

# BOMANN®

## FONDUE-FRITTEUSE FFR 1290 CB

Fondue-friteuse • Fondue-friteuse • Freidora de fondue • Fondue-Friggere  
Fondue-Deep Fryer • Frytkownica fondue • Fondue-fritőz  
Фритюрница для страв „фондю“ • Фондю-фритюрница • مقلاة تحمير الفوندو العميقة الكهربائية



### Bedienungsanleitung/Garantie

Gebbruksaanwijzing • Mode d'emploi  
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso  
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja  
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації  
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم

CE

## Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

### Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

#### **WARNUNG:**

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

#### **ACHTUNG:**

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

#### **HINWEIS:**

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

## Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

#### **WARNUNG!**

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.  
Es besteht **Erstickungsgefahr!**

## Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt oder

bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die **Wartung durch den Benutzer** darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

### **ACHTUNG:**

- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden.
- Verschiedene Oberflächen kommen mit Speisen und Öl in Berührung. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise
  - in Personalküchen von Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.

Es ist **nicht** bestimmt für die Anwendungen

- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- in Frühstückspensionen.

#### Lieferumfang

- 1 Fritteuse Grundgerät
- 1 Frittierkorb mit Griff
- 1 Deckel, abnehmbar
- 1 Gabelhalter
- 6 Fonduegabeln

#### Anwendungshinweise

##### **WARNUNG:**

- Verbrennungsgefahr! Füllen Sie nicht über die MAX-Marke hinaus! Heißes Öl kann herausspritzen und Ihnen Verletzungen zufügen!

**⚠️ WARNUNG:**

- Verwenden Sie Frittieröle. Frittieröle sind hitzebeständig. Andere Öle/Fette beginnen bei niedrigen Temperaturen zu rauchen. Es besteht die Gefahr der Selbstentzündung.
- Verwenden Sie in einem Frittiergang nur das Öl einer Sorte. Mischungen verschiedener Öle/Fette können schäumen. In diesem Fall kann heißes Öl unkontrolliert überlaufen.
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Gerätedeckel. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.

- Betreiben Sie das Gerät nur auf einer ebenen und hitzebeständigen Arbeitsfläche.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen an.
- Vermeiden Sie Spritzer. Füllen Sie den Korb außerhalb der Fritteuse.
- Frittieren Sie nur im Frittierkorb.
- Wird das Gerät als Fritteuse verwendet, halten Sie den Deckel geschlossen.

**Elektrischer Anschluss**

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild am Gerät.
2. Schließen Sie das Netzkabel an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.

**Inbetriebnahme****Vor der ersten Inbetriebnahme**

1. Entfernen Sie die Verpackung. In der Fritteuse befindet sich der Frittierkorb mit dem Griff. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse. Der Griff lässt sich an dem Frittierkorb einstecken.
2. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel, das Gehäuse und sämtliches Zubehör, wie unter „Reinigung“ beschrieben, zu säubern.

**Hinweise für die Benutzung**

1. Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurück gebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes frites). Nach 8-10-maligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln.
2. Frittierfett muss hochofenzugfähig sein. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett. Bitte verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können. Zur Verminderung des Acrylamid-Gehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln (Kartoffeln, Getreide) wird empfohlen, beim Frittieren eine Temperatur von 170 °C (evtl. 175 °C) nicht zu überschreiten. Des Weiteren gilt, die Frittierzeit

möglichst kurz zu halten und das Frittiergut maximal goldgelb zu frittieren.

3. Wählen Sie die geeignete Frittieretemperatur, und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
4. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
5. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
6. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
7. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.

**Benutzung des Gerätes****Frittieren**

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist.
2. Öffnen Sie den Deckel.
3. Entfernen Sie den Frittierkorb, und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 1,0 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max- Markierung liegen.

**⚠️ ACHTUNG:**

- Sollten Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke und legen Sie es auf den Boden des Frittierbehälters.
- Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierkorb!

4. Schließen Sie den Deckel. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose. Die Kontrolllampe „POWER“ leuchtet auf.
5. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein. Die Kontrolllampe „HEAT“ leuchtet auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Lampe.
6. Befüllen Sie den Frittierkorb, bitte beachten Sie, dass der Korb nicht über dem heißen Fett befüllt wird.
7. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Frittierkorb mit dem Frittiergut vorsichtig hinein. Hängen Sie den Griff aus dem Frittierkorb aus.
8. Schließen Sie den Deckel.
9. Nach Ablauf der Frittierzeit (Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept), öffnen Sie vorsichtig den Deckel (Vorsicht, möglicherweise wird heißer Dampf freigesetzt). Entnehmen Sie nun mit dem Griff den Frittierkorb.
10. Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen.

**Fondue****⚠️ ACHTUNG:**

- Das Gerät eignet sich nicht für Käse- oder Schokoladenfondue. Diese Zutaten könnten im Frittierbehälter anbrennen oder überkochen.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist.
2. Den Deckel können Sie nach oben abziehen. Öffnen Sie ihn dazu und trennen Sie ihn am Scharnier vom Gehäuse.
3. Entfernen Sie den Frittierkorb, und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 1,0 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max- Markierung liegen.

**⚠ ACHTUNG:**

- Sollte Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke und legen Sie es auf den Boden des Frittierbehälters.
- Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierkorb!

4. Legen Sie den Gabelhalter auf.
5. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose. Die Kontrolllampe „POWER“ leuchtet auf.
6. Stellen Sie den Temperaturregler auf ca. 130°C ein. Die Kontrolllampe „HEAT“ leuchtet auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Lampe. Mit einem Holzstab (z.B. Schaschlikspieß, oder Holzschlößel) können Sie testen, ob die richtige Temperatur erreicht ist: Beim Eintauchen ins Öl müssen leichte Luftbläschen am Holzstab hochsteigen. Sie können jedoch ebenso ein Stück Ihres Frittiergutes in das heiße Öl geben.

Bilden sich Blasen, so hat das Frittierfett die richtige Temperatur erreicht.

7. Spießen Sie mit den Fondue-Gabeln Fleischstücke auf und geben Sie diese in das Fett. Der Garungsprozess dauert je nach Größe der Fleischstücke ca. 4 – 7 Minuten. Dies bedeutet, je kleiner Ihre Fleischstücke oder andere Lebensmittel sind, um so schneller werden diese gegart.

**⚠ ACHTUNG:**

- Geben Sie die Zutaten vorsichtig ins heiße Öl. Vorsicht, da Sie mit einem offenen Gefäß frittieren, sind Ölspritzer nicht vermeidbar.
- Trocknen Sie die Zutaten vorher mit einem Tuch ab.

8. Passen Sie die Temperatur mit dem Regler so an, dass ein leichtes Brodeln erhalten bleibt.

### Nach dem Gebrauch

Möchten Sie den Betrieb beenden, stellen Sie zuerst den Temperaturregler auf OFF (Aus) und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.

Lassen Sie das Frittieröl längere Zeit abkühlen. Prüfen Sie, ob die Temperatur ungefährlich ist, bevor Sie mit dem gefüllten Frittierkopf weiter umgehen.

## Reinigung

**⚠ WARNUNG:**

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

**⚠ ACHTUNG:**

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

- Gießen Sie verbrauchtes Öl seitlich aus.
- Abnehmbare Teile und Zubehör, welches mit Speisen oder Öl in Verbindung gekommen ist, reinigen Sie von Hand in einem Spülbad.
- Reinigen Sie den Frittierbehälter mit einem feuchten Tuch und Handspülmittel.
- Wischen Sie den Frittierbehälter von innen mit dem feuchten Tuch aus.
- Wischen Sie das Gehäuse von außen mit dem feuchten Tuch ab.

- Den Deckel können Sie nach oben abziehen. Dies erleichtert die Reinigung.
- Wischen Sie den Gerätedeckel mit dem feuchten Tuch ab.
- Um die Filter auszutauschen, ziehen Sie die Filterabdeckung im Deckel des Gerätes nach oben.

### Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

## Technische Daten

Modell:..... FFR 1290 CB  
 Spannungsversorgung:..... 220 - 240 V~, 50 Hz  
 Leistungsaufnahme:..... 840 W  
 Schutzklasse: ..... I  
 Füllmenge: ..... ca. 1,0 Liter  
 Nettogewicht: ..... ca. 0,90 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

### Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät FFR 1290 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

## Garantie

### Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.  
 Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.  
 Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.  
 Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalles im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

### Garantieabwicklung

#### 24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

[www.sli24.de](http://www.sli24.de)

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

### Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012



## Entsorgung

### Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

## Gebruiksaanwijzing

Bedankt voor het uitkiezen van ons product. We hopen dat u veel plezier van het toestel heeft.

### Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

#### WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

#### LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

#### OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

## Algemene Opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

#### WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking!

## Speciale veiligheidsvoorschriften voor dit toestel

- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door **kinderen** tussen de 0 en 8 jaar.
- Dit apparaat kan uitsluitend worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar, mits zij onder constant toezicht staan.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of als zij instructies hebben verkregen m.b.t. het **gebruik van het apparaat** op veilige



wijze en als zij zich bewust zijn van de gevaren die gepaard gaan met het gebruik.

- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De reiniging en het **gebruikersonderhoud** dienen niet te worden uitgevoerd door kinderen.
- Pannen dienen in een stabiele positie te worden geplaatst, door gebruik te maken van de handgrepen (indien aanwezig), om morsen van hete vloeistoffen te voorkomen.

**△ LET OP:**

- Dit apparaat mag tijdens het schoonmaken niet in water worden ondergedompeld.
- Verschillende oppervlakken van het apparaat komen tijdens gebruik in aanraking met voedsel en olie. Volg onze aanwijzingen beschreven in het hoofdstuk “Reinigen”.
- Gebruik het apparaat niet met een aparte timer of een aparte afstandsbediening.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen zoals
  - in personeelskeukens van winkels, kantoren, en andere werkplekken.

Het is **niet** bedoeld voor gebruik

- door gasten in hotels, motels en andere accommodatie;
- logeerboerderijen;
- in bed-and-breakfast accommodatie.

**Leveringsomvang**

- 1 friteuse-apparaat
- 1 frituurmand met handvat
- 1 afneembaar deksel
- 1 vorkhouder
- 6 fonduevorkjes

**Gebruiksaanwijzingen**

**△ WAARSCHUWING:**

- Voorkom brandwonden! Niet voorbij de markering MAX vullen! Hete olie kan opspatten en verwondingen veroorzaken!

**⚠ WAARSCHUWING:**

- Gebruik frituurolie. Frituurolie is hittebestendig. Andere olie/vetten gaan roken bij lage temperaturen. Dit heeft het risico van spontane ontbranding.
- Gebruik één soort olie tijdens het frituren. Het mengen van verschillende olie/vetten kan schuim veroorzaken. Hierdoor kan de olie plotseling overlopen.
- Als het apparaat vlam vat, niet proberen om de vlammen met water te doven. Sluit het deksel van het apparaat. Doof de vlam met een vochtige doek.

- Gebruik het apparaat op een vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Het apparaat niet verplaatsen terwijl het in gebruik is.
- Hanteer uitsluitend de daarvoor bedoelde handgrepen.
- Vermijd spatten. Vul de frituurmand buiten de frituurpan.
- Frituur voedsel alleen in de frituurmand.
- Het deksel gesloten houden als het apparaat wordt gebruikt om lang te frituren.

**Electrische aansluiting**

1. Controleer of uw netspanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat. U vindt de informatie hierover op het typeplaatje op het apparaat.
2. Sluit het netsnoer aan op een correct geïnstalleerde, beveiligd stopcontact.

**Ingebruikname****Vóór de eerste ingebruikname**

1. Verwijder de verpakking. In de frituurpan bevindt zich een frituurmand met handgreep. Verwijder alle voorwerpen uit de frituurpan. U kunt de handgreep aan de frituurmand insteken.
2. Wij adviseren u, het deksel, de behuizing en het toebehoren te reinigen zoals onder "Reiniging" beschreven.

**Gebruiksaanwijzingen**

1. Verwijder regelmatig het in de olie achtergebleven frituurgoed (bijv. stukjes van de frites). Na 8 tot 10 maal gebruiken moet de olie vervangen worden.
2. Het frituurvet moet hoog kunnen worden verhit. Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet. Vermijd het gebruik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de friteuse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen. Ter vermindering van het acrylamidegehalte in zetmeelhoudende levensmiddelen (aardappels, graan) wordt aanbevolen, een temperatuur van 170 °C (eventueel 175 °C) bij het frituren niet te overschrijden. Verder is het belangrijk de frituurtijd zo kort mogelijk te houden en het te frituren product maximaal goudgeel te bakken.
3. Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgoed. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.

4. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen.
5. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
6. Maak de frituurmand niet te vol.
7. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.

**Bediening van het apparaat****Frituren**

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. Open het deksel.
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in de pan (maximaal 1,0 l). Het vulniveau moet tussen de min- en max-markering liggen.

**⚠ LET OP:**

- Wanneer u vet gebruikt, dient u dit in kleine stukjes te snijden en op de bodem van de frituurbak te leggen.
- Plaats het vet in géén geval in de frituurmand!

4. Sluit het deksel. Sluit de steker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos. Het controlelampje "POWER" brandt.
5. Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur. Het controlelampje "HEAT" brandt. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft de lamp.
6. Let bij het vullen van de frituurmand op dat de mand niet tot boven het hete vet gevuld wordt.
7. Open nu het deksel en plaats de frituurmand met het te frituren voedsel voorzichtig in de pan. Haak de handgreep uit de frituurmand.
8. Sluit het deksel.
9. Open na afloop van de frituurtijd (deze staat op de verpakking van de producten aangegeven) voorzichtig het deksel (pas op, mogelijk komt hete damp vrij). Verwijder nu de frituurmand met behulp van de handgreep.
10. Laat de olie een beetje van het frituurgoed afdruipe.

**Fondue****⚠ LET OP:**

- Het apparaat is niet geschikt voor kaas- of chocoladefondue. Deze ingrediënten zouden in de frituurmand kunnen aanbranden of overkoken.

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. U kunt het deksel naar boven verwijderen. Open het deksel hiervoor en maak hem los aan het scharnier van de behuizing.
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in de pan (maximaal 1,0 l). Het vulniveau moet tussen de min- en max-markering liggen.

**⚠ LET OP:**

- Wanneer u vet gebruikt, dient u dit in kleine stukjes te snijden en op de bodem van de frituurbak te leggen.
- Plaats het vet in géén geval in de frituurmand!

4. Plaats de voorhouder erop.
5. Sluit de steker aan op een correct geïnstalleerde en gearrede contactdoos. Het controlelampje "POWER" brandt.
6. Stel de temperatuurregelaar in op ongeveer 130 °C. Het controlelampje "HEAT" brandt. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft de lamp.

Met een houten staafje (bijv. een sjasliekpin of houten kooklepel) kunt u testen of de juiste temperatuur bereikt is: wanneer u het houten voorwerp in de olie dompelt, moeten kleine luchtblaasjes langs het hout opstijgen. U kunt echter ook een stukje frituurgoed in de hete olie dompelen. Wanneer zich blaasjes vormen, heeft het frituurvet de juiste temperatuur bereikt.

7. Prik de fonduevork in een stukje vlees en houdt dit in het vet. Al naargelang de grootte van de vleesstukjes duurt het gaarproces ca. 4 - 7 minuten. Dit betekent: hoe kleiner de stukjes vlees of andere levensmiddelen zijn, hoe sneller zij gegaard worden.

**⚠ LET OP:**

- Laat de ingrediënten voorzichtig in de hete olie glijden. Voorzichtig: omdat u in een open pan frituurt, zijn oliespatten onvermijdelijk.
- Droog de ingrediënten tevoren af met een doek.

8. Pas de temperatuur met behulp van de regelaar zodanig aan dat het vet licht blijft bruisen.

**Na gebruik**

Om het apparaat uit te schakelen, zet u de temperatuurregelaar op OFF (uit) en trekt u de netsteker uit de contactdoos. Laat de frituurolie gedurende een langere periode afkoelen. Controleer of de temperatuur ongevaarlijk is voordat u verder hanteert met de gevulde frituurpan.

## Reiniging

**⚠ WAARSCHUWING:**

- Trekt u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
- Het apparaat niet in water onderdompelen. Dit zou een elektrische schok of branden kunnen veroorzaken.

**⚠ LET OP:**

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Giet de gebruikte olie weg via de zijkant.
- De afneembare onderdelen en accessoires die in contact komen met voedsel of olie met de hand in een sopje schoonmaken.
- De frituurhouder met een vochtige doek en afwasmiddel schoonmaken.
- De binnenkant van de frituurhouder met de vochtige doek afnemen.
- De behuizing van het apparaat met de vochtige doek afnemen.
- U kunt het deksel naar boven trekken. Dit vergemakkelijkt het schoonmaken.
- Het deksel van het apparaat met de vochtige doek afnemen.
- De filterkap in het deksel naar boven trekken om de filters te vervangen.

**Opslaan**

- Reinig het apparaat zoals beschreven en laat het drogen.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen wanneer u het voor langere tijd niet gebruikt.
- Berg het apparaat altijd op buiten bereik van kinderen en op een droge, goed geventileerde plek.

**Technische gegevens**

Model: ..... FFR 1290 CB  
 Spanningstoevoer: ..... 220 - 240 V~, 50 Hz  
 Opgenomen vermogen: ..... 840 W  
 Beschermingsklasse: ..... I  
 Vuilhoeveelheid: ..... ong. 1,0 liter  
 Nettogewicht: ..... ong. 0,90 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.



## Verwijdering

### Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

## Mode d'emploi

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction.

### Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

#### AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

#### ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

#### NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

### Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

#### AVERTISSEMENT !

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement** !

## Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés entre 0 et 8 ans.
- Cet appareil peut s'utiliser par des **enfants** âgés de 8 ans et plus s'ils sont sous surveillance constante.
- Cet appareil peut s'utiliser par des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou manquant d'expérience

et de connaissances si elles ont été informées sur l'**utilisation de l'appareil** de manière sécurisée et si elles comprennent les risques encourus.

- Éloignez l'appareil et son cordon de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'**entretien par l'utilisateur** ne doivent pas s'effectuer par des enfants.
- Le caquelon doit être déposé en position stable à l'aide des poignées (si disponibles) pour éviter tout renversement du liquide chaud.

### **ATTENTION :**

- Cet appareil n'est pas destiné à être immergé dans l'eau pendant le nettoyage.
- Plusieurs surfaces seront en contact avec des aliments et de l'huile. Respectez nos consignes à cet égard dans le chapitre "Nettoyage".
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur ou une télécommande à part.
- Cet appareil est réservé à un usage familial et aux applications similaires telles que :
  - les cuisines de magasins, bureaux et d'autres sites commerciaux.
 Il **n'est pas** destiné à être utilisé :
  - par des clients dans des hôtels, motels et autres logements ;
  - dans des exploitations agricoles ;
  - dans des chambres d'hôtes.

#### Livraison

1 friteuse  
 1 panier à friture avec poignée  
 1 couvercle, amovible  
 1 support pour fourchette  
 6 fourchettes à fondue

#### Conseils d'utilisation

##### **AVERTISSEMENT :**

- Risque de brûlure ! Ne dépassez pas la marque MAX ! L'huile chaude pourrait éclabousser et blesser !

**⚠ AVERTISSEMENT :**

- Utilisez les huiles à friture. Les huiles à friture résistent à la chaleur. D'autres huiles/matières grasses commencent à fumer à basse température. Il y a un risque de combustion spontanée.
- N'utilisez qu'une sorte d'huile à chaque friture, mélanger plusieurs huiles/matières grasses peut produire de la mousse. Dans ce cas, l'huile peut déborder de façon incontrôlable.
- Si l'appareil prend feu, n'essayez en aucun cas d'éteindre les flammes. Fermez le couvercle de l'appareil. Éteignez les flammes à l'aide d'un tissu humide.

- N'utilisez l'appareil que sur une surface de travail stable et qui résiste à la chaleur.
- Ne déplacez pas l'appareil lors de son utilisation.
- Ne tenez l'appareil qu'au niveau des poignées prévues.
- Évitez d'éclabousser. Remplissez le panier en dehors de la friteuse.
- Ne faites frire qu'à l'intérieur du panier à friture.
- En cas d'utilisation de l'appareil comme friteuse, maintenez le couvercle fermé.

**Branchement électrique**

1. Vérifiez que la tension électrique que vous souhaitez utiliser corresponde à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations à ce sujet sur la plaque signalétique de l'appareil.
2. Branchez le câble d'alimentation à une prise de contact de protection correctement installée.

**Mise en service****Avant la première utilisation**

1. Retirez l'emballage. Le panier à friture et sa poignée se trouvent dans la friteuse. Sortez tous les éléments se trouvant dans l'appareil. La poignée doit être fixée sur le panier à friture.
2. Nous vous conseillons de nettoyer le couvercle, les parois et les accessoires comme décrit dans "Nettoyage".

**Conseils d'utilisation**

1. Retirez régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Il est conseillé de changer d'huile après 8 à 10 utilisations.
2. La graisse de friture doit pouvoir chauffer à de hautes températures. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité. Évitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisses ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures. Afin de réduire la teneur en acrylamide des féculents (pommes de terre, céréales), il est conseillé de ne pas dépasser une température de friture de 170°C (éventuellement 175°C). De plus, le temps de friture doit être le plus court possible

et les aliments doivent rester dans la friture jusqu'à avoir une couleur dorée, pas plus.

3. Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaires précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
4. Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
5. Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
6. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture.
7. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.

**Utilisation de l'appareil****Friture**

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché.
2. Ouvrez le couvercle.
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (1,0 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max.

**⚠ ATTENTION :**

- Si vous utilisez de la graisse, coupez-la en petits morceaux et placez-la au fond de l'appareil.
- Ne placez jamais la graisse dans le panier à friture !

4. Fermez le couvercle. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant. Le témoin lumineux "POWER" s'allume.
5. Réglez le thermostat sur la température désirée. Le témoin lumineux "HEAT" s'allume. La lampe s'éteint dès que la température est atteinte.
6. Remplissez le panier à friture. Le panier ne doit pas être rempli au-delà du niveau de graisse se trouvant dans l'appareil.
7. Ouvrez maintenant le couvercle et plongez doucement les aliments placés dans le panier à friture dans l'huile. Faites basculer la poignée du panier à friture vers l'extérieur.
8. Fermez le couvercle.
9. Lorsque le temps de cuisson est terminé (celui-ci figure sur l'emballage des produits alimentaires ou dans les recettes) vous pouvez ouvrir le couvercle avec précaution (attention, émanation possible de fumées chaudes !). Soulevez maintenant le panier à friture à l'aide de la poignée.
10. Laissez vos aliments frits s'égoutter pendant un court instant.

**Fondue****⚠ ATTENTION :**

- L'appareil n'est pas approprié pour les fondues au fromage ou au chocolat. Ces aliments risquent de coller au fond de la casserole ou de surchauffer.

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché.
2. Vous pouvez détacher le couvercle de l'appareil. Ouvrez pour cela le couvercle et retirez-le des charnières de l'appareil.
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (1,0 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max.

#### ⚠ ATTENTION :

- Si vous utilisez de la graisse, coupez-la en petits morceaux et placez-la au fond de l'appareil.
- Ne placez jamais la graisse dans le panier à friture !

4. Placez le couvercle à fourchettes sur l'appareil.
5. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant. Le témoin lumineux "POWER" s'allume.
6. Positionnez le thermostat sur env. 130°C. Le témoin lumineux "HEAT" s'allume. La lampe s'éteint dès que la température est atteinte. Vous pouvez vérifier si la température est atteinte à l'aide d'un ustensile en bois (p.ex. pic à brochette ou cuillère en bois) : lorsque vous plongez l'ustensile en bois dans l'huile des petites bulles d'air doivent se former. Vous pouvez également plonger un des aliments dans l'huile.

7. Piquez des morceaux de viande à l'aide des fourchettes à fondue et plongez-les dans l'huile. La cuisson dure selon la taille des morceaux de viande env. 4 à 7 minutes. Ce qui signifie que plus vos morceaux de viande ou autres aliments sont petits, plus ils cuiront vite.

#### ⚠ ATTENTION :

- Versez doucement les aliments dans l'huile. Attention, le récipient dans lequel vous faites votre friture est ouvert. Il est donc impossible d'éviter les éclaboussures d'huile.
- Séchez au préalable les aliments à l'aide d'un torchon.

8. Adaptez la température de l'appareil de façon à ce que l'huile frémisses toujours légèrement.

### Après utilisation

Si vous souhaitez arrêter l'appareil, tournez d'abord le variateur de température sur OFF (Arrêt) puis débranchez le câble d'alimentation.

Laissez l'huile de friture refroidir pendant un long moment.

Vérifiez que la température est sans danger avant de déplacer la casserole remplie d'huile.

## Nettoyage

### ⚠ AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ! Cela pourrait créer un choc électrique ou un incendie.

#### ⚠ ATTENTION :

- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.

- Videz l'huile usagée sur le côté.
- Nettoyez les pièces et accessoires amovibles qui ont été en contact avec les aliments ou l'huile à la main dans un bain de rinçage.
- Nettoyez le récipient de la friteuse à l'aide d'un tissu humide et d'un détergent pour vaisselle.
- Essuyez le récipient de la friteuse avec le tissu humide de l'intérieur.
- Essuyez le boîtier avec le tissu humide de l'extérieur.
- Vous pouvez retirer le couvercle vers le haut. Cela facilite le nettoyage.
- Essuyez le couvercle de l'appareil avec le tissu humide.

- Pour remplacer les filtres, tirez le couvercle du filtre dans le couvercle de l'appareil vers le haut.

### Stockage

- Conservez l'appareil comme il est décrit et laissez-le sécher.
- Nous vous recommandons de conserver l'appareil dans son emballage d'origine si vous ne l'utilisez pas pendant longtemps.
- Conservez toujours l'appareil hors de portée des enfants dans un endroit sec et bien aéré.

### Données techniques

Modèle : ..... FFR 1290 CB  
 Alimentation : ..... 220-240 V~, 50 Hz  
 Consommation : ..... 840 W  
 Classe de protection : ..... I



Quantité de remplissage : .....approx. 1,0 litres

Poids net : ..... approx. 0,90 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension.

Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.



## Élimination

### Signification du symbole "Élimination"

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

## Instrucciones de servicio

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que disfrute con el uso de este aparato.

### Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

#### AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

#### ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

#### NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

## Observaciones generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre.
- No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

#### ¡AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

## Instrucciones especiales de seguridad para el aparato

- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- Este aparato no debe ser usado por niños entre 0 y 8 años de edad.
- Si están permanentemente controlados, los **niños** mayores de 8 años pueden utilizar el aparato.
- Las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica o con falta de experiencia y conocimiento pueden utilizar este aparato si se les supervisa o se les da instrucciones sobre el **uso del aparato** de un modo seguro y si comprenden los peligros que ello implica.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

- Los niños no deben realizar la limpieza ni el **mantenimiento**.
- Los tenedores se deben sujetar en una posición estable con las asas (si tuviera) para evitar derramar líquido caliente.

### **ATENCIÓN:**

- Este aparato no se ha diseñado para ser sumergido en agua durante la limpieza.
- Varias superficies entrarán en contacto con la comida y el aceite. Siga las instrucciones adecuadas del capítulo de “Limpieza”.
- No utilice el aparato con un temporizador separado ni con un sistema de control remoto separado.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como
  - cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otras instalaciones industriales.

**NO** se ha diseñado para ser utilizado

- por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de alojamientos;
- en granjas;
- en pensiones.

#### Contenido de la caja

- 1 una unidad básica de freidora
- 1 cesta para freír con asa
- 1 tapa, desmontable
- 1 soporte para los pinchos
- 6 pinchos de fondue

#### Notas de aplicación

#### **AVISO:**

- ¡Riesgo de quemaduras! No rebase la marca de MAX. El aceite caliente podría salpicar y causar lesiones.
- Utilice aceites para freír. Los aceites para freír son resistentes al calor. Otros aceites/grasas comenzarán a producir mucho humo a temperaturas bajas. Existe el riesgo de combustión espontánea.
- Utilice un solo tipo de aceite para freír. Las mezclas de diferentes aceites/grasas puede producir espuma. En este caso, es posible que el aceite rebese el recipiente de manera descontrolada.

#### **AVISO:**

- Si se enciende el aparato, en ningún caso intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapa del aparato. Apague las llamas con un paño mojado.
- Utilice el aparato solo en una superficie de trabajo nivelada y resistente al calor.
- No mueva el aparato cuando esté en funcionamiento.
- Coja el aparato solo por las asas proporcionadas.
- Evite las salpicaduras. Llene la cesta fuera de la freidora.
- Fría solo dentro de la cesta.
- Si se utiliza el aparato a modo de freidora, mantenga la tapa cerrada.

#### Conexión eléctrica

1. Compruebe que la tensión de la red que va a utilizar concide con la del aparato. Podrá encontrar esta información en la placa de especificaciones del aparato.
2. Conecte el cable de alimentación a un enchufe de contacto de protección instalado correctamente.

## Puesta en marcha

### Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. En la freidora se encuentra la cesta con la asa. Retire todos los objetos de la freidora. Se puede conectar la asa con la cesta.
2. Le recomendamos que limpie la tapa, la caja y todos los accesorios como descrito en el capítulo "Limpieza".

### Indicaciones para el uso

1. Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Debe cambiar el aceite después de haberlo utilizado de 8 a 10 veces.
2. La grasa de freír tiene que ser resistente a altas temperaturas. Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas. Para disminuir el contenido de acrilamido en alimentos con fécula (patatas, cereales) se recomienda, no sobrepasar al freír una temperatura de 170°C (quizás 175°C). Además se advierte de mantener el tiempo de freidora muy corto y de freír los alimentos solamente hasta que tengan un color amarillo dorado.
3. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
4. Cuando esté el aceite o la grasa todavía caliente, no debe mover o desplazar la freidora.
5. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
6. No sobrellene la cesta de freír.
7. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.

## Uso del equipo

### Freír

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado.
2. Abra la tapa.
3. Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo máximo 1,0 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.

#### ⚠ ATENCIÓN:

- En caso de que utilizará grasa para freír, corte ésta en trozos pequeños y coloque la grasa en el fondo del recipiente para freír.
- ¡De ninguna manera coloque la grasa en la cesta de freír!

4. Cierre la tapa. Conecte el enchufe con una toma de corriente de protección. La lámpara de control "POWER" se ilumina.
5. Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada. La lámpara de control "HEAT" se ilumina. Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apaga la lámpara de control.

6. Llene la cesta para freír, se ruega tener atención de no llenar la cesta sobre el aceite caliente.
7. Abra ahora la tapadera y ponga cuidadosamente los alimentos a freír en la cesta de freír. Quite la asa de la cesta de la freidora.
8. Cierre la tapadera.
9. Después del tiempo de fritura (el tiempo de fritura está indicado en el paquete del alimento o en la receta) abra cuidadosamente la tapadera (¡Cuidado, puede salir vapor caliente!). Entonces quite la cesta con la asa.
10. Deje que los trozos fritos goteen un poco el aceite.

### Fondue

#### ⚠ ATENCIÓN:

- El equipo no es apropiado para fondue de queso o de chocolate. Estos ingredientes podrían quemarse en la freidora o salirse al hervir.

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado.
2. La tapa se abre al tirarla hacia arriba. Ábrala y sepárala en la bisagra de la caja.
3. Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo máximo 1,0 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.

#### ⚠ ATENCIÓN:

- En caso de que utilizará grasa para freír, corte ésta en trozos pequeños y coloque la grasa en el fondo del recipiente para freír.
- ¡De ninguna manera coloque la grasa en la cesta de freír!

4. Ponga la fijación de la horquilla.
5. Conecte el enchufe con una toma de corriente de protección. La lámpara de control "POWER" se ilumina.
6. Ponga el control de la temperatura a aproximadamente 130°C. La lámpara de control "HEAT" se ilumina. Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apaga la lámpara de control.  
Con un paillito de madera (p.ej. un pincho o una cuchara de madera) puede comprobar, si se ha alcanzado la temperatura correcta: Al sumergir el objeto en el aceite, deberían subir picaduras por el paillito de madera. Puede introducir también un trozo de su alimento en el aceite caliente.
7. Pinche los trozos de carne en los tenedores del fondue y introdúzcalos en el aceite. El proceso de cocción dura dependiendo del tamaño de los trozos de carne de aprox. 4 a 7 minutos. Esto significa que cuanto más pequeños sean sus trozos de carne o alimentos, más rápido se cocerán.

#### ⚠ ATENCIÓN:

- Ahora añada cuidadosamente los alimentos en el aceite caliente. Cuidado, al freír con un recipiente abierto, no se podrán evitar salpicaduras de aceite.
- Primero seque con un paño los ingredientes.

8. Adapte la temperatura con el regulador de tal forma, que se mantenga un borboteo leve.

## Después del uso

Si desea finalizar el funcionamiento, ajuste primero el regulador de temperatura a la posición OFF (desconexión) y retire la clavija de la caja de enchufe.

Deje enfriar el aceite de freír durante un tiempo. Supervise, si la temperatura ya no es peligrosa, para poder continuar trabajando con la cazuela llena.

# Limpieza

## ⚠ AVISO:

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- No sumerja el dispositivo en agua. Podría provocar una electrocución o incendio.

## ⚠ ATENCIÓN:

- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.
- Extraiga el aceite usado vertiéndolo por un lado.
- Limpie a mano las piezas y accesorios desmontables que hayan entrado en contacto con comida o aceite, aclarándolas después.
- Limpie el contenedor de la freidora con una toallita húmeda y con detergente lavavajillas.
- Limpie el contenedor de la freidora con la toallita húmeda por la parte interior.
- Limpie la carcasa de la freidora con la toallita húmeda por la parte exterior.
- Puede tirar de la tapa hacia arriba y extraerla. Esto facilitará la limpieza.
- Limpie la tapa del aparato con una toallita húmeda.
- Para cambiar los filtros, tire hacia arriba de la cubierta de los filtros en la tapa del aparato.

## Almacenamiento

- Limpie el aparato tal como se describe y deje que se seque.
- Le recomendamos que guarde el aparato en el embalaje original si no va a utilizarlo durante un largo periodo de tiempo.
- Mantenga siempre el aparato fuera del alcance de los niños en un lugar seco y bien ventilado.

## Datos técnicos

Modelo: ..... FFR 1290 CB  
Suministro de tensión: ..... 220-240 V~, 50 Hz  
Consumo de energía: ..... 840 W  
Clase de protección: ..... I  
Cantidad de llenado: ..... aprox. 1,0 litros  
Clase de protección: ..... aprox. 0,90 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.



## Eliminación

### Significado del símbolo "Cubo de basura"

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

## Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo buon divertimento nell'uso dell'apparecchio.

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

#### **AVVISO:**

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

#### **ATTENZIONE:**

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

#### **NOTA:**

Mette in risalto consigli ed informazioni.

## Note Generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo

prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.

- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

#### **AVVISO!**

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.  
**Pericolo di soffocamento!**

## Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- I **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere usato dai bambini dai 0 agli 8 anni.
- L'apparecchio può essere usato dai **bambini** dagli 8 anni in su se sono supervisionati costantemente.
- L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono supervisionati o istruiti riguardo **l'uso dell'apparecchio** in modo sicuro e se queste comprendono i pericoli coinvolti.

- Tieni l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- La pulizia e la **manutenzione dell'utente** non deve essere effettuata dai bambini.
- Le pentole devono essere messe in posizione stabile usando i manici (se disponibili) per prevenire schizzi di liquidi bollenti.

### **ATTENZIONE:**

- Non immergere l'apparecchio in acqua per pulirlo.
  - Superfici diverse entrano in contatto con alimenti e olio. Seguire le istruzioni contenute nel capitolo "Pulizia".
  - Non far funzionare l'apparecchio con un timer separato in un sistema di telecomando separato.
  - L'apparecchio deve essere utilizzato in ambito domestico o in applicazioni simili come
    - In grandi cucine di centri commerciali, uffici e altre aree industriali.
- Non deve essere utilizzato**
- Da ospiti in hotel, motel e altri luoghi del genere;
  - In aree agricole;
  - In bed & breakfast.

### **Contenuto**

- 1 Gruppo base friggitrice profonda
- 1 Cestello friggitrice con impugnatura
- 1 Coperchio amovibile
- 1 Porta-posate
- 6 Forchette per fonduta

### **Avvertenze per l'uso**

#### **AVVISO:**

- Pericolo di ustioni. Non riempire oltre il segno MAX. L'olio caldo può schizzare e provocare lesioni.
- Utilizzare olio per friggere. Gli oli per friggere sono resistenti al calore, mentre gli altri oli/grassi sprigionano fumo a bassa temperatura con pericolo di combustione spontanea.

#### **AVVISO:**

- Utilizzare olio di un solo tipo durante la frittura. Una miscela di oli/grassi diversi può provocare schiuma. In questo caso, l'olio può traboccare in modo incontrollato.
- Se l'apparecchio prende fuoco, non cercare di spegnere le fiamme con acqua. Chiudere il coperchio e spegnere le fiamme con un asciugamano umido.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie di lavoro uniforme e resistente al calore.
- Non spostare l'apparecchio in movimento.
- Afferrare l'apparecchio soltanto per le relative impugnature.
- Evitare spruzzi. Riempire il cestello al di fuori della friggitrice.
- Friggere soltanto nel cestello della friggitrice.
- Se il dispositivo viene utilizzato in una friggitrice profonda, tenere chiuso il coperchio.

## Collegamento elettrico

1. Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta nominale dell'apparecchio.
2. Collegare il cavo di alimentazione a una presa con messa a terra correttamente installata.

## Messa in esercizio

### Prima della prima messa in esercizio

1. Togliere l'imballaggio. Nella friggitrice si trova il cesto per frittura con un manico. Togliere tutti gli attrezzi dalla friggitrice. Il manico è incastrabile.
2. Raccomandiamo di procedere con la pulizia del coperchio, dell'involucro ed altri accessori come descritto nel capitolo "Pulizia".

### Avvertenze per l'utente

1. Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patate fritte). Dopo 8 - 10 volte che avete usato la friggitrice, dovrete cambiare l'olio.
2. Il grasso per la frittura deve essere altamente combustibile. Per friggere usate olio appositamente di qualità o grasso per friggere. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla friggitura perché possono generare fumo già a basse temperature. Per diminuire il contenuto di amide acrilico in alimenti contenenti amido (patate, cereali), si consiglia di non aumentare la temperatura di frittura più di 170°C (eventualmente 175°C). Inoltre si consiglia anche di friggere gli alimenti per un corto periodo e al massimo fino a che non siano dorati.
3. Scegliete la temperatura di friggitura adatta e tenete conto del tipo di cibo da friggere. La regola è: i generi alimentari prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
4. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
5. Quando frigate impasti, togliete la pasta in eccesso e mettetela i cibi con cautela nell'olio.
6. Non riempire troppo il cesto.
7. Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.

## Utilizzo dell'apparecchio

### Friggere

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento.
2. Aprire il coperchio.
3. Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 1,0 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.

#### ATTENZIONE:

- Se doveste usare grasso, tagliarlo a fettine e metterlo sul piano del contenitore da frittura.

#### ATTENZIONE:

- Non mettere il grasso in nessun caso nel cesto da frittura!

4. Chiudere il coperchio. Inserire la spina in una presa a contatto. Si accende la spia di controllo "POWER".
5. Impostare il regolatore della temperatura sul valore desiderato. Si accende la spia di controllo "HEAT". Quando la temperatura desiderata è raggiunta, l'indicatore luminoso si spegne.
6. Riempire il cestello di friggitura, ma non sopra il grasso bollente.
7. Ora sollevate il coperchio ed inserite con cautela il cesto per la friggitura con i relativi alimenti. Appoggiare il cesto usando il manico.
8. Chiudere il coperchio.
9. Trascorso il tempo di friggitura (indicato sulla confezione degli alimenti o nella ricetta), sollevate con cautela il coperchio (attenzione, probabilmente fuoriesce vapore bollente). Estrarre il manico dal cesto da frittura.
10. Ate sgocciolare l'olio dai cibi fritti.

### Fondue

#### ATTENZIONE:

- L'apparecchio non è idoneo per la fondue di formaggio o di cioccolata. Questi ingredienti possono bruciarsi sul fondo oppure traboccare dall'orlo.

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento.
2. Il coperchio si apre tirandolo all'insù. Aprirlo usando la cerniera dell'involucro.
3. Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 1,0 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.

#### ATTENZIONE:

- Se doveste usare grasso, tagliarlo a fettine e metterlo sul piano del contenitore da frittura.
- Non mettere il grasso in nessun caso nel cesto da frittura!

4. Appoggiare il sostegno per forchette.
5. Inserire la spina in una presa da contatto. La spia di controllo "POWER" si illumina.
6. Regolare la temperatura usando il regolatore su 130°C. La spia di controllo "HEAT" si illumina. Quando la temperatura desiderata è raggiunta, l'indicatore luminoso si spegne. Con una stecca di legno (p.e. spiedino o mestolo da cucina) si può testare se la temperatura giusta è stata raggiunta. Immergendola nell'olio devono salire delle lievi bollicine sulla barra di legno. Si può versare nell'olio bollente anche un pezzo del cibo che si intende friggere. Se si formano bollicine, il grasso per la friggitura ha raggiunto la temperatura giusta.



7. Con le forchette per fonduta inforcare dei pezzi di carne ed immergerli nel grasso. Il processo di cottura dura, a seconda delle dimensioni dei pezzi di carne, ca. 4 – 7 minuti. Questo significa che quanto più sono piccoli i pezzi di carne o altro tanto più rapidamente cuociono.

**⚠ ATTENZIONE:**

- Mettere gli ingredienti con cautela nell'olio bollente. Attenzione, siccome si frigge con un recipiente aperto, schizzi di olio sono inevitabili.
- Asciugare gli ingredienti con un panno.

8. Adeguare la temperatura con il termostato in modo che il grasso continui a gorgogliare leggermente.

### Dopo l'uso

Quando si desidera porre termine al funzionamento, mettere prima il regolatore di temperatura su OFF e poi staccare la spina.

Lasciar raffreddare l'olio per un periodo prolungato. Verificare che la temperatura non sia pericolosa prima di continuare con l'uso della pentola.

## Pulizia

**⚠ AVVISO:**

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Non immergete il dispositivo in acqua! Potrebbe provocare scosse elettriche o incendio.

**⚠ ATTENZIONE:**

- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti forti o abrasivi.
- Versare fuori l'olio inclinando l'apparecchio.
- Pulire le parti amovibili e gli accessori che sono venuti in contatto con alimenti o olio lavandoli a mano in acqua.
- Pulire il contenitore della friggitrice con un asciugamano umido e un po' di detersivo per piatti.
- Asciugare il contenitore della friggitrice con un asciugamano umido dall'interno.
- Asciugare l'involucro con un asciugamano umido dall'esterno.
- Per togliere il coperchio, tirarlo verso l'altro. Ciò facilita la pulizia.
- Asciugare il coperchio dell'apparecchio con un asciugamano umido.
- Per sostituire i filtri, tirare il coperchio del filtro del coperchio dell'apparecchio verso l'alto.

### Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto e lasciarlo asciugare.
- Si consiglia di tenere il dispositivo nella confezione originale se l'apparecchio non sarà usato per lunghi periodi.
- Tenere sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto e ben ventilato.

### Dati tecnici

Modello: ..... FFR 1290 CB  
Alimentazione rete: ..... 220-240 V~, 50 Hz  
Consumo di energia: ..... 840 W  
Classe di protezione: ..... I  
Quantità di riempimento: ..... appros. 1,0 litri  
Peso netto: ..... appros. 0,90 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.



## Smaltimento

### Significato del simbolo “Eliminazione”

Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.





**BOMANN<sup>®</sup>**

C. Bomann GmbH  
Internet: [www.bomann.de](http://www.bomann.de)