- Limpe a unidade de controlo e as varetas de aquecimento com um pano húmido. **Cuidado!** A unidade de controlo e os elementos de aquecimento não devem entrar em contacto com água.
- Limpe o invólucro exterior e a tampa (1) com um pano humedecido com água e um pouco de detergente suave.
- Lave o reservatório da fritadora (9) com água quente e detergente; a seguir, enxágue com água fria.



- O cesto da fritadora (2) pode ser lavado com água quente e detergente.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos ou utensílios afiados.
- Não utilize gasolina ou solventes na limpeza.

#### DADOS TÉCNICOS

Tensão de funcionamento: 230V~ 50Hz  
Consumo de corrente: 2000 Watt

#### CONSELHOS PARA PROTECÇÃO DO AMBIENTE



Este produto, no fim do seu período de vida útil, não deve ser depositado no lixo doméstico normal. Deverá ser, pelo contrário, depositado num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo no produto, as instruções de utilização e a embalagem chamam a atenção para esse facto.

As matérias-primas são reutilizáveis de acordo com as suas características. Com a reutilização, a utilização material ou outras formas de utilização de aparelhos velhos fazem com que dê um contributo valioso para a protecção do nosso ambiente.

Por favor, informe-se junto das autoridades locais sobre os centros de recolha competentes.

#### GARANTIA E SERVIÇO PÓS-VENDA

Antes da entrega os nossos aparelhos são submetidos a um severo controlo de qualidade. Se, apesar de todos os cuidados tanto no processo de produção como no transporte, o aparelho apresentar algum defeito, agradecemos o favor de o devolver ao vendedor. Independentemente de todos os direitos de garantia legais, o comprador tem os seguintes prorrogrativas em relação à garantia:

Para o aparelho adquirido, oferecemos uma garantia de 2 anos a começar no dia da aquisição. Durante este período eliminamos gratuitamente qualquer deficiência provadamente atribuível a defeitos de materiais ou de fabricação, quer por meio de reparação, quer por troca.

As deficiências provocadas por utilização inadequada do aparelho, por intervenção ou reparação por parte de terceiros ou pela montagem de peças estranhas não são cobertas pelo âmbito desta garantia.

elta GmbH  
Carl-Zeiss-Str. 8  
63322 Rödermark

Aprovada pela

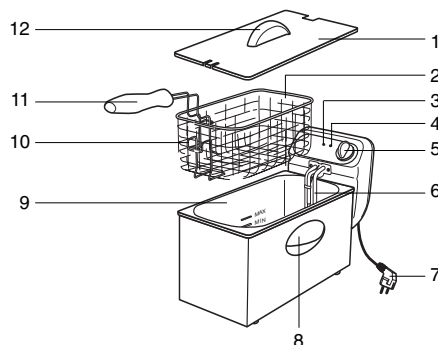
**INSTRUKCJA OBSŁUGI****FT250 PROFESJONALNA FRYTKARNIA ZE STALI NIERDZEWNEJ**

Szanowny Kliencie,

W celu uniknięcia niepożądanych uszkodzeń i wypadków, spowodowanych przez nieprawidłowe użycie urządzenia, należy przed uruchomieniem go uważnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi. Prosimy stosować ją zawsze i bez wyjątku. Przekazując urządzenie osobie trzeciej, należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.

**OPIS BUDOWY**

1. Pokrywa
2. Koszyk frytownicy
3. Lampka kontrolna **ON/OFF**
4. Lampka kontrolna **HEATING**
5. Regulator temperatury
6. Element grzejny
7. Przewód zasilający z wtyczką
8. Uchwyt
9. Pojemnik na tłuszcz
10. Zaczep koszyka frytownicy
11. Uchwyt koszyka frytownicy
12. Uchwyt

**WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA**

- Nieprawidłowa obsługa oraz nieodpowiednie obchodzenie się z urządzeniem mogą prowadzić do zakłóceń jego pracy i do obrażeń ciała użytkownika.
- Urządzenie może być używane jedynie do przewidzianego celu. W przypadku niezgodnego z przeznaczeniem użycia lub nieodpowiedniej obsługi nie będzie przejęta odpowiedzialność za powstałe szkody.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić, czy rodzaj prądu oraz napięcie sieciowe zgadza się z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie zanurzać urządzenia i wtyczki w wodzie lub innych płynach. Jeżeli jednak zdarzy się, że urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, a urządzenie przekazać przed ponownym użyciem do przeglądu przez fachowca.

**Istnieje niebezpieczeństwo zagrożenia życia przez porażenie prądem!**

- Nigdy nie otwierać samemu obudowy!
- W żadnym wypadku nie wprowadzać przedmiotów do wnętrza obudowy.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami, nie stawiać go na wilgotnym podłożu i nie używać go, jeżeli jest mokre.
- Nigdy nie chwytać wtyczki mokrymi rękami.
- Kontrolować regulację kabel zasilający i wtyczkę pod względem ewentualnych uszkodzeń. W przypadku uszkodzeń kabel zasilający i wtyczka muszą zostać wymienione przez producenta lub wykwalifikowanego fachowca w celu uniknięcia narażenia na niebezpieczeństwo.
- Nie używać urządzenia, jeżeli kabel zasilający i wtyczka wykazują uszkodzenia, urządzenie upadło na ziemię lub uszkodzone zostało uszkodzone w inny sposób. W takich przypadkach przekazać urządzenie do kontroli względnie naprawy w specjalistycznym warsztacie.
- Nie próbować nigdy naprawy samemu. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem!
- Nie zawieszать kabla sieciowego nad ostrymi kantami i trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartego płomienia. Odłączając kabel od gniazdka ciągnąć tylko za wtyczkę.

- Dodatkową ochronę zapewni montaż w instalacji domowej zabezpieczenia o znamionowym prądzie wyzwalającym nie większym jak 30 mA. Proszę zasięgnąć rady u instalatora urządzeń elektrycznych.
- kabel zasilający, jak i ewentualny przedłużacz tak ułożyć, żeby nie było możliwe niezamierzone pociągnięcie oraz potknięcie się o niego.
- Jeżeli używany jest przedłużacz, musi on posiadać odpowiednie parametry. W przeciwnym wypadku nastąpić może przegrzanie kabla i/lub wtyczki.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego i do stosowania na zewnątrz.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru w trakcie jego użytkowania.
- Dzieci mogą nie rozpoznać niebezpieczeństwa wynikającego z nieumiejętnego obchodzenia się urządzeniami elektrycznymi. Dlatego nigdy nie wolno pozwolić dzieciom obsługiwać urządzenia bez nadzoru.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, jeżeli urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem.
- **Uwaga!** Urządzenie jest pod napięciem dopóki podłączone jest ono gniazdka.
- Wylądzić urządzenie przed wyciągnięciem wtyczki z gniazdka.
- Nigdy nie przenosić urządzenia trzymając za kabel.

**SZCZEGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Do tego urządzenia należy wyłącznie stosować olej lub tłuszcz płynny.
- Nie rozgrzewać pustego urządzenia. Należy je włączyć dopiero po napełnieniu pojemnika frytownicy (9) tłuszczem.
- Należy przestrzegać oznaczeń napełniania **MIN/MAX** wewnątrz pojemnika frytownicy (9) Nie nalewać zbyt dużo lub zbyt mało tłuszczu do pojemnika frytownicy (9).
- **Niebezpieczeństwo poparzenia! Należy ostrożnie obchodzić się z rozgrzanym olejem, tłuszczem czy innymi cieczami!** Szczególnie dotyczy to przesuwania wypełnionego urządzenia. Uważać na rozpryskiwanie się gorącego oleju i parę!
- Uważać aby kosz frytownicy (2) był dobrze włożony do pojemnika frytownicy (9) i aby pokrywa (1) była dobrze zamknięta. Nigdy nie używać frytownicy z otwartą pokrywą (1)!
- Żadne łatwopalne materiały nie powinny się znajdować w pobliżu włączonego urządzenia.
- Nie używać urządzenia bez nadzoru.
- W przypadku zapalenia się oleju, zamknąć pokrywę (1) i niezwłocznie wyciągnąć wtyczkę (7) z gniazdka.
- Używać tylko tłuszczów dobrej jakości. Nie mieszać ze sobą różnego rodzaju olejów i tłuszczów.
- Nie używać margaryny ani masła; dym wytwarza się już przy niskiej temperaturze!
- Urządzenie, jak i gorący tłuszcz, odstawić w bezpieczne, niedostępne dla dzieci miejsce, aby całkowicie ostygł.

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

- Zdjąć wszelkie opakowania.
- Urządzenie oczyścić zgodnie ze wskazówkami *Czyszczenie i konserwacja*. Oczyścić szczególnie koszyk (2) i pojemnik frytownicy (9). Przed użyciem wszystkie części powinny być suche.
- **Uwaga:** Podczas pierwszego użycia, może wydzielać się lekki dym i zapach. Jest to zjawisko krótkotrwałe i bez znaczenia. Należy zwrócić uwagę na odpowiednie wentrowanie.

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

- Pokrywę (1) otworzyć trzymając za uchwyt (12).
- Koszyk frytownicy (2) wyjąć podnosząc do góry.
- Pojemnik frytownicy (9) napełnić olejem jadalnym. Polecamy używanie dobrego oleju roślinnego, odpornego na wysokie temperatury. Poziom oleju musi dochodzić co najmniej do oznaczenia **MIN** wewnątrz pojemnika (9). Nie powinien on jednak przekraczać oznaczenia **MAX!**
- **Uwaga: Niebezpieczeństwo rozpryskiwania!** Wilgotne produkty do frytowania powinny być uprzednio osuszone.

- Zamknąć pokrywę (1) trzymając za uchwyt (12) i nastawić regulator temperatury na pozycję **OFF**.
- Wtyczkę (7) podłączyć do gniazda sieciowego. Zapala się lampka kontrolna **ON/OFF** (3).
- Regulator temperatury (5) nastawić na żadaną temperaturę. Zapala się lampka kontrolna **HEATING** (4). Czas frytowania i wymagana temperatura zależą od rodzaju i właściwości produktów. Kierować się informacjami podawanymi przez producentów artykułów spożywczych.

Następujące temperatury podajemy jako orientacyjne:

Produkt do frytowania	Temperatura frytowania	Czas frytowania
Drób	170 °C	12 – 15 min.
Frytki	180 °C	12 – 15 min.
Ryba	160 °C	6 – 8 min.
Kraby	180 °C	6 – 7 min.
Grzyby	150 °C	5 – 7 min.
Pączki	180 °C	5 – 6 min.

- Element grzejny (6) wewnątrz pojemnika frytownicy (9) zaczyna podgrzewać olej do żądanej temperatury. Po osiągnięciu żądanej temperatury, lampka kontrolna **HEATING** (4) gaśnie. Można wtedy przystąpić do frytowania produktów.
- Do kosza frytownicy (2) włożyć odpowiednie produkty do frytowania. Nie przepelniać koszyka (2), ponieważ znajdujące się na górze produkty będą nierównomiernie upieczone.
- Pokrywę (1) otwierać ostrożnie, trzymając za uchwyt (12). Podnieść napelniony koszyk frytownicy (2) za uchwyt (11) i włożyć go powoli do pojemnika frytownicy (9). Uważać na rozpryskiwanie się tłuszczu i podnosząca się pianę. Tłuszcz nie powinien wylać się poza brzeg.
- Pokrywę (1) zamknąć trzymając za uchwyt (12).
- Urządzenie posiada wbudowany termostat. Z tego powodu w czasie frytowania zapala się i gaśnie lampka kontrolna **HEATING** (4). Oznacza to że urządzenie podgrzewa olej od czasu do czasu aby utrzymać stałą temperaturę.
- Pokrywę (1) otwierać ostrożnie, trzymając za uchwyt (12). **Uwaga: Gorąca para i ewentualnie pryskający tłuszcz mogą doprowadzić do poparzeń!**
- Za pomocą uchwytu (11) wyjąć koszyk frytownicy (2) z pojemnika (9). Za pomocą zaczepu zawiesić koszyk frytownicy na brzegu pojemnika (9). Odsączyć tłuszcz.
- Regulator temperatury (5) przekręcić na pozycję **OFF**. Wyciągnąć wtyczkę (7).
- Frytowane produkty można następnie wyjąć z koszyka frytownicy (3).
- Olej całkowicie ostudzić.

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

- Frytownica jest wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem. W przypadku niemożliwości włączenia frytownicy, sprawdzić czy funkcjonuje zabezpieczenie przed przegrzaniem. Wyciągnąć wtyczkę (7) z sieci i nacisnąć zaostrozonym przedmiotem przycisk **RESTART**.

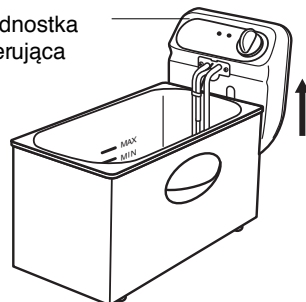
Przycisk  
RESTART



### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Bezwzględnie przestrzegać zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy całkowicie ostudzić urządzenie i jego zawartość.
- Urządzenie należy czyścić po każdym frytowaniu, ponieważ pozostałe resztki zaczynają się palić i tłuszcz szybciej jełczeje. Należy przynajmniej usunąć resztki znajdujące się w oleju.
- Olej do frytowania powinien być regularnie wymieniany.
- Do czyszczenia zdjąć od góry jednostkę sterującą z grzałkami.

Jednostka  
sterująca



- Oczyszczyć wilgotną ściereczką jednostkę sterującą i grzałki.
- **Uwaga!** Jednostki sterującej i grzałki nie należy zanurzać w wodzie.
- W celu czyszczenia obudowy i pokrywy (1) używać wilgotnej szmatki i ewentualnie płynu do zmywania naczyń.
- Pojemnik frytownicy (9) myć pod ciepłą wodą z płynem do zmywania naczyń, poczym spłukać zimną wodą.
- Koszyk frytownicy (2) można myć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do zmywania naczyń.
- Nie używać żadnych żrących środków czyszczących, ani żadnych drapiących przedmiotów.
- Do czyszczenia nie stosować nigdy benzyny ani rozpuszczalników.

### DANE TECHNICZNE

Napięcie: 230V~ 50Hz  
Moc pobierana : 2000 W.

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA



Po zakończeniu okresu trwałości produktu nie wolno wyrzucać do śmieci z gospodarstwa domowego. Powinien być on oddany do punktu zbiórki urządzeń elektronicznych i elektrycznych przeznaczonych do recyklingu. Wskazuje na to symbol na produkcie, w instrukcji obsługi lub opakowaniu.

Materiały nadają się do ponownego przetworzenia zgodnie z ich oznakowaniem. Dzięki ponownemu przetworzeniu, właściwej utylizacji lub innym formom wykorzystania starych urządzeń mają Państwo ważny wkład w ochronie naszego środowiska.

Proszę zapytać się w administracji gminnej o właściwe miejsce utylizacji

### GWARANCJA I ZAKŁADY USŁUGOWE

Wszystkie nasze wyroby są starannie testowane jakościowo przed przekazaniem na sprzedaż. W wypadku jednak uszkodzeń, spowodowanych transportem lub fabrycznych, należy urządzenie zwrócić do sklepu, w którym zostało kupione. Oprócz wszelkich praw gwarancyjnych producent zapewnia nabywcom:

Produkt ma 2-letnią gwarancję począwszy od dnia zakupu. W tym terminie, każde uszkodzenie na skutek fabrycznej wadliwości, lub wadliwości materiałów, usuwana będzie bezpłatnie poprzez wymianę urządzenia lub remont. Gwarancja nie dotyczy uszkodzeń spowodowanych nieprawidłową eksploatacją, nie przestrzeganiem instrukcji, nie dozwolonymi zmianami lub remontowaniem przez osobę nie uprawnioną.

elta GmbH  
Carl-Zeiss-Str. 8  
63322 Rödermark

Zatwierdzone





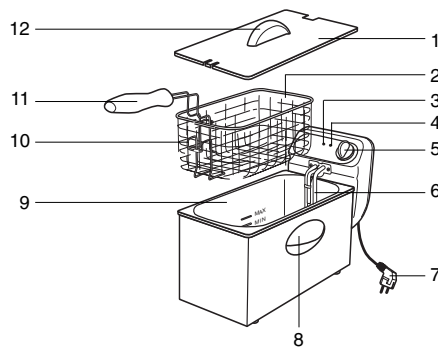
**GEBRUIKSAANWIJZING FT250 PROFESSIONELE EDELSTALEN FRITEUSE**

Beste Klant,

Om schade te voorkomen door verkeerd gebruik lees eerst de gebruiksaanwijzing goed door. Volg altijd de veiligheidsinstructies. Wanneer dit apparaat doorgegeven wordt aan een ander persoon zorg dan dat de gebruiksaanwijzing aanwezig is.

**OPBOUW**

1. Deksel
2. Frituurmand
3. Controlelamp **ON/OFF**
4. Controlelamp **HEATING**
5. Temperatuurregelaar
6. Verwarmingselement
7. Stroomsnoer met stroomstekker
8. Greep
9. Frituurreservoir
10. Houder frituurmand
11. Greep voor frituurmand
12. Greep

**VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

- Een verkeerd gebruik of een onjuiste behandeling kan tot storingen van het apparaat en verwondingen bij de gebruiker leiden.
- Het apparaat mag enkel voor de voorziene doeleinden gebruikt worden. Bij een onjuist gebruik, of bij een verkeerde hantering wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard.
- Gelieve voor de aansluiting op het net te controleren of het stroomtype en de netspanning overeenkomen met de desbetreffende gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat en de netstekker niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen. Als het apparaat toch ooit in het water terechtkomt, onmiddellijk de stekker uittrekken en het apparaat bij een vakman laten controleren alvorens het opnieuw te gebruiken.
- **Anders bestaat levensgevaar wegens het risico van een elektrische schok.**
- Probeer nooit zelf om de behuizing te openen!
- Steek niet met voorwerpen in de binnenkant van de behuizing.
- Gebruik het apparaat niet als u natte handen heeft, op een vochtige vloer of als het apparaat nat is.
- De netstekker nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- De netkabel en de netstekker regelmatig op eventuele beschadigingen controleren. Bij beschadigingen moeten de netkabel en de netstekker door een hersteller, resp. een bevoegde technische dienst vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Het apparaat niet in gebruik nemen als de netkabel of de netstekker schade vertonen, of als op het apparaat op de grond gevallen is, of op een andere manier beschadigd werd. In dergelijke gevallen moet het apparaat ter controle en eventuele herstelling naar een bevoegde technische dienst gebracht worden.
- Probeer nooit om het apparaat zelf te herstellen. U zou het gevaar lopen een elektrische schok te krijgen!
- De netkabel niet over scherpe kanten laten hangen en uit de buurt houden van verhitte voorwerpen en open vlammen. Trek de kabel enkel aan de stekker uit het stopcontact.
- De inbouw van een verliesstroomschakelaar met een nominale afvalstroom van niet meer dan 30 mA in de huisinstallatie biedt een bijkomende bescherming. Vraag raad aan uw elektro-installateur.

- Leg de kabel en de eventueel benodigde verlengkabel zodanig dat men er niet ongewild aan kan trekken of erover kan vallen.
- Als een verlengkabel gebruikt wordt, moet deze voor het overeenkomstig vermogen geschikt zijn. Anders kan het tot een oververhitting van de kabel en/of stekker komen.
- Dit apparaat is noch voor commercieel gebruik, noch voor gebruik in openlucht geschikt.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbewaakt achter.
- Kinderen kunnen de gevaren die in de verkeerde omgang met elektro-toestellen schuilen niet herkennen. Laat elektrische huishoudelijke apparatuur daarom nooit zonder toezicht door kinderen gebruiken.
- Trek de netstekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voor elke reiniging.
- **Opgelet!** Het apparaat staat onder stroom zolang het op het stroomnet aangesloten is.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden voor de doeleinden waarvoor het voorzien is.
- Er mogen enkel onderdelen van de fabrikant of van zijn plaatselijke verdeler gebruikt worden.
- Het apparaat nooit aan het netsnoer dragen.

**BIJZONDERE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

- Het apparaat is enkel geschikt voor het gebruik van olie of vloeibaar vet.
- Het apparaat niet in lege toestand opwarmen. Het mag pas ingeschakeld worden nadat olie of vet in het frituurreservoir (9) gevuld werd.
- Let op de **MIN/MAX** vulmarkeringen aan de binnenkant van het frituurreservoir (9). Niet teveel of te weinig olie of vet in het frituurreservoir (9) doen.
- **Gevaar voor brandwonden! Wees bijzonder voorzichtig in de omgang met hete oliën, vetten of andere vloeistoffen!** Dit geldt vooral als het apparaat met een dergelijke inhoud verschoven wordt. Let op voor oliespatten en hete dampen!
- Let erop dat de frituurmand (2) correct in het frituurreservoir (9) gezet wordt en dat het deksel (1) volledig gesloten is. Het apparaat nooit met een open deksel (1) gebruiken!
- Er mogen zich geen licht brandbare materialen in de buurt van het in gebruik genomen apparaat bevinden.
- Het apparaat nooit zonder toezicht laten werken.
- Als de olie zou beginnen branden, het deksel (1) sluiten en onmiddellijk de stroomstekker (7) uittrekken.
- Gebruik enkel olie van goede kwaliteit. Verschillende oliën of vetten niet met elkaar mengen.
- Gelieve geen margarine of boter te gebruiken; dan ontstaat reeds rookvorming op lage temperatuur!
- Het apparaat samen met de hete oliën en vetten volledig laten afkoelen op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen!

**VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNEMING**

- Alle verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Het apparaat reinigen zoals beschreven onder *Reiniging en onderhoud*. Maak vooral de frituurmand (2) en het frituurreservoir (9) schoon. Alle delen voor het gebruik zorgvuldig afdrogen.
- **Opmerking:** Bij het eerste gebruik kan een lichte reuk- of rookvorming ontstaan. Dit is evenwel ongevaarlijk en slechts van korte duur. Zorg voor een voldoende verluchting.

**BEDIENING**

- Het deksel (1) met de greep (12) van het apparaat openen.
- De frituurmand (2) langs de bovenkant uitnemen.
- Vul het frituurreservoir (9) nu met olie die geschikt is voor levensmiddelen. We raden aan olie van goede kwaliteit te gebruiken die gemaakt is op plantaardige basis. De olie moet minstens tot aan de **MIN**-markering aan de binnenkant van het frituurreservoir (9) gevuld worden. De **MAX**-markering mag evenwel niet overschreden worden!



- **Voorzichtig: Gevaar voor spatten!** Vochtig frituurgoed drogen voor het gefrituurd wordt.
- Het deksel (1) met de greep (12) sluiten en de temperatuurregelaar (5) in de stand **OFF** draaien
- De stroomstekker (7) in een geschikt stopcontact steken. De controlelamp **ON/OFF** (3) licht op.
- De temperatuurregelaar (5) op de gewenste temperatuur instellen. De controlelamp **HEATING** (4) licht op. De frituurduur en de nodige temperatuur zijn afhankelijk van de soort en de toestand van wat u wilt frituren. Gelieve op de informatie te letten die de fabrikant van de betrokken voedingsmiddelen op de verpakking heeft vermeld. De volgende temperaturen zijn richtwaarden:

Frituurgoed	Frituurtemperatuur	Gaartijd
Gevogelte	170 °C	12 - 15 min.
Frietten	180 °C	12 - 15 min.
Vis	160 °C	6 - 8 Min.
Krabben	180 °C	6 - 7 Min.
Paddestoelen	150 °C	5 - 7 Min.
Donuts	180 °C	5 - 6 Min.

- Het verwarmingselement (6) aan de binnenkant van het frituurreservoir (9) begint nu de olie tot de gewenste temperatuur op te warmen. Zodra deze temperatuur bereikt is, dooft de controlelamp **HEATING** (4). De levensmiddelen kunnen nu gefrituurd worden.
- De frituurmand (2) met het te frituren goed vullen. Gelieve de frituurmand (2) niet te vol te doen, anders wordt het frituurgoed dat bovenaan ligt niet naar wens gefrituurd.
- Het deksel (1) met de greep (12) voorzichtig openen. De frituurmand (2) aan de greep (11) vastnemen en met de levensmiddelen in het frituurreservoir (9) zetten. Let op voor oliespatten en opklimmend schuim! Er mag geen vet over de rand geraken.
- Het deksel (1) met de greep (12) sluiten.
- Het apparaat beschikt over een ingebouwde thermostaat. Het kan dus zijn dat de controlelamp **HEATING** (4) tussendoor even oplicht en daarna terug dooft. Daarmee wordt aangegeven dat het apparaat de olie opnieuw kortstondig verwarmt om de temperatuur constant te houden.
- Het deksel (1) met de greep (12) van het apparaat openen. **Voorzichtig: Hete dampen en eventueel spattend vet kunnen brandwonden veroorzaken!**
- De frituurmand (2) aan de greep (11) uit het frituurreservoir (9) tillen. De houder van de frituurmand aan de rand van het frituurreservoir (9) hangen. Het vet laten uitdruipen.
- De temperatuurregelaar (5) op de **OFF**-stand draaien. De stroomstekker (7) uittrekken.
- Het frituurgoed kan nu uit de frituurmand (3) gehaald worden.
- De olie volledig laten afkoelen.

#### Oververhittingbeveiliging

- De friteuze is van een oververhittingbeveiliging voorzien. Als de friteuze niet ingeschakeld kan worden, controleer dan of de oververhittingbeveiliging aangesprongen is. De stroomstekker (7) uit het stopcontact trekken en met een spits voorwerp op de **RESTART**-toets drukken.

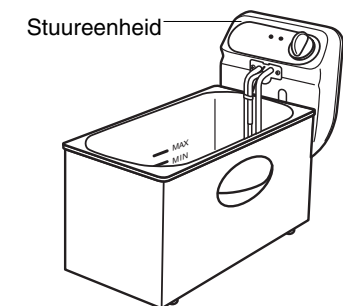
#### REINIGING EN ONDERHOUD

- Let hierbij ook zeker op de veiligheidsinstructies.
- Het apparaat en zijn inhoud volledig laten afkoelen voordat u met de reiniging ervan begint.
- Het apparaat moet na elke frituurbeurt gereinigd worden, aangezien etensresten gemakkelijk beginnen te branden en oliën of vetten daardoor sneller ranzig worden. Verwijder minstens de in de olie achtergebleven etensresten.
- De olie moet regelmatig ververs worden.
- Voor het reinigen de stuur-eenheid met de verwarmingselementen naar boven verwijderen.
- De stuur-eenheid en de verwarmingsstaven met een vochtig gemaakte doek reinigen. **Opgelet!** De stuur-eenheid en de verwarmingselementen mogen niet in water ondergedompeld worden.

RESTART-toets



- Voor de reiniging van de buitenbehuizing en het deksel (1) een met water bevochtigde doek en eventueel een zacht reinigingsmiddel gebruiken.
- Het frituurreservoir (9) met warm water en wat spoelmiddel reinigen en vervolgens met koud water uitspoelen.
- De frituurmand (2) mag met warm water en wat spoelmiddel, maar ook in de vaatwasmachine, gereinigd worden.
- Geen schurende of harde reinigingsmiddelen gebruiken.
- Voor de reiniging mag in geen geval benzine of een oplosmiddel gebruikt worden.



#### TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 230V~ 50Hz  
 Vermogensopname: 2000 Watt

#### AANWIJZINGEN INZAKE DE MILIEUBESCHERMING



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet samen met het normale huishoudelijke afval verwijderd worden, maar moet afgegeven worden op een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Het symbool op het product, in de gebruiksaanwijzing of op de verpakking maakt u daarop attent.

De werkstoffen zijn volgens hun kenmerking herbruikbaar. Met het hergebruik, de stoffelijke verwerking of andere vormen van recycling van oude apparaten levert u een belangrijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

Gelieve bij het gemeentebestuur informatie te vragen over het bevoegde verzamelpunt.

#### GARANTIE EN KLANTDIENST

Alvorens onze apparaten de fabriek verlaten, worden ze aan een strenge kwaliteitscontrole onderworpen. Indien niettegenstaande alle zorg tijdens de productie of tijdens het transport schade ontstaan zou zijn, verzoeken wij u het apparaat terug te brengen naar uw verdeler. Naast de wettelijke waarborg heeft de koper naar keuze recht op de volgende waarborgprestaties: Wij bieden op het gekocht apparaat 2 jaar waarborg die op de dag van de verkoop begint te lopen. Binnen deze periode verhelpen we kosteloos alle defecten die toe te schrijven zijn aan materiaal- of fabricagefouten, hetzij door herstelling, hetzij door omruiling. Defecten die ontstaan zijn door een onjuist gebruik en door fouten die door ingrepen en herstellingen van derden, of door de montage van vreemde onderdelen ontstaan zijn, vallen niet onder deze garantie.

elta GmbH  
 Carl-Zeiss-Str. 8  
 63322 Rödermark

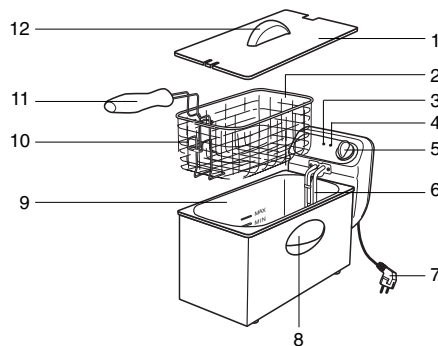
Conform 

## NÁVOD K POUŽITÍ FT250 PROFI – FRITOVACÍ HRNEC Z UŠLECHTILÉ OCELI

Milá zákaznice, milý zákazníku, přečtěte si prosím pozorně návod k použití předtím, než přístroj připojíte do sítě, abyste se vyvarovali škod kvůli nesprávnému použití. Obzvláště dbejte bezpečnostních upozornění. Pokud budete tento přístroj předávat třetím osobám, musíte předat také tento návod k použití.

### SLOŽENÍ

1. Kryt
2. Fritovací koš
3. Kontrolka **ON/OFF**
4. Kontrolka **HEATING**
5. Termostat
6. Topné těleso
7. Síťový kabel se síťovou zástrčkou
8. Držadlo
9. Fritovací nádoba
10. Držák fritovacího koše
11. Držadlo pro fritovací koš
12. Držadlo



### BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Nesprávná obsluha a neodborné zacházení může vést k poruchám přístroje a zranění uživatele.
- Přístroj smí být používán pouze k určenému účelu. Při použití k jinému než k určenému účelu nebo při nesprávném zacházení nemůže být převzata záruka za případné škody, které se vyskytnou.
- Před připojením do sítě prověřte, zda druh proudu a síťové napětí odpovídají údajům na typovém štítku na přístroji.
- Přístroj a síťová zástrčka se nesmějí ponořovat do vody nebo jiných tekutin. Pokud by přesto přístroj spadl do vody, síťovou zástrčku ihned vytáhněte a přístroj nechte před dalším použitím překontrolovat u odborníka. **Vzniká smrtelné nebezpečí kvůli elektrické ráně!**
- Nikdy sami nezkoušejte skříň otevírat!
- Nezavádějte žádné předměty dovnitř do skříně.
- Nepoužívejte přístroj, máte-li mokré ruce, na vlhkém podkladu, nebo je-li mokrá.
- Síťové zástrčky se nikdy nedotýkejte mokřima ani vlhkými rukama.
- Kontrolujte pravidelně síťový kabel a síťovou zástrčku kvůli případným poškozením. Dojde-li k poškození, musí být síťový kabel a síťová zástrčka vyměněny výrobcem, popř. kvalifikovaným pracovníkem, aby se zabránilo ohrožení.
- Přístroj neuvádějte do provozu, vykazuje-li síťový kabel nebo síťová zástrčka vady, nebo pokud přístroj upadl na zem, nebo byl jinak poškozen. V takových případech přístroj přineste k překontrolování a popř. opravě do specializované opravny.
- Nikdy nezkoušejte přístroj sami opravovat. Vzniká nebezpečí elektrické rány!
- Síťový kabel nenechávejte viset přes ostré hrany a nenechávejte jej v blízkosti horkých předmětů a otevřeného ohně. Ze zásuvky ho vytažte pouze za zástrčku.
- Dodatečnou ochranu zajišťuje zabudování ochranného zařízení při nedostatečném proudu se jmenovitým vybavovacím proudem s více než 30 mA ve vnitřní instalaci. Poradte se se svým elektrikářem.
- Kabel a také popř. potřebný prodlužovací kabel položte tak, aby nebylo možné jej neúmyslně vytáhnout, popř. zakopnout o něj.
- Je-li používán prodlužovací kabel, musí být tento vhodný pro odpovídající výkon, jinak dojde k přehřátí kabelu a/nebo zástrčky.
- Tento přístroj není vhodný ani pro průmyslové použití ani pro použití v přírodě.
- Během používání přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.

- Děti nemohou rozpoznat nebezpečí, která vznikají neodborným zacházením s elektrospotřebiči. Proto nikdy nenechávejte děti bez dozoru používat domácí spotřebiče.
- **Pozor!** Přístroj je pod proudem do té doby, dokud je připojen do elektrické sítě.
- Před vytazením síťové zástrčky přístroj vypněte.
- Přístroj nikdy nenoste za jeho síťový kabel.

### ZVLÁŠTNÍ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Přístroj je vhodný pouze pro používání oleje nebo tekutého tuku.
- Přístroj nezahřívajte v prázdném stavu. Může být zapnut teprve tehdy, když byla fritovací nádoba (9) naplněna olejem nebo tukem.
- Respektujte plnicí značky **MIN/MAX** uvnitř fritovací nádoby (9). Nenalévejte příliš mnoho, popř. příliš málo oleje nebo tuku do fritovací nádoby (9).
- **Nebezpečí popálení! Pozor při zacházení s horkými oleji, tuky nebo jinými tekutinami!** To platí obzvláště tehdy, když přístroj s těmito obsahy posunujete. Dejte pozor na stříkání oleje a na páry!
- Dbejte na správné uložení fritovacího koše (2) do fritovací nádoby (9) a na úplné uzavření krytu (1). Přístroj nikdy neprovozujte s otevřeným krytem (1)!
- V blízkosti přístroje uvedeného do provozu se nesmějí nacházet žádné snadno hořlavé materiály.
- Přístroj nikdy neprovozujte bez dozoru.
- Začne-li olej hořet, uzavřete kryt (1) a ihned vytáhněte síťovou zástrčku (7).
- Používejte pouze kvalitní oleje. Různé oleje, popř. tuky spolu nemíchejte.
- Nepoužívejte margarín ani máslo; ke tvoření kouře dochází už při nízké teplotě!
- Přístroj, jakož i oleje a tuky nechte vychladnout na bezpečném místě, které není přístupné dětem.

### PŘED PRVNÍM UVEDENÍM DO PROVOZU

- Odstraňte veškeré obalové materiály.
- Přístroj očistěte tak, jak je popsáno v kapitole *Čištění a údržba*. Především vyčistěte fritovací koš (2) a fritovací nádobu (9). Všechny díly před použitím pečlivě osušte.
- **Upozornění:** při prvním použití může dojít ke tvoření mírného zápachu a kouře. To však není na závadu a trvá pouze krátkou dobu. Dbejte na dostatečné větrání.

### OBSLUHA

- Otevřete kryt (1) pomocí držadla (12) přístroje.
- Vyjměte fritovací koš (2) nahoru.
- Naplňte fritovací nádobu (9) vhodným potravinářským olejem. Doporučujeme používat dobrý teplu odolný olej, vyrobený na rostlinné bázi. Olej musí sahat alespoň po značku **MIN** uvnitř fritovací nádoby (9). Značka **MAX** ovšem nesmí být přesazena!
- **Pozor: nebezpečí postříkání!** Vlhké potraviny před fritováním osušte.
- Uzavřete kryt (1) pomocí držadla (12) a otočte termostatem (5) do polohy **OFF**.
- Zapojte síťovou zástrčku (7) do vhodné zásuvky. Kontrolka **ON/OFF** (3) se rozsvítí.
- Nastavte termostat (5) na požadovanou teplotu. Kontrolka **HEATING** (4) se rozsvítí. Doba fritování a požadovaná teplota jsou závislé na druhu a povaze fritovaných potravin. Dbejte prosím informací příslušného výrobce potravin. Následující teploty jsou orientačními hodnotami:

Fritovaná potravina	Fritovací teplota	Doba úpravy
Drůbež	170 °C	12 – 15 min.
Hranolky	180 °C	12 – 15 min.
Ryby	160 °C	6 – 8 min.
Krabi	180 °C	6 – 7 min.
Houby	150 °C	5 – 7 min.
Koblihy	180 °C	5 – 6 min.

- Topné těleso (6) uvnitř fritovací nádoby (9) začíná nyní ohřívat olej na požadovanou teplotu. Jakmile je tato teplota dosažena, kontrolka **HEATING** (4) zhasne. Potraviny se nyní mohou fritovat.
- Fritovací koš (2) naplňte požadovanou potravinou k fritování. Fritovací koš (2) nepřepĺnujte, jinak se potraviny, které leží nahoře, nefritují tak, jak si přejete.
- Opatrně otevřete kryt (1) pomocí držadla (12). Fritovací koš (2) uchopíte za držadlo (11) a pomalu jej vkládejte s potravinami do fritovací nádoby (9). Dejte pozor na stříkání tuku a stoupající páru. Přes okraj se nesmí žádný tuk dostat.
- Uzavřete kryt (1) pomocí držadla (12).
- Přístroj má zabudovaný termostat. Kontrolka **HEATING** (4) se mezitím tudíž rozsvěcuje a znovu zhasíná. Tím se zobrazuje, že přístroj krátkodobě ohřívá olej, aby byla zachována konstantní teplota.
- Opatrně otevřete kryt (1) pomocí držadla (12). **Pozor: horké páry a popřípadě stříkající tuk mohou způsobit popáleniny!**
- Zdvihněte fritovací koš (2) pomocí držadla (11) z fritovací nádoby (9). Zavěste držák fritovacího koše za okraj fritovací nádoby (9). Tuk nechte odkapat.
- Otočte termostatem (5) do polohy **OFF**. Vytáhněte síťovou zástrčku (7).
- Fritovaná potravina nyní může být vyjmuta z fritovacího koše (3).
- Olej nechte zcela vychladnout.

tlačítko  
RESTART



### Ochrana proti přehřátí

- Fritovací hmeč je vybaven ochranou proti přehřátí. Pokud fritovací hmeč nelze zapnout, zkontrolujte, zda byla aktivována ochrana proti přehřátí. Vytáhněte síťovou zástrčku (7) ze zásuvky a stiskněte ostrým předmětem tlačítko **RESTART**.

### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- I při tom bezpodmínečně dodržujte bezpečnostní předpisy.
- Přístroj a jeho obsah nechte zcela vychladnout předtím, než začnete s čištěním.
- Přístroj by se měl vyčistit po každém fritování, protože zbytky jídla se mohou snadno připálit a oleje, popř. tuky kvůli tomu rychleji žluknou. Při nejmenším by měly být odstraněny zbytky jídla, které zůstaly v oleji.
- Olej by měl být pravidelně obnovován.
- K čištění vyjměte ovládací jednotku s topnými tělesy nahoru.
- Ovládací jednotka a topné tyče očistěte vlhkým hadříkem. **Pozor!** Ovládací jednotka a topné tyče nesmějí být ponořovány do vody.
- K čištění vnější skříně a krytu (1) používejte hadřík navlhčený vodou a popř. trochu šetrného čistícího prostředku.
- Vyčistěte fritovací nádobu (9) horkou vodou a mycím prostředkem; poté vypláchněte studenou vodou.
- Fritovací koš (2) můžete čistit horkou vodou a mycím prostředkem.
- Nepoužívejte žádné brusné čistící prostředky ani tvrdé čistící potřeby.
- K čištění nepoužívejte v žádném případě benzín nebo rozpouštědla.



### TECHNICKÉ ÚDAJE

Provozní napětí: 230V~ 50Hz  
Příkon: 2000 wattů

### UPOZORNĚNÍ K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Tento výrobek se nesmí po ukončení své životnosti likvidovat s normálním domovním odpadem, ale musí být odevzdán na sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických přístrojů. Symbol na výrobku, návodu k použití či obalu na to upozorňuje.

Materiály jsou recyklovatelné podle svých označení. Recyklací, využitím materiálů nebo jinou formou zúžitkování starých přístrojů důležitým způsobem přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

Zeptejte se prosím obecní správy na příslušné likvidační místo.

### ZÁRUKA A ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Před expedicí jsou naše přístroje podrobeny přísné kontrole kvality. Pokud by se i přes všechnu péči při výrobě nebo přepravě objevila závada, prosíme vás, abyste přístroj přinesli zpět ke svému prodejci. Kromě zákonných nároků na záruční plnění má kupující následující nárok na záruku dle své volby:

Na prodáváný přístroj poskytujeme 2 roky záruky, začínající dnem prodeje. V tomto období odstraňujeme zdarma všechny nedostatky, které se prokazatelně vztahují na vady materiálu nebo výrobní vady, a to buď opravou nebo výměnou.

Na závady v důsledku nesprávného zacházení s přístrojem a vady, které vznikly kvůli zásahům a opravám třetích osob, nebo montáží cizích dílů, se tato záruka nevztahuje.

elta GmbH  
Carl-Zeiss-Str. 8  
63322 Rödermark

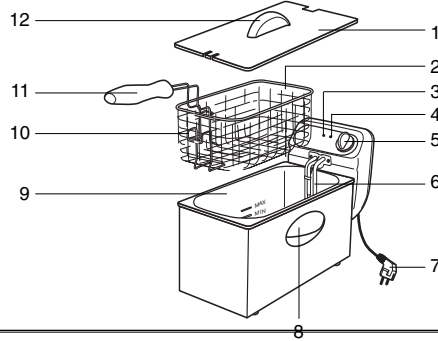


Sayın Müşterimiz;

Lütfen, yanlış kullanımdan doğacak hasarları önlemek için, aygıtı şehir şebekesine bağlamadan önce, tüm "Kullanım Talimatname"sini dikkatlice okuyunuz. Lütfen, güvenlik bilgilerine azami dikkat gösteriniz. Eğer aleti, 3. kişilerin kullanımına vererseniz, "Kullanım Talimatname"sini de o kişiye veriniz.

### YAPI

1. Kapak
2. Kızartma sepeti
3. Kontrol ışığı **ON/OFF**
4. Kontrol ışığı **HEATING**
5. Sıcaklık ayarını
6. Isıtma demiri
7. Elektrik fişi ve kablosu
8. Kol
9. Kızartma sepeti
10. Kızartma kabı kancaları
11. Kızartma kabın kolu
12. Kol



### GUVENLIK BİLGİSİ

- Yanlış veya hatalı kullanım alete zarar verebilir yada kullanıcının yaralanmasına yol açabilir.
- Aleti, kullanım amacı dışında kullanmayınız. Yanlış veya hatalı kullanımdan doğacak olası hasarlardan sorumluluk alınmaz.
- Aleti, prize takmadan önce, aletin gereksindiği ve şebekenizin voltaj uyumunu kontrol edin.
- Aleti, prize takılı olduğu halde, su veya başka bir sıvının içine koymayın. Kazara aletin suyun içine düşmesi durumunda, derhal prizden çekin ve bir uzmana kontrol ettirmeden bir daha kullanmayın. Dikkatsizlik ölümcül elektrik şokuna sebep olabilir.
- Aletin iç bölümlerini koruyan kapağı açmaya çalışmayınız.
- Aletin iç bölümlerini koruyan kapağın içine yabancı cisim atmayınız.
- Aleti, ıslak elle, ıslak zeminde ya da aletin kendisi ıslakken kullanmayınız.
- Islak ve nemli elle alete dokunmayınız.
- Fiş ve kabloyu olası bir hasara karşı sıklıkla kontrol ediniz. Eğer fiş veya kablo hasar görmüş ise, üreticiden yada bir uzmandan yardım isteyerek yenisi ile değiştiriniz.
- Düşürme sonucu, aletin kendisi yada fiş veya kablo hasar görmüş ise kullanmayınız. Hasar durumunda aleti, bir elektrikçiye götürerek kontrol ettiriniz, eğer gerekliyse tamir ettiriniz.
- Aleti kendiniz tamir etmeye çalışmayınız. Elektrik şokuna maruz kalabilirsiniz.
- Aletin kablosunu keskin kenarı olan eşyalardan, sıcak objelerden ve çıplak ateşten uzak tutunuz. Fişi prizden çekerken, plastik korumalı fiş soketini kullanınız.
- Daha fazla koruma için; evizin elektrik tesisatında devre kesici kullanın. Bunun için bir elektrikçiye danışın.
- Alet kullanımdayken, kablo ve ya uzatma kablosunun kazara yerinden çıkmayacağından veya birinin ona takılmayacağından emin olun.
- Uzatma kablosu, aletinizin güç tüketim değerleriyle uyumlu olmalıdır, aksi takdirde kablolarda yada prizde aşırı ısınma olabilir.
- Bu alet ticari kullanıma ya da açık hava kullanımına uygun değildir.
- Alet kullanımdayken, refakatsiz bırakmayın.
- Çocuklar, elektrikli aletlerin yanlış kullanımından doğacak zararları anlayamazlar. Bu yüzden sizin denetimizin olmaksızın bu aletleri kullanmalarına izin vermeyin.
- Aleti kullanmadığınız zamanlarda fişten çekiniz ve her defasında temizleyiniz.
- Tehlike! Alet kullanımda değil ama prize takılıken içinde düşük miktarda voltaj barındırmaktadır.

- Aleti prizden çekmeden önce, kapatınız.
- Aleti kablosundan tutarak taşımayınız.

### ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

- Bu cihaz sadece sıvı yağların kullanımı için üretilmiştir.
- Cihazı boş iken ısıtmayınız. Sadece yağ ile fritöz kabı (9) dolu iken cihazı çalıştırın.
- Cihazın içinde Fritöz kabında (9) bulunan doldurma seviyelerine **MIN/MAX** dikkat ediniz. Çok fazla veya çok az yağı fritöz kabına (9) doldurmayınız.
- **Yanma tehlikesi! Sıcak sıvı yağlarla iş yaparken çok dikkatli olunması gerekmektedir!** En çok da cihaz dolu iken hareket ettirirseniz! Sıçrayan yağlara ve buharlara dikkat ediniz!
- Kızartma sepetinin (2) kızartma kabına (9) iyi oturduğundan emin olunuz ve kapağın (1) tamamen kapalı olduğunu kontrol ediniz. Cihazı kesinlikle açık kapakla çalıştırmayınız.
- Cihazın yakınlarında çabuk yanabilen maddeler bulunmaması gerekmektedir.
- Cihazın çalışma esnasında başında durun.
- Yağ yanmaya başlarsa kapağı (1) hemen kapatın ve elektrik fişini (7) çekiniz.
- Sadece kaliteli yağlar kullanın ve yağları birbirleriyle karıştırmayınız.
- Margarin veya tereyağı kullanmayınız alt derece sıcaklıklarda bile duman oluşur.
- Cihazı ve sıcak yağları çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayınız ve soğumasını bekleyiniz.

### İLK KULLANIMDAN EVVEL

- Tüm ambalajları çıkartınız.
- Cihazı *Temizlik ve bakımda* anlatıldığı gibi temizleyiniz. En çok da kızartma sepetini (2) ve kızartma kabını (9) temizleyiniz. Tüm parçaları kullanımdan evvel iyice kurulaştırınız.
- **Uyarı:** İlk kullanımda hafif koku veya duman oluşabilir. Bu önemli değildir ve kısa sürer. İyi havalandırmaya dikkat ediniz.

### KULLANIM

- Kapağı (1) kol dan (12) tutarak açınız.
- Kızartma kabını yukarı (2) doğru çıkartın.
- Kızartma kabına (9) uygun yağı doldurun. Bizim tavsiyemiz iyi kalitede sıcaklığa dayanıklı bitkisel bir yağı kullanmanız. Yağ en azından **MIN** işaretine kadar kızartma kabına doldurulması (9) gerekmektedir. **MAX** işaretinden daha fazla yağ doldurmayınız!
- **Dikkat: Sıçrama tehlikesi!** Islak besinleri kurulaştırın ve ardından fritöze doldurun.
- Kapağı (1) koldan (12) kapatınız ve sıcaklık ayarını (5) **OFF** pozisyonuna çeviriniz.
- Elektrik fişini (7) uygun bir prize takınız. Kontrol lambası **ON/OFF** (3) yanar.
- Sıcaklık ayarını (5) gerekli sıcaklığa getiriniz. **HEATING** (4) kontrol lambası yanar. Kızartma süresi ve gerekli sıcaklık kızartılacak besin maddelerinin yapısına göre değişir. Lütfen kızartmada uygun kaynaklara başvurunuz. Alttaki sıcaklıklar ortalama sıcaklıklardır.

Besin	Kızartma sıcaklığı	Süre
Tavuk	170 °C	12 – 15 dak.
Patates kızartması	180 °C	12 – 15 dak.
Balık	160 °C	6 – 8 dak.
Salyangoz	180 °C	6 – 7 dak.
Mantar	150 °C	5 – 7 dak.
Donut	180 °C	5 – 6 dak.

- Cihazın içinde bulunan ısıtma demiri (6) artık kızartma kabının (9) içinde bulunan yağı istenilen sıcaklığa ısıtır. İstenilen sıcaklığın ulaşıldığında **HEATING** kontrol lambası (4) söner. Besinler artık kızartılabilirler.
- Kızartma kabına (2) istediğiniz besinleri koyabilirsiniz. Kızartma kabını (2) çok fazla doldurmayınız aksi takdirde yukarıda bulunan besin maddeleri kızarmaz.
- Kapağı (1) koldan (12) tutarak dikkatlice açınız. Kızartma kabını (2) koldan (11) tutunuz ve besinlerle beraber yavaşça kızartma kabını yerleştiriniz. Kabaran yağa ve yağ sıçramalarına dikkat ediniz. Kenardan yağ taşmaması gerekmektedir.
- Kapağı (1) kol (12) dan tutup kapatınız.
- Cihazda bir tane termostat bulunmaktadır.

Bu yüzden **HEATING** (4)kontrol lambası arada bir yanıp sönebilir. Bu cihazın arada bir tekrardan ısınmaya başladığını ve sıcaklığı belirli bir derecede tutmaya çalıştığını gösterir.

- Kapağı (1) koldan (12) tutup dikkatlice açınız.

**Dikkat: Sıcak buharlar ve sıçrayan yağlar yanmalara sebep olabilirler!**

- Kızartma kabını (2) koldan (11) tutarak fritöz kabından (9) çıkartınız. Kızartma kancalarını kızartma kabının (9) kenarlarına takınız. Yağ damlamasını bekleyin.
- Sıcaklık ayarını (5) **OFF** pozisyonuna çeviriniz. Prizi (7) çekiniz.
- Besinler artık kızartma kabından (3) çıkartılabilirler.
- Yağın soğumasını bekleyin.

#### Fazla ısınma koruması

- Bu fritözde fazla ısınmaya karşı bir güvenlik sistemi vardır. Cihaz açılmıyorsa bu sistemin açık olup olmadığını kontrol ediniz. Fişi (7) prizden çıkartınız ve sivri bir nesneyle **RESTART** basınız.

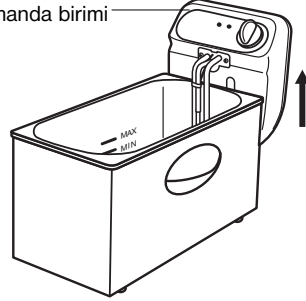
RESTART tuşu



#### TEMİZLİK VE BAKIM

- Bunun için mutlaka güvenlik kurallarını okuyunuz.
- Cihazın içini temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyiniz.
- Her kullanımdan sonra cihazı temizleyiniz. Geri kalan besinler sayesinde yağ daha çabuk yanmaya başlar ve yağ daha hızlı kötüleşir. En azından geri kalan besin maddelerini çıkartınız.
- Belirli aralıklarda yağı değiştiriniz.
- Temizlik için kumanda birimini ve ısıtma demirini yukarı doğru çıkartınız.
- Kumanda birimini ve ısıtma çubuklarını bir ıslak bezle temizleyiniz. **DİKKAT!** Kumanda birimi ve ısıtma çubukları suya girmemesi gerekmektedir.
- Dış kaplamanın temizliği için ve kapağın temizliği için (1) su ile ıslatılmış bir bezle ve hafif bir deterjanla cihazı siliniz.
- Kızartma kabını (9) sıcak su ile ve deterjanla temizleyiniz ve soğuk su ile durulayınız.
- Kızartma kabı (2) sıcak su ile ve deterjanla temizlenebilir.
- Çizici temizlik maddeleri veya sert maddeler kullanmayınız.
- Temizlik için kesinlikle benzin veya tiner kullanmayınız.

Kumanda birimi



#### TEKNİK BİLGİLER

Çalışma voltajı	:	230V~ 50Hz
Güç alımı	:	2000 W

#### ÇEVRE KORUMA İLE İLGİLİ AÇIKLAMALAR



Bu ürün, kullanım tarihinin sona ermesiyle birlikte normal ev çöpü kanalıyla tasfiye edilmeyip, elektrik ve elektronik cihazlarının geri dönüşüm toplama noktalarına bırakılmalıdır. Ürünün, kullanma talimatının veya ambalajın üzerinde yer alan sembol buna işaret etmektedir.

Hammaddeler, üzerlerindeki işaretler uyarınca geri dönüştürülebilir özelliğe sahiptirler. Eski cihazların geri dönüştürülmesi, maddi yönden değerlendirilmesi veya diğer şekillerdeki değerlendirilmelerine bulunacağınız desteklerle, çevremizin korunması için önemli bir katkı sağlamış olacaksınız.

Lütfen bağlı bulunduğunuz belediye yönetiminden yetkili tasfiye noktasını öğreniniz.

#### GARANTİ VE MUSTERİ SERVİSİ

Dağıtımdan önce, ürünümüz titiz bir kalite kontrolünden geçirilmektedir. Bütün bu özene rağmen, eğer üretimde yada nakliye sırasında bir sorun oluşmuşsa, lütfen satın aldığınız aleti satıcıya geri iade edin.

Tüketici, yasalarla belirlenmiş aşağıdaki garanti haklarına sahiptir:

Sattığımız ürünlerin 2 senelik garantisi vardır, garanti ürünün satıldığı gün başlar. Bu süre boyunca ortaya çıkacak kusurlar tarafımızdan ücretsiz olarak giderilir. Eğer, üründe noksan bir özellik ya da üretici hatası varsa tamir veya değiştirme yapılır.

Kusur, ürünün uygunsuz taşınması, kötü kullanım, 3. şahıslar tarafından orjinal olmayan uygunsuz parçalarla tamire çalışılmasından kaynaklanırsa garanti kapsamında değildir.