

COSO®
DESIGN

Original- Bedienungsanleitung

AF200
Fritteuse



Artikel-Nr. 3172, 3175, 3176

Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de

Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 3172, 3175, 3176 17-01-2018

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

© 2018 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung	10
1.1	Allgemeines	10
1.2	Informationen zu dieser Anleitung	10
1.3	Warnhinweise	10
1.4	Haftungsbeschränkung	11
1.5	Urheberschutz	11
2	Sicherheit	11
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	12
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	12
2.3	Gefahrenquellen	13
2.3.1	Gefahr durch Verbrennung	13
2.3.2	Brandgefahr	14
2.3.3	Gefahr durch elektrischen Strom	14
3	Inbetriebnahme	15
3.1	Sicherheitshinweise	15
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	15
3.3	Anforderungen an den Aufstellort	15
3.4	Auspacken	16
3.5	Entsorgung der Verpackung	16
3.6	Elektrischer Anschluss	16
4	Aufbau und Funktion	17
4.1	Gesamtübersicht	17
4.2	Warnhinweise am Gerät	17
4.3	Typenschild	17
5	Bedienung und Betrieb	18
5.1	Vor dem Erstgebrauch	18
5.2	Sicherheitsschalter	18
5.3	Inbetriebnahme	18
5.3.1	Frittieretipps	20
5.4	Tipps für das Frittieren	21
6	Reinigung und Pflege	21
6.1	Sicherheitshinweise	21
6.2	Reinigung	22
6.3	Sicherheitshinweise	22
7	Entsorgung des Altgerätes	22

8	Garantie	22
9	Technische Daten	23
10	Operating Manual	25
10.1	General.....	25
10.2	Information on this manual	25
10.3	Warning notices	25
10.4	Limitation of liability	26
10.5	Copyright protection.....	26
11	Safety	26
11.1	Intended use	26
11.2	General Safety information	27
11.3	Sources of danger.....	28
11.3.1	Danger of Burning	28
11.3.2	Danger of Fire	28
11.3.3	Dangers due to electrical power	29
12	Commissioning.....	29
12.1	Safety information.....	29
12.2	Delivery scope and transport inspection	29
12.3	Setup location requirements.....	30
12.4	Unpacking.....	30
12.5	Electrical connection	30
13	Design and Function	31
13.1	Complete overview	31
13.2	Warning notices on device.....	31
13.3	Rating plate.....	32
14	Operation and Handling	32
14.1	Before initial use	32
14.2	Secure switch	32
14.3	Commissioning	32
14.3.1	Advices for frying	34
14.4	Tips for frying	35
15	Cleaning and Maintenance	35
15.1	Safety information.....	35
15.2	Cleaning.....	36
15.3	Safety notices.....	36
16	Disposal of the Old Device	36

17	Garantee	36
18	Technical Data	37
19	Mode d'emploi	39
19.1	Généralités.....	39
19.2	Informations relatives à ce manuel	39
19.3	Avertissements de danger	39
19.4	Limite de responsabilités	40
19.5	Protection intellectuelle.....	40
20	Sécurité.....	40
20.1	Utilisation conforme	40
20.2	Consignes de sécurités générales	41
20.3	Sources de danger.....	42
20.3.1	Danger de brûlure.....	42
20.3.2	Danger d'incendie.....	42
20.3.3	Dangers du courant électrique	43
21	Mise en service	43
21.1	Consignes de sécurité.....	43
21.2	Inventaire et contrôle de transport.....	44
21.3	Mise en place.....	44
21.3.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation	44
21.4	Déballage	44
21.5	Elimination des emballages	45
21.6	Raccordement électrique	45
22	Structure et fonctionnement.....	45
22.1	Vue d'ensemble	46
22.2	Avertissements sur l'appareil	46
22.3	Plaque signalétique	46
22.4	Plaque signalétique	47
23	Commande et fonctionnement.....	47
23.1	Avant première usage.....	47
23.2	Interrupteur de sécurité.....	47
23.3	Mise en service.....	47
23.3.1	Astuces de friture.....	49
23.4	Les astuces pour réussir la friture	50
24	Nettoyage et entretien	50

24.1	Consignes de sécurité	51
24.2	Nettoyage.....	51
24.3	Consignes de sécurité	51
25	Elimination des appareils usés	51
26	Garantie	52
27	Caractéristiques techniques	52
28	Istruzione d'uso	54
28.1	In generale	54
28.2	Informazioni su queste istruzioni d'uso.....	54
28.3	Indicazioni d'avvertenza.....	54
28.4	Limitazione della responsabilità	55
28.5	Tutela dei diritti d'autore	55
29	Sicurezza	56
29.1	Utilizzo conforme alle disposizioni.....	56
29.2	Indicazioni generali di sicurezza.....	56
29.3	Fonti di pericolo	57
29.3.1	Pericolo di ustioni	57
29.3.2	Pericolo d'incendio	58
29.3.3	Pericolo dovuto a corrente elettrica	58
30	Messa in funzione.....	59
30.1	Indicazioni di sicurezza	59
30.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....	59
30.3	Posizionamento.....	59
30.3.1	Requisiti del luogo di posizionamento	59
30.4	Disimballaggio.....	60
30.5	Smaltimento dell'involucro	60
30.6	Connessione elettrica.....	60
31	Costruzione e funzione	61
31.1	Panoramica complessiva	61
31.2	Segnalazione d'avviso sull'apparecchio.....	61
31.3	Targhetta di omologazione.....	62
32	Utilizzo e funzionamento.....	62
32.1	Prima del primo utilizzo	62
32.2	Interruttore di sicurezza	62
32.3	Messa in servizio.....	62
32.3.1	Consigli per la frittura.....	64

32.4	Consigli per la frittura	65
32.5	Pulizia e cura	65
32.6	Indicazioni di sicurezza	65
32.7	La pulizia.....	66
32.8	Indicazioni di sicurezza	66
33	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto.....	66
34	Garanzia.....	67
35	Dati tecnici.....	67
36	Manual del usuario	69
36.1	Generalidades	69
36.2	Información acerca de este manual	69
36.3	Advertencias.....	69
36.4	Limitación de responsabilidad.....	70
36.5	Derechos de autor (copyright)	70
37	Seguridad	71
37.1	Uso previsto	71
37.2	Instrucciones generales de seguridad.....	71
37.3	Fuentes de peligro	72
37.3.1	Peligro de quemaduras	72
37.3.2	Peligro de fuego	73
37.3.3	Peligro de electrocución	73
38	Puesta en marcha	74
38.1	Instrucciones de seguridad.....	74
38.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte.....	74
38.3	Colocación.....	74
38.3.1	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje	74
38.4	Desembalaje	75
38.5	Eliminación del embalaje.....	75
38.6	Conexión eléctrica	75
39	Estructura y funciones.....	76
39.1	Panorámica del aparato.....	76
39.2	Advertencias en el aparato.....	76
39.3	Placa de especificaciones	76
40	Operación y funcionamiento	77
40.1	Antes del primer uso	77

40.2	Interruptor de seguridad	77
40.3	Puesta en marcha	77
40.3.1	Consejos para freír	79
40.4	Indicaciones para freír	80
41	Limpieza y conservación	80
41.1	Instrucciones de seguridad.....	81
41.2	Limpieza.....	81
41.3	Instrucciones de seguridad.....	81
42	Eliminación del aparato usado.....	81
43	Garantía	82
44	Datos Técnicos	82
45	Gebruiksaanwijzing.....	84
45.1	Algemeen	84
45.2	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	84
45.3	Waarschuwingeninstructies.....	84
45.4	Aansprakelijkheid	85
45.5	Auteurswet.....	85
46	Veiligheid.....	86
46.1	Gebruik volgens de voorschriften	86
46.2	Algemene veiligheidsinstructies	86
46.3	Gevaar bronnen.....	87
46.3.1	Brandwonden	87
46.3.2	Brandgevaar	88
46.3.3	Gevaar door elektrische stroom	88
47	Ingebruikname	89
47.1	Veiligheidsvoorschriften	89
47.2	Leveringsomvang en transportinspectie	89
47.3	Plaatsen	89
47.3.1	Eisen aan de plek van plaatsing	89
47.4	Uitpakken	90
47.5	Verwijderen van de verpakking.....	90
47.6	Elektrische aansluiting	90
48	Opbouw en functie	91
48.1	Algemeen overzicht	91
48.2	Waarschuwingeninstructies op apparaat	91
48.3	Typeplaatje	92

49	Bediening en gebruik	92
49.1	Voor het eerste gebruik	92
49.2	Veiligheidsschakelaar.....	92
49.3	Inbedrijfstelling	92
49.3.1	Frituurtips	94
49.4	Tips voor het frituren	95
50	Reiniging en onderhoud	95
50.1	Veiligheidsvoorschriften	95
50.2	Reiniging.....	96
50.3	Veiligheidsvoorschriften	96
51	Afvoer van het oude apparaat	96
52	Garantie	96
53	Technische gegevens	97

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihre Fritteuse dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie sie sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Fritteuse (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

▲GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

▲WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

▲ VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für den **PRIVATEN GEBRAUCH** ausgelegt und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

Nur zum Gebrauch für Nahrungsmittel in haushaltsüblichen Mengen und zum Gebrauch in Innenräumen.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Frittieren

von Lebensmitteln bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

▲ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern, die älter als 8 Jahre sind, sowie von Personen mit einer geistigen, sensorischen oder körperlichen Behinderung benutzt werden, wenn sie über den sicheren Betrieb unterrichtet worden sind und die möglichen Gefahren verstehen.
- ▶ Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- ▶ Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und lassen Sie es nicht leer laufen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.

HINWEIS

- ▶ Benutzen Sie kein Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wurde, da dies zu Schäden an Ihrem Gerät oder zu Verletzungen führen kann.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht im Außenbereich.
- ▶ Lassen Sie das Kabel nicht über dem Ende eines Tisches hängen oder legen Sie es nicht auf heiße Flächen.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Gasofens, Elektroherdes oder in einen beheizten Ofen.
- ▶ Legen Sie nichts auf das Gerät. Dies stört den Luftfluss und beeinflusst das Frittierergebnis.
- ▶ Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der Kochzeit sowie nach 3 Min. ohne Betrieb automatisch in den Standby-Modus. Ziehen den Stecker dann aus der Steckdose, um das Gerät komplett auszuschalten.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Frittieren.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Griff richtig am Korb befestigt und verankert wurde.
- ▶ Tauchen Sie weder die Heizeinheit, das Kabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schock zu vermeiden.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze am Deckel nicht mit anderen Gegenständen verdeckt werden.
- ▶ Ziehen Sie das Kabel nach dem Benutzen aus der Steckdose. Anschließend können Sie das Gerät bewegen, reinigen oder warten.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen.
- ▶ Dieses Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch vorgesehen. Im Falle eines professionellen oder unangemessenen Gebrauchs oder bei Nichteinhaltung der Anweisungen übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie erlischt.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch Verbrennung

⚠ WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Berühren Sie nicht den Behälter für Frittierkorb, den Frittierkorb oder die Lüftungsschlitze während des Frittiervorgangs bzw., wenn das Gerät noch heiß ist!
- ▶ Berühren Sie während des Betriebes nicht das Innere des Gerätes.
- ▶ Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es heiße Lebensmittel enthält.
- ▶ Benutzen Sie Kochhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit dem heißen Gerät in Berührung kommen.
- ▶ Bewegen Sie das Gerät nie während der Nutzung.
- ▶ Frittieren Sie ausschließlich in dem mitgelieferten Frittierkorb. Benutzen Sie diesen Frittierkorb ausschließlich mit dieser Fritteuse. Benutzen Sie den Frittierkorb niemals anderweitig.
- ▶ Ziehen Sie das Kabel nach dem Benutzen aus der Steckdose. Anschließend können Sie das Gerät bewegen, reinigen oder warten.
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Einzelteile entnehmen, einfügen oder diese reinigen.
- ▶ Füllen Sie kein feuchtes Frittiergut in das Gerät.

⚠️ WARNUNG

- ▶ Entfernen Sie jegliches Eis von eingefrorenem Frittiergut.
- ▶ Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus den Lüftungsschlitzen steigt.

2.3.2 Brandgefahr

⚠️ WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Dieses Gerät erzeugt hohe Temperaturen, welche zu Verbrennungen führen können.
- ▶ Dieses Gerät funktioniert mit heißer Luft. Befüllen Sie es nicht mit Öl oder Frittierfett! Brandgefahr!
- ▶ Stellen Sie sicher, dass keine brennbaren Gegenstände über oder in der Nähe des Gerätes liegen.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Behälter nicht vollkommen frei von Wasser sind.
- ▶ Legen Sie alle Lebensmittel in den Frittierkorb und vermeiden Sie, dass diese in unmittelbaren Kontakt mit den Heizelementen kommen.
- ▶ Wenn das Gerät Feuer fängt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose (falls möglich) und löschen Sie das Feuer mit einem feuchten Tuch.
- ▶ Benutzen Sie niemals Wasser, um das Feuer zu löschen!

2.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠️ GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Vermeiden Sie es, dass jegliche Flüssigkeit in das Gerät dringt, um einen elektrischen Schock oder Kurzschluss zu vermeiden.
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Tauchen Sie weder die Heizeinheit, das Kabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schock zu vermeiden.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

▲ WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Die Fritteuse wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Fritteuse
- Frittierkorb mit Griff
- Behälter für Frittierkorb
- Stromkabel
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und hitzeresistenten Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.4 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie den Karton mit dem Gerät auf eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.
- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das äußere Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie alle Aufkleber und Folien des Gerätes (außer das Typenschild!).



3.5 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.6 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Falls Sie doch eins verwenden sollten, achten Sie darauf, dass es in gutem Zustand ist und zu den technischen Daten des Gerätes passt.
- Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



4.2 Warnhinweise am Gerät

▲ VORSICHT



Gefahr durch heiße Oberfläche!

Auf dem Gerät befindet sich ein Warnhinweis auf Gefahr durch heiße Oberflächen. Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

- ▶ Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!
- ▶ Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

4.3 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich auf der Rückseite der Heizspirale.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

HINWEIS

- ▶ Dieses Gerät ist nur für den Haushalt und die Nutzung innerhalb des Hauses geeignet.
- ▶ Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.

5.1 Vor dem Erstgebrauch

- Reinigen Sie den Frittierkorb und dessen Behälter gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä.

HINWEIS

- ▶ Sie können diese Teile auch in die Spülmaschine geben.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Lappen ab.

5.2 Sicherheitsschalter

Dieses Gerät ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet. Wenn Sie den Behälter aus dem Gerät entfernen, während es in Betrieb ist, stoppt das Gerät mit dem Heizvorgang und die Kochzeit bleibt stehen, bis der Behälter wieder hineingeschoben wird.


HINWEIS


- ▶ Es wird empfohlen, den Behälter nicht länger als 30 Sekunden zu entfernen um eine stabile Temperatur im Inneren des Gerätes zu gewährleisten. Dies führt zu einem besseren Frittierergebnis.


5.3 Inbetriebnahme

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Gerät piept und das Display zeigt



2. **Entsperren und Temperatur einstellen:** Drücken Sie  für 3 Sekunden, um das

Gerät zu entsperren. Das Display zeigt „180°C“ und „10 Min.“ Drücken Sie 

oder , um die Temperatur zu erhöhen/verringern (5°C-Schritte). Max.: 200°C, Min.: 60°C.

3. **Zeit einstellen:** Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeit zu erhöhen/verringern (1 Min. Schritte). Max.: 60 Min., Min. 1 Min.

4. Lassen Sie das Gerät 3-4 Min. ohne Lebensmittel vorheizen oder fügen Sie 3 Min. Kochzeit hinzu, wenn das Gerät nicht vorgeheizt ist.
5. Ziehen Sie den Frittierkorb anhand des Griffes heraus und befüllen Sie ihn mit den Lebensmitteln.

HINWEIS


- ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb nicht mehr als in der Tabelle angegeben ist. Dies könnte das Endergebnis beeinflussen.

6. Schieben Sie den Frittierkorb wieder in das Gerät.

HINWEIS

- ▶ Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Frittierkorb!









7. **Schnelles Frittieren:** Drücken Sie  und das Gerät startet sofort (Temperatur: 180°C, Kochzeit: 10 Min.). Die Temperatur und die Zeit lassen sich während des Frittierens noch weiter verändern (s. Schritt 4 und 5).




8. **Boost:** Drücken Sie BOOST und das Gerät startet ein 5-minütiges Programm, das kurzzeitig bis zu 230°C erreicht.



9. **Automatisches Menü:** Drücken Sie ,  wird angezeigt. Drücken Sie die Taste erneut, um zwischen den Programmen auszuwählen.

Programm	Menge	Temperatur	Zeit
 Gefrorene Pommes	350 g	200 °C	16 min.
 Selbstgemachte Pommes	350 g	200 °C	18 min.
 Steak	300 g	180 °C	15 min.
 Hähnchenkeule	300 g	180 °C	20 min.
 Fisch	300 g	200 °C	12 min.
 Muffin	5 Stück	200 °C	17 min.

Frittieren:



- Drücken Sie, nachdem Sie Zeit und Temperatur eingestellt haben, , um das Gerät zu starten. Das Display zeigt  und . Die eingestellte Temperatur und die

verbleibende Zeit wird angezeigt.

- Die Temperatur und die Zeit lassen sich während des Frittierens noch weiter verändern (s. Schritt 4 und 5).
- Manche Lebensmittel müssen während des Frittierens gewendet/geschüttelt werden. Ziehen Sie dafür den Frittierkorb anhand des Griffes aus dem Gerät und schütteln Sie die Lebensmittel durch / wenden Sie sie mithilfe einer Gabel oder Kochzange. Schieben Sie den Frittierkorb wieder in das Gerät.

HINWEIS

- ▶ Drücken Sie während des Wendens/Schüttelns der Lebensmittel nicht den Knopf zum Lösen des Frittierkorbes!

10. **Pause/Fortfahren:** Drücken Sie  um das Gerät zu stoppen. Drücken Sie die Taste erneut, um fortzufahren. STOP: Drücken Sie  um das Gerät zu stoppen.

11. Nach dem Frittieren:

- Nach Ablauf der Kochzeit piept das Gerät. Um das Gerät abzukühlen und die interne Sicherung zu schützen läuft der Lüfter noch 1 Minute nach und stoppt dann automatisch. Das Gerät piept 4 Mal und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.
- Ziehen Sie den Frittierkorb anhand des Griffes aus dem Gerät und stellen Sie diesen auf eine hitzefeste Oberfläche. Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Falls nicht, können Sie den Frittierkorb zurück in das Gerät schieben und den Timer auf einige Minuten stellen.
- Um die Lebensmittel zu entnehmen, drücken Sie den Knopf zum Lösen des Frittierkorbes und heben Sie den Frittierkorb aus dem Behälter.
- Verwenden Sie eine Gabel oder eine Kochzange, um die Lebensmittel zu entnehmen.

⚠ WARNUNG

- ▶ Der Frittierkorb und die Lebensmittel sind sehr heiß!

5.3.1 Frittiertipps

- Wenn das Gerät sein Programm gestartet hat, können Sie jederzeit über die entsprechenden Tasten Zeit und Temperatur ändern.
- Kleine Lebensmittel brauchen meistens eine geringere Kochzeit als größere Lebensmittel.
- Eine größere Menge an Lebensmittel braucht nur eine etwas längere Kochzeit, eine kleinere Menge an Lebensmittel braucht nur eine etwas kürzere Kochzeit.
- Das Durchschütteln kleiner Lebensmittel nach der Hälfte der Kochzeit optimiert das Endergebnis und verhindert ungleichmäßig gegarte Lebensmittel.
- Fügen Sie zu frischen Kartoffeln vor dem Frittieren etwas Öl hinzu, damit sie knusprig werden.
- Frittieren Sie keine extrem fettigen Lebensmittel, wie Würstchen, mit diesem Gerät.
- Gerichte, die im Ofen zubereitet werden können, können auch mit diesem Gerät zubereitet werden.
- Die optimale Menge, um Pommes zu frittieren, beträgt 500 g.
- Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach herzustellen. Dieser braucht zudem eine geringere Kochzeit als selbstgemachter Teig.

- Sie können das Gerät außerdem zum Erwärmen von Gerichten verwenden. Stellen Sie das Gerät auf 150°C und 10 Min. ein.

5.4 Tipps für das Frittieren

Diese Tabelle hilft Ihnen, die Grundeinstellungen für die jeweiligen Lebensmittel auszuwählen.

Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Hilfestellungen sind. Da die Lebensmittel sich in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht gewährleisten, dass die angegebenen Daten die beste Einstellung für Ihr Lebensmittel ist.

Lebensmittel	Menge (Min-Max)	Temperatur	Zeit
Pommes (gefroren)	200 - 500 g	200 °C	12 - 20 min.
Selbstgemachte Pommes	200 - 500 g	180 °C	16 - 30 min.
Panierte Käsesnacks	200 - 300 g	200 °C	8 - 15 min.
Hähnchen-Nuggets	100 - 500 g	200 °C	10 - 15 min.
Hähnchenbrust	100 - 500 g	200 °C	18 - 25 min.
Hähnchenkeule	100 - 500 g	180 °C	18 - 22 min.
Steak	100 - 500 g	180 °C	8 - 15 min.
Schweinekotelett	100 - 500 g	180 °C	10 - 20 min.
Hamburger (Bulette)	100 - 500 g	180 °C	7 - 14 min.
Fischstäbchen (gefroren)	100 - 400 g	200 °C	6 - 12 min.
Muffin	5 Stück	200 °C	15 - 18 min.

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

6.1 Sicherheitshinweise

▲VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.

▲ VORSICHT

- ▶ Der Frittierkorb und dessen Behälter sind antihaftbeschichtet. Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel. Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

6.2 Reinigung

- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Den Frittierkorb und den Behälter für den Frittierkorb können Sie in warmem Spülwasser waschen oder in die Spülmaschine geben.
- Trocken Sie die Teile gut ab, nachdem Sie gespült worden sind.
- Nach der Reinigung fügen Sie das Gerät wieder zusammen.

6.3 Sicherheitshinweise

▲ VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

8 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden,

soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

9 Technische Daten

Gerät	Fritteuse
Name	AF200
Artikel-Nr.	3172 (schwarz), 3175 (weiß), 3176 (rot)
Anschlussdaten	220 V – 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Leistungsaufnahme	1200 W - 1400 W
Nettogewicht	4,95 kg
Maße (BxHxT)	280 x 313 x 395 mm

Original Operating Manual

AF200 Fryer



Item No.: 3172, 3175,
3176

10 Operating Manual

10.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your fryer will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

10.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the fryer (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

10.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

▲GEFAHR

Danger

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

▲WARNUNG

Warning

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

▲VORSICHT

Attention

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

10.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

10.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

11 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.

The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

11.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces.

This device is only for domestic use in enclosed spaces for

- Deep-frying of food.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

▲WARNUNG

Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

11.2 General Safety information

HINWEIS

Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons 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.
- ▶ Children shall not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ▶ Do not operate the device with wet hands and do not let it run empty.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Do not use accessories which are not recommended by the manufacturer, as this can cause damage to your device or personal injury.
- ▶ Do not use outdoors.
- ▶ Do not let the cord hang over the end of a table or do not place it on a hot surface.
- ▶ Do not place the device on or near by a gas oven, electronic oven or into a heated oven.
- ▶ Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.
- ▶ The device automatically changes to standby mode after the cooking time is over or after 3 min. without using it. Unplug the device then to turn it off completely.
- ▶ Use the device only for frying.
- ▶ Make sure that the handle was properly secured to the basket and anchored.
- ▶ Do not submerge the heating unit, cord or plug in water or other liquids to prevent electrical shock.
- ▶ Make sure that the vents on the cover are not covered with other items.

HINWEIS**Please note**

- ▶ Unplug the device after use. Then you can move, clean or maintain it.
- ▶ Do not unplug the device by pulling the cord.
- ▶ In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will be void.

11.3 Sources of danger**11.3.1 Danger of Burning****⚠️WARNING** Warning

The device can become very hot.

- ▶ Do not touch the frying basket, frying pot and the air outlet during the frying or when the unit is still hot!
- ▶ Do not touch the inside of the device during operation.
- ▶ Do not move the device if it contains hot food.
- ▶ Use cooking gloves or pot holders when you come into contact with the hot device.
- ▶ Do not move the appliance during use.
- ▶ Fry only in the enclosed frying pot. Use this frying pot exclusively with this fryer. Use the frying pot never otherwise.
- ▶ Unplug the device after use. After that you can move, clean or maintain it.
- ▶ Let the appliance cool down before you remove items, add or clean them.
- ▶ Do not put wet food into the device.
- ▶ Remove all ice from frozen food to be fried.
- ▶ Look for the hot steam rising from the air outlet.

11.3.2 Danger of Fire**⚠️WARNING** Warning

There is a risk of fire if the appliance is used incorrectly.

Adhere to the following safety instructions in order to avoid a risk of fire:

- ▶ This device produces high temperatures, which can lead to burns.
- ▶ This device works on hot air. Do not fill it with oil or fat! Danger of burns!
- ▶ Make sure that no flammable objects are above or near the device.
- ▶ If the oil catches fire, immediately pull the plug from the socket and close the lid of the device.
- ▶ Do not install unless the frying basket is completely free of water.
- ▶ Place the food into the frying basket and avoid that they touch the heating elements.
- ▶ If the device catches fire, immediately remove the plug out of the outlet (if possible) and extinguish the flames with a damp fabric.
- ▶ Never use water to extinguish the fire!

11.3.3 Dangers due to electrical power

▲GEFAHR

Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ Avoid any liquid getting into the device to avoid an electrical shock or short circuit.
- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not submerge the heating unit, cord or plug in water or other liquids to prevent electrical shock.

12 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

12.1 Safety information

▲WARNUNG

Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

12.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the Fryer is delivered with the following components:

- Fryer
- Frying basket with handle
- Frying pot
- Power cord
- Operating Instructions

HINWEIS

Please note

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

12.3 Setup location requirements

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The device must be set up on a firm, flat, horizontal and heat resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the device.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 15 cm on all sides.
- Do not cover up any openings on the device and do not block these off.
- Do not remove the device's adjustable feet.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.



12.4 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Place the box containing the unit on a countertop or table.
- Remove the device from the box and remove the outer packaging.
- Remove all the stickers or labels (except for the rating plate!).

Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.

Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to "Green Dot" recycling collection points for disposal.

HINWEIS

Please note

- ▶ If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

12.5 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch. Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the appliance.

- The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the ice maker or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

13 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

13.1 Complete overview



13.2 Warning notices on device

▲VORSICHT ATTENTION



Danger due to hot surface!

There is a warning notice referring to dangers due to hot surfaces located on the device. The surfaces of the device can become extremely hot.

- ▶ Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!
- ▶ Do not set or lay any items on the device.

13.3 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be found beneath the heater.

14 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

HINWEIS Please note

- ▶ This device is only intended for use in households in enclosed spaces.

14.1 Before initial use

- Thoroughly clean the basket and the pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

HINWEIS Please note

- ▶ You can also clean these parts in the dishwasher.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

14.2 Secure switch

This appliance is equipped with a secure switch. When pulling the pot out of the fryer during it's working, the fryer will stop heating and timer on hold automatic until the pot is put back.

HINWEIS Please note



- ▶ It's better to pull out the pot not longer than 30s, to make sure the stable temperature inside the pot to have better result.

This appliance is equipped with a secure switch. When pulling the pot out of the fryer during it's working, the fryer will stop heating and timer on hold automatic until the pot is put back.

14.3 Commissioning

1. Connect the main plug into a socket. The device beeps and shows .

2. **Unlock & Temperature setting:** Press  for 3 seconds to unlock the device.

The display shows „180°C“ and „10 Min“. Press  or  to increase/decrease the temperature (in 5°C steps) Max.: 200°C, Min.: 60°C.

3. **Time setting:** Press „+“ or „-“, to increase/decrease the time (in 1 Min. steps). Max.: 60 Min., Min. 1 Min.

4. Let the device preheat for 3-4 Min. without food or add 3 Min. to your cooking time.
5. Pull out the frying basket on the handle and fill it with your desired food.


HINWEIS Please note

- ▶ Never fill the basket exceed the amount indicated in the table, as this could affect the quality of the end result.



6. Slide the pot back into the fryer.





HINWEIS Please note

- ▶ Never use the pot without the basket in it.




7. **Fast cooking:** Press  and the device immediately starts frying (Temperature: 180°C, cooking time: 10 Min.). While frying you can still adjust the time and temperature (see step 4 and 5).

8. **Boost:** Press BOOST and the device will start a program of 5 minutes which will briefly reach 230 ° C.

Auto menus: Press  ;  is shown. Press it again to choose a programme.

Programme	Amount	Temperature	Time
 Frozen fries	350 g	200 °C	16 min.
 Home made fries	350 g	200 °C	18 min.
 Steak	300 g	180 °C	15 min.
 Drumsticks	300 g	180 °C	20 min.
 Fish	300 g	200 °C	12 min.
 Muffin	5 pieces	200 °C	17 min.

12. Frying:

- After you adjusted time and temperature, press  to start the device. The display shows  and . The temperature and remaining time is shown.

-
- Temperature and time are adjustable during frying (see step 4 and 5).
 - Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then put the pot back into the fryer.

HINWEIS

Please note

- ▶ Do not press the basket release button during shaking or turn over the ingredients.

13. **Pause/Continue:** Press  to stop the device. Press it again to continue.

STOP: Press  to stop the device.

14. After frying:

- When the frying is done you will hear a beep, but in order to cool down the fryer and protect the interior fuse, the fan will run for 1 minute longer and then stop automatically. You will hear 4 short beeps. The fryer will enter standby mode.
- Pull out the frying basket using the handle and put it on a heat-resistant surface. Check, whether the food is cooked through. If not you can slide the basket back into the fryer and set the timer for a few minutes.
- To remove the ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the pot. The frying basket and the ingredients are hot. You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.

⚠️ WARNUNG

Warning

- ▶ The frying basket and the food are very hot!

14.3.1 Advices for frying

- After the fryer has started its program you will still be able to adjust the time and temperature at any moment by pressing the appropriate buttons.
- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

14.4 Tips for frying

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare, please refer to the recipe book for more different ingredients.

Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Food	Quantity/ Weight	Temperature	Time
French fries (frozen)	200 - 500 g	200 °C	12 - 20 min.
Home made French fries	200 - 500 g	180 °C	16 - 30 min.
Breadcrumbs cheese snacks	200 - 300 g	200 °C	8 - 15 min.
Chicken nuggets	100 - 500 g	200 °C	10 - 15 min.
Fillet of Chicken	100 - 500 g	200 °C	18 - 25 min.
Drumsticks	100 - 500 g	180 °C	18 - 22 min.
Steak	100 - 500 g	180 °C	8 - 15 min.
Pork chops	100 - 500 g	180 °C	10 - 20 min.
Hamburger	100 - 500 g	180 °C	7 - 14 min.
Frozen fish fingers	100 - 400 g	200 °C	6 - 12 min.
Muffin	5 pieces	200 °C	15 - 18 min.

15 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

15.1 Safety information

▲VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ▶ The device must be cleaned at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ▶ Clean the device directly after use. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ▶ The frying basket and pot are anti stick coated. Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents. Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

15.2 Cleaning

- Remove the plug from the outlet and let the device cool down.
- The frying basket and the frying pot can be washed in warm soapy water or wash in the dishwasher.
- Dry the parts thoroughly after you have been flushed.
- After cleaning, put the unit back together.

15.3 Safety notices

▲VORSICHT Attention

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

16 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.



HINWEIS Please note

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

17 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

18 Technical Data

Device	Fryer
Name	AF200
Item No.:	3172 (black), 1375 (white), 3176 (red)
Mains data	220 V – 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Power consumption	1200 W - 1400 W
External measurements (W x H x D):	280 x 313 x 395 mm
Net weight	4,95 kg

Mode d'emploi

Friteuse AF200



N°. d'article
3172, 3175,
3176

19 Mode d'emploi

19.1 Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre friteuse vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

19.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient à la friteuse (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- sa réparation et/ou
- son utilisation,
- son entretien.

Veillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

19.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

▲GEFAHR

Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

▲WARNUNG

Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

▲VORSICHT

Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

19.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours. Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie.

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

19.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH. Modifications techniques et de contenus réservés.

20 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

20.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux. L'appareil est conçu pour un USAGE PRIVÉ et il est inapte à une utilisation professionnelle. Cet appareil est destiné uniquement pour un usage domestique, dans un espace clos, pour

- Frîre

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.

▲ WARNUNG**Attention**

- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

20.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS**Remarque**

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de huit ans et par les personnes atteintes d'un handicap mental, sensoriel ou physique si elles ont au préalable été instruites de sa manipulation en sécurité et comprennent ses éventuels dangers.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.
- ▶ N'utilisez pas cet appareil avec des mains mouillées et ne le laissez pas fonctionner à vide.
- ▶ Ne pas laissez l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des recharges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant, car cela peut endommager votre appareil ou bien provoquer des blessures.
- ▶ N'utilisez pas cet appareil en extérieur de la maison.
- ▶ Ne laissez pas pendre les câbles électriques par dessus l'extrémité de la table ou bien ne posez pas ces câbles sur des surfaces chaudes.
- ▶ Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz, cuisinière électrique ou dans un four chauffé.
- ▶ Ne rien poser sur l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte la friture.
- ▶ L'appareil passe automatiquement en mode veille (standby) à la fin de la cuisson et au bout de 3 minutes s'il n'est pas utilisé. Débrancher alors l'appareil de la prise de courant pour l'éteindre complètement.
- ▶ N'utilisez cet appareil exclusivement pour faire des fritures.
- ▶ Assurez-vous que la poignée est correctement fixé et ancré au panier en toute sécurité.
- ▶ Ne jamais plonger l'élément chauffant, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides afin d'éviter un choc électrique.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Faites attention à ce que la fente d'aération sur le couvercle ne soit pas recouverte avec d'autres objets.
- ▶ Retirez le câble de la prise après utilisation. Vous pouvez ensuite déplacer l'appareil, le nettoyer ou procéder à l'entretien.
- ▶ Ne pas débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le câble.
- ▶ Cet appareil est destiné à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie s'annule en cas d'utilisation à des fins professionnelles, en cas de mauvaise utilisation ou en cas de non-respect des instructions.

20.3 Sources de danger

20.3.1 Danger de brûlure

⚠️ WARNUNG**Attention**

L'appareil peut se réchauffer fortement.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter de vous brûler ou que quelqu'un d'autres ne se brûle :

- ▶ Ne touchez pas ni le cuve pour panier de friture, le panier de friture ou air intérieure cours de la friture, ou bien lorsque l'appareil est encore chaud !
- ▶ Ne pas placer les mains à l'intérieur de l'appareil pendant le fonctionnement.
- ▶ Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il contient des aliments chauds.
- ▶ Utiliser des gants de cuisine ou des poignées lorsque vous entrez en contact avec l'appareil chaud.
- ▶ Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- ▶ Ne fritez que dans le panier à friture fourni. Utilisez-la uniquement avec cette friteuse panier à friture. N'utilisez pas le panier autrement.
- ▶ Retirez le câble de la prise après utilisation. Vous pouvez ensuite déplacer l'appareil, le nettoyer ou procéder à l'entretien.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant d'en prélever ou insérer ou bien encore nettoyez les pièces.
- ▶ Ne remplissez pas l'appareil avec des objets à fritter qui soient mouillés.
- ▶ Enlevez toute glace des produits à fritter qui sont surgelés.
- ▶ Faites attention à la vapeur chaude qui sort des ouïes d'aération.

20.3.2 Danger d'incendie

⚠️ WARNUNG**Attention**

En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, il existe un danger d'incendie.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un danger d'incendie :

- ▶ Cet appareil génère des températures élevées, risque de brûlures.
- ▶ Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud. Ne pas y verser d'huile ni de graisse de friture ! Risque d'incendie !
- ▶ Assurez-vous de ne pas poser d'objets combustibles à proximité ou bien par dessus l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil lorsque le récipient est totalement exempts d'eau.

▲WARNING**Attention**

- ▶ Déposer tous les aliments dans le panier de friture et éviter tout contact direct entre les aliments et les éléments chauffants.
- ▶ S'il arrive que l'appareil prenne feu, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant (si possible) et éteindre le feu avec un chiffon humide.
- ▶ Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu !

20.3.3 Dangers du courant électrique**▲GEFAHR****Danger****Danger de mort par électrocution !**

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !
Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Eviter que des liquides pénètrent dans l'appareil, risque d'électrocution ou de court-circuit.
- ▶ En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il a fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.
- ▶ Ne jamais plonger l'élément chauffant, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides afin d'éviter un choc électrique.

21 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

21.1 Consignes de sécurité**▲WARNING****Attention****Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !**

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

21.2 Inventaire et contrôle de transport

La friteuse est livrée de façon standard avec les composants suivants :

- Friteuse
- Panier de friture avec poignée
- Cuve pour panier de friture
- Câble d'alimentation
- Mode d'emploi

HINWEIS

Remarque

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

21.3 Mise en place

21.3.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être posé à plat sur une surface ferme, plane, horizontale et résistante au chaud avec une force portante suffisante pour l'appareil.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- L'appareil nécessite une ventilation suffisante pour une marche correcte. Laissez 15 cm d'espace libre sur tous les côtés.
- Ne couvrez pas et ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas démonter les pieds d'appui de l'appareil.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

21.4 Déballage

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit :

- Posez le carton avec l'appareil sur une plaque de travail ou bien sur la table.
- Retirez l'appareil du carton et enlevez l'emballage externe.
- Retirer toutes les étiquettes et tous les films de l'appareil (sauf la plaque signalétique !).

21.5 Elimination des emballages



L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS

Remarque

- Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

21.6 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Ne jamais utiliser de rallonge. Si une rallonge est cependant nécessaire, veiller à ce qu'elle soit dans un état irréprochable et qu'elle corresponde aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le AF200 ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

22 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

22.1 Vue d'ensemble



1. Poignée de transport et air intérieur
2. Écran LCD
3. Panneau de commande tactile
4. Bouton de déverrouillage du panier de friture
5. Poignée du panier de friture
6. Câble d'alimentation
7. Events d'aération et filtre de fumée d'huile
8. Panier de friture
9. Cuve pour panier de friture

22.2 Avertissements sur l'appareil

▲VORSICHT Prudence

Danger, surfaces très chaudes !

Sur l'appareil se trouve une mention d'avertissement signalant le danger des surfaces brûlantes. La surface de l'appareil peut devenir très chaude à cet endroit.

- ▶ Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Risque de brûlure !
- ▶ Ne pas disposer ou ranger des objets sur l'appareil.

22.3 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve sous l'élément chauffant.

22.4 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve sous l'élément chauffant.

23 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

HINWEIS Remarque

- ▶ L'appareil est conçu pour un USAGE PRIVÉ et il est inapte à une utilisation professionnelle.

23.1 Avant première usage

- Nettoyer le panier et le récipient avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge douce ou similaire.

HINWEIS Remarque

- ▶ Ces pièces sont également adaptées au lave-vaisselle.
- Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

23.2 Interrupteur de sécurité




Cet appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité. Lorsque la cuve est retirée de l'appareil en fonctionnement, celui-ci interrompt le processus de cuisson et le temps de cuisson s'arrête jusqu'à ce que la cuve soit remise en place.

HINWEIS Remarque

- ▶ Il est recommandé de ne pas retirer la cuve plus de 30 secondes pour garantir une température stable dans l'appareil. Ce qui conduit à un meilleur résultat de friture.

23.3 Mise en service

1. Brancher la fiche dans la prise de courant. L'appareil émet un bip et l'écran affiche 

2. **Déverrouillage et réglage de la température** : Maintenir  enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller l'appareil. L'écran affiche « 180°C » et « 10 Min. ». Appuyer sur  ou sur  pour augmenter/réduire la température (incréments de 5 °C).

Max. : 200 °C, Min. : 60 °C.

3. **Réglage du temps de cuisson** : Appuyer sur « + » ou sur « - » pour augmenter/réduire le temps de cuisson (incréments d'une minute). Max. : 60 Min., Min. 1 Min.
4. Laisser préchauffer l'appareil pendant 3 à 4 minutes sans aliments ou ajouter 3 minutes au temps de cuisson total lorsque l'appareil n'a pas été préchauffé.
5. Retirer le panier de friture en le tenant par la poignée, et le remplir d'aliments.

HINWEIS

Remarque


- Ne pas dépasser les valeurs indiquées dans le tableau lors du remplissage du panier de friture. Cela pourrait affecter le résultat final.

6. Remettre le panier de friture dans l'appareil.




HINWEIS

Remarque




- Ne jamais utiliser l'appareil sans le panier de friture !

7. **Friture expresse** : Appuyer sur  et l'appareil démarre immédiatement (température : 180 °C, temps de cuisson : 10 min.). La température et le temps de cuisson peuvent être réglés pendant le processus de friture (voir étapes 4 et 5).
8. **Boost**: Appuyez sur BOOST pour que l'appareil lance un programme de 5 minutes atteignant brièvement jusqu'à 230 °C.

9. **Menu automatique** : Appuyer sur  ,  s'affiche. Appuyer à nouveau sur la touche pour choisir un programme.

Programme	Quantité	Température	Temps
 Frites surgelées	350 g	200 °C	16 min.
 Frites maison	350 g	200 °C	18 min.
 Steak	300 g	180 °C	15 min.
 Cuisse de poulet	300 g	180 °C	20 min.
 Poisson	300 g	200 °C	12 min.
 Muffin	5 pièces	200 °C	17 min.


10. Friture :

- Appuyer sur  après avoir réglé la température et le temps de cuisson, pour allumer l'appareil. L'écran affiche  et . La température réglée et le temps de cuisson restant s'affichent.
- La température et le temps de cuisson peuvent être réglés pendant le processus de friture (voir étapes 4 et 5).
- Certains aliments doivent être tournés/agités pendant la friture. Pour ce faire, retirer le panier de friture de l'appareil en le tenant par la poignée et agiter / tourner les aliments avec une fourchette ou une pince de cuisson. Remettre le panier de friture dans l'appareil.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture lorsque vous tournez/agitez les aliments !

15. **Pause/Continuer** : Appuyer sur  pour arrêter l'appareil. Appuyer à nouveau sur la touche pour continuer.

STOP: Pressez  pour arrêter l'appareil.

16. Après la friture :

- Une fois que le temps de chauffe est écoulé, l'appareil émet un bip. Pour refroidir l'appareil et protéger le fusible interne, le ventilateur fonctionne encore pendant 1 minute puis s'arrête automatiquement. L'appareil émet 4 bips et passe en mode veille.
- Retirer le panier de friture de l'appareil en le tenant par la poignée, et poser le panier de friture sur une surface résistante à la chaleur. Vérifier que les aliments sont cuits. Dans le cas contraire, remettre le panier de friture dans l'appareil et régler la minuterie sur quelques minutes.
- Pour retirer les aliments, appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture et soulever le panier de friture de la cuve.
- Utiliser une fourchette ou une pince de cuisson pour retirer les aliments.

⚠ WARNING

Attention

- ▶ Le panier de friture et les aliments sont très chauds !

23.3.1 Astuces de friture

- Lorsque l'appareil a commencé son programme, vous pouvez à tout moment modifier la température à l'aide des touches correspondantes.
- Les petits aliments ont généralement besoin d'un temps de cuisson plus court que les aliments de grande taille.
- Les grandes quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson légèrement plus long que les petites quantités d'aliments qui ont besoin d'un temps de cuisson plus court.
- L'agitation des petits aliments en milieu de cuisson (moitié du temps de cuisson) permet d'optimiser le résultat final et empêche une cuisson non-uniforme des aliments.
- Pour les pommes de terre fraîches, ajouter un peu d'huile avant la cuisson, pour qu'elles soient bien croustillantes.
- Ne pas faire frire d'aliments trop gras, tels que des saucisses, avec cet appareil.

- Les plats qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés avec cet appareil.
- La quantité optimale de frites pour un bon résultat est de 500 g.
- Utiliser une pâte toute prête pour obtenir des collations farcies facilement et rapidement. En outre, la pâte toute prête nécessite un temps de cuisson plus court que la pâte maison.
- L'appareil peut également être utilisé pour réchauffer les aliments. Régler l'appareil sur 150°C et 10 Min.

23.4 Les astuces pour réussir la friture

Ce tableau vous aidera à choisir les réglages de base pour les aliments correspondants. Veuillez noter que ces informations sont fournies à titre de référence uniquement. Etant donné que les aliments varient selon leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons en aucun cas garantir que les données indiquées sont le réglage idéal pour vos aliments.

Aliments	Quantité (Min-Max)	Température	Temps
Frites (congelés)	200 - 500 g	200 °C	12 - 20 min.
Frites fait maison	200 - 500 g	180 °C	16 - 30 min.
Collations panées au fromage	200 - 300 g	200 °C	8 - 15 min.
Nuggets de poulet	100 - 500 g	200 °C	10 - 15 min.
Blanc de poulet	100 - 500 g	200 °C	18 - 25 min.
Pilon	100 - 500 g	180 °C	18 - 22 min.
Steak	100 - 500 g	180 °C	8 - 15 min.
Côtelette de porc	100 - 500 g	180 °C	10 - 20 min.
Hamburger (boulette)	100 - 500 g	180 °C	7 - 14 min.
Bâtonnets de poisson (surgelés)	100 - 400 g	200 °C	6 - 12 min.
Muffin	5 pièces	200 °C	15 - 18 min.

24 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

24.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ L'appareil doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ▶ Nettoyer l'appareil après utilisation. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ▶ Le panier de friture et sa cuve sont munis d'un revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant. Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

24.2 Nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, retirez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'huile à la température de la pièce.
- Le cuve pour panier de friture et le panier de friture peuvent être lavés à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.
- Séchez bien les pièces, après qu'elles aient été lavées.
- Après le nettoyage, assemblez à nouveau l'appareil.

24.3 Consignes de sécurité

▲VORSICHT Prudence

- ▶ Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- ▶ Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

25 Elimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

26 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

27 Caractéristiques techniques

Appareil	Friteuse
Nom	AF200
N°. d'article	3172 (black), 1375 (white), 3176 (red)
Données de raccordement	220 V – 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Puissance consommée	1200 W - 1400 W
Dimensions externes (l/h/p)	280 x 313 x 395 mm
Poids net	4,95 kg

Istruzione d'uso

Friggitrice AF200



Articolo-N. 3172,
3175, 3176



28 Istruzione d'uso

28.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Friggitrice Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato.

Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

28.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del Friggitrice (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l'utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell'apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

28.3 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:



Pericolo

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.



Avviso

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

▲VORSICHT Attenzione

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

28.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.

Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia.

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

28.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

29 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

29.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

L'apparecchio è stato progettato per l'**USO PRIVATO** e non è adatto per scopi industriali. Questo apparecchio è destinato soltanto per essere utilizzato in ambito domestico in ambienti chiusi per

- Friggere alimenti.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

▲WARNING Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse.

L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

29.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini, con età superiore di 8 anni, nonché da persone con disabilità mentali, sensoriche o fisiche, solo se prima sono stati istruiti sul funzionamento sicuro e se capiscono i possibili pericoli esistenti.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ Non fare eseguire lavori di pulizia e manutenzione da bambini senza che questi siano sorvegliati.
- ▶ Non utilizzare la funzione I 'apparecchio vuoto con le mani bagnate e non lasciarlo.
- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

- ▶ Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ▶ Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ Non utilizzare alcun accessorio che non sia stato consigliato dal produttore, dato che ciò potrebbe provocare danni all'apparecchio o causare lesioni.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- ▶ Non lasciare il cavo appeso all'estremità di un tavolo oppure non collocarlo su superfici calde.
- ▶ Posizionare l'apparecchio sopra o vicino a una stufa a gas, stufe elettriche, o in un forno caldo.
- ▶ Non collocare oggetti sull'apparecchio. Qualunque oggetto disturberebbe il flusso d'aria e comprometterebbe la qualità della frittura.
- ▶ Il dispositivo passa automaticamente in modalità stand-by una volta trascorso il tempo di cottura e dopo 3 minuti senza funzionamento. Sfilare la spina dalla presa per spegnere completamente l'apparecchio.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per friggere.
- ▶ Assicurarsi che il manico sia stato ben fissato e ancorato al cesto.
- ▶ Non immergere in acqua o in altri liquidi né l'unità di riscaldamento, il cavo o tanto meno la presa, in modo da evitare di prendersi la scossa elettrica.
- ▶ Assicurarsi che le fessure di ventilazione non sono coperti in copertina con altri oggetti.
- ▶ Estrarre il cavo dalla presa dopo l'uso. A questo punto è possibile muovere, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
- ▶ Non sfilare la spina dalla presa tirando il cavo.
- ▶ Questo apparecchio è destinato all'uso domestico. In caso di utilizzo professionale o non idoneo oppure in caso di inosservanza delle istruzioni, il produttore declina qualunque responsabilità e la garanzia decade.

29.3 Fonti di pericolo

29.3.1 Pericolo di ustioni



Avviso

Il apparecchio possono scaldarsi molto.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

- ▶ Se l'apparecchio è ancora caldo non toccare né il contenitore per cestello, lecestello di frittura e vano interno per l'aria durante il processo di frittura!
- ▶ Non toccare l'interno dell'apparecchio durante il funzionamento.
- ▶ Non muovere l'apparecchio quando contiene alimenti molto caldi.
- ▶ Utilizzare il guanto da cucina o le presine, se venite a contatto con l'apparecchio caldo.
- ▶ Non muovere mai l'apparecchio durante l'utilizzo o se l'olio è ancora caldo.

▲WARNUNG**Avviso**

- ▶ Friggere esclusivamente nel contenitore per cestello in dotazione. Utilizzare questo contenitore per cestello esclusivamente con questa friggitrice. Non utilizzare mai il contenitore per cestello per altri scopi.
- ▶ Estrarre il cavo dalla presa dopo l'uso. A questo punto è possibile muovere, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
- ▶ Far raffreddare l'apparecchio prima di prelevare, inserire i pezzi singoli o pulirli.
- ▶ Non inserire nell'apparecchio alimenti da friggere che siano umidi.
- ▶ Togliere eventuali residui di ghiaccio dall'alimento da friggere congelato.
- ▶ Fare attenzione al vapore caldo che sale dalla feritoia di ventilazione.

29.3.2 Pericolo d'incendio**▲WARNUNG****Avviso**

In caso di utilizzo inappropriato dell'apparecchio sussiste il pericolo d'incendi.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ▶ Quest'apparecchio genera temperature elevate che possono causare ustioni.
- ▶ Quest'apparecchio funziona con aria calda. Non riempire l'apparecchio con olio o grasso per friggere! Pericolo d'incendio!
- ▶ Assicurarsi che sopra o in prossimità dell'apparecchio non ci sia alcun oggetto infiammabile.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio se i serbatoi non sono completamente privi di acqua.
- ▶ Disporre tutti gli alimenti nel cestello di frittura ed evitare che entrino a contatto con gli elementi riscaldanti.
- ▶ Nel caso in cui il dispositivo prenda fuoco, staccare subito la spina dalla presa (ove possibile) e spegnere il fuoco con un panno umido.
- ▶ Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco!

29.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica**▲GEFAHR****Pericolo**

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ Evitare la penetrazione di qualunque liquido nell'apparecchio per non incorrere in shock elettrico o cortocircuito.
- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ▶ Non azionare l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ▶ Non apra in nessun caso il contenitore dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il

▲GEFAHR**Pericolo**

- ▶ pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Non immergere in acqua o in altri liquidi né l'unità di riscaldamento, il cavo o tanto meno la presa, in modo da evitare di prendersi la scossa elettrica.

30 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

30.1 Indicazioni di sicurezza

▲WARNUNG**Avviso**

Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

30.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

La friggitrice viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Friggitrice
- Cestello di frittura a manico
- Contenitore per cestello di frittura
- Cavo elettrico
- Istruzioni d'uso

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

30.3 Posizionamento

30.3.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve appoggiare su un supporto resistente, piatto, piano e resistente al calore con una portata sufficiente per l'apparecchio.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.

-
- Non posizionare l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
 - L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Lasciare 15 cm di spazio su tutti i lati.
 - Non coprire alcuna apertura sull'apparecchio e non bloccarla.
 - Non eliminare i piedini dell'apparecchio.
 - La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
 - Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

30.4 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Posizionare il cartone con l'apparecchio su un piano di lavoro o su un tavolo.
- Togliere l'apparecchio dal cartone e togliere il materiale d'imballaggio esterno.
- Rimuovere tutti gli adesivi e le pellicole dall'apparecchio (tranne la targhetta identificativa!).



30.5 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

HINWEIS

Indicazione

- Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

30.6 Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- Non utilizzare cavi di prolunga. Nel caso in cui si renda necessario utilizzarne uno, controllare che sia in buone condizioni e compatibile con i dati tecnici dell'apparecchio.

- L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il AF200 o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.

La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.

Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

31 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

31.1 Panoramica complessiva



31.2 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio

▲ VORSICHT Attenzione



Pericolo dovuto ad una superficie calda!

Sull'apparecchio si trova un avviso, che rimanda al pericolo dovuto alle superfici calde.

L'apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

- ▶ Non toccare la superficie calda dell'apparecchio. Pericolo di ustioni!
- ▶ Non appoggi o posizioni oggetti sull'apparecchio.

31.3 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore del termostato.

32 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

HINWEIS Indicazione

L'apparecchio è stato progettato per l'**USO PRIVATO** e non è adatto per scopi industriali.

32.1 Prima del primo utilizzo

- Pulire a fondo il cestello di frittura e il rispettivo contenitore con acqua calda, un pò di detergente e una spugna morbida o simili.

HINWEIS Indicazione

► Questi pezzi possono essere anche lavati in lavastoviglie.

- Passare poi l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

32.2 Interruttore di sicurezza

Il presente apparecchio è dotato di un meccanismo di sicurezza. Quando si toglie il contenitore dall'apparecchio in funzione, esso ferma il procedimento di riscaldamento e il processo di cottura si interrompe finché il contenitore non sia rimesso al proprio posto.

HINWEIS Indicazione



► Si consiglia di non rimuovere il contenitore per oltre 30 secondi, al fine di garantire una temperatura stabile all'interno dell'apparecchio. Questo permetterà di ottenere una migliore qualità della frittura.

32.3 Messa in servizio

1. Inserire la spina nella presa. L'apparecchio emette un fischio e il display indica



2. **Sblocco e regolazione della temperatura:** premere  per 3 secondi per

sbloccare l'apparecchio. Il display indica "180°C" e "10 min.". Premere  oppure  per alzare/abbassare la temperatura (5°C per volta). max.: 200°C, min.: 60°C.

3. Regolazione del tempo: premere “+” oppure “-”, per aumentare/ridurre il tempo (1 min per volta). max.: 60 min., min. 1 min.

4. Far preriscaldare l'apparecchio per 3-4 minuti senza alimenti oppure aggiungere 3 minuti di tempo di cottura nel caso in cui l'apparecchio non sia stato preriscaldato.

5. Sfilare il cestello di frittura dall'impugnatura e riempirlo con gli alimenti.

HINWEIS

Indicazione


► Non riempire il cestello di frittura oltre la quantità indicata nella tabella. Quantitativi diversi possono influire sulla qualità del prodotto finale.

6. Spingere il cestello di frittura di nuovo dentro l'apparecchio.



HINWEIS

Indicazione

► Non utilizzare mai l'apparecchio senza cestello di frittura!




7. Frittura rapida: premere  e l'apparecchio si avvia subito (temperatura: 180°C, tempo di cottura: 10 min.). La temperatura e il tempo possono essere ulteriormente modificati durante la frittura (si veda fase 4 e 5).

8. Boost: Premere BOOST e l'apparecchio avvia un programma di 5 minuti, il quale per breve tempo raggiunge una temperatura fino a 230 °C.

9. Menù automatico: premere  ; si visualizza  Premere di nuovo il tasto per selezionare i programmi.

Programma	Quantità	Temperatura	Tempo
 Patatine surgelate	350 g	200 °C	16 min.
 Patatine fatte in casa	350 g	200 °C	18 min.
 Bistecca	300 g	180 °C	15 min.
 Cosce di pollo	300 g	180 °C	20 min.
 Pesce	300 g	200 °C	12 min.
 Muffin	5 pezzo	200 °C	17 min.

10. Frittura:

- Dopo aver impostato il tempo e la temperatura, premere  per avviare l'apparecchio. Il display mostra  e . Si visualizzano la temperatura impostata e il tempo residuo.
- La temperatura e il tempo possono essere ulteriormente modificati durante la frittura (si veda fase 4 e 5).
- Alcuni elementi devono essere girati/agitati durante la frittura. Per farlo, estrarre dall'apparecchio il cestello di frittura afferrandolo dall'impugnatura e agitare gli alimenti o girarli con l'aiuto di una forchetta o una pinza. Spingere il cestello di frittura di nuovo dentro l'apparecchio.

11. **Pausa/Continuare:** Premere  per fermare l'apparecchio. Premere di nuovo il tasto per rimetterlo in funzione. STOP: Premere  per fermare l'apparecchio.

HINWEIS

Indicazione

- Mentre si girano/scuotono gli alimenti, non premere il pulsante che serve per sganciare il cestello di frittura!

12. Dopo la frittura:

- L'apparecchio comincia a suonare una volta scaduto il tempo di cottura. Per raffreddare l'apparecchio e proteggere la sicurezza interna, la ventola funziona ancora per 1 minuto e poi si arresta automaticamente. L'apparecchio suona 4 volte e passa in modalità di stand-by. Sfilare il cestello di frittura dall'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura e poggiarlo su una superficie resistente al calore. Controllare se i cibi siano cotti. Qualora non lo siano, riposizionare il cestello di frittura nell'apparecchio e impostare il timer su pochi minuti.
- Per prelevare gli alimenti, premere il pulsante che serve per sganciare il cestello di frittura e sollevare il cestello dal contenitore.
- Utilizzare una forchetta o una pinza per prelevare gli alimenti.

⚠ WARNUNG

Avviso

- Il cestello di frittura e gli alimenti sono molto caldi!

32.3.1 Consigli per la frittura

- Una volta che l'apparecchio ha avviato il suo programma, è possibile in qualsiasi momento modificare il tempo e la temperatura mediante i corrispondenti tasti.
- I cibi di piccole dimensioni solitamente necessitano di un tempo di cottura minore rispetto agli alimenti più grandi.
- Una quantità maggiore di cibo ha bisogno di un tempo di cottura maggiore, mentre una quantità di cibo più piccola di un tempo di cottura minore.
- Agitando i cibi piccoli a metà cottura si ottimizza il risultato finale e si evita che i cibi non siano cotti uniformemente.
- Prima di friggere delle patate fresche, aggiungere un pò di olio per renderle croccanti.
- Non friggere con quest'apparecchio cibi estremamente grassi come salsicce.
- I piatti che si possono cucinare al forno possono essere cucinati anche con quest'apparecchio.
- La quantità ottimale per la frittura delle patatine è di 500 g.

- Per preparare stuzzichini ripieni in modo rapido e semplice, utilizzare un impasto pronto. Questo tipo di impasto necessita inoltre di un tempo di cottura minore rispetto a un impasto fatto in casa.
- L'apparecchio può essere anche utilizzato per riscaldare le pietanze. Impostare l'apparecchio su 150°C e 10 min.

32.4 Consigli per la frittura

Questa tabella è utile per selezionare le impostazioni di base per i rispettivi alimenti. Segnaliamo che queste impostazioni sono solo un ausilio. Considerato che i cibi possono variare per provenienza, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire che i dati indicati siano la migliore impostazione per gli alimenti utilizzati dall'utente.

Alimenti	Quantità (Min-Max)	Temperatura	Tempo
Patatine surgelate	200 - 500 g	200 °C	12 - 20 min.
Patatine fatte in casa	200 - 500 g	180 °C	16 - 30 min.
Preparazione al formaggio impanata	200 - 300 g	200 °C	8 - 15 min.
Nugget di pollo	100 - 500 g	200 °C	10 - 15 min.
Petto di pollo	100 - 500 g	200 °C	18 - 25 min.
Cosce di pollo	100 - 500 g	180 °C	18 - 22 min.
Bistecca	100 - 500 g	180 °C	8 - 15 min.
Braciola di maiale	100 - 500 g	180 °C	10 - 20 min.
Hamburger (polpetta)	100 - 500 g	180 °C	7 - 14 min.
Bastoncini di pesce (surgelati)	100 - 400 g	200 °C	6 - 12 min.
Muffin	5 pezzo	200 °C	15 - 18 min.

32.5 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

32.6 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- Il apparecchio dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il AF200 non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti

negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.

- ▶ Pulisca il vano di cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.

▲VORSICHT Attenzione

- ▶ Il cestello di frittura e il rispettivo contenitore sono muniti di un rivestimento antiaderente. Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi. Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

32.7 La pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, togliere la spina dalla presa e far freddare l'olio a temperatura ambiente.
- Potete esstello di frittura cesto e il contenitore per estello di frittuara in acqua calda o metterli in lavastoviglie.
- Asciugare bene i pezzi dopo che sono stati lavati.
- Dopo la pulizia riassemblare l'apparecchio.

32.8 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

- ▶ Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- ▶ Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.



33 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

34 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi. Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

35 Dati tecnici

Apparecchio	Friggitrice
Nome	AF200
N. articolo	3172 (nero), 1375 (bianco), 3176 (rosso)
Dati connessione	220 V – 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Potenza assorbita	1200 W - 1400 W
Misure esterne (L/H/P)	280 x 313 x 395 mm
Peso netto	4,95 kg

Manual del usuario

Freidora AF200



Articolo-N. 3172,
3175, 3176

36 Manual del usuario

36.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su Freidora le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

36.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del freidora (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- operación,
- resolución de fallos y/o
- limpieza
- del aparato.

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

36.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

▲GEFAHR

Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

▲WARNING

Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

▲VORSICHT Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

HINWEIS Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

36.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía.

Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

36.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas.

37 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

37.1 Uso previsto

Este aparato está ideado para uso doméstico con el fin de
El aparato está ideado para USO PRIVADO y no es adecuado para uso comercial.
Este aparato es adecuado para

- freir alimentos

de manera doméstica en salas cerradas.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

▲WARNING Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto.

La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

37.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de ocho años, así como por personas con discapacidad psicológica, sensorial o física si han sido instruidos en el uso seguro y son conscientes de los posibles peligros existentes.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- ▶ No utilice el aparato cuando esté vacío. Éste se podría dañar.
- ▶ No maneje el aparato con las manos mojadas
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- ▶ La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.

- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado.
- ▶ No utilice accesorios que no estén recomendados por el productor ya que podrían dañar el aparato.
- ▶ No utilice el aparato en el exterior.
- ▶ No deje que el cable cuelgue por las puntas de la mesa ni que repose en superficies calientes.
- ▶ Coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas, cocina eléctrica o en un horno caliente.
- ▶ No deje nada encima del aparato. Esto afecta a la ventilación y al resultado que se obtiene de la fritura.
- ▶ El aparato se pone automáticamente en modo stand-by después de haber pasado 3 minutos sin funcionamiento tras terminar el proceso de cocción. Desenchufe el aparato para un apagado completo.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para freír.
- ▶ Asegúrese de que las asas estén sujetas fuertemente a la cesta.
- ▶ Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la resistencia, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
- ▶ Tenga en cuenta que las ranuras de ventilación de la tapa no estén cubiertas con ningún objeto.
- ▶ Extraiga el cable de la toma después de su uso. A continuación puede proceder a mover, limpiar o revisar el aparato.
- ▶ No desenchufe el aparato tirando del cable.
- ▶ Este aparato está destinado para el uso doméstico. En el caso de que se haga un uso profesional o desmesurado del producto, o en caso de incumplimiento de las instrucciones, el fabricante no se hace responsable y la garantía pierde su validez.

37.3 Fuentes de peligro

37.3.1 Peligro de quemaduras

⚠️ WARNUNG Advertencia

L'aparato, pueden calentarse mucho.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse o escaldarse usted o a otras personas.

- ▶ No toque la cesta de fritura, recipiente, compartimento de aire durante el proceso de fritura, ¡ni, en general, cuando el aparato esté caliente!
- ▶ No toque el interior del aparato durante el tiempo que permanezca en funcionamiento.
- ▶ No mueva el aparato si contiene alimentos calientes en su interior.
- ▶ Utilice manoplas o agarradores de cocina si tiene que tocar el aparato.
- ▶ No mueva el aparato durante su funcionamiento o cuando el aceite esté todavía caliente.
- ▶ Fría exclusivamente en los recipientes entregados con el aparato. Utilice estos recipientes sólo para la freidora. No utilice la freidora para otros usos aparte de los descritos en este manual.

▲WARNING**Advertencia**

- ▶ Extraiga el cable de la toma después de su uso. A continuación puede proceder a mover, limpiar o revisar el aparato.
- ▶ Deje enfriar el aparato antes de sacar o meter alguna pieza en él o antes de limpiarlo.
- ▶ No vierta alimentos mojados en el aparato.
- ▶ Elimine cualquier resto de hielo de los alimentos congelados que vaya a freír.
- ▶ Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de las ranuras de ventilación.

37.3.2 Peligro de fuego**▲WARNING****Advertencia**

El uso inadecuado del aparato conlleva riesgo de fuego ya que el contenido se puede incendiar.

Para evitar el riesgo de incendio tenga en cuenta los siguientes consejos de seguridad:

- ▶ Este aparato genera altas temperaturas que pueden llegar a producir quemaduras.
- ▶ El funcionamiento de este aparato se basa en el aire caliente. ¡No introduzca aceite u otras grasas para freír! ¡Peligro de incendio!
- ▶ Asegúrese de que no haya objetos combustibles encima o cerca del aparato.
- ▶ No utilice el aparato si los tanques no están completamente libres de agua. Coloque los alimentos en el cesto de freír y evite que éstos entren en contacto directo con los elementos que actúan como fuente de calor.
- ▶ Si el aparato se incendia, desenchúfelo inmediatamente (en caso de que sea posible) y ahogue el fuego con una toalla mojada.
- ▶ ¡Nunca use agua para apagar el fuego!

37.3.3 Peligro de electrocución**▲GEFAHR****Peligro****Peligro de muerte por electrocución**

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ▶ Evite la entrada de líquidos en el aparato para prevenir un choque eléctrico o un cortocircuito.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial.
- ▶ No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.
- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado (electricista).

38 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

38.1 Instrucciones de seguridad

▲WARNING Advertencia

Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

38.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El Freidora se entrega de manera estándar con los siguientes componentes:

- Freidora
- Cesto de fritura con pomo
- Recipiente para el cesto de fritura
- Cable de toma de corriente
- Manual del usuario

HINWEIS Nota

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

38.3 Colocación

38.3.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el aparato y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en el horno.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del horno.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.

-
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.

38.4 Desembalaje

Para desembalar el aparato siga las siguientes instrucciones:

- Coloque la caja con el aparato en una mesa.
- Saque el aparato de la caja y deshágase del material envoltorio.
- Retire todas las pegatinas y embalajes que envuelven el aparato (¡excepto la etiqueta del logo!).

38.5 Eliminación del embalaje



El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables. La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

HINWEIS

Nota

- ▶ Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

38.6 Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- No utilice ningún alargue. En caso de que tenga que usar uno compruebe el estado en el que se encuentra y la compatibilidad con los datos técnicos del aparato.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

39 Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

39.1 Panorámica del aparato



1. Asa y compartimento de aire
2. Pantalla LCD
3. Panel de control táctil
4. Botón para soltar el cesto de fritura
5. Maneta del cesto de fritura
6. Cable de toma de corriente
7. Ranuras de ventilación y filtro de humo de aceite
8. Cesto de fritura
9. Recipiente para el cesto de fritura



39.2 Advertencias en el aparato

⚠ VORSICHT Precaución

Peligro por superficies calientes

El aparato lleva colocado un aviso de peligro por superficies calientes.

El aparato puede calentarse mucho en ese lugar.

- ▶ No toque la superficie caliente del aparato. ¡Peligro de quemaduras!
- ▶ No coloque ni pose objetos sobre el aparato

39.3 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del regulador de temperatura.

40 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

HINWEIS Nota

- ▶ El aparato está ideado para **USO PRIVADO** y no es adecuado para uso comercial.

40.1 Antes del primer uso

- Para la limpieza a fondo del cesto de fritura y de su recipiente use agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja blanda.

HINWEIS Nota

- ▶ También puede poner a lavar estas piezas en el lavavajillas.
- Friegue el interior y el exterior del aparato con un trapo humedecido.

40.2 Interruptor de seguridad


Este aparato está equipado con un mecanismo de seguridad. Si usted retira el recipiente del aparato, mientras se encuentra en funcionamiento, el aparato deja de funcionar manteniendo el calor y el tiempo de cocción hasta que el recipiente vuelve a colocarse en el aparato.



HINWEIS Nota

- ▶ Se recomienda no retirar el recipiente durante un tiempo superior a 30 segundos con el fin de garantizar una temperatura estable en el interior del aparato. Esto conlleva un buen resultado de fritura.

40.3 Puesta en marcha

1. Enchufe el aparato a la corriente. El aparato hace un pitido y la pantalla muestra 

2. **Desbloquear y graduar la temperatura:** mantenga  presionado durante 3

segundos para desbloquear el aparato. La pantalla muestra „180°C“ y „10 min.“.
Presione  o  para aumentar o disminuir la temperatura (5°C por presión).

máx.: 200°C, mín.: 60°C.

3. Precaliente el aparato durante 3-4 minutos sin poner alimentos o añada 3 minutos a la cocción si el aparato no está precalentado.
4. Retire el cesto de fritura mediante la maneta e introduzca en él los alimentos.

HINWEIS Nota


- ▶ Asegúrese de rellenar el cesto de fritura de acuerdo con las cantidades indicadas en la tabla. Un exceso de alimentos podría afectar al resultado final.

5. Vuelva a introducir el cesto de fritura en el aparato.



HINWEIS Nota

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio senza cestello di frittura!

6. **Regular el tiempo:** presione „+“ o „-“ si desea aumentar o disminuir el tiempo (1 minuto por presión). Máx.: 60 min., Mín. 1 min.


7. **Fritura rápida:** presione  para poner el aparato en funcionamiento (temperatura: 180°C, tiempo de cocción: 10 min.). La temperatura y el tiempo pueden modificarse mientras dura el proceso de fritura (ver los apartados 4 y 5).



8. **Boost:** pulse BOOST y el aparato iniciará un programa de 5 minutos que alcanzará hasta 230°C durante un breve espacio de tiempo.

9. **Menú automático:** presione ; la pantalla mostrará . Presione la tecla de reinicio para escoger un programa.

Programa	Cuantía	Temperatura	Tiempo
 Patatas congeladas	350 g	200 °C	16 min.
 Patatas caseras	350 g	200 °C	18 min.
 Bistec	300 g	180 °C	15 min.
 Pollo	300 g	180 °C	20 min.
 Pescado	300 g	200 °C	12 min.
 Repostería	5 pieza	200 °C	17 min.

10. **Freír:**

- Presione la tecla  después de haber introducido el tiempo y la temperatura para



poner el aparato en marcha. La pantalla muestra  y . Se muestra la temperatura introducida y el tiempo restante.

- La temperatura y el tiempo pueden modificarse durante el tiempo que dura la fritura (ver los apartados 4 y 5).
- Algunos alimentos necesitan que se les dé la vuelta o que se les mueva durante el tiempo de fritura. Para ello extraiga el cesto de fritura del aparato haciendo uso de la maneta y mueva los alimentos con la ayuda de un tenedor o unas tenazas de cocina. Vuelva a introducir el cesto de fritura en el aparato.

HINWEIS

Nota

- ▶ ¡No presione el botón para soltar el cesto de fritura durante el proceso de mover/dar la vuelta a los alimentos!

11. **Pausa/Seguir:** presione  para parar el aparato. Presione la tecla de reinicio para reanudar el proceso. STOP: Presione  para parar el aparato.

12. Después de la fritura:

- Transcurrido el tiempo de cocción sonará el aparato. Para que el aparato enfríe y con el fin de proteger la protección interna, el ventilador sigue funcionando durante 1 minuto más y luego se detiene automáticamente. El aparato suena 4 veces y luego se ajusta en modo Standby.
- Extraiga el cesto de fritura usando la maneta y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Compruebe que los alimentos están bien cocinados. En caso de que no lo estén, puede volver a colocar el cesto de fritura en el aparato y añadir algunos minutos de tiempo.
- Para extraer los alimentos presione el botón para soltar el cesto de fritura y eleve el cesto del recipiente en el que se encuentra.
- Utilice un tenedor o unas tenazas de cocina para retirar los alimentos.

⚠ WARNUNG

Advertencia

- ▶ ¡El cesto de fritura y los alimentos están muy calientes!

40.3.1 Consejos para freír

- Si el aparato ha iniciado su programa, usted puede modificar el tiempo y la temperatura en cualquier momento pulsando los botones correspondientes.
- Los alimentos cortados en trozos pequeños necesitan, en la mayoría de los casos, un tiempo de cocción menor al de los alimentos más grandes.
- Una gran cantidad de comida necesita más tiempo de cocción, mientras que una pequeña cantidad de comida necesita menos tiempo.
- Mover los alimentos pequeños después de la segunda mitad del tiempo total de cocción optimiza el resultado final y evita que los alimentos se cocinen de forma desigual.
- Antes de empezar a freír, añada un poco de aceite de oliva a las patatas frescas para que queden más crujientes.
- No ponga a freír en este aparato ningún alimento extremadamente graso, como por ejemplo, salchichas.
- Los alimentos que pueden ser cocinados en el horno también pueden prepararse con este aparato.
- La cantidad de patatas óptima para freír es de 500 g.
- Use masa precocinada para preparar tentempiés de forma más sencilla y rápida, ya que tiene un tiempo de cocción menor al de la masa casera.

- También puede usar el aparato para calentar platos. Para ello indique al aparato una temperatura de 150°C y un tiempo de 10 minutos.

40.4 Indicaciones para freir

Esta tabla le será muy útil para seleccionar los ajustes básicos para la preparación de cada alimento.

Por favor, tenga en cuenta que estos ajustes son solo una ayuda. Debido a que los alimentos varían en función de la procedencia, el tamaño, la forma y la marca, no podemos garantizar que los datos que le proporcionamos a continuación corresponden de la mejor manera con los ajustes necesarios para la cocción de sus alimentos.

Alimentos	Cuantía (Min-Max)	Temperatura	Tiempo
Patatas congeladas	200 - 500 g	200 °C	12 - 20 min.
Patatas caseras	200 - 500 g	180 °C	16 - 30 min.
Tentempié de queso empanado	200 - 300 g	200 °C	8 - 15 min.
Nuggets de pollo	100 - 500 g	200 °C	10 - 15 min.
Pechuga de pollo	100 - 500 g	200 °C	18 - 25 min.
Pollo	100 - 500 g	180 °C	18 - 22 min.
Bistec	100 - 500 g	180 °C	8 - 15 min.
Chuleta de cerdo	100 - 500 g	180 °C	10 - 20 min.
Hamburguesa (albóndiga)	100 - 500 g	180 °C	7 - 14 min.
Palitos de pescado (congelados)	100 - 400 g	200 °C	6 - 12 min.
Repostería	5 pieza	200 °C	15 - 18 min.

41 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y los posibles daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funcione sin errores.

41.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ▶ El horno debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. No mantener el horno limpio perjudica la conservación del aparato y puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ▶ Después del uso debe limpiar la cámara de cocción en cuanto se enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, se hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ▶ El cesto de fritura y su recipiente están recubiertos con una película antiadherente. No utilice limpiadores agresivos ni disolventes. No elimine la suciedad incrustada mediante el uso de la fuerza, utilizando objetos duros.

41.2 Limpieza

- Antes de limpiar el aparato desconecte el enchufe de la toma de red y deje enfriar el aceite hasta alcanzar la temperatura ambiente.
- La cesta de fritura y el recipiente se pueden lavar con agua caliente o en el lavavajillas.
- Seque bien las piezas después de haberlas lavado. Después de la limpieza monte el aparato de nuevo.

41.3 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Precaución

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ▶ Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

42 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.

En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica



HINWEIS Nota

- ▶ Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- ▶ Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación.

43 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros. Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial.

En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro.

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

44 Datos Técnicos

Aparato	Freidora
Nombre	AF200
N° de artículo.	3172 (black), 1375 (white), 3176 (red)
Datos de conexión	220 V – 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Potencia	1200 W - 1400 W
Peso neto	4,95 kg
Medidas (An/H/P)	280 x 313 x 395 mm

Gebruiksaanwijzing

Friteuse AF200



Arti.Nr. 3172,
3175, 3176

45 Gebruiksaanwijzing

45.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken.

U heeft jaren lang plezier van uw Friteuse als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

45.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de friteuse (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

- ingebruikname
- bediening
- oplossing van een storing en/of
- reiniging
- van het apparaat belast is.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

45.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

▲GEFAHR

Gevaar

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

▲WARNING

Waarschuwing

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

▲VORSICHT

Voorzichtig

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

HINWEIS

Tip

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

45.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten.

Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie. Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

45.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden.

Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

46 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat.

Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

46.1 Gebruik volgens de voorschriften

Het apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik en niet geschikt voor bedrijfsdoeleinden.

- Dit apparaat is alleen bestemd voor het frituren van levensmiddelen in een huishouding met gesloten ruimtes.

Gebruik uitsluitend pannen met een bodem, die geschikt is voor inductie.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

⚠️ **WAARNUNG** Waarschuwing

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ▶ Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

46.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS Tip

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.
- ▶ Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een geestelijke, zintuiglijke of lichamelijke handicap worden gebruikt, als zij zijn onderwezen in het veilige gebruik en de mogelijke gevaren begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- ▶ Bedien het apparaat niet met natte handen en laat het niet leeglopen.
- ▶ Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.

HINWEIS**Tip**

- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Gebruik een accessoire dat niet werd aanbevolen door de fabrikant van het product niet te gebruiken als ze schade aan uw product of letsel kan veroorzaken.
- ▶ Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- ▶ Laat het snoer hangen over het einde van een tafel of plaats het op een heet oppervlak.
- ▶ Plaats het apparaat op of in de buurt van een gasfornuis, elektrisch fornuis of in een hete oven.
- ▶ Leg niets op het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en heeft invloed op het frituurresultaat.
- ▶ Het apparaat schakelt automatisch in de stand-bymodus na afloop van de kooktijd en na 5 min. zonder werking. Trek de stekker daarna uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het frituren.
- ▶ Zorg ervoor dat de handgreep correct is vastgezet en verankerd aan de mand veilig.
- ▶ Dompel noch de verwarming, het snoer of de stekker in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- ▶ Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden gedekt op de cover met andere objecten.
- ▶ Trek de kabel uit het stopcontact na gebruik. Aansluitend kunt u het apparaat bewegen, reinigen of onderhouden.
- ▶ Trek de stekker niet aan de kabel uit het stopcontact.
- ▶ Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. In geval van professioneel of onjuist gebruik of bij het niet naleven van de aanwijzingen, is de fabrikant niet aansprakelijk en vervalt de garantie.

46.3 Gevaar bronnen

46.3.1 Brandwonden

⚠️ WARNUNG **Waarschuwing**

Het verwarmde met het koken product en het apparaat dat wordt gebruikt kookgerei en het oppervlak van het apparaat kan zeer heet zijn.

Neem de volgende voorzorgsmaatregelen om zichzelf of anderen niet te branden of schroeien

- ▶ Niet de container voor het bakken mand, de mand of de ventilatoren niet aan tijdens het frituren te raken of als het apparaat is nog steeds hot!
- ▶ Raak tijdens het bedrijf de binnenzijde van het apparaat niet aan.
- ▶ Beweeg het apparaat niet als het hete levensmiddelen bevat.
- ▶ Gebruik keukenhandschoenen of pannenlappen als u met het hete apparaat in aanraking komt.
- ▶ Beweeg het apparaat niet tijdens het gebruik of als de olie nog heet is.

▲WARNING

Waarschuwing

- ▶ U alleen bakken in de bijgeleverde frituurmandje. Gebruik deze alleen met deze friteuse frituurmand. Gebruik de mand anders nooit.
- ▶ Trek de kabel uit het stopcontact na gebruik. Aansluitend kunt u het apparaat bewegen, reinigen of onderhouden.
- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u artikelen, plaatst of ze schoon.
- ▶ Doe geen vochtig te frituren voedsel in het apparaat.
- ▶ Verwijder overtollig ijs van diepvriesproducten.
- ▶ Let op de hete damp die uit het ventilatierooster van de deksel omhoog stijgt.

46.3.2 Brandgevaar

▲WARNING

Waarschuwing

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te voorkomen:

- ▶ Dit apparaat bereikt hoge temperaturen die kunnen leiden tot verbrandingen.
- ▶ Dit apparaat werkt met hete lucht. Vul het niet met olie of frituurvet! Brandgevaar!
- ▶ Zorg ervoor dat er geen brandbare voorwerpen op of in de buurt van het apparaat.
- ▶ Gebruik het apparaat niet als de tanks niet helemaal vrij van water.
- ▶ Leg alle levensmiddelen in de frituurmand en voorkom dat ze in rechtstreeks contact komen met de verwarmingselementen.
- ▶ Trek als het apparaat vlam vat, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact (indien mogelijk) en blus het vuur met een vochtige doek.
- ▶ Gebruik nooit water om het vuur te doven.

46.3.3 Gevaar door elektrische stroom

▲GEFAHR

Gevaar

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ▶ Voorkom dat vloeistoffen in het apparaat dringen om een elektrische schok of kortsluiting te vermijden.
- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden.
- ▶ Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ▶ Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.

- ▶ Dompelt u niet het verwarmingselement, het snoer of de stekker in water of andere vloeibare stoffen, om een elektrische schok te voorkomen.

47 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

47.1 Veiligheidsvoorschriften

Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

47.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De Friteuse wordt met de volgende onderdelen geleverd:

- Friteuse
- Frituurmand met handvat
- Houder voor frituurmand
- Stroomkabel
- Gebruiksaanwijzing

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

47.3 Plaatsen

47.3.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet neergezet worden op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor het apparaat en het zwaarste gerecht.

-
- Kies de plek van plaatsing dusdanig dat kinderen hete oppervlakten van het apparaat niet kunnen aanraken.
 - Het apparaat is niet bestemd om te worden ingebouwd in een muur of een kast.
 - Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
 - Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn, zodat het snoer kan gemakkelijk indien nodig worden verwijderd.
 - De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

47.4 Uitpakken

- Ga bij het uitpakken van het apparaat als volgt te werk:
- Plaats de doos met het apparaat op een aanrechtblad of een tafel.
- Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

47.5 Verwijderen van de verpakking



De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar.

Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS Tip

- ▶ Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

47.6 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- Gebruik geen verlengsnoer. Let er, indien u er toch een gebruikt, op dat deze in goede toestand is en past bij de technische gegevens van het apparaat.
- Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpe oppervlakten gelegd is.

- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.
De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

48 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

48.1 Algemeen overzicht



48.2 Waarschuwingsinstructies op apparaat

⚠ VORSICHT Voorzichtig

Gevaar door hete oppervlakte!

Op het apparaat bevindt zich een waarschuwing over het gevaar van een heet oppervlak. De oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.

- ▶ De hete oppervlakte van het apparaat niet aanraken.
Brandgevaar!
- ▶ Zet of leg geen voorwerpen op het apparaat.



48.3 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het verwarmingselement

49 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

HINWEIS Tip

Het apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik en niet geschikt voor bedrijfsdoeleinden.

49.1 Voor het eerste gebruik

- Reinig de frituurmand en de houder grondig met heet water, wat afwasmiddel en een zachte spons o.i.d.

HINWEIS Tip

► Deze onderdelen zijn ook vaatwasmachinebestendig.

- Neem de binnen- en buitenzijde van het apparaat af met een vochtige doek.

49.2 Veiligheidsschakelaar

Dit apparaat is uitgerust met een veiligheidsmechanisme. Als u de houder uit het apparaat neemt als het in bedrijf is, stopt het apparaat met het verwarmen en blijft de kooktijd staan, tot de houder weer ingeschoven wordt.

HINWEIS Tip

► Het wordt aanbevolen om de houder niet langer dan 30 seconden te verwijderen om een stabiele temperatuur binnenin het apparaat te garanderen. Dit leidt tot een beter frituurresultaat.

49.3 Inbedrijfstelling

1. Steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat piept en op het display staat



Ontgrendelen en temperatuur instellen: druk 3 seconden op



apparaat te ontgrendelen. Het display geeft "180 °C" en "10 Min". Druk op



om het



of

om de temperatuur te verhogen/verlagen (stappen van 5 °C). Max.: 200 °C, min.: 60 °C.

2. **Tijd instellen:** druk op "+" of "-" om de tijd te verhogen/verlagen (stappen van 1 min.).
Max.: 60 min., min.: 1 min.
3. Laat het apparaat 3-4 min. zonder levensmiddelen voorverwarmen of voeg 3 min. kooktijd toe als het apparaat niet voorverwarmd is.
4. Trek dan de frituurmand eruit aan de greep en vul deze met levensmiddelen.


HINWEIS Tip

- ▶ Vul de frituurmand niet verder dan aangegeven is in de tabel. Dit kan het eindresultaat beïnvloeden.

5. Schuif de frituurmand dan weer in het apparaat.







HINWEIS Tip

- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder frituurmand.



6. **Snel frituren:** druk op  en het apparaat start meteen (temperatuur: 80 °C, kooktijd: 10 min.). De temperatuur en de tijd kunnen tijdens het frituren nog gewijzigd worden (zie stap 4 en 5).

7. **Boost:** Premere BOOST e l'apparecchio avvia un programma di 5 minuti, il quale per breve tempo raggiunge una temperatura fino a 230 °C.

8. **Automatisch menu:** druk op  ;  wordt weergegeven. Druk opnieuw op de toets om te kiezen uit programma.



Programma	Bedrag	Temperatuur	Tijd
 Bevroren frieten	350 g	200 °C	16 min.
 Zelfgemaakte	350 g	200 °C	18 min.
 Steak	300 g	180 °C	15 min.
 Kippenpoten	300 g	180 °C	20 min.
 Vis	300 g	200 °C	12 min.
 Muffin	5 Stuk	200 °C	17 min.

13. Frituren:

- Druk nadat u de tijd en temperatuur hebt ingesteld, op  om het apparaat te starten. Het display geeft  en  weer. De ingestelde temperatuur en de resterende tijd worden weergegeven.
- De temperatuur en de tijd kunnen tijdens het frituren nog gewijzigd worden (zie stap 4 en 5).
- Vele levensmiddelen moeten tijdens het frituren worden gedraaid/geschud. Trek daarvoor de frituurmand aan de greep uit het apparaat en schud de levensmiddelen/draai ze met behulp van een lepel op tang. Schuif de frituurmand dan weer in het apparaat.

HINWEIS Tip

- ▶ Druk tijdens het draaien/schudden niet op de knop voor het losmaken van de frituurmand!

14. **Pauze/Voorzetten:** druk op  om het apparaat te stoppen. Druk opnieuw op de knop om verder te gaan. STOP: Druk op  om het apparaat te stoppen.

15. Na het frituren:

- Na afloop van de kooktijd hoort u een pieptoon. Om het apparaat af te koelen en de interne zekering te beschermen werkt de ventilator nog 1 minuut door en stopt dan automatisch. Het apparaat piept nog 4 keer en gaat vervolgens in de standby-modus.
- Trek de frituurmand aan de greep uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Indien dit niet het geval is, kunt u de frituurmand terug in het apparaat schuiven en de timer instellen op een paar minuten.
- Druk om de levensmiddelen uit te nemen op de knop voor het loshalen van de frituurmand en haal de frituurmand uit de houder.
- Gebruiken een lepel of tang om de levensmiddelen te verwijderen.

⚠WARNING Waarschuwing

- ▶ De frituurmand en de levensmiddelen zijn heel heet!

49.3.1 Frituurtips

Wanneer het apparaat zijn programma heeft gestart, kunt u via de desbetreffende knoppen tijd en temperatuur wijzigen. Kleine levensmiddelen hebben meestal een kortere kooktijd dan grotere levensmiddelen. Een grotere hoeveelheid levensmiddelen heeft slechts een iets langere kooktijd nodig, een kleinere hoeveelheid levensmiddelen heeft slechts een iets kortere kooktijd nodig. Het schudden van kleine levensmiddelen na de helft van de kooktijd optimaliseert het eindresultaat en voorkomt ongelijkmatig gegaarde levensmiddelen. Voeg voor het frituren wat olie toe aan verse aardappels, zodat ze knapperig worden. Frituur geen extreem vette levensmiddelen, zoals worstjes, met dit apparaat. Gerechten die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook met dit apparaat worden bereid. De optimale hoeveelheid voor het frituren van frieten, is 500 g.

Gebruik kant-en-klaar deeg om snel gevulde snacks te maken.

Dit heeft bovendien een kortere kooktijd nodig dan zelfgemaakt deeg. U kunt het apparaat ook gebruiken voor het verwarmen van gerechten. Stel het apparaat in op 150 °C en 10 min.

49.4 Tips voor het frituren

Deze tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de betreffende levensmiddelen.

Let erop dat deze instellingen slechts hulpmiddelen zijn. Omdat de levensmiddelen kunnen verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat de aangegeven gegevens de beste instelling zijn voor uw levensmiddel.

Levensmiddelen	Bedrag (Min-Max)	Temperatuur	Tijd
Bevroren frieten	200 - 500 g	200 °C	12 - 20 min.
Zelfgemaakte frieten	200 - 500 g	180 °C	16 - 30 min.
Gepaneerde kaassnacks	200 - 300 g	200 °C	8 - 15 min.
Kipnuggets	100 - 500 g	200 °C	10 - 15 min.
Kipfilet	100 - 500 g	200 °C	18 - 25 min.
Kippenpoten	100 - 500 g	180 °C	18 - 22 min.
Steak	100 - 500 g	180 °C	8 - 15 min.
Varkenskotelet	100 - 500 g	180 °C	10 - 20 min.
Hamburger (gehaktbal)	100 - 500 g	180 °C	7 - 14 min.
Vissticks (bevroren)	100 - 400 g	200 °C	6 - 12 min.
Muffin	5 stuk	200 °C	15 - 18 min.

50 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

50.1 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT Voorzichtig

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ▶ Het apparaat moet regelmatig gereinigd worden en kookresten verwijderd. Een niet in een schone toestand verkerend apparaat heeft nadelige gevolgen voor de levensduur en kan leiden tot een gevaarlijke conditie van het apparaat.
- ▶ Reinig het apparaat na gebruik, zodra het is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart het reinigen onnodig en maakt het in extreme situaties onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ▶ De frituurmand en de houder hebben een antikleef-coating. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of oplosmiddelen. Krab hardnekkig vuil niet af met harde voorwerpen.

50.2 Reiniging

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Het frituurmand en houder voor frituurmand kunnen ook in warm afwaswater gereinigd worden, maar mogen niet in de vaatwasser.
- Droog de onderdelen na het afwassen goed af.
- Na het reinigen zet u het apparaat weer in elkaar.

50.3 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT Voorzichtig

- ▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schade aan het apparaat.

51 Afvoer van het oude apparaat



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren.

In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS Tip

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

52 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schade die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schade, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.

Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen.

Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.

Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

53 Technische gegevens

Aparaat	Friteuse
Name	AF200
Artikelnr.	3172 (black), 1375 (white), 3176 (red) 3172
Aansluitgegevens	220 V – 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Vermogens	1200 W - 1400 W
Nettogewicht	4,95 kg
Afmetingen (BxHxD)	280 x 313 x 395 mm