

BRABANTIA DEEP FRYER

rukca
EK1130BK



- 1.尺寸：A5(规格尺寸公差±3MM)
- 2.颜色：封面封底-----4色印刷
内页-----单色印刷
- 3.材质：封面封底-----128g铜版纸
内页-----128g铜版纸
- 4.总页数：一共72页
- 5.装订方式：骑马钉
- 6.表面处理：无处理
- 7.印刷字符油墨符合ROHS、REACH要求
- 8.表面印刷清晰，无破损、飞边、褶皱，脏污、杂色、墨点等及其它印刷不良
- 9.印刷内容的底色、文字、图案、内容以及色调与图样或样品一致

尺寸范围(mm)	公差范围(mm)
6以下	
6~18 (不含)	
18~30 (不含)	
30~50 (不含)	
50~80 (不含)	
80~120 (不含)	
120~180 (不含)	
180~250 (不含)	
250~500 (不含)	
500以上	

			序号	零件名称	物料编码	规格	备注
			1				
			2				
			3				
标记/处数	变更内容		签名/日期	第三角投影 	比例	重量 (g)	SM40C
设计/日期	工艺/日期			单位: mm	1: 1		
校对/日期	批准化/日期			版本号: R2	第 1 张	共 1 张	
审核/日期	批准/日期			佛山市联盛达科技有限公司			4色印刷

BRABANTIA DEEP FRYER

Instruction Manual

Handleiding

Manuel d'utilisation

Bedienungsanleitung

Manuale

Manual

Vejledning

Bruksanvisning

Instrukcja

BBEK1130BK



www.brabantia.com/electrical-appliances

 **brabantia**



THANK YOU FOR PURCHASING OUR DEEP FRYER

We hope it will delight you and
that it will get a special place in
your home. Enjoy!

English

IMPORTANT SAFEGUARD

To get the most out of your new appliance, please read through these instructions carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions.

Please keep the instructions for future reference.

1. Use the appliance for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling.
2. Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer.
3. The appliance may only be connected to 220-240V, 50/60Hz.
4. The appliance should not be switched on unless it is full of oil. Ensure that it is always filled with oil up to a level somewhere between the minimum and maximum level marks on the inside of the bowl.
5. Avoid using the appliance for too long in one go, as this can result in the oil overheating, causing a fire.
6. Never add water to the oil. This is extremely dangerous and may cause the oil to spit violently from the bowl!
7. Avoid contact with the hot oil.
8. Never leave the appliance unattended when in use or when it is hot, and keep an eye on children. 
9. Touch only the black plastic handles; avoid touching the other surfaces, as the surfaces are liable to get hot during use.
10. Always set the temperature control to the lowest possible temperature and unplug the fryer as soon as you have finished cooking the food.
11. Wait until the appliance has cooled down completely before draining the oil out, moving or cleaning the fryer or putting it away.
12. Always use the carrying handles to move the appliance.
13. The appliance or the cord must not be immersed in water or any other liquid.
14. Never use the appliance with wet hands.
15. Make sure the appliance is always clean when it comes into contact with food.
16. This appliance is not suitable for commercial or outdoor use.
17. Only use the appliance in a dry and well ventilated room.
18. The appliance shall not be operated by means of an external timer, or a separate remote control system.
19. If the appliance cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
20. This appliance shall not be used by children under 8 years of age. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Positioning the appliance

1. Place the appliance on a flat, level and stable surface.
2. Always place the appliance at the back of a kitchen counter and at a safe distance from flammable objects such as curtains, cloths or similar.
3. Do not cover the appliance.
4. Do not allow the cord to hang over the edge of a table/ counter and keep it away from the hot surfaces of the fryer and other hot objects and naked flames.

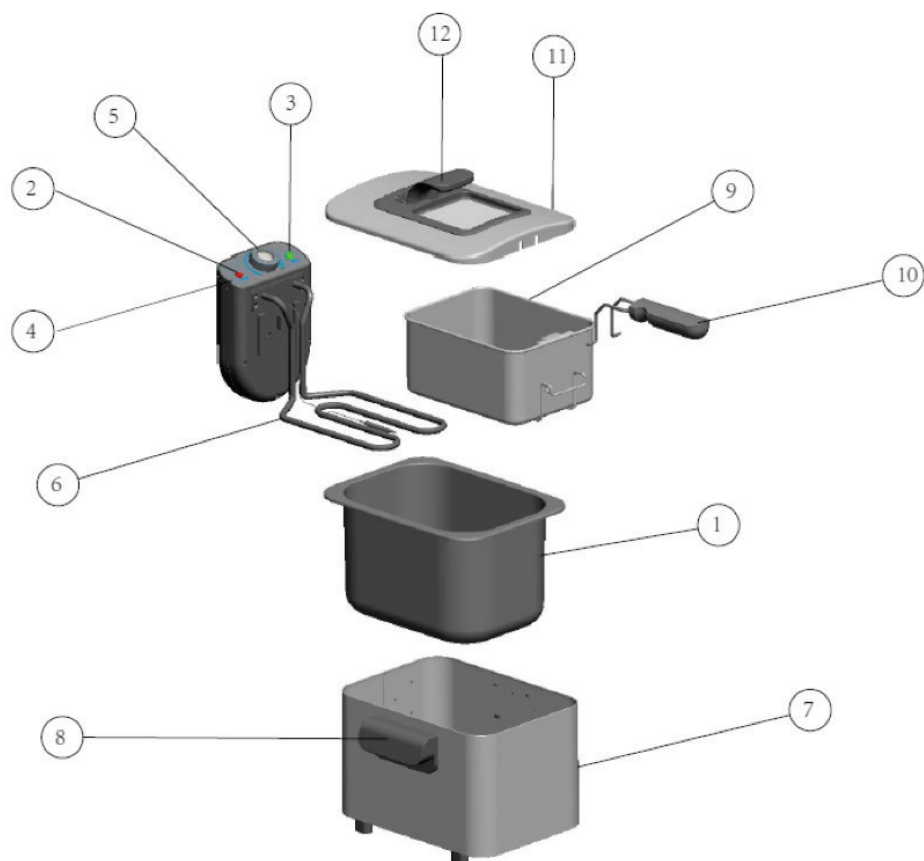
Cord, plug and mains socket

1. Check regularly that the cord and plug are not damaged and do not use the appliance if this is the case, or if the appliance has been dropped or damaged in any other way. If the appliance, cord or plug is damaged, the appliance must be inspected and, if necessary, repaired by an authorized repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock.
2. Never try to repair the appliance yourself.
3. Check that it is not possible to pull or trip over the appliance cord or any extension
4. Remove the plug from the socket when cleaning, or when the appliance is not in use
5. Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug
6. roll the cord up or wind it around the appliance.

Important!

If a fire starts in the appliance, you must never try to put it out with water!
Instead, close the lid and try to smother the flames with a damp cloth or wet towel.

KNOW YOUR DEEP FRYER



- 1. Bowl
- 2. Power indicator
- 3. Heat indicator
- 4. Control panel with power cord
- 5. Temperature control knob
- 6. Heating element

- 7. Housing
- 8. Housing carrying handle
- 9. Basket
- 10. Basket handle
- 11. Lid
- 12. Lid handle

USING YOUR DEEP FRYER

Prior to first use

1. Read the safety instructions carefully.
2. Remove all packaging from the appliance and place it on a flat, stable surface, e.g. a kitchen counter, and at a safe distance from flammable objects.
3. Clean the lid (11), bowl (1), basket (9) and housing (7) using warm water and a little washing-up liquid and dry the parts carefully. The parts can also be washed in a dishwasher.
4. Fit the heating element and the control panel (6 and 4) in the bowl by inserting the pins on the inside of the plastic unit down into the grooves on the rear of the bowl.
NOTE: Heating element must be pushed all the way down to activate safety switch. Otherwise unit may not be able to heat.
5. Fit the handle (10) on to the basket by clipping together the handle's two metal braces, inserting them into the brackets on the inside of the basket and tilting them in against the metal plate. Then loosen the knob on the metal braces, so they are firmly fixed in the bracket and the black plastic knob on the handle is at right angles to the basket. Check that the handle is fitted correctly before you use the basket.



USING YOUR DEEP FRYER

Prior to first use

1. Check that the Deep Fryer is switched off.
2. Pour the required amount of oil into the bowl. Fill with oil to somewhere between the minimum and maximum level marks on the inside of the bowl. We recommend using liquid oil, which is recommended for deep fat frying.
Tip: You can use lard or other solid fats if you wish, but you will need to melt it first in the bowl. Set the temperature control to the lowest temperature and add the fat in small pieces. Only turn the temperature up to the desired level once the fat has melted.
3. Place the lid on the bowl.
4. Plug the fryer in and the red power indicator (2) will light up. Set it to the desired temperature by turning the temperature control (5). The green heat indicator (3) will light up and remains on while the Deep Fryer is heating up. Once the Deep Fryer has reached the selected temperature, the heat indicator (3) will go off. The heat indicator comes on and goes off during use, which merely indicates that it is maintaining the selected temperature.
5. Do not add the food until the required temperature is reached.
6. Remove the lid from the Deep Fryer.
7. Place the food in the basket and lower it carefully into the bowl. Make sure the oil level does not rise to the edge of the bowl.
8. Always hold the basket handle firmly when fitting or removing the lid.
9. NOTE: Heating element must be pushed all the way down to activate safety switch. Otherwise unit may not be able to heat.

Important!

Be careful, as the oil may spit. Take care when removing the lid, as hot steam may be released.

There is a non-auto resetting thermostat built into the product. If the Deep Fryer has been in use for a prolonged time, the built-in non-auto resetting thermostat will activate and cut off the current to protect the appliance from overheating. To enable the Deep Fryer to function normally again, turn the temperature control knob anti clockwise to reset the thermostat after the heating element has cooled down.

FOOD PREPARATION TIPS

Before lowering the basket

1. Always make sure that the food is dry before lowering it into the hot oil.
2. Ensure that the food is roughly the same size so that it cooks evenly. Avoid very thick pieces.
3. Some types of food should be breaded before being cooked in the Deep Fryer.
4. Make sure you remove as much ice as possible from frozen food. However, it does not need to be defrosted before cooking.
5. Do not fill the basket above the max mark on the metal plate under the handle.

Important!

The handle may be very hot after any prolonged period of use.

Cooking tips

Below is a guide to cooking temperatures and times for various foods. Cooking results may vary, so you will need to adjust these times to your individual requirements.

	Temperature	Time
Breaded fish fillets	170°C	5-6 mins
Large prawns	170°C	3-5 mins
Chicken breasts	175°C	3-4 mins
Breaded chicken fillets	170°C	12-15 mins
Onion rings	180°C	3 mins
Battered broccoli	185°C	2-3 mins
French fries (1st stage)	160°C	8-10 mins
French fries (2nd stage)	190°C	3-4 mins

After cooking

1. Lift the basket up out of the bowl and tilt it so that it rests on the edge of the bowl.
2. Allow the oil to drip from the food before removing the basket.
3. Set the temperature control to the lowest possible temperature by turning it to the left as far as possible.
4. Remove the plug from the socket.
5. Allow the appliance to cool completely (1-2 hours).

Important!

You must never move the appliance while it is hot, when there is oil in it, or if the lid has not been fitted.

HANDLING AND STORING THE OIL

1. Make sure all oil is only handled once it is completely cool.
2. Remove any food residues from the oil after use.
3. Filter the oil regularly.
4. The oil should be changed once it has been used approximately 10 times. All the oil should be changed at the same time; do not mix old and new oil. The old oil should be disposed of as per the relevant local regulations.
5. Keep the oil in the Deep Fryer or in an airtight container in a dry, cool and dark place. (It is not necessary to keep the oil in a fridge).

CLEANING

1. The heating element with control panel and cord must not be immersed in water. Remove the control panel and heating element before cleaning the appliance.
2. Once you have poured the oil out of the bowl, wipe the inside of the bowl with kitchen paper. Then wash the bowl thoroughly.
3. The housing, ceramic bowl, lid and basket with handle can be washed in hot water and washing-up liquid or in a dishwasher.
4. Do not use any kind of strong or abrasive cleaning agent on the Deep Fryer or its accessories. Never use a steel brush or scrubbing brush to clean the appliance, as this may damage the surface.

STORAGE

1. Wait until the appliance is completely cool before putting it away.
2. The bowl is best stored with a little oil in it. If you do this, you should check that the lid is closed properly so that no dust or dirt can get into the oil.

SPECIFICATIONS

Rated voltage/ Frequency: 220-240V~50/60Hz

Rated power: 2200W

Important!

This appliance must be earthed. The wires in the cord set are coloured as follows: Blue - Neutral, Brown - Live, Green & Yellow - Earth (For detachable plug only)

If the colours of the wires in the mains lead of this appliance do not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire that is coloured green & yellow must be connected to the terminal in the plug that is marked with the letter E or by the earth symbol, or coloured green & yellow. The wire that is coloured blue must be connected to the terminal that is marked with the letter N or coloured black.

The wire that is coloured brown must be connected to the terminal that is marked with the letter L or coloured red.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health

prevent uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable re-use of material resources. To dispose of your appliance correctly, please contact or take it to your local refuse/recycling centre. Alternatively, contact your local council for information on your local re-use centre.



WARRANTY

THE WARRANTY WILL ONLY BE VALID IF THE PRODUCT IS RETURNED WITH A PROOF OF PURCHASE TILL SLIP AND ORIGINAL PACKAGING.

WARRANTY

Warranty exclusions:

The warranty will not be valid if:

1. The product has not been installed, operated or maintained in accordance with the manufacturer's operating instructions provided with the product.
2. The product has been used for any purpose other than its intended function.
3. The damage or malfunction of the product is caused by any of the following:
 - Incorrect voltage
 - Accidents (including liquid or moisture damage)
 - Misuse or abuse of the product
 - Faulty or improper installation
 - Mains supply problems, including power spikes or lightning damage
 - Infestation by insects
 - Tampering or modification of the product by persons other than authorised service personnel
 - Exposure to abnormally corrosive materials
 - Insertion of foreign objects into the unit
 - Usage with accessories not pre-approved by Brabantia
 - General wear and tear, including, but not limited to, minor discolouration and scratches

Please refer to and heed all warnings and precautions in this Instruction Manual.

Due to continuous product development, specifications may be subject to change without prior notification.

Nederlands

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLNSTRUCTIES

Om de beste resultaten te behalen met uw nieuwe apparaat, dient u deze instructies voor het eerste gebruik goed door te lezen. Neem met name alle te treffen veiligheidsmaatregelen in acht. Bewaar deze instructies als naslagwerk voor later.

1. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doeleinde. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enig letsel of schade door onjuist gebruik of onjuiste bediening.
2. Gebruik alleen de accessoires die worden aanbevolen door de fabrikant.
3. Het apparaat mag alleen worden aangesloten op 220-240V, 50/60Hz.
4. Het apparaat mag alleen worden ingeschakeld als het is gevuld met olie. Zorg dat de hoeveelheid olie zich altijd tussen de minimum- en maximummarkering in de kom bevindt.
5. Gebruik het apparaat niet te lang aaneensluitend, dit kan leiden tot oververhitting van de olie, wat brand kan veroorzaken.
6. Voeg nooit water toe aan de olie. Dit is zeer gevaarlijk en kan ertoe leiden dat de olie uit de kom spettert!
7. Vermijd contact met hete olie.
8. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik of als het heet is, en houd kinderen in de gaten. 
9. Raak alleen de zwarte kunststofhandvatten aan, en vermijd het aanraken van andere oppervlakken, aangezien de oppervlakken heet kunnen worden tijdens gebruik.
10. Stel de temperatuur altijd in op de laagst mogelijke temperatuur, en koppel de friteuse los zodra u klaar bent met de bereiding van de levensmiddelen.
11. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u de olie laat wegglopen, het apparaat verplaatst of de friteuse reinigt of opbergt.
12. Gebruik altijd de draaghendels om het apparaat te verplaatsen.
13. Het apparaat en het snoer mogen niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof.
14. Gebruik het apparaat nooit met natte handen.
15. Zorg dat het apparaat altijd schoon is wanneer het in contact komt met levensmiddelen.
16. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik of gebruik buiten.
17. Gebruik het apparaat in een droge en goed geventileerde ruimte.
18. Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe timer of een los bedieningssysteem.
19. Als het stroomsnoer is beschadigd, moet dit door de fabrikant, diens klantenservice of een overeenkomstig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
20. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen onder 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder als zij voortdurend onder toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of mensen met gebrek aan ervaring en kennis, als zij begeleiding of instructies krijgen met betrekking tot het gebruik van het apparaat, zodat zij het apparaat veilig kunnen gebruiken en de eventuele risico's begrijpen. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
21. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.

Plaatsen van het apparaat

1. Plaats het apparaat op een plat, vlak en stabiel oppervlak.
2. Plaats het apparaat altijd achter op een aanrecht of tafel, en op veilige afstand van ontvlambare objecten zoals gordijnen, doeken enz.
3. Bedek het apparaat niet.
4. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, en houd het uit de buurt van de hete oppervlakken van de friteuse en andere hete objecten en vlammen.

Snoer, stekker en stopcontact

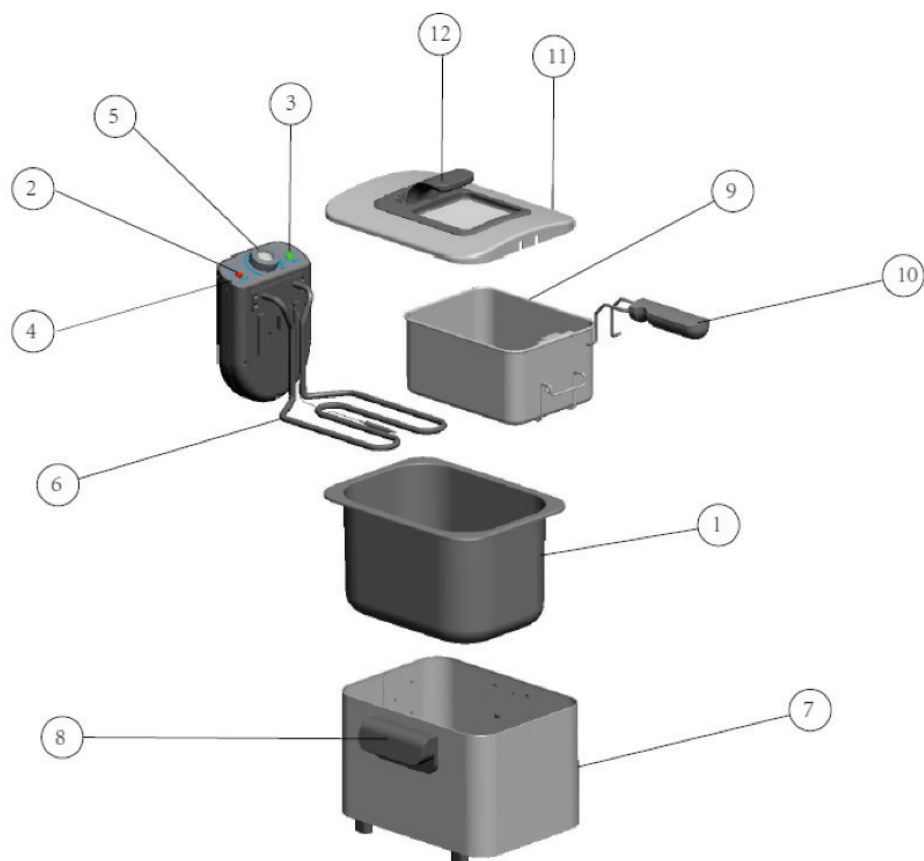
1. Controleer regelmatig of het snoer en de stekker niet beschadigd zijn. Als dit wel het geval is, of als het apparaat op een andere manier is gevallen of beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt. Als het apparaat, het snoer of de stekker beschadigd is, moet het apparaat worden geïnspecteerd en zo nodig worden gerepareerd door een geautoriseerde servicemonteur, anders bestaat het risico van een elektrische schok.
2. Repareer het apparaat nooit zelf.
3. Controleer of u het snoer of verlengsnoer niet los kunt trekken, en niet erover kunt struikelen.
4. Verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
5. Trek niet aan het snoer wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt. Houd in plaats daarvan de stekker vast.
6. Rol het snoer niet op, en wind het niet om het apparaat.

Belangrijk!

Als brand uitbreekt in het apparaat, nooit blussen met water!

Sluit het deksel, en probeer de vlammen te doven met een vochtige doek of natte handdoek.

KNOW YOUR DEEP FRYER



- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| 1. Kom | 7. Behuizing |
| 2. Voedingsindicator | 8. Draaghendel behuizing |
| 3. Warmte-indicator | 9. Mand |
| 4. Bedieningspaneel met stroomsnoer | 10. Mandhendel |
| 5. Bedieningsknop van de temperatuur | 11. Deksel |
| 6. Verwarmingselement | 12. Handgreep van deksel |

GEbruik VAN DE FRITeUSE

Voor het eerste gebruik:

1. Lees de veiligheidsinstructies goed door.
2. Verwijder alle verpakkingen van het apparaat, en plaats het apparaat op een vlak, stabiel oppervlak, bijv. een aanrecht, op veilige afstand van ontvlambare objecten.
3. Reinig het deksel (11), de kom (1), de mand (9) en de behuizing (7) met warm water en een beetje afwasmiddel, en droog de onderdelen goed af. De onderdelen kunnen ook worden gewassen in de vaatwasser.
4. Plaats het verwarmingselement en het bedieningspaneel (6 en 4) in de kom door de pinnetjes aan de binnenkant van de kunststofunit in de groeven aan de achterkant van de kom te plaatsen.
OPMERKING: Het verwarmingselement moet helemaal naar beneden worden gedrukt om de veiligheidsschakelaar te activeren. Anders kan het apparaat niet worden opgewarmd.
5. Plaats de hendel (10) op de mand door de twee metalen beugels samen te knijpen en op de beugels aan de binnenkant van de mand te plaatsen. Kantel ze vervolgens in de metalen plaat. Draai de knop op de metalen beugels los, zodat zij stevig vastzitten in de steun, en de zwarte kunststofknop op de hendel in de juiste hoek ten opzichte van de mand is geplaatst. Controleer of de hendel goed is aangebracht voordat u de mand gebruikt.



GEbruik VAN DE FRITeUSE

1. Controleer of de friteuse is uitgeschakeld.
2. Giet de benodigde hoeveelheid olie in de kom. Vul de friteuse tussen de minimum- en maximummarkering aan de binnenkant van de kom met olie. Wij raden u aan om vloeibare olie te gebruiken, dit wordt aanbevolen voor frituren in vet. Tip: u kunt ook reuzel of ander vast vet gebruiken, maar dan moet u dit wel eerst laten smelten in de kom. Stel de temperatuur in op het laagste niveau, en voeg het vet in kleine stukjes toe. Stel de temperatuur pas in op het gewenste niveau zodra het vet is gesmolten.
3. Plaats het deksel op de kom.
4. Sluit de friteuse aan, de rode voedingsindicator (2) gaat branden. Stel de pan in op de gewenste temperatuur door aan de bedieningsknop van de temperatuur (5) te draaien. De groene warmte-indicator (3) gaat branden en blijft branden terwijl de friteuse opwarmt. Zodra de friteuse de geselecteerde temperatuur heeft bereikt, gaat de warmte-indicator (3) uit. De warmte-indicator gaat aan en uit tijdens gebruik, dit geeft alleen aan dat de geselecteerde temperatuur wordt behouden. Voeg geen levensmiddelen toe voordat de gewenste temperatuur is bereikt. Verwijder het deksel van de friteuse.
7. Plaats de levensmiddelen in de mand, en laat deze voorzichtig in de kom zakken. Zorg dat de olie niet boven de rand van de kom uitkomt.

8. Houd de mandhendel altijd stevig vast als u het deksel plaatst of verwijdert.
9. **OPMERKING:** Het verwarmingselement moet helemaal naar beneden worden geduwd om de veiligheidsschakelaar te activeren. Anders kan het apparaat niet worden opgewarmd.

Belangrijk!

Wees voorzichtig, er kan olie spetteren.

Wees voorzichtig als u het deksel verwijdert, er kan hete stoom vrijkomen.

In het product is een niet-automatische resetthermostaat ingebouwd. Als de friteuse gedurende langere tijd wordt gebruikt, wordt de niet-automatische resetthermostaat geactiveerd, en wordt de stroomvoorziening onderbroken om het apparaat te beschermen tegen oververhitting.

Om de friteuse weer normaal te laten werken, moet de temperatuurknop naar links worden gedraaid om de thermostaat te resetten nadat het verwarmingselement is afgekoeld.

TIPS VOOR DE BEREIDING VAN LEVENSMIDDELEN

Voordat u de mand laat zakken:

1. Zorg er altijd voor dat de levensmiddelen droog zijn voordat u de mand in de hete olie laat zakken.
2. Zorg dat de levensmiddelen ongeveer even groot zijn, zodat zij gelijkmatig gaar worden. Vermijd grote stukken levensmiddelen.
3. Sommige levensmiddelen moeten worden gepaneerd voordat zij gefrituurd kunnen worden.
4. Zorg ervoor dat ijs zoveel mogelijk van bevroren levensmiddelen wordt verwijderd. Het is echter niet nodig om levensmiddelen te ontdooien voor het frituren.
5. Vul de mand niet tot boven de maximummarkering op de metalen plaat onder de hendel.

Belangrijk!

De hendel kan zeer heet worden bij langdurig gebruik.

Kooktips

Hieronder vindt u een overzicht met kooktemperaturen en tijden voor verschillende levensmiddelen. Omdat de kookresultaten kunnen variëren, moet u deze tijden aanpassen aan uw eigen individuele wensen.

	Temperatuur	Tijd
Gepaneerde visfilet	170°C	5-6 min
Grote garnalen	170°C	3-5 min
Kipfilet	175°C	3-4 min
Gepaneerde kipfilet	170°C	12-15 min
Uienringen	180°C	3 min
Gepaneerde broccoli	185°C	2-3 min
Frites (1e fase)	160°C	8-10 min
Frites (2e fase)	190°C	3-4 min

Na het koken:

1. Til de mand uit de kom en kantel deze zodanig, dat de mand op de rand van de kom rust.
2. Laat de olie van de levensmiddelen druppelen voordat u de mand verwijderd.
3. Stel de temperatuur op de laagst mogelijke temperatuur in, door de knop zo ver mogelijk naar links te draaien.
4. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
5. Laat het apparaat volledig afkoelen (1 tot 2 uur).

Belangrijk!

U mag het apparaat nooit verplaatsen als het nog heet is, als er olie in zit of als het deksel niet goed is aangebracht.

DE OLIE AANRAKEN EN BEWAREN

1. Raak de olie alleen aan als deze volledig is afgekoeld.
2. Verwijder alle etensresten uit de olie na gebruik.
3. Filter de olie regelmatig.
4. De olie moet worden verversd nadat deze ongeveer 10 keer is gebruikt. Alle olie moet tegelijkertijd worden verversd, meng geen oude met nieuwe olie. De oude olie moet worden verwijderd volgens de toepasselijke lokale regelgeving.
5. Bewaar de olie in de friteuse of in een luchtdichte bak op een droge, koele en donkere plek. (Het is niet nodig om de olie in de koelkast te bewaren.)

REINIGEN

1. Het verwarmingsselement met het bedieningspaneel en het snoer mag niet in water worden gedompeld. Verwijder het bedieningspaneel en het verwarmingsselement voordat u het apparaat reinigt.
2. Nadat u de olie uit de kom hebt gegoten, kunt u de binnenkant van de kom afvegen met keukenpapier. Was de kom daarna goed schoon.
3. De behuizing, de keramische kom, het deksel en de mand met hendel kunnen worden gewassen in heet water met afwasmiddel of in de vaatwasser.
4. Gebruik geen sterk of schurend schoonmaakmiddel om de friteuse of de accessoires schoon te maken. Gebruik geen staalborstel of schuurborstel om het apparaat schoon te maken, hierdoor kan het oppervlak worden beschadigd.

BEWAREN

1. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld, voordat u het wegzet.
2. De kom kunt u het beste bewaren met een laagje olie erin. Als u dit doet, moet u controleren of het deksel goed dichtzit, zodat geen stof of vuil in de olie kan komen.

SPECIFICATIES

Nominale spanning/frequentie: 220-240V ~ 50/60Hz

Nominaal vermogen: 2200W

Belangrijk!

Dit apparaat moet geaard zijn. De draden in het snoer hebben de volgende kleuren: blauw - neutraal, bruin - fase, groen en geel - aarde (alleen voor afneembare stekkers).

Als de kleuren van de draden in het hoofdsnoer van dit apparaat niet overeenkomen met de gekleurde markeringen van de terminals van de stekker, gaat u als volgt te werk:

De groengele kabel moet worden aangesloten op de terminal in de stekker die is gemarkeerd met de letter E of het massasymbool, of groengeel gekleurd is. De blauwe kabel moet worden aangesloten op de terminal die is gemarkeerd met de letter N of zwart gekleurd is.

De bruine kabel moet worden aangesloten op de terminal die is gemarkeerd met de letter L of rood gekleurd is.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVOER



Dit etiket geeft aan dat dit product niet samen met huishoudelijk afval mag worden afgevoerd. Om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid door ongecontroleerde afvoer te voorkomen, dient het apparaat op verantwoorde wijze te worden gerecycled, om het hergebruik van materiële bronnen te stimuleren. Voor meer informatie over de afvoer van uw apparaat kunt u contact opnemen met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf. Of neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over de lokale kringloop. Laat dit product milieuvriendelijk recycelen.



GARANTIEVOORWAARDEN

DE GARANTIE IS ALLEEN GELDIG ALS HET PRODUCT SAMEN MET HET AANKOOP-BEWIJS WORDT GERETOURNEERD IN DE ORIGINELE VERPAKKING.

De garantie vervalt als:

1. het product niet is geïnstalleerd, gebruikt of onderhouden volgens de instructies van de fabrikant die zijn meegeleverd bij het product;
2. het product is gebruikt voor andere doeleinden dan de doeleinden waarvoor het is bestemd;
3. het product is beschadigd of defect is geraakt door:
 - onjuiste spanning
 - ongelukken (inclusief schade door vloeistoffen of vocht)
 - verkeerd gebruik of misbruik van het product
 - onjuiste installatie
 - problemen met de netvoeding, inclusief stroompieken en schade door bliksem
 - besmetting door insecten
 - aanpassing of wijziging van het product door andere personen dan geautoriseerd personeel
 - blootstelling aan abnormaal bijtende stoffen
 - plaatsen van onbekende objecten in het product
 - gebruik met accessoires die niet zijn goedgekeurd door Brabantia
 - normale slijtage, inclusief - echter niet beperkt tot - geringe verkleuring en krassen

Gelieve alle waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in deze handleiding zorgvuldig te lezen en in acht te nemen.

Door voortdurende productontwikkelingen kunnen specificaties zonder voorafgaand bericht worden gewijzigd.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Pour tirer pleinement parti de votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement les présentes instructions avant la toute première utilisation de l'appareil. Portez une attention particulière aux précautions d'emploi.

Veuillez conserver ce guide pour le consulter ultérieurement.

Veuillez conserver ce guide pour des références ultérieures.

1. N'utilisez l'appareil que pour l'objectif pour lequel il a été prévu. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels ou matériels résultant d'une utilisation ou d'une manipulation inappropriée.
2. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant.
3. Ne branchez l'appareil que sur un circuit électrique 220 - 240 V, 50/60 Hz.
4. Ne mettez pas l'appareil en marche tant qu'il ne contient pas d'huile au niveau recommandé. Assurez-vous que le niveau d'huile contenu dans l'appareil se situe entre les marques de niveau minimal et maximal gravées dans la cuve.
5. Evitez une utilisation prolongée de l'appareil sans interruption, car cela peut causer une surchauffe de l'huile et entraîner un incendie.
6. Ne versez jamais de l'eau dans l'huile. Cela est extrêmement dangereux et peut provoquer des projections d'huile contenue dans la cuve !
7. Evitez de toucher à l'huile chaude.
8. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation. Surveillez les enfants. 
9. Tenez l'appareil uniquement par les poignées en plastique. Evitez de toucher aux autres surfaces, car celles-ci peuvent chauffer en cours d'utilisation.
10. Réglez toujours la molette de réglage de la température au niveau le plus bas possible ; débranchez l'appareil dès la fin de cuisson.
11. Laissez toujours l'appareil refroidir entièrement avant d'en vider l'huile, de le déplacer, de le nettoyer ou de le stocker.
12. Utilisez exclusivement les poignées de transport pour déplacer l'appareil.
13. Evitez d'immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou un autre liquide.
14. N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.
15. Assurez-vous toujours que l'appareil soit propre avant d'y mettre des aliments.
16. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial ou extérieur.
17. Utilisez toujours l'appareil dans un local sec et bien ventilé.
18. L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande à part.
19. Par mesure de précaution, faites remplacer tout cordon d'alimentation de l'appareil endommagé par le fabricant, son prestataire ou une personne similaire compétente.
20. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils bénéficient de l'assistance continue d'un adulte. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition de bénéficier d'une surveillance ou d'avoir reçu des consignes quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers potentiels.

Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Ne laissez pas les enfants nettoyer ou entretenir l'appareil.

21. Ne laissez pas les enfants manipuler l'appareil sans assistance pour éviter qu'ils s'en servent comme jouet.

Installation de l'appareil

1. Installez l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Placez toujours l'appareil loin du rebord de votre plan de travail de cuisine et à bonne distance des objets inflammables tels que rideaux, chiffons ou tout autre objet similaire.
3. Ne recouvrez jamais l'appareil.
4. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir, ou toucher des flammes nues ou les surfaces chaudes de l'appareil ou de tout autre objet.

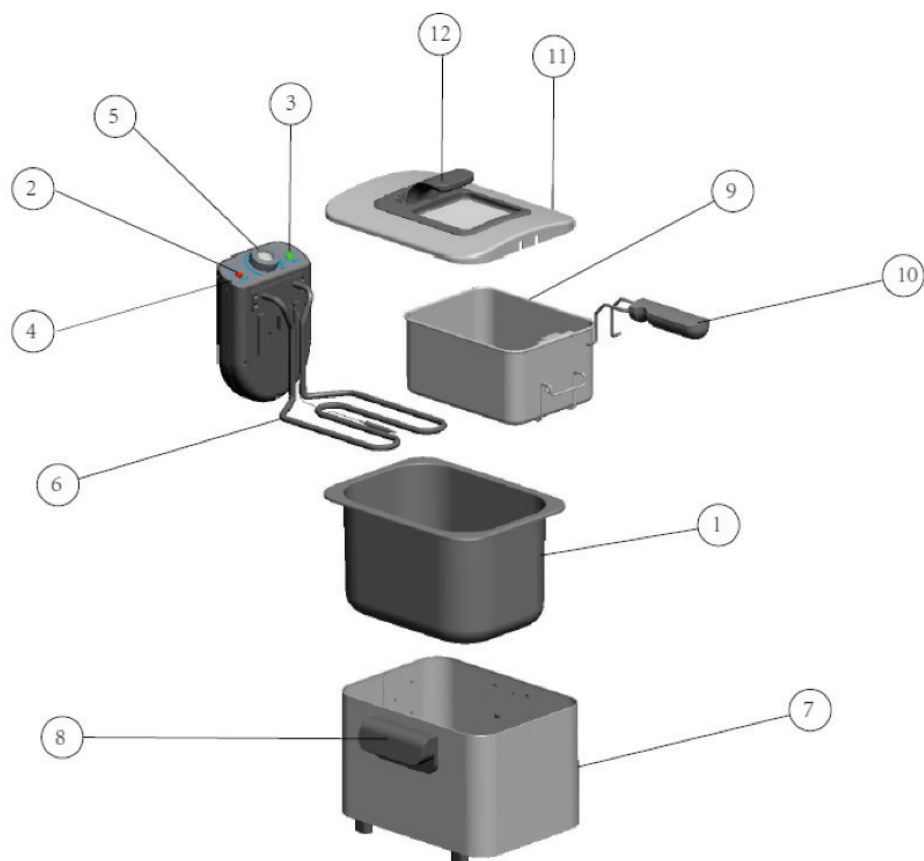
Cordon d'alimentation, fiche d'alimentation et prise secteur

1. Procédez régulièrement à l'inspection du cordon et de la fiche d'alimentation pour y rechercher des traces d'endommagement. N'utilisez jamais l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation est endommagé ou si l'appareil a subi une chute ou un dommage quelconque. Par mesure de protection contre les risques d'électrocution, confiez l'appareil à un technicien agréé pour inspection, et si nécessaire, pour réparation dans la mesure où l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés.
2. N'essayez jamais de réparer l'appareil par vous-même.
3. Installez l'appareil de sorte qu'il ne soit pas possible de tirer sur le cordon d'alimentation ou la rallonge ou de trébucher dessus.
4. Débranchez l'appareil de la prise pour le nettoyer ou en cas d'inutilisation de l'appareil.
5. Evitez de tirer sur le cordon d'alimentation lors de la déconnexion de la fiche d'alimentation sur la prise. Tenez plutôt la fiche.
6. Evitez d'enrouler le cordon d'alimentation ou de l'enrouler autour de l'appareil.

Important!

N'essayez jamais d'éteindre le feu sur un appareil en flammes avec de l'eau ! Fermez plutôt le couvercle et essayez d'étouffer les flammes à l'aide d'un chiffon ou d'une serviette humide.

PRESENTATION DE LA FRITEUSE



- | | |
|---|--|
| 1. Cuve | 7. Corps de l'appareil |
| 2. Voyant d'alimentation | 8. Poignée de transport sur le corps de l'appareil |
| 3. Voyant de chauffe | 9. Panier a friture |
| 4. Panneau de commande avec cordon d'alimentation | 10. Poignée du panier a friture |
| 5. Molette de réglage de température | 11. Couvercle |
| 6. Résistance de chauffe | 12. Poignée du couvercle |

UTILISATION DE LA FRITEUSE

Avant la toute première utilisation :

1. Lisez attentivement les présentes instructions.
2. Otez tous les emballages de l'appareil et installez-le sur une surface plane et stable, un plan de cuisine par exemple, et à bonne distance de tout objet inflammable.
3. Nettoyez le couvercle (11), la cuve (1), le panier à friture (9) et le corps de l'appareil (7) avec de l'eau chaude légèrement savonneuse et séchez correctement. Vous pouvez également nettoyer ces accessoires au lave-vaisselle.
4. Installez la résistance de chauffe et le panneau de commande (6 et 4) dans la cuve en insérant les broches situées dans la partie interne de l'unité en plastique dans les orifices situés à l'arrière de la cuve. REMARQUE : Introduisez la résistance de chauffe entièrement dans la cuve afin d'activer le commutateur de sécurité. Dans le cas contraire, l'appareil ne chauffera pas.
5. Pour fixer la poignée (10) sur le panier à friture, assemblez les deux armatures métalliques de la poignée, insérez-les dans les supports situés sur la partie interne du panier et rabattez-les contre la plaque métallique. Ensuite, dévissez la molette située sur les armatures métalliques pour vous assurer qu'elles sont correctement fixées sur le support et que la molette en plastique noire située sur la poignée forme un angle adéquat avec le panier. Vérifiez que la poignée est fixée correctement avant d'utiliser le panier à friture.



Utilisation de la friteuse

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint.
2. Versez la quantité d'huile nécessaire dans la cuve. Assurez-vous que le niveau de l'huile contenue dans l'appareil se situe entre les marques de niveau minimal et maximal gravées dans la cuve. Il est recommandé d'utiliser de l'huile liquide convenant mieux à la friture. Conseils : Vous pouvez utiliser du lard ou des graisses solides de votre choix, à condition de les faire fondre au préalable dans la cuve. Réglez la molette de réglage de la température au niveau le plus bas et ajoutez la graisse par petits morceaux. N'augmentez la température au niveau souhaité que lorsque la graisse est intégralement fondue.
3. Placez le couvercle sur la cuve.
4. Branchez l'appareil, le voyant rouge d'alimentation (2) s'allume. Réglez la molette de réglage de température (5) à la température souhaitée. Le voyant vert de chauffe (3) s'allume en continu pendant que la friteuse chauffe. Lorsque l'appareil a atteint la température sélectionnée, le voyant de chauffe (3) s'éteint. Le voyant de chauffe clignote en cours d'utilisation, simplement pour indiquer que le système maintient en permanence la température sélectionnée.
5. Ne déposez pas les aliments dans le panier à friture tant que la température sélectionnée n'est pas atteinte.
6. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
7. Déposez les aliments dans le panier à friture avant de le plonger délicatement dans la cuve remplie d'huile. Assurez-vous que l'huile ne se déverse pas hors de la cuve.

8. Tenez toujours fermement la poignée du panier a friture lors de la fermeture ou de l'ouverture du couvercle.
9. REMARQUE : Introduisez entièrement la résistance de chauffe afin d'activer le commutateur de sécurité. Dans le cas contraire, l'appareil ne chauffera pas.

Important!

Soyez prudent, en raison des projections d'huile éventuelles. Soyez également prudent lors de l'ouverture du couvercle pouvant laisser s'échapper de la vapeur chaude.

L'appareil est équipé d'un thermostat a réinitialisation non automatique. En cas d'utilisation prolongée de l'appareil, le thermostat a réinitialisation non automatique intégré s'active et coupe le courant pour protéger l'appareil contre toute surchauffe. Pour une reprise du fonctionnement normal de l'appareil, tournez la molette de réglage de la température dans le sens antihoraire pour réinitialiser le thermostat apres le refroidissement de la résistance de chauffe.

ASTUCES DE PREPARATION DES ALIMENTS

Avant de plonger le panier a friture dans l'huile :

1. Assurez-vous toujours que les aliments soient secs avant de plonger le panier a friture dans l'huile chaude.
2. Pour une cuisson homogène, assurez-vous que les aliments aient sensiblement la même taille. Evitez les gros morceaux.
3. Certains types d'aliments peuvent nécessiter une panure avant leur cuisson dans la friteuse.
4. Veillez a dégivrer autant que possible les aliments avant la cuisson. Toutefois, cette opération n'est pas indispensable.
5. Ne versez pas de l'huile au-delà de la marque « Max » gravée sur la plaque métallique située sous la poignée.

Important!

La poignée peut devenir extrêmement chaude suite a une utilisation prolongée de l'appareil.

Astuces de cuisson

Voici un guide relatif aux températures et durées de cuisson pour divers aliments. Les résultats de cuisson sont variables. En conséquence, veuillez adapter ces durées selon vos préférences de cuisson.

	Température	Durée
Filets de poisson panés	170°C	5 à 6 min
Grosses crevettes	170°C	3 à 5 min
Poitrines de poulet	175°C	3 à 4 min
Filets de poulet panés	170°C	12 à 15 min
Rondelles d'oignon	180°C	3 min
Brocolis panés	185°C	2 à 3 min
Frites (1ère étape)	160°C	8 à 10 min
Frites (2e étape)	190°C	3 à 4 min

Après la cuisson

1. Soulevez le panier a friture de la cuve, inclinez-le avant de le laisser reposer sur le bord du cuve.
2. Laissez l'huile s'égoutter des aliments avant de retirer le panier a friture de la cuve.
3. Réglez la molette de réglage de la température au niveau minimal en tournant a fond vers la gauche.
4. Débranchez l'appareil.
5. Laissez l'appareil refroidir entierement (1 a 2 heures).

Important!

Ne déplacez jamais l'appareil tant qu'il est encore chaud, qu'il contient de l'huile ou que le couvercle est ouvert.

MANIPULATION ET STOCKAGE DE L'HUILE

1. Veillez 4 ne manipuler l'huile que lorsqu'elle est entierement refroidie.
2. Retirez tout résidu alimentaire de l'huile après la cuisson.
3. Filtrez l'huile régulièrement.
4. Changez d'huile après une dizaine d'utilisations. Remplacez l'huile dans son intégralité; évitez de mélanger l'ancienne et la nouvelle huile. Eliminez l'ancienne huile conformément a la reglementation locale en vigueur.
5. Stockez l'huile dans la friteuse ou dans un contenant hermétique, et ce dans un endroit frais, sec et a l'abri de la lumière. (Inutile de stocker l'huile dans un réfrigérateur.)

NETTOYAGE

1. Evitez d'immerger la résistance de chauffe avec le panneau de commande et le cordon d'alimentation dans l'eau. Retirez le panneau de commande et la résistance de chauffe avant de nettoyer l'appareil.
2. Une fois que vous avez vidé l'huile de la cuve, nettoyez l'intérieur de la cuve avec du papier essuie-tout. Lavez-le ensuite soigneusement.
3. Vous pouvez laver le corps de l'appareil, la cuve en céramique, le couvercle et le panier a friture avec la poignée a l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
4. N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil ou ses accessoires. N'utilisez jamais de brosse en acier ou de brosse dure pour nettoyer l'appareil, car cela peut rayer la surface.

RANGEMENT

1. Laissez l'appareil refroidir entigrement avant de le ranger.
2. Il est recommandé de stocker la cuve avec un peu d'huile a l'intérieur. Dans ce cas, vérifiez que le couvercle est correctement fermé, afin d'éviter que de la poussière ou des saletés n'intègre l'huile.

SPECIFICATIONS

Tension/fréquence nominale : 220 — 240 V ~ 50/60 Hz

Puissance nominale : 2200 W

Important!

Cet appareil doit être relié à la terre. Les couleurs des fils du cordon d'alimentation sont présentées ci-dessous. Bleu : neutre ; marron : phase ; vert/jaune : terre (uniquement pour les fiches amovibles).

Si les couleurs des fils du cordon d'alimentation de l'appareil ne correspondent pas aux couleurs des broches de votre fiche, procédez comme suit :

Veillez à connecter le fil vert/jaune à la broche de la fiche, qui est marquée E ou du symbole de masse de mise à la terre ou de couleur vert/jaune. Connectez le fil de couleur bleue à la broche marquée N ou de couleur noire.

Connectez le fil de couleur marron à la broche marquée L ou de couleur rouge.

MISE AU REBUT CORRECTE DE L'APPAREIL



Ce symbole indique que ce produit doit être éliminé séparément des ordures à ménageres. Pour protéger l'environnement et la santé humaine contre une élimination incontrôlée des déchets, veuillez le recycler de manière responsable en vue de promouvoir la réutilisation durable de ressources. Pour l'élimination correcte du produit, veuillez contacter votre déchetterie ou votre centre de recyclage local. Par ailleurs, contactez votre municipalité pour plus d'informations sur votre centre de recyclage local. Veuillez garder ce produit propre pour un recyclage en toute sécurité.



EXCLUSIONS DE GARANTIE

LA GARANTIE N'EST VALIDE QUE SI LE PRODUIT EST RETOURNE AVEC LE JUSTIFICATIF

D'ACHAT, LE BON DE LIVRAISON ET SON EMBALLAGE ORIGINAL.

La garantie ne sera pas valable si :

1. le produit n'a pas été installé, utilisé ou entretenu conformément aux instructions d'utilisation du fabricant fournies avec le produit ;
2. le produit a été utilisé à d'autres fins que son objectif visé;
3. les dégâts ou la défaillance du produit sont causés par:
 - une tension incorrecte
 - tout accident (y compris les dégâts dus aux liquides ou à l'humidité)
 - une utilisation inappropriée
 - une mauvaise installation ou installation défectueuse
 - des problèmes d'alimentation secteur, y compris les pics de puissance ou dommages occasionnés par la foudre
 - la contamination par des insectes
 - toute manipulation ou altération du produit par des personnes autres que le personnel de service habilité
 - une exposition à des matériaux anormalement corrosifs
 - insertion d'objets étrangers dans l'appareil
 - toute utilisation d'accessoires non approuvés par Brabantia
 - usure normale incluant - mais ne se limitant pas - à une faible altération de la couleur et des rayures

Veillez consulter et respecter tous les avertissements et mises en garde contenus dans la notice d'utilisation présente.

En raison du développement permanent du produit, les spécifications sont susceptibles de modification sans préavis.

Deutsch

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das neue Gerät zum ersten Mal verwenden. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitsmaßnahmen.

Bitte bewahren Sie diese Sicherheitsanweisungen für zukünftige Verwendung auf.

1. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schaden, die sich aus falscher Verwendung oder Handhabung ergeben.
2. Verwenden Sie nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör.
3. Das Gerät darf nur an 220-240 V, 50/60 Hz angeschlossen werden.
4. Das Gerät darf nur eingeschaltet werden, wenn es mit Öl gefüllt ist. Stellen Sie sicher, dass es immer bis zu einem Fullstand zwischen der Mindest- und der Höchststandmarkierung an der Innenseite der Schüssel mit Öl gefüllt ist.
5. Vermeiden Sie es, das Gerät zu lange hintereinander zu benutzen, da dies zu Überhitzung des Öls und Feuer führen kann.
6. Füllen Sie niemals Wasser in das Öl. Dies ist extrem gefährlich und kann dazu führen, dass das Öl heftig aus der Schüssel spritzt!
7. Jeder Kontakt mit dem heißen Öl ist zu vermeiden.
8. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es benutzt wird oder heiß ist, und achten Sie auf Kinder. 
9. Berühren Sie nur die schwarzen Kunststoffgriffe. Vermeiden Sie es, die anderen Oberflächen zu berühren, weil die Oberflächen während des Gebrauchs heiß werden können.
10. Stellen Sie den Temperaturregler immer auf die niedrigstmögliche Temperatur ein, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind.
11. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Öl ablassen, das Gerät versetzen oder die Fritteuse reinigen oder wegstellen.
12. Verwenden Sie immer die Tragegriffe, um das Gerät zu bewegen.
13. Das Gerät und das Kabel dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
14. Verwenden Sie das Gerät niemals mit nassen Händen.
15. Stellen Sie sicher, dass das Gerät immer sauber ist, wenn es mit Lebensmitteln in Berührung kommt.
16. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz oder die Verwendung im Freien geeignet.
17. Verwenden Sie das Gerät nur in einem trockenen und gut belüfteten Raum.
18. Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
19. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefährdung zu vermeiden.

20. Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie durchgehend überwacht werden. Das Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder im sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
21. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Aufstellen des Geräts

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, gerade und stabile Oberfläche auf.
2. Stellen Sie das Gerät immer an der Rückseite eines (Küchen-) Tisches auf, und halten Sie einen Sicherheitsabstand zu brennbaren Gegenständen wie Vorhängen, Tüchern und Ähnlichem ein.
3. Decken Sie das Gerät nicht ab.
4. Lassen Sie das Kabel nicht über eine (Küchen-) Tischkante hängen, und halten Sie die heißen Oberflächen der Fritteuse von anderen heißen Gegenständen und offenem Feuer fern.

Kabel, Stecker und Steckdose

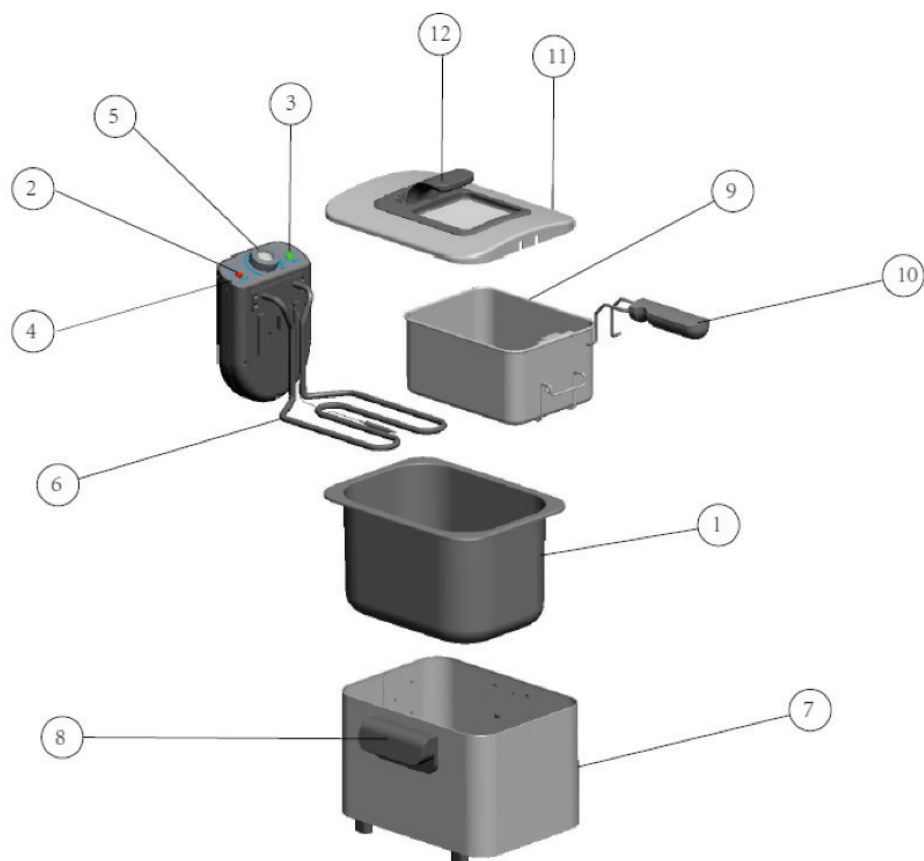
1. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel und der Stecker nicht beschädigt sind, und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dies der Fall ist, oder wenn das Gerät heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, muss das Gerät von einem autorisierten Servicetechniker überprüft und gegebenenfalls repariert werden. Anderenfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
2. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
3. Vergewissern Sie sich, dass es nicht möglich ist, über das Netzkabel des Geräts oder ein Verlängerungskabel zu stolpern.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät reinigen, oder wenn das Gerät nicht verwendet wird.
5. Ziehen Sie nicht am Kabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Halten Sie stattdessen den Stecker fest.
6. Rollen Sie das Kabel nicht auf, und wickeln Sie es nicht um das Gerät.

Wichtig!

Wenn im Gerät ein Feuer ausbricht, dürfen Sie niemals versuchen, es mit Wasser zu löschen!

Schließen Sie stattdessen den Deckel, und versuchen Sie, die Flammen mit einem feuchten oder nassen Tuch zu ersticken.

KENNENLERNEN IHRER FRITTEUSE



- 1. Schüssel
- 2. Betriebsanzeige
- 3. Aufheizanzeige
- 4. Bedienfeld mit Netzkabel
- 5. Temperaturregler
- 6. Heizelement

- 7. Gehäuse
- 8. Tragegriff
- 9. Korb
- 10. Griff
- 11. Deckel
- 12. Deckelgriff

VERWENDEN DER FRITTEUSE

Vor dem ersten Gebrauch:

1. Lesen Sie die Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch.
2. Entfernen Sie alle Verpackungen vom Gerät, und stellen Sie es auf eine flache, stabile Oberfläche, z. B. eine Küchenarbeitsplatte, auf. Halten Sie dabei einen sicheren Abstand zu brennbaren Gegenständen ein.
3. Reinigen Sie den Deckel (11), die Schüssel (1), den Korb (9) und das Gehäuse (7) mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, und trocknen Sie die Teile sorgfältig ab. Die Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Setzen Sie das Heizelement und das Bedienfeld (6 und 4) in die Schüssel ein, indem Sie die Stifte an der Innenseite der Kunststoffeinheit in die Rillen an der Rückseite der Schüssel einsetzen.
HINWEIS: Das Heizelement muss ganz nach unten gedrückt werden, um den Sicherheitsschalter zu aktivieren. Anderenfalls kann das Gerät nicht aufheizen.
5. Bringen Sie den Griff (10) am Korb an, indem Sie die beiden Metallstreben des Griffs zusammenklipsen, in die Halterungen an der Innenseite des Korbs einsetzen und gegen die Metallplatte kippen. Lösen Sie dann den Knopf an den Metallstreben, sodass sie fest in der Halterung befestigt sind, und der schwarze Kunststoffknopf am Griff im rechten Winkel zum Korb steht. Überprüfen Sie, ob der Griff richtig sitzt, bevor Sie den Korb verwenden.



Verwenden der Fritteuse

1. Überprüfen Sie, ob die Fritteuse ausgeschaltet ist.
2. Gießen Sie die erforderliche Menge Öl in die Schüssel. Füllen Sie so viel Öl ein, dass die Schüssel zwischen der Mindest- und der Höchststandmarkierung an der Innenseite mit Öl gefüllt ist. Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Öl, das zum Frittieren empfohlen wird. Tipp: Auf Wunsch können Sie auch Schmalz oder andere feste Fette verwenden, die Sie aber zuerst in der Schüssel schmelzen müssen. Stellen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Temperatur ein, und fügen Sie das Fett in kleinen Stücken hinzu. Stellen Sie die Temperatur erst auf den gewünschten Wert ein, wenn das Fett geschmolzen ist.
3. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.
4. Stecken Sie den Stecker der Fritteuse in die Steckdose. Die rote Betriebsanzeige (2) leuchtet auf. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Temperaturreglers (5) ein. Die grüne Aufheizanzeige (3) leuchtet auf. Sie leuchtet, während die Fritteuse aufheizt. Sobald die Fritteuse die gewählte Temperatur erreicht hat, erlischt die Aufheizanzeige (3). Die Aufheizanzeige leuchtet und erlischt während des Betriebs. Dies zeigt lediglich an, dass die gewählte Temperatur beibehalten wird.
5. Geben Sie die Lebensmittel erst in die Fritteuse, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
6. Entfernen Sie den Deckel von der Fritteuse.

7. Legen Sie die Lebensmittel in den Korb, und lassen Sie diesen vorsichtig in die Schüssel eintauchen. Stellen Sie sicher, dass der Ölstand nicht bis über den Rand der Schüssel steigt.
8. Halten Sie den Griff des Korbs immer fest, wenn Sie den Deckel anbringen oder abnehmen.
9. **HINWEIS:** Das Heizelement muss ganz nach unten gedrückt werden, um den Sicherheitsschalter zu aktivieren. Anderenfalls kann das Gerät nicht aufheizen

Wichtig!

Seien Sie vorsichtig, weil das Öl spritzen kann. Geben Sie auch beim Abnehmen des Deckels Acht, weil heißer Dampf austreten kann.

Dieses Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, der sich nicht automatisch zurücksetzt. Wenn die Fritteuse während längerer Zeit in Betrieb ist, wird der eingebaute Thermostat ohne automatische Rücksetzung aktiviert, und wird der Strom abgeschaltet, um das Gerät vor Überhitzung zu schützen.

Damit die Fritteuse wieder normal verwendet werden kann, sollen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Thermostat zurückzusetzen, nachdem das Heizelement abgekühlt ist.

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN

Vor dem Absenken des Korbs:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel trocken sind, bevor Sie sie in das heiße Öl geben.
2. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel etwa gleich groß sind, damit sie gleichmäßig gegart werden. Vermeiden Sie sehr dicke Stücke.
3. Einige Lebensmittel sollten paniert werden, bevor sie in der Fritteuse verwendet werden.
4. Stellen Sie sicher, dass Sie möglichst viel Eis von Tiefkühlkost entfernen. Diese muss jedoch vor dem Garen nicht aufgetaut werden.
5. Füllen Sie den Korb nicht bis über die maximale Markierung auf der Metallplatte unter dem Griff.

Wichtig!

Der Griff kann nach längerer Verwendung der Fritteuse sehr heiß sein.

Kochtipps

Nachfolgend finden Sie Hinweise zu den Gartemperaturen und -zeiten für verschiedene Lebensmittel. Die Garergebnisse können variieren, daher müssen Sie diese Zeiten an Ihre individuellen Wünsche anpassen.

	Temperatur	Zeit
Panierte Fischfilets	170°C	5 - 6 Min
Große Garnelen	170°C	3 - 5 Min
Hähnchenbrust	175°C	3 - 4 Min
Panierte Hähnchenfilets	170°C	12 - 15 Min
Zwiebelringe	180°C	3 Min
Brokkoli im Teigmantel	185°C	2 - 3 Min
Pommes frites (1. Stufe)	160°C	8 - 10 Min
Pommes frites (2. Stufe)	190°C	3 - 4 Min

Nach dem Kochen:

1. Heben Sie den Korb aus der Schüssel, und kippen Sie ihn so, dass er auf dem Rand der Schüssel ruht.
2. Lassen Sie das Öl aus den Lebensmitteln tropfen, bevor Sie den Korb entnehmen.
3. Stellen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Temperatur ein, indem Sie ihn so weit wie möglich nach links drehen.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
5. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (1-2 Stunden).

Wichtig!

Sie dürfen das Gerät niemals bewegen, wenn es heiß ist, wenn Öl darin ist, oder wenn der Deckel nicht auf dem Gerät ist.

BERUHRUNG UND AUFBEWAHRUNG DES ÖLS

1. Stellen Sie sicher, dass Sie das Öl nur berühren, wenn es vollständig abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie nach dem Gebrauch eventuelle Speisereste aus dem Öl.
3. Filtern Sie das Öl regelmäßig.
4. Das Öl ist zu wechseln, wenn es ungefähr zehnmal verwendet wurde. Das gesamte Öl soll gleichzeitig gewechselt werden. Mischen Sie kein altes und neues Öl. Das alte Öl ist gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften zu entsorgen.
5. Bewahren Sie das Öl in der Fritteuse oder in einem luftdichten Behälter an einer trockenen, kühlen und dunklen Stelle auf. (Das Öl muss nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.)

REINIGUNG

1. Das Heizelement mit Bedienfeld und Kabel darf nicht in Wasser getaucht werden. Entfernen Sie das Bedienfeld und das Heizelement, bevor Sie das Gerät reinigen.
2. Wenn Sie das Öl aus der Schüssel entfernt haben, können Sie die Innenseite der Schüssel mit Küchenpapier abwischen. Dann waschen Sie die Schüssel gründlich.
3. Das Gehäuse, die Keramikschüssel, der Deckel und der Korb mit Griff können in heißem Wasser mit Spülmittel oder in der Spülmaschine gewaschen werden.
4. Verwenden Sie keine starken oder scheuernden Reinigungsmittel für die Fritteuse oder ihr Zubehör. Reinigen Sie das Gerät niemals mit einer Stahlbürste oder Scheuerbürste, weil sie die Oberfläche beschädigen können.

LAGERUNG

1. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es wegstellen.
2. Die Schüssel wird am besten mit etwas Öl darin aufbewahrt. Wenn Sie dies tun, sollen Sie überprüfen, ob der Deckel richtig geschlossen ist, damit kein Staub oder Schmutz in das Öl gelangen kann.

SPEZIFIKATIONEN

Nennspannung/Frequenz: 220-240V ~ 50/60 Hz

Nennleistung: 2200W

Wichtig!

Dieses Gerät muss geerdet werden. Die Drahte im Kabel haben folgende Farben: blau - Neutralleiter, braun - Phase, grün und gelb - Schutzleiter (nur für abnehmbaren Stecker). Wenn die Farben der Drahte im Netzkabel dieses Geräts nicht mit den farbigen Markierungen der Anschlüsse im Stecker übereinstimmen, gehen Sie wie folgt vor:

Das grüingelbe Kabel muss an die Klemme im Stecker angeschlossen werden, die mit dem Buchstaben E oder dem Erdungssymbol gekennzeichnet ist oder grün und gelb ist. Das blaue Kabel muss an die Klemme angeschlossen werden, die mit dem Buchstaben N gekennzeichnet ist oder schwarz ist.

Das braune Kabel muss an die Klemme angeschlossen werden, die mit dem Buchstaben L gekennzeichnet ist oder rot ist.

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



Dieses Etikett zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem üblichen Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden an Umwelt oder menschlicher Gesundheit durch unkontrollierte Müllentsorgung zu vermeiden, ist dieses Produkt ordnungsgemäß zu recyceln, um materielle Ressourcen nachhaltig zu nutzen. Für die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts kontaktieren Sie bitte die örtliche Müllentsorgung, oder bringen Sie das Produkt direkt zum Recyclinghof.



Alternativ wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, um mehr zum Thema „Recycling“ zu erfahren. Lassen Sie dieses Produkt umweltfreundlich recyceln.

GARANTIEBEDINGUNGEN

DIE GARANTIE IST NUR GÜLTIG, WENN DAS PRODUKT MIT EINEM KAUFNACHWEIS UND DER ORIGINALVERPACKUNG ZURÜCKGESCHICKT WIRD.

Die Garantie ist nicht gültig, wenn:

1. Das Produkt nicht in Übereinstimmung mit der, für das Produkt zur Verfügung gestellten Hersteller-Betriebsanleitung, installiert, betrieben oder gewartet wurde.
2. Das Produkt für andere, als die vorgesehene Funktionszwecke, verwendet wurde.
3. Die Beschädigung oder Fehlfunktion des Produktes durch eines der folgenden verursacht wurde:
 - Falsche Spannung
 - Unfälle (einschließlich Flüssigkeit oder Feuchtigkeitsschaden)
 - Fehlanwendung oder Mißbrauch des Produktes
 - Fehlerhafte oder unsachgemäße Installation
 - Hauptstromversorgungsprobleme, einschließlich Spannungsspitzen oder Blitzschaden
 - Befall durch Insekten
 - Beschädigung oder Veränderung des Produkts durch andere Personen als das autorisierte Service-Personal
 - Kontakt mit unnormalen, atzenden Materialien
 - Einfiigen von Fremdkörpern in das Gerät
 - Benutzung von Zubehör, das von Brabantia nicht im Voraus genehmigt wurde

Bitte lesen und beachten Sie alle Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen in der Bedienungsanleitung.

Durch kontinuierliche Produktentwicklung, können sich Spezifikationen ohne vorherige Mitteilung ändern.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Per ottenere il massimo dal tuo nuovo apparecchio, ti consigliamo di leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzarlo per la prima volta. Presta particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza.

Conserva queste istruzioni per consultazioni future.

1. Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso previsto. Il produttore non è responsabile per eventuali lesioni o danni derivanti da un uso o una manipolazione impropri.
2. Non utilizzare accessori diversi da quelli raccomandati dal produttore.
3. L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a 220-240V, 50/60Hz.
4. Non accendere l'apparecchio se non è pieno di olio. Assicurarsi che l'olio raggiunga sempre un livello compreso tra i segni di livello minimo e massimo indicati all'interno della vaschetta.
5. Evitare di utilizzare l'apparecchio per un tempo prolungato senza interruzioni, poiché ciò potrebbe causare il surriscaldamento dell'olio e provocare un incendio.
6. Non aggiungere mai acqua all'olio. È estremamente pericoloso e potrebbe causare schizzi violenti dell'olio dalla vaschetta!
7. Evitare il contatto con l'olio caldo.
8. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso o quando è ancora caldo, e sorvegliare attentamente i bambini. 
9. Toccare solo le maniglie in plastica nera; evitare di toccare le altre superfici, che possono diventare molto calde durante l'uso.
10. Impostare sempre il controllo della temperatura al valore minimo possibile e scollegare la spina una volta terminata la cottura.
11. Attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di svuotare l'olio, spostarlo, pulirlo o riporlo.
12. Utilizzare sempre le maniglie per il trasporto per spostare l'apparecchio.
13. L'apparecchio e il cavo non devono essere immersi in acqua o in altri liquidi.
14. Non utilizzare mai l'apparecchio con le mani bagnate.
15. Assicurarsi che l'apparecchio sia sempre pulito prima di metterlo a contatto con gli alimenti.
16. Questo apparecchio non è adatto per uso commerciale o all'aperto.
17. Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti e ben ventilati.
18. L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
19. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da persone qualificate, al fine di evitare pericoli.
20. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni. Può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni solo sotto supervisione costante. Può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi associati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini.
21. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

POSIZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, livellata e stabile.
2. Collocare sempre l'apparecchio nella parte posteriore del piano di lavoro della cucina e a una distanza di sicurezza da oggetti infiammabili come tende, tovaglie o simili.
3. Non coprire l'apparecchio.
4. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro e tenerlo lontano dalle superfici calde della friggitrice, da altri oggetti caldi e da fiamme libere.

CAVO, SPINA E PRESA DI CORRENTE

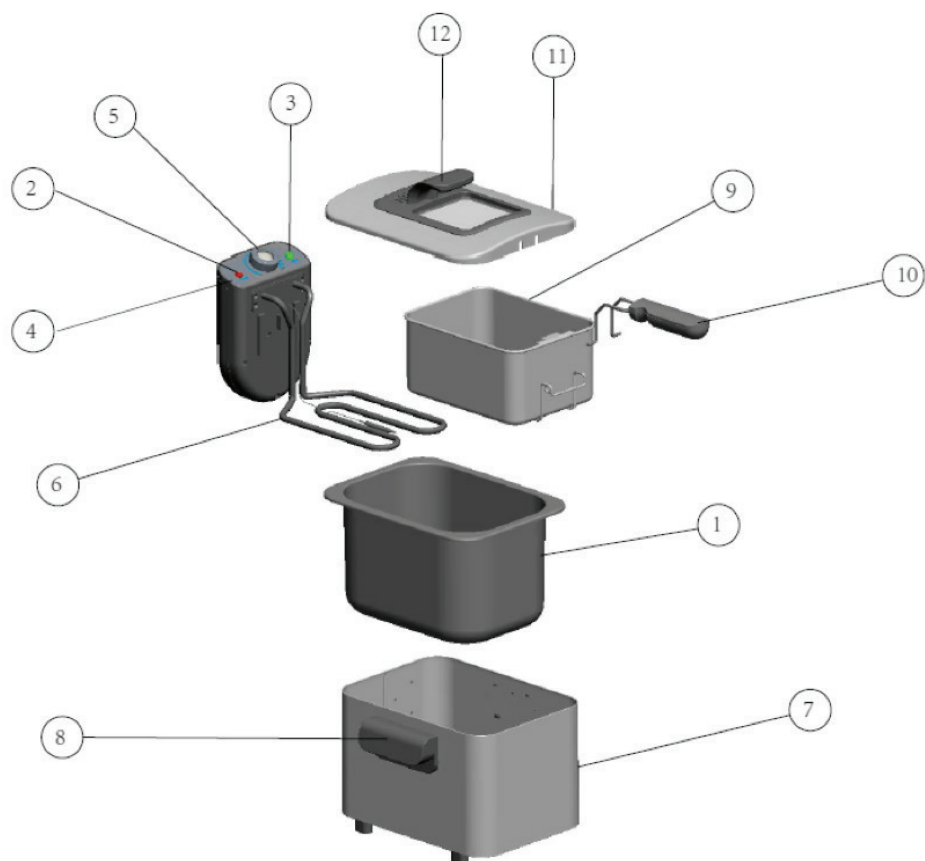
1. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati e non utilizzare l'apparecchio in caso di danni, cadute o altri problemi. Se l'apparecchio, il cavo o la spina sono danneggiati, devono essere ispezionati e, se necessario, riparati da un tecnico autorizzato per evitare rischi di scosse elettriche.
2. Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli.
3. Assicurarsi che il cavo non possa essere tirato o che qualcuno possa inciamparvi, incluso un eventuale cavo di prolunga.
4. Scollegare la spina dalla presa quando si pulisce l'apparecchio o quando non è in uso.
5. Evitare di tirare il cavo per scollegare la spina; afferrare sempre direttamente la spina.
6. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio né arrotolarlo su se stesso.

IMPORTANTE!

Se dovesse scoppiare un incendio all'interno dell'apparecchio, non tentare mai di spegnerlo con l'acqua!

Chiudere invece il coperchio e soffocare le fiamme con un panno umido o un asciugamano bagnato.

CONOSCI LA TUA FRIGGITRICE



- | | |
|--|--|
| 1. Vaschetta | 6. Elemento riscaldante |
| 2. Indicatore di alimentazione | 7. Struttura esterna |
| 3. Indicatore di riscaldamento | 8. Maniglia per il trasporto della struttura |
| 4. Pannello di controllo con cavo di alimentazione | 9. Cestello |
| 5. Manopola di regolazione della temperatura | 10. Manico del cestello |
| | 11. Coperchio |
| | 12. Manico del coperchio |

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE

Prima del primo utilizzo

1. Leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.
2. Rimuovere tutti gli imballaggi dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie piana e stabile, ad esempio un piano cucina, a distanza di sicurezza da materiali infiammabili.
3. Pulire il coperchio (11), la vaschetta (1), il cestello (9) e la struttura esterna (7) con acqua tiepida e un po' di detersivo. Asciugare con cura tutte le parti. Le parti possono anche essere lavate in lavastoviglie.
4. Inserire l'elemento riscaldante e il pannello di controllo (6 e 4) nella vaschetta, facendo scorrere i perni all'interno dell'unità di plastica nelle scanalature posteriori della vaschetta.

NOTA: l'elemento riscaldante deve essere spinto completamente verso il basso per attivare l'interruttore di sicurezza. In caso contrario, l'unità potrebbe non riscaldarsi.

5. Fissare il manico (10) al cestello unendo i due supporti metallici e inserendoli nei ganci interni del cestello. Poi inclinarli verso la piastra metallica. Allentare quindi il pomello sui supporti per fissarli saldamente e assicurarsi che il pomello in plastica nera sul manico sia perpendicolare al cestello. Verificare che il manico sia correttamente montato prima dell'uso.



UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE

Prior to first use

1. Assicurarsi che la friggitrice sia spenta.
2. Versare la quantità necessaria di olio nella vaschetta. Riempire fino a un livello compreso tra i segni di minimo e massimo indicati all'interno della vaschetta. Si consiglia di utilizzare olio liquido specifico per frittura. Suggerimento: È possibile utilizzare anche strutto o altri grassi solidi, ma devono essere prima sciolti nella vaschetta. Impostare la temperatura al minimo e aggiungere il grasso a piccoli pezzi. Aumentare la temperatura solo quando il grasso si è completamente sciolto.
3. Chiudere la vaschetta con il coperchio.
4. Collegare la friggitrice alla presa: l'indicatore rosso di accensione (2) si accenderà. Impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola (5). L'indicatore verde (3) si accenderà e rimarrà acceso mentre la friggitrice si riscalda. Quando la temperatura impostata viene raggiunta, l'indicatore verde si spegnerà. L'indicatore si accenderà e spegnerà durante l'uso per indicare il mantenimento della temperatura.
5. Non inserire il cibo finché non è stata raggiunta la temperatura desiderata.
6. Rimuovere il coperchio della friggitrice.
7. Inserire gli alimenti nel cestello e abbassarlo con cura nella vaschetta. Assicurarsi che il livello dell'olio non superi il bordo.
8. Tenere sempre saldamente il manico del cestello quando si monta o si rimuove il coperchio.
9. NOTA: l'elemento riscaldante deve essere completamente inserito verso il basso per attivare l'interruttore di sicurezza. In caso contrario, l'unità potrebbe non riscaldarsi.

IMPORTANTE!

Fare attenzione perché l'olio potrebbe schizzare. Prestare attenzione durante la rimozione del coperchio, in quanto potrebbe fuoriuscire vapore caldo.

Il prodotto è dotato di un termostato non autoregolante. Se la friggitrice è stata utilizzata per un lungo periodo, il termostato integrato si attiverà e interromperà la corrente per proteggere l'apparecchio dal surriscaldamento.

Per far funzionare nuovamente l'apparecchio, ruotare la manopola della temperatura in senso antiorario per ripristinare il termostato dopo che l'elemento riscaldante si è raffreddato.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Prima di abbassare il cestello

1. Assicurarsi sempre che gli alimenti siano asciutti prima di immergerli nell'olio caldo.
2. Verificare che i pezzi di cibo abbiano dimensioni simili in modo da cuocere uniformemente. Evitare pezzi troppo spessi.
3. Alcuni tipi di alimenti devono essere impanati prima di essere cucinati nella friggitrice.
4. Assicurarsi di rimuovere il più possibile il ghiaccio dagli alimenti surgelati. Tuttavia, non è necessario scongelarli prima della cottura.
5. Non riempire il cestello oltre il segno massimo indicato sulla placca metallica sotto il manico.

Importante!

Il manico può diventare molto caldo dopo un utilizzo prolungato.

CONSIGLI DI COTTURA

Di seguito è riportata una guida indicativa alle temperature e ai tempi di cottura per diversi alimenti. I risultati possono variare, pertanto potrebbe essere necessario regolare i tempi in base alle proprie esigenze.

Alimento	Temperatura	Tempo
Filetti di pesce impanati	170 °C	5–6 min
Gamberoni	170 °C	3–5 min
Petti di pollo	175 °C	3–4 min
Filetti di pollo impanati	170 °C	12–15 min
Anelli di cipolla	180 °C	3 min
Broccoli in pastella	185 °C	2–3 min
Patatine fritte (1ª fase)	160 °C	8–10 min
Patatine fritte (2ª fase)	190 °C	3–4 min

DOPO LA COTTURA

1. Sollevare il cestello dalla vaschetta e inclinarlo in modo che si appoggi al bordo.
2. Lasciare sgocciolare l'olio dagli alimenti prima di rimuovere il cestello.
3. Impostare la temperatura al minimo possibile ruotando la manopola completamente verso sinistra.
4. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
5. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio (1–2 ore).

Importante!

Non spostare mai l'apparecchio mentre è caldo, contiene olio, o se il coperchio non è stato montato.

MANIPOLAZIONE E CONSERVAZIONE DELL'OLIO

1. Assicurarci che l'olio venga maneggiato solo quando è completamente freddo.
2. Rimuovere eventuali residui di cibo dall'olio dopo l'uso.
3. Filtrare l'olio regolarmente.
4. L'olio dovrebbe essere sostituito dopo circa 10 utilizzi. Sostituire tutto l'olio contemporaneamente: non mescolare mai olio nuovo con olio usato. Smaltire l'olio vecchio secondo le normative locali vigenti.
5. Conservare l'olio nella friggitrice o in un contenitore ermetico in un luogo asciutto, fresco e al riparo dalla luce.
(Non è necessario conservare l'olio in frigorifero.)

PULIZIA

1. L'elemento riscaldante con pannello di controllo e cavo non deve essere immerso in acqua.
Rimuovere il pannello di controllo e l'elemento riscaldante prima della pulizia.
2. Dopo aver svuotato l'olio dalla vaschetta, pulire l'interno con carta da cucina. Quindi lavare accuratamente la vaschetta.
3. La scocca, la vaschetta in ceramica, il coperchio e il cestello con manico possono essere lavati con acqua calda e detersivo per piatti oppure in lavastoviglie.
4. Non utilizzare prodotti chimici aggressivi o abrasivi sulla friggitrice o sui suoi accessori. Non usare mai spazzole metalliche o pagliette abrasive, poiché potrebbero danneggiare la superficie.

CONSERVAZIONE

1. Attendere che l'apparecchio sia completamente freddo prima di riporlo.
2. È preferibile conservare la vaschetta con un po' d'olio al suo interno. In tal caso, assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso per evitare l'ingresso di polvere o sporco.

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione/Frequenza nominale: 220-240V~ 50/60Hz

Potenza nominale: 2200W

Importante!

Questo apparecchio deve essere collegato a terra. I fili del cavo di alimentazione sono colorati come segue:

- Blu – Neutro
- Marrone – Fase
- Verde e giallo – Terra (solo per spina rimovibile)

Se i colori dei fili del cavo di alimentazione non corrispondono alle marcature colorate presenti sui terminali della spina, procedere come segue:

- Il filo verde e giallo deve essere collegato al terminale della spina contrassegnato con la lettera E, il simbolo della messa a terra, oppure colorato verde e giallo.
- Il filo blu deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera N o di colore nero.
- Il filo marrone deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera L o di colore rosso.

SMALTIMENTO ECOLOGICO



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici.

Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo in modo responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Per smaltire correttamente l'apparecchio, contattare il centro di raccolta/rifiuti della propria zona o rivolgersi al comune per informazioni sui centri di riutilizzo locali.



GARANZIA

LA GARANZIA SARÀ VALIDA SOLO SE IL PRODOTTO VIENE RESTITUITO CON LO SCONTRINO FISCALE ORIGINALE E NELL'IMBALLO ORIGINALE.

Esclusioni dalla garanzia:

La garanzia non sarà valida nei seguenti casi:

1. Se il prodotto non è stato installato, utilizzato o mantenuto in conformità con le istruzioni del produttore fornite con il prodotto.
2. Se il prodotto è stato utilizzato per scopi diversi dalla sua funzione prevista.
3. Se il danno o malfunzionamento del prodotto è causato da uno dei seguenti motivi:
 - Tensione errata
 - Incidenti (inclusi danni da liquidi o umidità)
 - Uso improprio o abuso del prodotto
 - Installazione difettosa o impropria
 - Problemi con l'alimentazione elettrica, inclusi sbalzi di tensione o danni da fulmini
 - Invasione da parte di insetti
 - Manomissioni o modifiche al prodotto da parte di persone non autorizzate
 - Esposizione a materiali estremamente corrosivi
 - Inserimento di oggetti estranei nell'unità
 - Utilizzo con accessori non approvati da Brabantia
 - Usura generale, inclusi, ma non limitati a, scolorimento e graffi minori

Consultare e rispettare tutti gli avvisi e le precauzioni contenuti in questo manuale di istruzioni.

A causa del continuo sviluppo del prodotto, le specifiche possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para sacar el máximo provecho de su nuevo aparato, lea atentamente estas instrucciones antes de utilizarlo por primera vez. Preste especial atención a las precauciones de seguridad. Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

1. Utilice el aparato únicamente para el propósito previsto. El fabricante no se hace responsable de ninguna lesión o daño causado por un uso o manejo incorrecto.
2. No utilice accesorios que no hayan sido recomendados por el fabricante.
3. El aparato solo debe conectarse a una red eléctrica de 220-240V, 50/60Hz.
4. No encienda el aparato si no está lleno de aceite. Asegúrese de que siempre esté lleno hasta un nivel entre las marcas de mínimo y máximo indicadas en el interior del recipiente.
5. Evite usar el aparato durante periodos prolongados de tiempo, ya que esto puede provocar un sobrecalentamiento del aceite y causar un incendio.
6. Nunca añada agua al aceite. ¡Esto es extremadamente peligroso y puede hacer que el aceite salpique violentamente del recipiente!
7. Evite el contacto con el aceite caliente.
8. Nunca deje el aparato desatendido mientras está en uso o aún caliente, y manténgalo fuera del alcance de los niños. 
9. Toque únicamente las asas de plástico negro; evite tocar otras superficies, ya que pueden calentarse durante el uso.
10. Siempre ajuste el control de temperatura al nivel más bajo posible y desenchufe el aparato tan pronto como termine de cocinar.
11. Espere a que el aparato se haya enfriado completamente antes de vaciar el aceite, mover, limpiar o guardar la freidora.
12. Utilice siempre las asas de transporte para mover el aparato.
13. El aparato o su cable no deben sumergirse en agua ni en ningún otro líquido.
14. No utilice el aparato con las manos mojadas.
15. Asegúrese de que el aparato esté siempre limpio cuando entre en contacto con alimentos.
16. Este aparato no es adecuado para uso comercial ni en exteriores.
17. Utilice el aparato únicamente en habitaciones secas y bien ventiladas.
18. El aparato no debe utilizarse mediante un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
19. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado para evitar peligros.
20. Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si están bajo supervisión constante. Puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que implica. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.
21. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

COLOCACIÓN DEL APARATO

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, nivelada y estable.
2. Coloque siempre el aparato en la parte posterior de la encimera y a una distancia segura de objetos inflamables como cortinas, manteles u otros similares.
3. No cubra el aparato.
4. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, y manténgalo alejado de las superficies calientes de la freidora, de otros objetos calientes y de llamas abiertas.

CABLE, ENCHUFE Y TOMA DE CORRIENTE

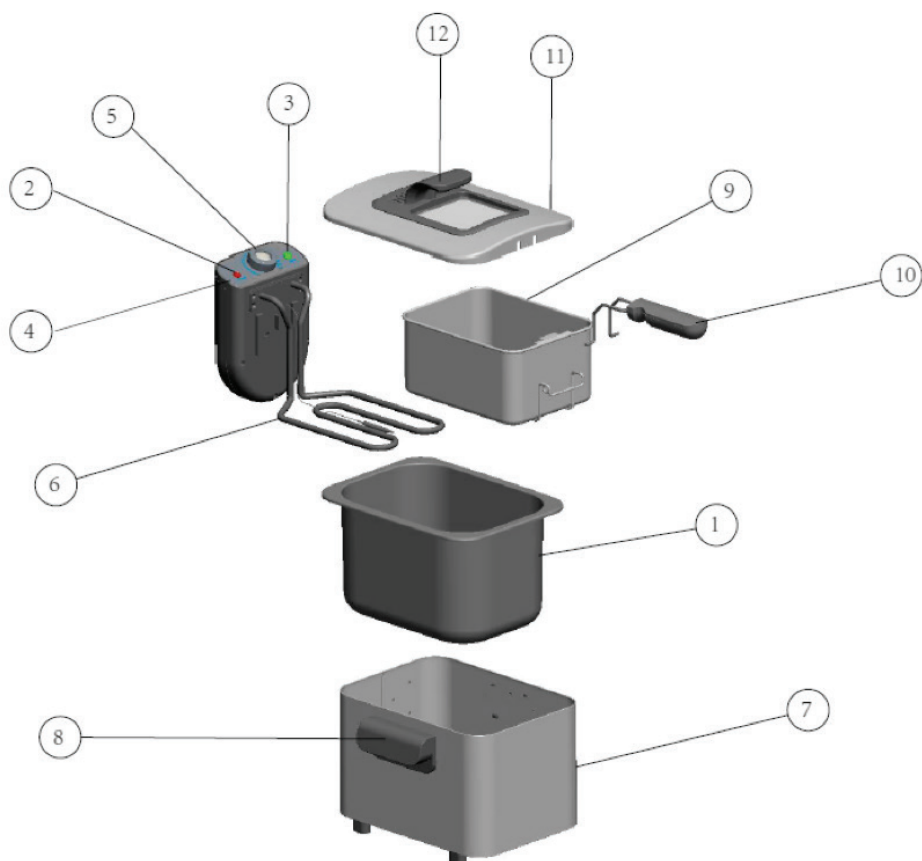
1. Revise regularmente que el cable y el enchufe no estén dañados y no utilice el aparato si es así, o si ha sufrido una caída o algún otro daño. Si el aparato, el cable o el enchufe están dañados, el aparato debe ser inspeccionado y, si es necesario, reparado por un técnico autorizado, de lo contrario existe riesgo de descarga eléctrica.
2. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
3. Asegúrese de que no sea posible tirar del cable o tropezar con él ni con una alargadera.
4. Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo o cuando no esté en uso.
5. Evite tirar del cable para desenchufar el aparato. Sujete el enchufe directamente.
6. No enrolle el cable ni lo envuelva alrededor del aparato.

¡IMPORTANTE!

Si se produce un incendio en el aparato, nunca intente apagarlo con agua.

En su lugar, cierre la tapa e intente sofocar las llamas con un paño húmedo o una toalla mojada.

CONOZCA SU FREIDORA



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Recipiente | 7. Carcasa |
| 2. Indicador de encendido | 8. Asa de transporte de la carcasa |
| 3. Indicador de calor | 9. Cesta |
| 4. Panel de control con cable de alimentación | 10. Asa de la cesta |
| 5. Regulador de temperatura | 11. Tapa |
| 6. Elemento calefactor | 12. Asa de la tapa |

USO DE SU FREIDORA

Antes del primer uso

1. Lea atentamente las instrucciones de seguridad.
2. Retire todo el embalaje del aparato y colóquelo sobre una superficie plana y estable, por ejemplo, una encimera, y a una distancia segura de objetos inflamables.
3. Limpie la tapa (11), el recipiente (1), la cesta (9) y la carcasa (7) con agua tibia y un poco de detergente. Seque bien todas las piezas. También se pueden lavar en el lavavajillas.
4. Coloque el elemento calefactor y el panel de control (6 y 4) en el recipiente, insertando los pasadores de la unidad de plástico en las ranuras traseras del recipiente.

NOTA: El elemento calefactor debe presionarse completamente hacia abajo para activar el interruptor de seguridad. De lo contrario, el aparato no podrá calentarse.

5. Monte el asa (10) en la cesta uniéndolos dos brazos metálicos, insertándolos en los soportes internos de la cesta y girándolos hacia la placa metálica. Afloje el pomo de los brazos metálicos para fijarlos firmemente en su lugar. Asegúrese de que el asa esté correctamente montada antes de usar la cesta.



USO DE LA FREIDORA

Antes del primer uso

1. Asegúrese de que la freidora esté apagada.
2. Vierta la cantidad de aceite requerida en el recipiente. Llene hasta un nivel entre las marcas de mínimo y máximo indicadas en el interior. Se recomienda utilizar aceite líquido apto para freír.
Consejo: Puede usar manteca u otras grasas sólidas si lo desea, pero deberá derretirlas primero en el recipiente. Ajuste la temperatura al nivel más bajo y agregue la grasa en trozos pequeños. Solo aumente la temperatura una vez que la grasa se haya derretido completamente.
3. Coloque la tapa sobre el recipiente.
4. Enchufe la freidora; el indicador rojo de encendido (2) se iluminará.
Ajuste la temperatura deseada girando el regulador de temperatura (5). El indicador verde de calor (3) se encenderá y permanecerá encendido mientras la freidora se calienta. Cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada, el indicador se apagará. Este indicador puede encenderse y apagarse durante el uso, lo que indica que se está manteniendo la temperatura establecida.
5. No añada alimentos hasta que se haya alcanzado la temperatura adecuada.
6. Retire la tapa de la freidora.
7. Coloque los alimentos en la cesta y baje la cesta con cuidado dentro del recipiente. Asegúrese de que el nivel de aceite no suba hasta el borde del recipiente.
8. Sujete siempre firmemente el asa de la cesta al colocar o quitar la tapa.
9. NOTA: El elemento calefactor debe presionarse completamente hacia abajo para activar el interruptor de seguridad. De lo contrario, el aparato no podrá calentarse.

¡IMPORTANTE!

Tenga cuidado, el aceite puede salpicar. Tenga precaución al retirar la tapa, ya que puede liberarse vapor caliente.

Este producto tiene un termostato incorporado que no se restablece automáticamente.

Si la freidora ha estado en uso durante mucho tiempo, el termostato se activará y cortará la corriente para evitar el sobrecalentamiento.

Para que la freidora vuelva a funcionar normalmente, gire el regulador de temperatura en sentido antihorario para reiniciar el termostato, una vez que el elemento calefactor se haya enfriado.

CONSEJOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Antes de bajar la cesta:

1. Asegúrese siempre de que los alimentos estén secos antes de introducirlos en el aceite caliente.
2. Procure que los trozos de comida tengan un tamaño similar para que se cocinen de manera uniforme. Evite piezas muy gruesas.
3. Algunos tipos de alimentos deben empanarse antes de cocinarlos en la freidora.
4. Asegúrese de eliminar la mayor cantidad posible de hielo de los alimentos congelados. Sin embargo, no es necesario descongelarlos antes de cocinarlos.
5. No llene la cesta por encima de la marca máxima indicada en la placa metálica debajo del asa.

¡Importante!

El asa puede calentarse mucho después de un período prolongado de uso.

CONSEJOS DE COCCIÓN

A continuación se muestra una guía orientativa de temperaturas y tiempos de cocción para distintos alimentos. Los resultados pueden variar, por lo que es posible que deba ajustar los tiempos según sus necesidades personales.

Alimento	Temperatura	Tiempo
Filetes de pescado empanados	170 °C	5–6 min
Langostinos grandes	170 °C	3–5 min
Pechugas de pollo	175 °C	3–4 min
Filetes de pollo empanados	170 °C	12–15 min
Aros de cebolla	180 °C	3 min
Brócoli rebozado	185 °C	2–3 min
Patatas fritas (1ª etapa)	160 °C	8–10 min
Patatas fritas (2ª etapa)	190 °C	3–4 min

DESPUÉS DE COCINAR

1. Levante la cesta fuera del recipiente y inclínela para que descanse sobre el borde.
2. Deje que el aceite escurra de los alimentos antes de retirar la cesta.
3. Gire el control de temperatura hacia la izquierda al mínimo posible.
4. Desenchufe el aparato.
5. Deje que el aparato se enfríe completamente (1–2 horas).

¡Importante!

Nunca mueva el aparato mientras esté caliente, cuando contenga aceite o si la tapa no está colocada.

MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DEL ACEITE

1. Asegúrese de manipular el aceite únicamente cuando esté completamente frío.
2. Elimine los restos de comida del aceite después de cada uso.
3. Filtre el aceite con regularidad.
4. El aceite debe cambiarse aproximadamente cada 10 usos. Cámbielo por completo: no mezcle aceite nuevo con aceite usado. Deseche el aceite viejo según las normativas locales correspondientes.
5. Guarde el aceite en la freidora o en un recipiente hermético en un lugar seco, fresco y oscuro.

(No es necesario conservar el aceite en el frigorífico).

LIMPIEZA

1. El elemento calefactor con el panel de control y el cable no debe sumergirse en agua. Retire el panel de control y el elemento calefactor antes de limpiar el aparato.
2. Una vez haya vaciado el aceite del recipiente, limpie el interior con papel de cocina. Después, lave el recipiente a fondo.
3. La carcasa, el recipiente cerámico, la tapa y la cesta con asa se pueden lavar con agua caliente y detergente lavavajillas o en el lavavajillas.
4. No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos en la freidora ni en sus accesorios. Nunca use cepillos de acero ni estropajos metálicos, ya que podrían dañar la superficie.

ALMACENAMIENTO

1. Espere hasta que el aparato esté completamente frío antes de guardarlo.
2. El recipiente se conserva mejor con un poco de aceite dentro. Si hace esto, asegúrese de que la tapa esté bien cerrada para evitar que entren polvo o suciedad en el aceite.

ESPECIFICACIONES

Tensión/Frecuencia nominal: 220–240V~ 50/60Hz

Potencia nominal: 2200W

¡Importante!

Este aparato debe estar conectado a tierra. Los cables del cable de alimentación tienen los siguientes colores:

- Azul – Neutro
- Marrón – Fase
- Verde y amarillo – Tierra (solo para enchufes desmontables)

Si los colores de los cables del aparato no coinciden con las marcas de color que identifican los terminales del enchufe, proceda de la siguiente manera:

- El cable verde y amarillo debe conectarse al terminal del enchufe marcado con la letra E, con el símbolo de tierra o de color verde y amarillo.
- El cable azul debe conectarse al terminal marcado con la letra N o de color negro.
- El cable marrón debe conectarse al terminal marcado con la letra L o de color rojo.

ELIMINACIÓN ECOLÓGICA



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse con los residuos domésticos comunes.

Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable y promueva el uso sostenible de los recursos materiales.

Para desechar el aparato correctamente, contacte con su centro local de recogida o reciclaje.



También puede consultar con su ayuntamiento sobre el centro de reutilización más cercano.

GARANTÍA

LA GARANTÍA SOLO SERÁ VÁLIDA SI EL PRODUCTO SE DEVUELVE CON UN COMPROBANTE DE COMPRA (TICKET) Y SU EMBALAJE ORIGINAL.

Exclusiones de la garantía:

La garantía no será válida si:

1. El producto no ha sido instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con las instrucciones del fabricante proporcionadas con el producto.
2. El producto se ha utilizado para un propósito distinto al de su función prevista.
3. Los daños o fallos del producto han sido causados por cualquiera de los siguientes motivos:
 - Voltaje incorrecto
 - Accidentes (incluidos daños por líquidos o humedad)
 - Uso indebido o abuso del producto
 - Instalación defectuosa o inapropiada
 - Problemas con la red eléctrica, incluidos picos de tensión o daños por rayos
 - Infestación por insectos
 - Manipulación o modificación del producto por personas no autorizadas
 - Exposición a materiales anormalmente corrosivos
 - Introducción de objetos extraños en el aparato
 - Uso con accesorios no aprobados previamente por Brabantia
 - Desgaste general, incluidas, entre otras, decoloraciones menores y arañazos

Consulte y siga todas las advertencias y precauciones incluidas en este manual de instrucciones.

Debido a mejoras continuas en el desarrollo del producto, las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

För att få ut det mesta av din nya apparat, läs dessa instruktioner noggrant innan du använder den för första gången. Var särskilt uppmärksam på säkerhetsföreskrifterna. Spara instruktionerna för framtida bruk.

1. Använd apparaten endast för det avsedda syftet. Tillverkaren ansvarar inte för eventuella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller hantering.
2. Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
3. Apparaten får endast anslutas till 220-240V, 50/60Hz.
4. Apparaten ska inte sättas på om den inte är fylld med olja. Se till att den alltid är fylld med olja mellan minimimärket och maximimärket på insidan av behållaren.
5. Undvik att använda apparaten för länge åt gången, eftersom detta kan överhettas oljan och orsaka brand.
6. Tillsätt aldrig vatten i oljan. Detta är extremt farligt och kan få oljan att spruta våldsamt från behållaren!
7. Undvik kontakt med den heta oljan.
8. Lämna aldrig apparaten obevakad när den används eller är het, och ha uppsikt över barn. 
9. Rör endast vid de svarta plasthandtagen; undvik att röra andra ytor eftersom dessa kan bli heta under användning.
10. Ställ alltid temperaturreglaget på lägsta möjliga temperatur och dra ur kontakten när du är klar med tillagningen.
11. Vänta tills apparaten har svalnat helt innan du tömmer ut oljan, flyttar eller rengör apparaten eller ställer undan den.
12. Använd alltid bärhandtagen för att flytta apparaten.
13. Apparaten eller sladden får inte sänkas ned i vatten eller annan vätska.
14. Använd aldrig apparaten med våta händer.
15. Se till att apparaten alltid är ren när den kommer i kontakt med livsmedel.
16. Denna apparat är inte avsedd för kommersiellt bruk eller för utomhusbruk.
17. Använd endast apparaten i ett torrt och välventilerat rum.
18. Apparaten får inte användas med en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
19. Om apparatens sladd är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller annan kvalificerad person för att undvika fara.
20. Denna apparat får inte användas av barn under 8 år. Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt om de står under ständig uppsikt. Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de får handledning eller instruktioner om säker användning och förstår riskerna. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn.
21. Barn ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

Placering av apparaten

1. Placera apparaten på en plan, jämn och stabil yta.
2. Ställ alltid apparaten längst bak på köksbänken och på säkert avstånd från brännbara föremål som gardiner, dukar eller liknande.
3. Täck inte över apparaten.
4. Låt inte sladden hänga över bordets/bänkens kant och håll den borta från fritörens heta ytor, andra heta föremål och öppna lågor.

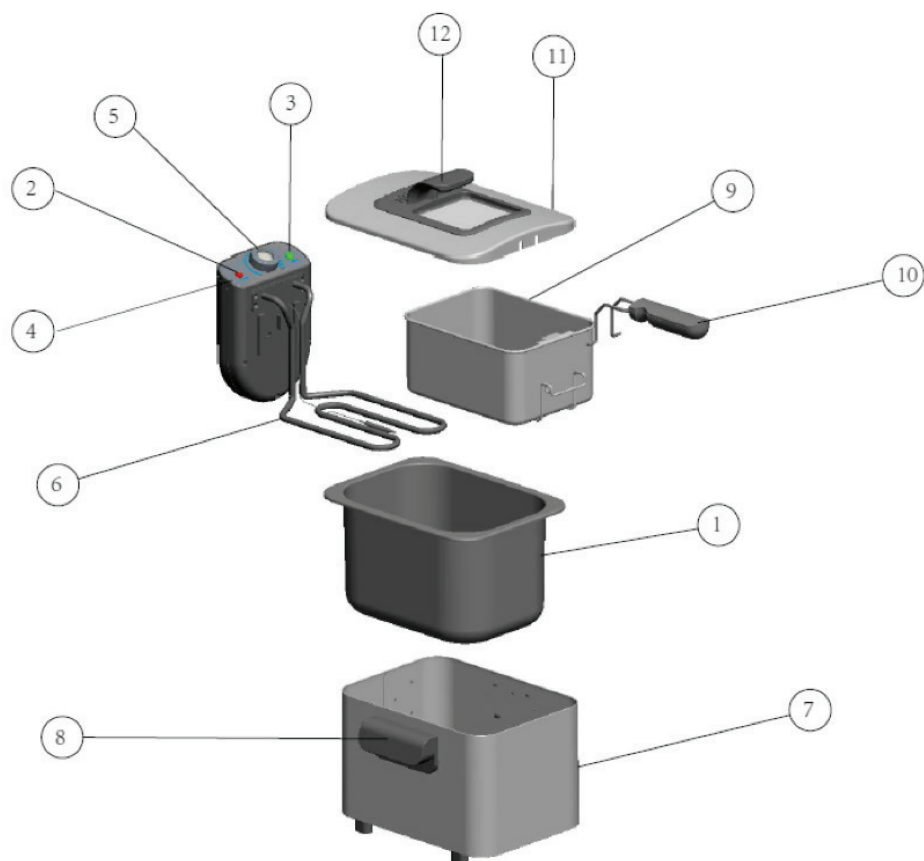
Sladd, kontakt och eluttag

1. Kontrollera regelbundet att sladden och kontakten inte är skadade. Använd inte apparaten om så är fallet, eller om apparaten har tappats eller på annat sätt skadats. Om apparaten, sladden eller kontakten är skadade måste apparaten kontrolleras och vid behov repareras av en auktoriserad servicetekniker, annars finns det risk för elchock.
2. Försök aldrig att reparera apparaten själv.
3. Kontrollera att det inte går att snubbla över sladden eller någon eventuell förlängningssladd.
4. Ta ur kontakten ur uttaget vid rengöring eller när apparaten inte används.
5. Undvik att dra i sladden när du drar ur kontakten ur uttaget – håll i kontakten.
6. Rulla inte upp sladden eller linda den runt apparaten.

Viktigt!

Om det börjar brinna i apparaten får du aldrig försöka släcka branden med vatten! Stäng istället locket och försök kväva lågorna med en fuktig trasa eller våt handduk.

KÄNN DIN FRITYRKOKARE



- 1. Behållare
- 2. Strömindikator
- 3. Värmeindikator
- 4. Kontrollpanel med sladd
- 5. Temperaturreglage
- 6. Värmeelement

- 7. Hölje
- 8. Bärhandtag till hölje
- 9. Korg
- 10. Korgens handtag
- 11. Lock
- 12. Lockets handtag

ANVÄNDA DIN FRITYRKOKARE

Innan första användningen

1. Läs säkerhetsanvisningarna noggrant.
2. Ta bort all förpackning från apparaten och placera den på en plan, stabil yta, t.ex. en köksbänk, på säkert avstånd från brännbara föremål.
3. Rengör locket (11), behållaren (1), korgen (9) och höljet (7) med varmt vatten och lite diskmedel och torka noggrant. Delarna kan även diskas i diskmaskin.
4. Montera värmeelementet och kontrollpanelen (6 och 4) i behållaren genom att sätta in plastenhetens pinnar i spåren på baksidan av behållaren.

OBS: Värmeelementet måste tryckas hela vägen ner för att aktivera säkerhetsbrytaren. Annars kanske enheten inte kan värmas upp.

5. Montera handtaget (10) på korgen genom att fästa ihop metallbyglarna, sätta in dem i fästena på insidan av korgen och luta dem mot metallplattan. Lossa sedan vredet på metallbyglarna så att de sitter ordentligt i fästena och det svarta plasthandtaget står i rätt vinkel mot korgen. Kontrollera att handtaget är korrekt monterat innan du använder korgen.



Så använder du fryrkokaren

Innan första användningen

1. Kontrollera att fryrkokaren är avstängd.
2. Håll önskad mängd olja i behållaren. Fyll mellan minimi- och maximi-nivåmarkeringarna på insidan av behållaren.

Vi rekommenderar att du använder flytande olja som är lämpad för fritering.

Tips: Du kan använda ister eller annat fast fett, men då måste du först smälta det i behållaren. Sätt temperaturreglaget på lägsta nivå och tillsätt fett i små bitar.

Höj temperaturen först när fett har smält.

3. Sätt på locket på behållaren.
4. Anslut fryrkokaren till eluttaget – den röda strömindikatorn (2) tänds. Ställ in önskad temperatur genom att vrida på temperaturreglaget (5). Den gröna värmeindikatorn (3) tänds och förblir tänd medan apparaten värms upp. När fryrkokaren har nått inställd temperatur slocknar värmeindikatorn (3). Under användning tänds och släcks indikatorn för att visa att temperaturen hålls konstant.
5. Tillsätt inte maten förrän den önskade temperaturen har uppnåtts.
6. Ta bort locket från fryrkokaren.
7. Lägg maten i korgen och sänk försiktigt ner den i behållaren. Kontrollera att oljan inte når behållarens kant.
8. Håll alltid i korgens handtag när du sätter på eller tar bort locket.
9. OBS: Värmeelementet måste tryckas hela vägen ner för att aktivera säkerhetsbrytaren. Annars kanske enheten inte kan värmas upp. Viktigt!

Var försiktig, eftersom oljan kan stänka. Var uppmärksam när du tar bort locket, då het ånga kan frigöras.

Produkten är utrustad med en termostat utan automatisk återställning. Om friturekokaren har använts under en längre tid aktiveras denna termostat och strömmen bryts för att skydda apparaten mot överhettning.

För att återställa friturekokaren till normal funktion, vrid temperaturreglaget moturs för att återställa termostaten när värmeelementet har svalnat.

TIPS FÖR MATLAGNING

Innan du sänker ner korgen

1. Kontrollera alltid att maten är torr innan du sänker ner den i den heta oljan.
2. Se till att maten har ungefär samma storlek så att den tillagas jämnt.
Undvik mycket tjocka bitar.
3. Vissa typer av mat bör paneras innan de friteras.
4. Ta bort så mycket is som möjligt från fryst mat. Det är dock inte nödvändigt att tina maten innan tillagning.
5. Fyll inte korgen över maxmarkeringen på metallplattan under handtaget.

Viktigt!

Handtaget kan bli mycket varmt efter en längre tids användning.

Tillagningstips

Nedan följer en guide för tillagningstemperaturer och tider för olika livsmedel. Resultaten kan variera, så justera tiderna efter behov.

Mat	Temperatur	Tid
Panerade fiskfiléer	170°C	5–6 min
Stora räkor	170°C	3–5 min
Kycklingbröst	175°C	3–4 min
Panerade kycklingfiléer	170°C	12–15 min
Lökringar	180°C	3 min
Friterad broccoli	185°C	2–3 min
Pommes frites (steg 1)	160°C	8–10 min
Pommes frites (steg 2)	190°C	3–4 min

Efter tillagning

1. Lyft upp korgen ur behållaren och luta den så att den vilar mot kanten av behållaren.
2. Låt oljan rinna av maten innan du tar bort korgen.
3. Vrid temperaturreglaget så långt åt vänster som möjligt för att ställa in lägsta temperatur.
4. Dra ur kontakten ur uttaget.
5. Låt apparaten svalna helt (1–2 timmar).

Viktigt!

Du får aldrig flytta apparaten när den är het, när den innehåller olja, eller om locket inte är korrekt påsatt.

HANTERING OCH FÖRVARING AV OLJA

1. Hantera endast oljan när den har svalnat helt.
2. Ta bort alla matrester från oljan efter användning.
3. Filtrera oljan regelbundet.
4. Oljan bör bytas ut efter cirka 10 användningar. All olja ska bytas samtidigt – blanda inte gammal och ny olja. Kassera den gamla oljan enligt lokala bestämmelser.
5. Förvara oljan i friturekokaren eller i en lufttät behållare på en torr, sval och mörk plats. (Det är inte nödvändigt att förvara oljan i kylskåp.)

RENGÖRING

1. Värmeelementet med kontrollpanel och sladd får inte sänkas ner i vatten. Ta bort kontrollpanelen och värmeelementet innan du rengör apparaten.
2. När du har hållit ut oljan från behållaren, torka insidan med hushållspapper. Tvätta sedan behållaren noggrant.
3. Höljet, den keramiska behållaren, locket och korgen med handtag kan diskas i varmt vatten med diskmedel eller i diskmaskin.
4. Använd inga starka eller slipande rengöringsmedel på friturekokaren eller dess tillbehör. Använd aldrig stålborste eller skurborste för rengöring – detta kan skada ytan.

FÖRVARING

1. Vänta tills apparaten har svalnat helt innan du ställer undan den.
2. Det är bäst att förvara behållaren med lite olja kvar i. Om du gör detta, se till att locket är ordentligt stängt så att damm eller smuts inte kan komma i oljan.

SPECIFIKATIONER

Märkspänning / Frekvens: 220–240V~ 50/60Hz

Märkeffekt: 2200W

Viktigt!

Denna apparat måste jordas. Ledningarna i sladden är färgade enligt följande:

Blå – Neutral, Brun – Fas, Grön & Gul – Jord (endast för löstagbar kontakt).

Om ledningarnas färger i sladden inte motsvarar färgmarkeringarna på kontakten, gör enligt följande:

- Den grön-gula ledningen ska anslutas till terminalen märkt med bokstaven E, jordningssymbolen, eller färgen grön-gul.
- Den blå ledningen ska anslutas till terminalen märkt med bokstaven N eller färgad svart.
- Den bruna ledningen ska anslutas till terminalen märkt med bokstaven L eller färgad röd.

MILJÖVÄNLIG AVFALLSHANTERING



Denna symbol visar att produkten inte får kastas tillsammans med vanligt hushållsavfall.

För att undvika eventuell skada på miljön eller människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, återvinn produkten på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materialresurser.

För korrekt kassering, kontakta din lokala återvinningscentral eller kommunen för information om närmaste återbrukscenter.



GARANTI

GARANTIN GÄLLER ENDAST OM PRODUKTEN RETURNERAS TILLSAMMANS MED KÖPEKVITTO OCH ORIGINALFÖRPACKNING.

Undantag från garantin:

Garantin gäller inte om:

1. Produkten inte har installerats, använts eller underhållits enligt tillverkarens medföljande instruktioner.
2. Produkten har använts för annat än avsett ändamål.
3. Skador eller fel beror på något av följande:
 - Felaktig spänning
 - Olyckor (inkl. vätske- eller fuktskador)
 - Felanvändning eller missbruk
 - Felaktig installation
 - Problem med elnätet, inklusive strömspikar eller åskskador
 - Insektsangrepp
 - Ingrepp eller modifiering av icke-auktoriserad personal
 - Exponering för onormalt korrosiva ämnen
 - Främmande föremål i enheten
 - Användning med tillbehör som inte godkänts av Brabantia
 - Normalt slitage, inklusive men inte begränsat till mindre missfärgningar och repor

Vänligen läs och följ alla varningar och försiktighetsåtgärder i denna bruksanvisning.

Observera: specifikationerna kan komma att ändras utan föregående meddelande till följd av löpande produktutveckling.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

For at få det bedste ud af dit nye apparat, bedes du læse disse instruktioner grundigt igennem, før du bruger det første gang. Vær især opmærksom på sikkerhedsforanstaltningerne.

Gem venligst instruktionerne til senere brug.

1. Brug kun apparatet til dets tiltænkte formål. Producenten er ikke ansvarlig for skader eller personskader som følge af forkert brug eller håndtering.
2. Brug ikke andet tilbehør end det, som anbefales af producenten.
3. Apparatet må kun tilsluttes 220-240V, 50/60Hz.
4. Apparatet må ikke tændes, medmindre det er fyldt med olie. Sørg for, at det altid er fyldt med olie til et niveau mellem minimums- og maksimumsmarkeringen på indersiden af skålen.
5. Undgå at bruge apparatet for længe ad gangen, da dette kan føre til overophedning af olien og forårsage brand.
6. Tilsæt aldrig vand til olien. Det er ekstremt farligt og kan få olien til at sprøjte voldsomt op af skålen!
7. Undgå kontakt med den varme olie.
8. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug eller varmt, og hold øje med børn.
9. Rør kun ved de sorte plastikhåndtag; undgå at røre ved de øvrige overflader, da disse kan blive meget varme under brug.
10. Indstil altid temperaturkontrollen til laveste temperatur og tag stikket ud af kontakten, så snart du er færdig med at tilberede maden.
11. Vent til apparatet er helt afkølet, før du hælder olien ud, flytter eller rengør frituren eller stiller den væk.
12. Brug altid bærehåndtagene, når du flytter apparatet.
13. Apparatet eller ledningen må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
14. Brug aldrig apparatet med våde hænder.
15. Sørg for, at apparatet altid er rent, når det kommer i kontakt med mad.
16. Dette apparat er ikke egnet til kommerciel eller udendørs brug.
17. Brug kun apparatet i et tørt og godt ventileret rum.
18. Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
19. Hvis apparatets ledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en kvalificeret fagperson for at undgå fare.
20. Dette apparat må ikke bruges af børn under 8 år. Det må kun bruges af børn fra 8 år og opefter, hvis de er under konstant opsyn. Det må anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået instruktion eller opsyn i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer. Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde for børn under 8 år. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
21. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Placering af apparatet

1. Placer apparatet på en flad, jævn og stabil overflade.
2. Placer altid apparatet bagerst på køkkenbordet og i sikker afstand fra brændbare genstande som gardiner, duge eller lignende.
3. Dæk ikke apparatet til.
4. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på et bord/køkkenbord, og hold den væk fra frituregryden og andre varme overflader samt åben ild.

Ledning, stik og stikkontakt

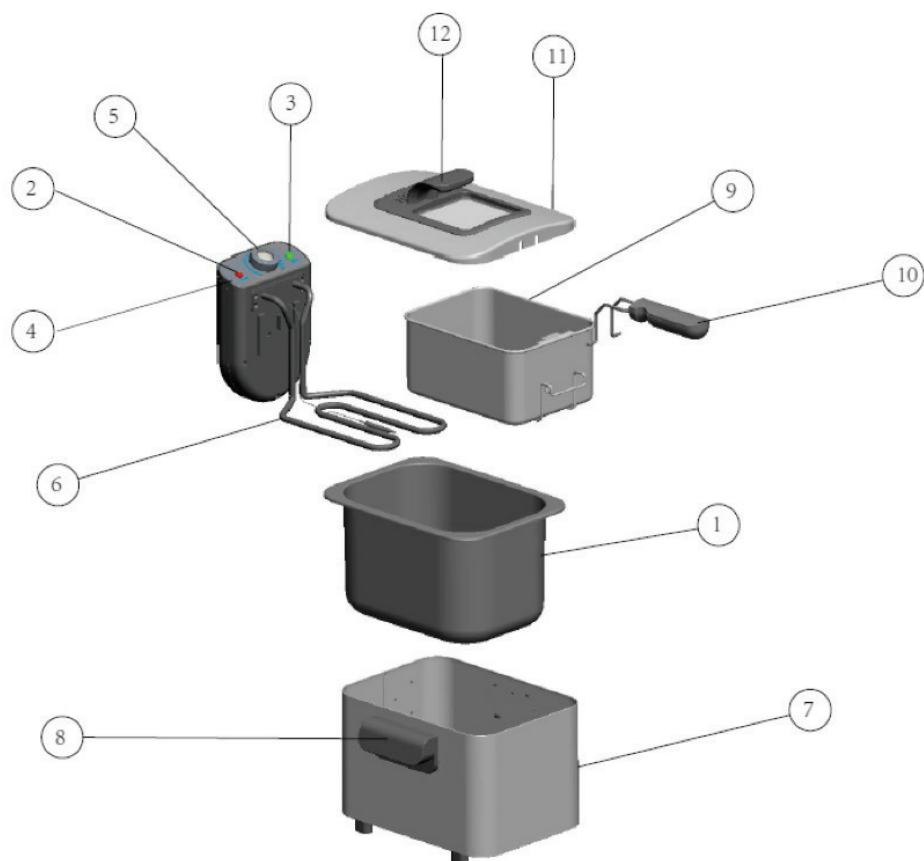
1. Kontrollér regelmæssigt, at ledning og stik ikke er beskadiget. Brug ikke apparatet, hvis det er tilfældet, eller hvis det er blevet tabt eller på anden måde beskadiget. Hvis apparatet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal apparatet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret servicetekniker, da der ellers er risiko for elektrisk stød.
2. Forsøg aldrig selv at reparere apparatet.
3. Kontrollér, at det ikke er muligt at snuble over ledningen til apparatet eller en eventuel forlængerledning.
4. Tag stikket ud af kontakten, når apparatet rengøres, eller når det ikke er i brug.
5. Undgå at trække i ledningen, når stikket tages ud. Hold i stedet i selve stikket.
6. Rul ikke ledningen sammen, og vikl den ikke rundt om apparatet.

Vigtigt!

Hvis der opstår brand i apparatet, må du aldrig forsøge at slukke det med vand!

Luk i stedet låget og forsøg at kvæle flammerne med en fugtig klud eller et vådt håndklæde.

KEND DIN FRITUREGRYDE



- 1. Skål
- 2. Strømindikator
- 3. Temperaturindikator
- 4. Kontrolpanel med ledning
- 5. Temperaturregulering
- 6. Varmeelement

- 7. Yderkabinet
- 8. Bærehåndtag til kabinet
- 9. Kurv
- 10. Håndtag til kurv
- 11. Låg
- 12. Håndtag til låg

BRUG AF DIN FRITUREGRYDE

Før første brug

1. Læs sikkerhedsanvisningerne grundigt.
2. Fjern al emballage fra apparatet og placer det på en flad og stabil overflade, f.eks. et køkkenbord, i sikker afstand fra brændbare genstande.
3. Rengør låget (11), skålen (1), kurven (9) og kabinettet (7) med varmt vand og lidt opvaskemiddel, og tør delene grundigt. Delene kan også rengøres i opvaskemaskine.
4. Monter varmeelementet og kontrolpanelet (6 og 4) i skålen ved at indsætte tappene på plastenheden ned i rillerne bag på skålen.

BEMÆRK: Varmeelementet skal trykkes helt ned for at aktivere sikkerhedskontakten. Ellers vil apparatet muligvis ikke varme op.

5. Monter håndtaget (10) på kurven ved at samle de to metalbøjler og indsætte dem i beslagene på indersiden af kurven og vippe dem ind mod metalpladen. Løsn derefter knappen på metalbøjlerne, så de sidder fast i beslaget, og det sorte plastikhåndtag på håndtaget står vinkelret på kurven. Kontrollér, at håndtaget er korrekt monteret, før du bruger kurven.



Brug af din frituregryde

Før første brug

1. Kontrollér, at frituregryden er slukket.
2. Hæld den ønskede mængde olie i skålen. Fyld olien op til et niveau mellem minimums- og maksimumsmarkeringerne på indersiden af skålen. Vi anbefaler at bruge flydende olie, som er velegnet til friturestegning.
Tip: Du kan bruge svinefedt eller andet fast fedt, men det skal smeltes først i skålen. Indstil temperaturkontrollen til den laveste temperatur og tilsæt fedtet i små stykker. Skru først temperaturen op til det ønskede niveau, når fedtet er smeltet.
3. Læg låget på skålen.
4. Sæt stikket i stikkontakten – den røde strømindikator (2) vil lyse. Indstil den ønskede temperatur ved at dreje temperaturkontrollen (5). Den grønne varmeindikator (3) tænder og forbliver tændt, mens frituregryden varmer op. Når den valgte temperatur er nået, slukker varmeindikatoren (3). Under brug tænder og slukker indikatoren, hvilket blot betyder, at temperaturen holdes konstant.
5. Tilsæt ikke maden, før den ønskede temperatur er nået.
6. Fjern låget fra frituregryden.
7. Læg maden i kurven og sænk den forsigtigt ned i skålen. Sørg for, at olien ikke stiger helt op til kanten af skålen.
8. Hold altid godt fast i håndtaget på kurven, når du sætter låget på eller fjerner det.
9. **BEMÆRK:** Varmeelementet skal trykkes helt ned for at aktivere sikkerhedskontakten. Ellers kan apparatet muligvis ikke varme op.

Vigtigt!

Vær forsigtig, da olien kan sprøjte. Pas på, når du fjerner låget, da der kan slippe varm damp ud.

Der er indbygget en ikke-automatisk genindstillende termostat i produktet. Hvis frituregryden har været brugt i længere tid, aktiveres termostaten og afbryder strømmen for at beskytte apparatet mod overophedning.

For at få frituregryden til at fungere normalt igen, skal du dreje temperaturknappen mod uret for at nulstille termostaten, efter varmeelementet er kølet af.

TIPS TIL FORBEREDELSE AF MAD

Før kurven sænkes ned i olien:

1. Sørg altid for, at maden er tør, inden du sænker den ned i den varme olie.
2. Sørg for, at stykkerne har nogenlunde samme størrelse, så de tilberedes jævnt. Undgå meget tykke stykker.
3. Visse typer mad bør paneres, inden de tilberedes i frituregryden.
4. Fjern så meget is som muligt fra frosne fødevarer. Det er dog ikke nødvendigt at optø dem, før de tilberedes.
5. Fyld ikke kurven over maksimumsmærket på metalpladen under håndtaget.

Vigtigt!

Håndtaget kan blive meget varmt efter længere tids brug.

TILBEREDNINGSTIPS

Nedenfor finder du en vejledende oversigt over temperaturer og tider for forskellige fødevarer. Resultaterne kan variere, så justér tiderne efter behov.

Madtype	Temperatur	Tid
Panerede fiskefileter	170°C	5–6 min
Store rejer	170°C	3–5 min
Kyllingebryst	175°C	3–4 min
Panerede kyllingefileter	170°C	12–15 min
Løgringe	180°C	3 min
Broccoli i dej	185°C	2–3 min
Pommes frites (1. omgang)	160°C	8–10 min
Pommes frites (2. omgang)	190°C	3–4 min

Efter madlavning

1. Løft kurven op af skålen og vip den, så den hviler på kanten af skålen.
2. Lad olien dryppe af maden, inden du fjerner kurven.
3. Drej temperaturkontrollen helt til venstre for at indstille den på lavest mulige temperatur.
4. Tag stikket ud af kontakten.
5. Lad apparatet køle helt af (1–2 timer).

Vigtigt!

Du må aldrig flytte apparatet, mens det er varmt, når der er olie i det, eller hvis låget ikke er sat korrekt på.

HÅNDTERING OG OPBEVARING AF OLIE

1. Sørg for, at al olie kun håndteres, når den er helt afkølet.
2. Fjern eventuelle madrester fra olien efter brug.
3. Filtrér olien regelmæssigt.
4. Olien bør udskiftes efter cirka 10 ganges brug. Hele mængden bør skiftes på én gang – bland aldrig ny og gammel olie. Bortskaf den brugte olie i henhold til gældende lokale regler.
5. Opbevar olien i frituregryden eller i en lufttæt beholder et tørt, køligt og mørkt sted. (Det er ikke nødvendigt at opbevare olien i køleskab.)

RENGØRING

1. Varmeelementet med kontrolpanel og ledning må ikke nedsænkes i vand. Fjern kontrolpanelet og varmeelementet, før du rengør apparatet.
2. Når du har tømt olien ud af skålen, tør indersiden med køkkenpapir. Vask derefter skålen grundigt.
3. Kabinet, keramisk skål, låg og kurv med håndtag kan vaskes i varmt vand med opvaskemiddel eller i opvaskemaskine.
4. Brug aldrig stærke eller slibende rengøringsmidler på frituregryden eller dens tilbehør. Brug aldrig stålbørste eller skurebørste, da det kan beskadige overfladen.

OPBEVARING

1. Vent, indtil apparatet er helt afkølet, før det stilles væk.
2. Skålen opbevares bedst med lidt olie i. Hvis du gør dette, skal du sikre dig, at låget er korrekt lukket, så der ikke kommer støv eller snavs i olien.

SPECIFIKATIONER

- Nominel spænding / Frekvens: 220–240V~ 50/60Hz
- Nominel effekt: 2200W

Vigtigt!

Dette apparat skal jordforbindes. Ledningerne i strømkablet er farvet som følger:

- Blå – Nul (Neutral)
- Brun – Fase (Live)
- Grøn & Gul – Jord (Kun for aftagelige stik)

Hvis farverne på ledningerne i apparatets netledning ikke svarer til de farvede markeringer på dit stik, skal du gøre følgende:

- Den grøn/gule ledning skal tilsluttes det stikben, der er mærket med bogstavet E, jordingssymbolet, eller som er farvet grøn og gul.
- Den blå ledning skal tilsluttes det stikben, der er mærket med bogstavet N eller som er farvet sort.
- Den brune ledning skal tilsluttes det stikben, der er mærket med bogstavet L eller som er farvet rød.

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Dette mærke angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald.

For at undgå mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed på grund af ukontrolleret affaldsbortskaffelse, skal produktet genanvendes ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialeressourcer.

For korrekt bortskaffelse af apparatet bedes du kontakte eller aflevere det på din lokale genbrugsstation. Alternativt kan du kontakte din kommune for information om genbrugscentre i dit område.



GARANTI

GARANTIEN ER KUN GYLDIG, HVIS PRODUKTET RETURNERES MED KØBSBEVIS (KVITTERING) OG I DEN ORIGINALE EMBALLAGE.

Undtagelser fra garantien:

Garantien gælder ikke i følgende tilfælde:

1. Hvis produktet ikke er installeret, anvendt eller vedligeholdt i overensstemmelse med producentens brugsanvisning.
2. Hvis produktet er brugt til andre formål end dets tiltænkte funktion.
3. Hvis skader eller funktionsfejl skyldes nogen af følgende:
 - Forkert spænding
 - Uheld (herunder væske- eller fugtskader)
 - Forkert brug eller misbrug af produktet
 - Fejlagtig eller ukorrekt installation
 - Problemer med strømforsyningen, herunder strømsvingninger eller lynnedslag
 - Insektangreb
 - Manipulation eller ændring af produktet af andre end autoriseret servicepersonale
 - Udsættelse for unormalt ætsende materialer
 - Indsætning af fremmedlegemer i enheden
 - Brug med tilbehør, der ikke er forhåndsgodkendt af Brabantia
 - Almindelig slitage, herunder, men ikke begrænset til, mindre misfarvning og ridser

Læs og følg venligst alle advarsler og sikkerhedsanvisninger i denne brugsvejledning.

På grund af løbende produktudvikling kan specifikationerne ændres uden forudgående varsel.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Aby w pełni korzystać z nowego urządzenia, przed pierwszym użyciem prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji.

Zwróć szczególną uwagę na wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

Zachowaj instrukcję na przyszłość.

1. Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia lub szkody wynikające z nieprawidłowego użytkowania lub obsługi.
2. Nie używaj żadnych akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.
3. Urządzenie może być podłączone tylko do napięcia 220–240V, 50/60Hz.
4. Nie włączaj urządzenia, jeśli nie jest wypełnione olejem. Zawsze upewnij się, że olej znajduje się między minimalnym a maksymalnym poziomem zaznaczonym wewnątrz misy.
5. Unikaj zbyt długiego ciągłego użytkowania urządzenia, ponieważ może to prowadzić do przegrzania oleju i spowodować pożar.
6. Nigdy nie dolewaj wody do oleju – to bardzo niebezpieczne i może spowodować gwałtowne pryskanie oleju z misy!
7. Unikaj kontaktu z gorącym olejem.
8. Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy lub gdy jest gorące; zawsze miej na oku dzieci. 
9. Dotykaj tylko czarnych plastikowych uchwytów; inne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
10. Zawsze ustaw regulator temperatury na najniższą wartość i odłącz urządzenie od zasilania zaraz po zakończeniu gotowania.
11. Odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie przed wylaniem oleju, przesuwaniem, czyszczeniem lub schowaniem.
12. Do przenoszenia urządzenia zawsze używaj uchwytów.
13. Urządzenie ani jego przewód nie mogą być zanurzone w wodzie ani w innych płynach.
14. Nigdy nie używaj urządzenia mokrymi rękami.
15. Upewnij się, że urządzenie jest zawsze czyste, gdy ma kontakt z żywnością.
16. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani na zewnątrz.
17. Używaj urządzenia wyłącznie w suchym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
18. Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
19. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
20. To urządzenie nie może być używane przez dzieci poniżej 8 roku życia.
Może być używane przez dzieci powyżej 8 lat tylko pod ciągłym nadzorem.
Może być używane przez osoby z ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową, bądź niedoświadczone, jeśli zostały odpowiednio poinstruowane i rozumieją związane z tym zagrożenia.
Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci.
21. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.

UMIEJSCOWIENIE URZĄDZENIA

1. Umieść urządzenie na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
2. Zawsze ustawiaj urządzenie z tyłu blatu kuchennego i w bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów, takich jak zasłony, ściereczki itp.
3. Nie przykrywaj urządzenia.
4. Nie dopuść, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu; trzymaj go z dala od gorących powierzchni frytkownicy, innych gorących przedmiotów oraz otwartego ognia.

PRZEWÓD, WTYCZKA I GNIAZDKO

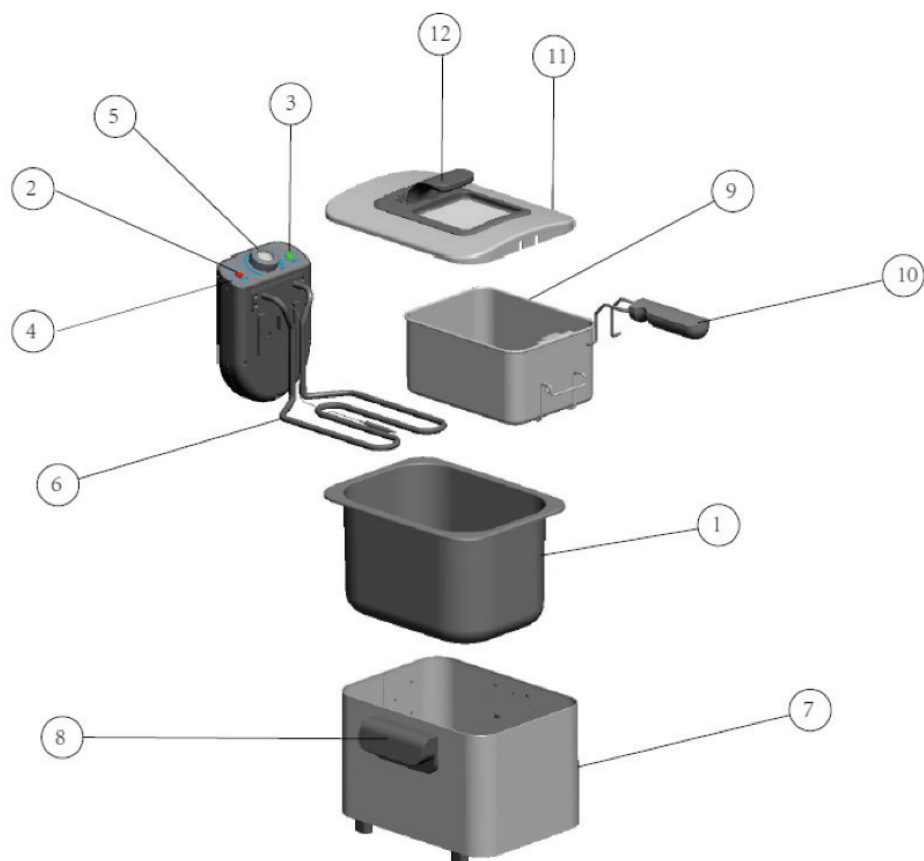
1. Regularnie sprawdzaj, czy przewód i wtyczka nie są uszkodzone. Nie używaj urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Jeśli urządzenie, przewód lub wtyczka są uszkodzone, urządzenie musi zostać skontrolowane i – jeśli to konieczne – naprawione przez autoryzowany serwis, w przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem.
2. Nigdy nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie.
3. Upewnij się, że nie ma ryzyka potknięcia się o przewód urządzenia lub przedłużacz.
4. Odłącz urządzenie od gniazdka przed czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
5. Nie ciągnij za przewód, wyjmując wtyczkę z gniazdka – zawsze trzymaj za wtyczkę.
6. Nie zwijaj przewodu ani nie owijaj go wokół urządzenia.

Ważne!

W przypadku pożaru nigdy nie próbuj gasić ognia wodą!

Zamknij pokrywę i spróbuj zdusić płomień wilgotną ściereczką lub mokrym ręcznikiem.

POZNAJ SWOJĄ FRYTKOWNICĘ



1. Misa
2. Wskaźnik zasilania
3. Wskaźnik nagrzewania
4. Panel sterowania z przewodem zasilającym
5. Pokrętło regulacji temperatury
6. Element grzejny

7. Obudowa
8. Uchwyt do przenoszenia obudowy
9. Kosz
10. Uchwyt kosza
11. Pokrywa
12. Uchwyt pokrywy

UŻYTKOWANIE FRYTKOWNICY

Przed pierwszym użyciem

1. Dokładnie przeczytaj instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania i ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej powierzchni, np. blacie kuchennym, w bezpiecznej odległości od materiałów łatwopalnych.
3. Umyj pokrywę (11), misę (1), kosz (9) i obudowę (7) ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie dokładnie osusz. Części te można również myć w zmywarce.
4. Zamontuj element grzejny i panel sterowania (6 i 4) w misie, wsuwając bolce z tworzywa sztucznego w prowadnice znajdujące się z tyłu misy.
UWAGA: Element grzejny musi zostać całkowicie wciśnięty, aby aktywować wyłącznik bezpieczeństwa. W przeciwnym razie urządzenie może się nie nagrzewać.
5. Zamocuj uchwyt (10) do kosza, łącząc dwa metalowe pręty uchwytu, wkładając je w zaczepy wewnątrz kosza i odchylając do wewnątrz na metalową płytkę.
Następnie poluzuj pokrętło na prętach, aby mocno zakotwiczyć uchwyt w zaczepach, a plastikowy uchwyt znajdował się pod kątem prostym względem kosza. Przed użyciem sprawdź, czy uchwyt jest prawidłowo zamocowany.



Jak korzystać z frytkownicy

Przed pierwszym użyciem

1. Upewnij się, że frytkownica jest wyłączona.
2. Wlej wymaganą ilość oleju do misy. Poziom oleju powinien znajdować się pomiędzy oznaczeniami minimum i maksimum. Zalecamy użycie oleju płynnego, przeznaczonego do smażenia w głębokim tłuszczu.
Wskazówka: Można używać smalcu lub innego stałego tłuszczu, ale należy go najpierw stopić w misie. Ustaw regulator temperatury na najniższą wartość i dodawaj tłuszcz małymi kawałkami. Dopiero gdy tłuszcz się stopi, ustaw wymaganą temperaturę.
3. Nałóż pokrywę na misę.
4. Podłącz frytkownicę do prądu – zapali się czerwony wskaźnik zasilania (2).
Ustaw żadaną temperaturę, obracając pokrętło (5). Zielony wskaźnik nagrzewania (3) zapali się i będzie się świecił do momentu osiągnięcia wybranej temperatury.
Po jej osiągnięciu wskaźnik zgaśnie. Podczas użytkowania wskaźnik będzie się zapalał i gasł – oznacza to jedynie, że urządzenie utrzymuje ustawioną temperaturę.
5. Nie wkładaj jedzenia, dopóki temperatura nie zostanie osiągnięta.
6. Zdejmij pokrywę z frytkownicy.
7. Umieść jedzenie w koszu i ostrożnie opuść go do misy. Upewnij się, że poziom oleju nie podnosi się zbyt wysoko.
8. Zawsze trzymaj uchwyt kosza mocno, gdy zakładasz lub zdejmujesz pokrywę.
9. UWAGA: Element grzejny musi zostać całkowicie wciśnięty, aby aktywować wyłącznik bezpieczeństwa. W przeciwnym razie urządzenie może się nie nagrzewać.

Ważne!

Zachowaj ostrożność – olej może przyskać. Uważaj podczas zdejmowania pokrywy, ponieważ może się wydobywać gorąca para.

Produkt wyposażony jest w termostat bez funkcji automatycznego resetowania. Jeśli frytkownica pracowała przez dłuższy czas, termostat może się włączyć i odciąć zasilanie w celu ochrony przed przegrzaniem.

Aby urządzenie znów działało prawidłowo, po ostygnięciu elementu grzejnego przekręć pokrętkę temperatury w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara), aby zresetować termostat.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA ŻYWNOSCI

1. Zawsze upewnij się, że żywność jest sucha przed włożeniem jej do gorącego oleju.
2. Staraj się, aby kawałki żywności były w miarę jednakowej wielkości – zapewni to równomierne smażenie. Unikaj bardzo grubych kawałków.
3. Niektóre produkty należy panierować przed smażeniem w frytkownicy.
4. Usuń jak najwięcej lodu z mrożonek. Nie ma jednak potrzeby ich rozmrażania przed smażeniem.
5. Nie wypełniaj kosza powyżej maksymalnego oznaczenia na metalowej płytce pod uchwytem.

Ważne!

Uchwyt kosza może być bardzo gorący po dłuższym czasie użytkowania.

Wskazówki dotyczące smażenia

Poniżej przedstawiono orientacyjne temperatury i czasy smażenia dla różnych produktów. Wyniki mogą się różnić, dlatego dostosuj czas smażenia do swoich indywidualnych potrzeb.

Produkt	Temperatura	Czas
Panierowane filety rybne	170°C	5–6 min
Duże krewetki	170°C	3–5 min
Filety z piersi kurczaka	175°C	3–4 min
Panierowane filety z kurczaka	170°C	12–15 min
Krążki cebulowe	180°C	3 min
Brokuły w cieście	185°C	2–3 min
Frytki (1. etap)	160°C	8–10 min
Frytki (2. etap)	190°C	3–4 min

Po smażeniu

1. Podnieś kosz z misy i przechyl go, opierając o krawędź misy.
2. Pozwól, aby olej odciekł z żywności przed wyjęciem kosza.
3. Ustaw regulator temperatury na najniższą wartość, przekręcając go maksymalnie w lewo.
4. Odłącz wtyczkę z gniazdka.
5. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia (1–2 godziny).

Ważne!

Nigdy nie przemieszczaj urządzenia, gdy jest gorące, zawiera olej lub jeśli pokrywa nie została prawidłowo założona.

OBSŁUGA I PRZECZYSZCZANIE OLEJU

1. Zajmuj się olejem dopiero po jego całkowitym ostygnięciu.
2. Usuń resztki jedzenia z oleju po każdym użyciu.
3. Regularnie filtruj olej.
4. Olej należy wymieniać po około 10 użyciach. Wymieniaj cały olej naraz – nie mieszaj starego z nowym. Zużyty olej należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.
5. Przechowuj olej w frytkownicy lub w szczelnym pojemniku w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu. (Nie ma potrzeby przechowywania oleju w lodówce.)

CZYSZCZENIE

1. Element grzejny z panelem sterującym i przewodem nie może być zanurzany w wodzie. Przed czyszczeniem urządzenia należy wyjąć panel sterujący i element grzejny.
2. Po wylaniu oleju z misy, przetrzyj jej wnętrze papierowym ręcznikiem. Następnie dokładnie umyj misę.
3. Obudowę, ceramiczną misę, pokrywę oraz kosz z rączką można myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
4. Nie używaj silnych ani ściernych środków czyszczących do frytkownicy ani jej akcesoriów. Nigdy nie używaj szczotek drucianych ani szorujących – mogą one uszkodzić powierzchnię.

PRZECZYSZCZANIE

1. Przed schowaniem upewnij się, że urządzenie całkowicie ostygło.
2. Najlepiej przechowywać misę z niewielką ilością oleju. W takim przypadku upewnij się, że pokrywa jest szczelnie zamknięta, aby do oleju nie dostał się kurz ani brud.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe / Częstotliwość: 220–240V~ 50/60Hz

Moc znamionowa: 2200W

Ważne!

To urządzenie musi być uziemione. Przewody w zestawie kabla mają następujące kolory: Niebieski – neutralny, Brązowy – fazowy, Zielono-żółty – uziemienie (dotyczy tylko wtyczek odłączanych).

Jeśli kolory przewodów w kablu sieciowym nie odpowiadają oznaczeniom kolorystycznym na złączach we wtyczce, postępuj w następujący sposób:

- Przewód zielono-żółty należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą E, symbolem uziemienia lub kolorem zielono-żółtym.
- Przewód niebieski należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą N lub kolorem czarnym.
- Przewód brązowy należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą L lub kolorem czerwonym.

PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA UTYLIZACJA



Ten symbol wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi.

Aby zapobiec potencjalnym zagrożeniom dla środowiska lub zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, oddaj urządzenie do odpowiedniego punktu recyklingu i wspieraj ponowne wykorzystanie zasobów.

Aby prawidłowo zutylizować urządzenie, skontaktuj się z lokalnym punktem odbioru odpadów lub centrum recyklingu. Możesz też skontaktować się z władzami lokalnymi w celu uzyskania informacji o punktach ponownego użycia.



GWARANCJA

GWARANCJA JEST WAŻNA TYLKO W PRZYPADKU ZWRÓCENIA PRODUKTU Z PARAGONEM I ORYGINALNYM OPAKOWANIEM.

Wyłączenia gwarancji:

Gwarancja nie obowiązuje, jeśli:

1. Produkt nie był zainstalowany, użytkowany lub konserwowany zgodnie z instrukcją obsługi producenta.
2. Produkt był używany niezgodnie z przeznaczeniem.
3. Uszkodzenie lub usterka produktu wynika z któregokolwiek z poniższych powodów:
 - Nieprawidłowe napięcie
 - Wypadki (w tym zalanie lub zawilgocenie)
 - Niewłaściwe użytkowanie lub nadużycie
 - Wadliwa lub nieprawidłowa instalacja
 - Problemy z zasilaniem, w tym przepięcia lub uszkodzenia spowodowane przez wyładowania atmosferyczne
 - Insekty lub inne szkodniki
 - Próby naprawy lub modyfikacji przez osoby nieupoważnione
 - Kontakt z materiałami silnie korozyjnymi
 - Włożenie ciał obcych do urządzenia
 - Użycie akcesoriów niezatwierdzonych przez Brabantia
 - Zużycie eksploatacyjne, w tym drobne odbarwienia lub zarysowania

Zapoznaj się z instrukcją i przestrzegaj wszystkich ostrzeżeń oraz zaleceń bezpieczeństwa zawartych w niniejszym podręczniku.

Uwaga: ze względu na stały rozwój produktów, dane techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Manufactured by Elmarc B.V. under exclusive
licence of Brabantia Nederland B.V.

Elmarc B.V.
Kolenbranderstraat 28
2984 AT Ridderkerk
The Netherlands

PRODUCT INFORMATION

BBEK1130BK DEEP FRYER