

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Manual de instruções • Istruzioni per l'uso • Bruksanvisning
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации



CE

DOPPEL-FRITEUSE

Dubbele frituurpan • Friteuse double • Freidora doble • Fritadeira dupla
Friggitrice doppia • Dobbelt frytkoker • Double deep fat fryer • Podwójna frytownica
Dvojité fritéza • Dupla olajstűtő • Фритюрница двойная

FR 3195

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	6
Garantie	Seite	7
Entsorgung	Seite	7

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing	Pagina	8
Technische gegevens	Pagina	10
Verwijdering	Pagina	11

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	Page	3
Mode d'emploi	Page	12
Données techniques	Page	14
Élimination	Page	15

ESPAÑOL

Índice

Indicación de los elementos de manejo	Página	3
Instrucciones de servicio	Página	16
Datos técnicos	Página	18
Eliminación	Página	19

PORTUGUÊS

Índice

Descrição dos elementos	Página	3
Manual de instruções	Página	20
Características técnicas	Página	22
Deposição	Página	23

ITALIANO

Indice

Elementi di comando	Pagina	3
Istruzioni per l'uso	Pagina	24
Dati tecnici	Pagina	26
Smaltimento	Pagina	27

NORSK

Innhold

Oversikt over betjeningselementene	Side	3
Bruksanvisning	Side	28
Tekniske data	Side	30

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	Page	3
Instruction Manual	Page	31
Technical Data	Page	33
Disposal	Page	33

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	34
Dane techniczne	Strona	36
Gwarancja	Strona	37
Usuwanie	Strona	37

ČESKY

Obsah

Přehled ovládacích prvků	Strana	3
Návod k použití	Strana	38
Technické údaje	Strana	40
Likvidace	Strana	40

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	Oldal	3
Használati utasítás	Oldal	41
Műszaki adatok	Oldal	43
Hulladékkezelés	Oldal	44

РУССКИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора	стр.	3
Руководство по эксплуатации	стр.	45
Технические данные	стр.	48

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

ITALIANO

NORSK

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

ČESKY

MAGYARUL

РУССКИЙ

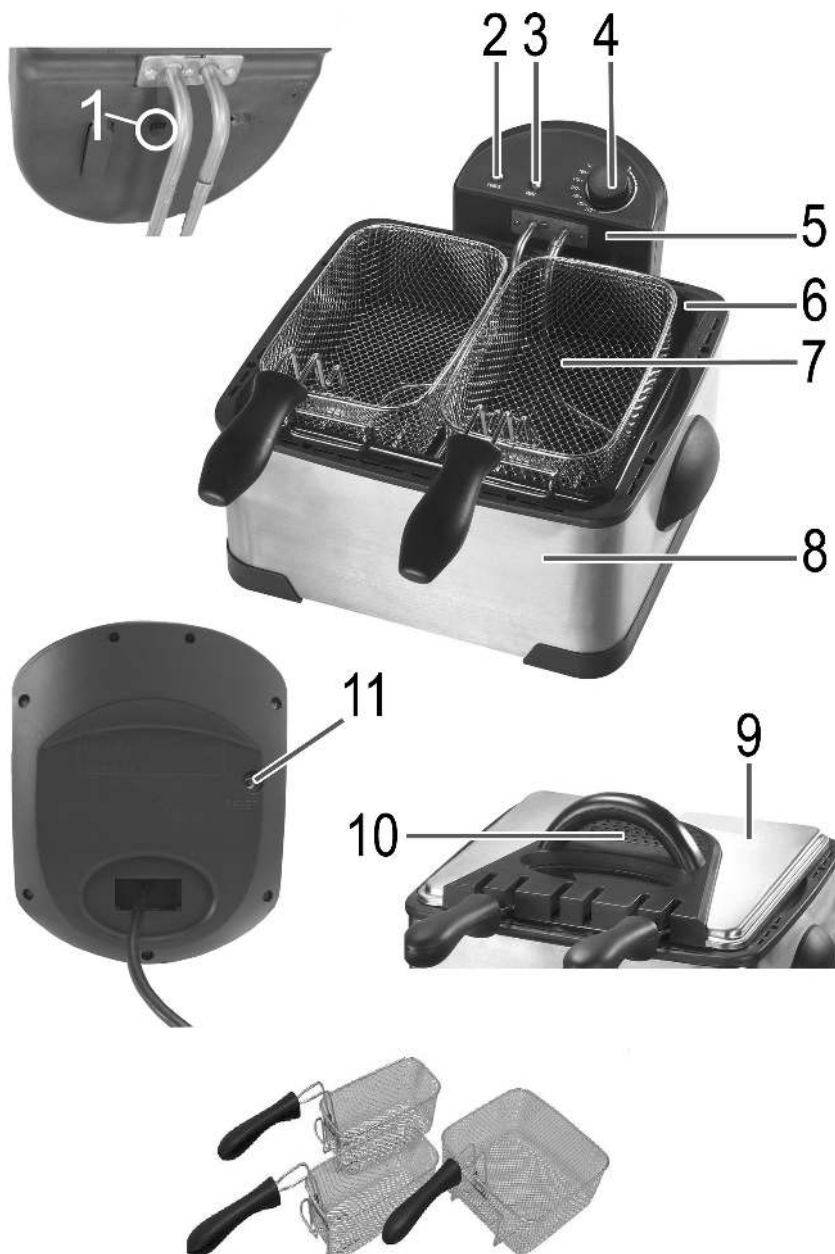
Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando

Översikt över betjäningselementene • Overview of the Components

Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelőelemek áttekintése

Обзор деталей прибора



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG!

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

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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



WARNUNG:

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



ACHTUNG:

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



HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät



WARNUNG:

- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu!
- Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten! Stellen Sie dazu erst den Thermostaten auf die niedrigste Stellung und ziehen Sie dann den Stecker.
- Niemals Fett und Öle mischen, die Fritteuse könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl und Fettsorten untereinander ist gefährlich!
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Gerätedeckel. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
- Befüllen Sie den Korb/die Körbe außerhalb der Fritteuse um Spritzer zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb/die Frittierkörbe.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.



ACHTUNG: ÜBERHITZUNG DES HEIZELEMENTS

Beachten Sie diesen wichtigen Hinweis, wenn Sie in der Fritteuse Fett verwenden möchten!

Fett muss langsam geschmolzen werden, damit es das Heizelement umschließen kann.

Wird Fett das erste Mal eingelegt oder wieder geschmolzen, droht eine Überhitzung, wenn die Temperatur zu hoch gewählt wird!

Fett das erste Mal einlegen

- Verflüssigen Sie das Fett vorher in einem separaten Gefäß.



WARNUNG:

- Erhitzen Sie das Fett nicht über 50 °C, um Verletzungen beim Umfüllen zu vermeiden.
- Füllen Sie das verflüssigte Fett in den Frittierfettbehälter.
- Ist der benötigte Ölstand erreicht, können Sie am Thermostat die gewünschte Temperatur einstellen.

Gehärtetes Fett in der Fritteuse wieder aufwärmen

Ist das Fett in der Fritteuse hart geworden, können Sie kaum feststellen wie weit es unten an der Heizung schon geschmolzen ist.

- Drehen Sie den Thermostat langsam auf, bis die Kontrollleuchte den Betrieb der Heizung anzeigt.



STOPP! Drehen Sie nicht weiter! Die Heizung wird das Fett nun langsam erwärmen.

- Kurze Zeit später schaltet sich die Heizung wieder aus.
- Schalten Sie die Heizung wieder ein, indem Sie den Thermostat nachregeln.
- Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Fett geschmolzen ist.

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Sicherheitsschalter
- 2 POWER Leuchte (rot)
- 3 HEAT Leuchte (grün)
- 4 Temperaturregler
- 5 Steuerelement (entnehmbar)
- 6 Frittierfettbehälter
- 7 Frittierkorb
- 8 Gehäuse
- 9 Deckel
- 10 Geruchs- und Fettdunstfilterabdeckung
- 11 RESET Knopf

Einleitung

Diese Fritteuse ist mit einem regelbaren Thermostat (4) ausgestattet, so dass die Temperatur dem Frittiergut individuell angepasst werden kann.

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung bitte aufmerksam durch, so dass Sie Ihre Fritteuse optimal und sicher benutzen können.

Elektrischer Anschluss

Anschlusswert

Insgesamt kann die Doppel-Fritteuse eine Leistung von 2000 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushaltsschutzschalter.

Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V~, 50 Hz angeschlossen werden.



ACHTUNG: ÜBERLASTUNG

Benutzen Sie keine Verlängerungsleitungen oder Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie die Verpackung. Nehmen Sie die Deckel von der Fritteuse ab. In der Fritteuse befinden sich die Frittierkör-

be (7). Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse.

2. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel (9), das Gehäuse (8), den Behälter (6) und die Frittierkörbe (7), wie unter **Reinigung** beschrieben, zu säubern.
3. Schieben Sie ggf. das Steuerelement (5) in die Führung, so dass es fest sitzt.

Hinweise für die Benutzung

1. Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurück gebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes Frites). Nach 8-10maligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett.
2. Fette und Öle müssen hocherhitzbar sein. Bitte verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können. Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.



WARNUNG: GEFAHR!

- Wechseln Sie unbedingt regelmäßig das Fett / Öl.
 - Verwenden Sie kein vereistes Gefriergut!
 - Bei zu feuchten Lebensmitteln (z.B. stark vereiste Pommes Frites etc.) entsteht eine starke Schaumbildung, wodurch im ungünstigsten Fall das heiße Fett / Öl überlaufen und Verletzungen hervorrufen kann.
3. Zur Verminderung des Acrylamid-Gehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln (Kartoffeln, Getreide) wird empfohlen, beim Frittieren eine Temperatur von 170 °C (evtl. 175 °C) nicht zu überschreiten. Des Weiteren gilt, die Frittierzeit möglichst kurz zu halten und das Frittiergut maximal goldgelb zu frittieren.
 4. **Bitte beachten Sie**, dass der Sicherheitsschalter (1) betätigt wird, wenn das Steuerelement in die Führung geschoben wurde.
 5. Wählen Sie die geeignete Frittier Temperatur, und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
 6. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
 7. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
 8. Achten Sie bitte darauf, dass der Griff/die Griffe am Frittierkorb/den Frittierkörbe richtig befestigt wurde(n).
 - Drücken Sie die Drahtenden am freien Ende des Griffs zusammen.
 - Führen Sie die Winkel in die Drahtösen im Inneren des Korbes.
 - Der Frittierkorb darf max. zu 2/3 befüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht (max. Füllmenge von Pommes Frites 200g pro 1l Öl/Fett).
 9. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.



WARNUNG:

Bei zu feuchten Lebensmitteln (z.B. stark vereiste Pommes Frites etc.) entsteht eine starke Schaumbildung, wodurch im ungünstigsten Fall das Öl auch überlaufen kann.

Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist (Die Kontrollleuchten (2+3) sind aus).
2. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse.
3. Entfernen Sie die Frittierkörbe, und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 4,0 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max- Markierung liegen.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose 230 V~, 50 Hz. Die rote **POWER** Kontrollleuchte (2) leuchtet auf. Stellen Sie den Temperaturregler (4) durch Drehen auf die gewünschte Temperatur ein. Legen Sie den Deckel wieder auf.
5. Beide Kontrollleuchten sind nun an. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die grüne **HEAT** Kontrollleuchte (3). Die rote Kontrollleuchte bleibt an und zeigt die Betriebsfunktion an. Nehmen Sie den Deckel ab und geben Sie den Frittierkorb/die Frittierkörbe mit dem Frittiergut vorsichtig in das heiße Fett. Legen Sie den Deckel wieder auf.
6. Die grüne Kontrollleuchte schaltet sich während des Frittierens mehrmals ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird. Nach Ablauf der Frittierzeit (Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept), entnehmen Sie den Frittierkorb.
7. Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen, indem Sie den Frittierkorb bzw. die Frittierkörbe am Rand des Frittierfettbehälters einhängen.
8. Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den Temperaturregler auf **0** und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Reinigung



WARNUNG:

- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser!
 - Ziehen Sie immer den Netzstecker vor der Reinigung.
1. Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Sie sollten jedoch auf jeden Fall nach der Benutzung 1-2 Stunden warten, um Verbrennungen zu vermeiden.
 2. Ziehen Sie das Steuerelement (5) nach oben heraus. Zum Wechseln des Öls, ziehen Sie den Frittierfettbehälter heraus und gießen Sie das Öl seitlich aus.
 3. Reinigen Sie den Frittierfettbehälter, den Deckel und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushaltsspülmittel. Tauchen Sie den Deckel nicht in Wasser ein.
 4. Die Frittierkörbe können Sie in gewohnter Weise im Spülbad reinigen.
 5. Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen, damit die Fritteuse keinen Schaden nimmt!
 6. Setzen Sie die Fritteuse wieder zusammen, schieben Sie das Steuerelement (5) wieder in die Führung.

Wechsel des Geruchs- und Fettdunstfilters

Drücken Sie die Halterung der Filterabdeckung nach innen und ziehen Sie die Abdeckung nach vorne heraus.

- Wechseln Sie den Filter aus.
- Montieren Sie nach dem Austausch die Abdeckung wieder.

i HINWEIS:

Sollten diese Filter einmal aufgebraucht sein, lassen sich Universalfilter, z. B. von Dunsthauben, auf die Größe zurechtschneiden.

Störungsbehebung

Gerät ist ohne Funktion.

Abhilfe:

Überprüfen Sie den Netzanschluss.
Überprüfen Sie die Position des Thermostats.

Weitere mögliche Ursachen:

Ihr Gerät ist mit einem **Sicherheitsschalter** (1) versehen. Er verhindert das unbeabsichtigte Einschalten der Heizung.

Abhilfe:

Kontrollieren Sie den richtigen Sitz des Steuerelements.

Überhitzungsschutz

- Sollten Sie irrtümlich Ihre Fritteuse anschalten, wenn sich kein Öl bzw. Fett darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet. Das Gerät ist dann nicht mehr funktionsbereit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Betätigen Sie erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes den „**RESET**“ Knopf (11), an der Rückseite des Steuerelements, um die Fritteuse erneut zu benutzen. Benutzen Sie dazu eine spitzen Gegenstand.

Technische Daten

Modell:..... FR 3195
Spannungsversorgung:..... 220-240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:..... 2000 W
Schutzklasse:..... I
Füllmenge:max. 4,0 Liter
Nettogewicht:..... 4,1 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät FR 3195 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser SLI (Service Logistik International) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@clatronic.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbelegs (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

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

Algemene veiligheidsinstructies

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

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.



WAARSCHUWING!

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

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

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



WAARSCHUWING:

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



OPGELET:

wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



OPMERKING:

kenmerkt tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat



WAARSCHUWING:

- Niet nooit water in de olie!
- Olie en vet kunnen bij oververhitting in brand raken. Wees voorzichtig! Vergeet niet, het apparaat na gebruik uit te schakelen! Zet eerst de thermostaat op de laagste stand en trek dan de stekker uit de contactdoos.
- Meng nooit vetten en oliën, de frituur kan daardoor overlopen. Ook het mengen van verschillende oliën en vetsoorten is gevaarlijk!
- Wanneer het apparaat begint te branden, probeer dan in géén geval de vlammen met water te blussen. Sluit het deksel van het apparaat. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Beweeg het apparaat niet zolang het vet vloeibaar/heet is.
- Vul de mand/manden buiten de frituurpan om spatten te vermijden.
- Gebruik altijd de frituurmand/frituurmanden om de producten te frituren.
- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe schakelklok of een separate afstandsbediening.



OPGELET: OVERVERHITTING VAN HET VERWARMINGSELEMENT

Neem de volgende aanwijzing in acht als u vet in de frituur wilt gebruiken!

Het vet moet langzaam worden gesmolten, zodat het zich om het verwarmingselement kan verdelen.

Als u het vet de eerste keer gebruikt of weer smelt, dreigt gevaar voor oververhitting als de temperatuur te hoog wordt ingesteld!

Vet voor de eerste keer gebruiken

- Maak het vet tevoren vloeibaar in een andere bak.



WAARSCHUWING!

Verhit het vet niet tot boven 50 °C om letsel tijdens het omvullen te vermijden.

- Vul het vloeibare vet in de frituurbak.
- Zodra het vereiste oliepeil bereikt is, kunt u aan de thermostaat de gewenste temperatuur instellen.

Gehard vet in de frituur weer opwarmen

Als het vet in de frituur hard geworden is, kunt u bij het hernieuwd verwarmen nauwelijks vaststellen hoe ver het vet aan de verwarming al gesmolten is.

- Draai de thermostaat langzaam op totdat het controle-lampje het bedrijf van de verwarming aangeeft.

⚠ STOP! Draai niet verder! De verwarming zal het vet nu langzaam verwarmen.

- Even later schakelt de verwarming weer uit.
- Schakel de verwarming weer in door de thermostaat iets bij te stellen.
- Herhaal dit proces totdat het vet gesmolten is.

Overzicht van de bedieningselementen

- 1 Veiligheidsschakelaar
- 2 POWER lampje (rood)
- 3 HEAT lampje (groen)
- 4 Temperatuurregelaar
- 5 Besturingselement (verwijderbaar)
- 6 Reservoir frituurvet
- 7 Frituurmand
- 8 Behuizing
- 9 Deksel
- 10 Geur- en vefilterafdekking
- 11 RESET knop

Inleiding

Deze frituurpan is uitgerust met een regelbare thermostaat (4), zodat de temperatuur individueel kan worden aangepast aan het te frituren product.

Het is belangrijk dat u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig doorleest, zodat u deze friteuse optimaal en veilig kunt gebruiken.

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde

De dubbele frituurpan kan een vermogen van 2000 W opnemen. Bij een dergelijke aansluitwaarde is het raadzaam, te voorzien in een gescheiden toevoer met een zekering via een 16 A veiligheidsschakelaar voor huishoudelijk gebruik.

Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerde geaarde contactdoos 230 V~, 50 Hz.

⚠ OPGELET: OVERBELASTING

Gebruik géén verlengsnoeren of meervoudige contactdozen omdat dit apparaat te veel vermogen heeft.

Ingebruikname

Vóór de eerste ingebruikname

1. Verwijder de verpakking. Verwijder de deksels van de frituurpan. De frituurmanden (7) bevinden zich in de frituurpan. Verwijder alle voorwerpen uit de frituurpan.

2. Wij adviseren, het deksel (9), de behuizing (8), het frituurvet-reservoir (6) en de frituurmanden (7) te reinigen zoals onder **Reiniging** beschreven staat.
3. Schuif eventueel het sturelement (5) in de geleiding zodat dit vast zit.

Gebruiksaanwijzingen

1. Verwijder regelmatig het in de olie achtergebleven frituurgoed (bijv. stukjes van de frites). Na 8 tot 10 maal gebruiken moet de olie vervangen worden. Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet.
2. Vetten en olie moeten hoog verhitbaar zijn. Vermijd het gebruik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de friteuse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen. Wij adviseren het gebruik van vloeibare frituurolie.

⚠ WAARSCHUWING: GEVAAR!

- Vervang het vet / de olie regelmatig!
 - Gebruik geen diepvriesproducten met een ijslaagje!
 - Te vochtige levensmiddelen (bijv. friet met een ijslaagje enz.) veroorzaken een sterke schuimvorming waardoor in het meest ongunstige geval het hete vet / de olie kan overlopen, hetgeen letsel kan veroorzaken.
3. Ter vermindering van het acrylamidegehalte in zetmeelhoudende levensmiddelen (aardappels, graan) wordt aanbevolen, een temperatuur van 170 °C (eventueel 175 °C) bij het frituren niet te overschrijden. Verder is het belangrijk de frituurtijd zo kort mogelijk te houden en het te frituren product maximaal goudgeel te bakken.
 4. **Let op** dat de veiligheidsschakelaar (1) bediend wordt wanneer het besturingselement in de geleiding werd geschoven.
 5. Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgoed. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
 6. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen!
 7. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
 8. Let op dat de handgreep-/grepen correct aan de frituurmand(en) is/zijn bevestigd.
 - Druk de uiteinden van de draad aan het vrije uiteinde van de handgreep samen.
 - Voer de hoeken in de draadogen aan de binnenzijde van de mand.
 - De frituurmand mag maximaal 2/3 worden gevuld. Maak de frituurmand niet te vol (max. vulhoeveelheid friet: 200g per 1l olie/vet).
 9. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.

⚠ WAARSCHUWING:

bij te vochtige levensmiddelen (bijv.: sterk verijsde frites enz.) ontstaat een sterke schuimvorming waardoor in het meest ongunstige geval de olie kan overlopen.

Bediening

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld (De controlelampjes (2+3) zijn uit.).
2. Neem het deksel van de friteuse.
3. Verwijder de frituurmanden en vul olie of vet in de reservoirs (maximaal 4,0 l). Het vulniveau moet tussen de min- en max-markering liggen.
4. Sluit de steker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V ~/ 50 Hz. Het rode **POWER** controlelampje (2) brandt. Draai de temperatuurregelaar (4) tot op de gewenste temperatuur. Plaats het deksel weer terug.
5. Beide controlelampjes branden nu. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft het groene **HEAT** controlelampje (3). Het rode controlelampje blijft branden en geeft aan dat het apparaat op bedrijfstemperatuur is. Verwijder het deksel en plaats de frituurmand(en) met het te frituren product voorzichtig in het hete vet. Plaats het deksel weer terug.
6. Het groene controlelampje schakelt tijdens het frituren meerdere malen aan en uit. Dit is normaal en betekent dat de temperatuur via de thermostaat gecontroleerd en constant gehouden wordt. Na afloop van de frituurtijd (de frituurtijden vindt u op de verpakking van de levensmiddelen of in het recept), verwijdert u het frituurgoed.
7. Laat de olie van het frituurproduct afdruipe door de frituurmand of -manden aan de rand van de frituurbak in te haken.
8. Om het apparaat uit te schakelen, zet u de temperatuurschakelaar op **O** en trekt u de netstekker uit de contactdoos.

Reiniging



WAARSCHUWING:

- Dompel het apparaat nooit onder water!
- Trekt u vóór de reiniging altijd eerst de netstekker uit de contactdoos!

1. Wacht tot de friteuse volledig is afgekoeld voordat u met de reiniging begint. U moet het apparaat na het gebruik in ieder geval nog 1 - 2 uur laten afkoelen om verbrandingen te vermijden.
2. Trek het stuulement (5) naar boven uit. Trek het frituurvet-reservoir eruit en giet de olie naar opzij weg om de olie te vervangen.
3. Reinig het frituurvetreservoir, het deksel en de behuizing met een vochtige doeken gebruik eventueel een beetje afwasmiddel. Dompel het deksel niet onder water.
4. De frituurmanden kunt u gewoon in een sopje reinigen.
5. Voorkom beschadiging van de friteuse en gebruik geen schuurmiddelen of scherpe voorwerpen!
6. Zet de frituurpan weer in elkaar en schuif het stuulement (5) weer in de geleiding.

Vervagen van de geur- en vetfilter

Druk de houder van de filterafdekking naar binnen en trek de afdekking naar voren weg.

- Vervang de filter.
- Monteer de afdekking weer nadat u de filter hebt vervangen.

i OPMERKING:

wanneer de filters verbruikt zijn, kunnen universele filters van bijv. afzuigkappen op de juiste maat worden gesneden.

Verhelpen van storingen

Apparaat functioneert niet

Maatregel:

Controleer de netaansluiting.

Controleer de positie van de thermostaat.

Verdere mogelijke oorzaken:

Uw apparaat is uitgerust met een **veiligheidsschakelaar** (1).

Hij voorkomt dat de verwarming abusievelijk wordt ingeschakeld.

Maatregel:

Controleer de correcte montage van het besturingselement.

Oververhittingsbeveiliging

- Indien u per ongeluk uw frituurpan inschakelt zonder dat zich olie of vet daarin bevindt, wordt automatisch de oververhittingsbeveiliging ingeschakeld. Het apparaat is dan niet meer operationeel. Trek in dat geval de steker uit de contactdoos.
- Laat de frituurpan eerst volledig afkoelen voordat u op de rode „RESET“-knop (11) aan de binnenzijde van het besturingselement drukt om de frituurpan opnieuw te gebruiken. Gebruik daarvoor een spits voorwerp.

Technische gegevens

Model:..... FR 3195

Spanningstoevoer:220-240 V, 50 Hz

Opgenomen vermogen: 2000 W

Beschermingsklasse: I

Volume:max. 4,0 liter

Nettogewicht:..... 4,1 kg

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

Technische wijzigingen voorbehouden!



Verwijdering

Betekenis van het symbool 'vuilnisemmer'

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

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

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

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

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

Conseils généraux de sécurité

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

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques“ ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

DANGER!

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

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

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

DANGER:

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

ATTENTION:

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

REMARQUE:

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

DANGER:

- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile!
- Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez très prudent! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation! Tournez pour cela le thermostat sur la position la plus faible puis débranchez le câble d'alimentation.
- Ne mélangez jamais les graisses et les huiles. La friteuse pourrait mousser et déborder. Il est également dangereux de mélanger différentes sorte d'huiles et de graisses!
- Au cas où l'appareil prendrait feu, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle de l'appareil. Eteignez les flammes à l'aide d'un torchon humide.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque l'huile est liquide, c'est-à-dire chaude.
- Remplissez le(s) panier(s) en dehors de la friteuse pour éviter les éclaboussures.
- Utilisez toujours le(s) panier(s) pour frire.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

ATTENTION:

SURCHAUFFE DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT

Respectez cette indication importante si vous souhaitez utiliser de la matière grasse dans la friteuse!

Il faut faire fondre la matière grasse lentement pour qu'elle puisse entourer l'élément chauffant.

Il y a risque de surchauffe, si la matière grasse est ajoutée pour la première fois ou est fondue de nouveau et la température choisie est trop élevée !

Premier ajout de matière grasse

- Fluidifiez la matière grasse au préalable dans un récipient séparé.

DANGER:

Ne chauffez pas la matière grasse à plus de 50 °C pour éviter des blessures lors du transvasement.

- Versez la matière grasse fluide dans le bac à huile de friture.
- Quand le niveau d'huile requis est atteint, réglez la température souhaitée sur le thermostat.

Réchauffer de la matière grasse durcie dans la friteuse

Si la matière grasse se trouvant dans la friteuse a durci, vous pouvez difficilement constater à quel point elle a déjà fondu, en bas, près du chauffage.

- Augmentez lentement le thermostat jusqu'à ce que la lampe témoin indique le fonctionnement du chauffage.



STOP! Ne tournez pas plus loin ! Le chauffage va maintenant réchauffer lentement la matière grasse.

- Peu après, le chauffage s'arrête de nouveau.
- Rallumez le chauffage en réglant de nouveau le thermostat.
- Répétez le processus jusqu'à ce que la matière grasse ait fondu.

Liste des différents éléments de commande

- 1 Interrupteur de sécurité
- 2 Voyant POWER (rouge)
- 3 Voyant HEAT (verte)
- 4 Thermostat
- 5 Élément de commande (amovible)
- 6 Parois d'habillage de la friteuse
- 7 Panier à friture
- 8 Parois
- 9 Couvercle
- 10 Couvercle du filtre anti-odeurs et anti-évaaporations de graisse
- 11 Bouton RESET

Instructions

Cette friteuse est équipée de thermostats (4) réglables, de sorte que la température puisse être adaptée à chaque article à frire.

Nous vous prions de lire ce mode d'emploi attentivement afin de vous permettre une utilisation sûre et optimale de votre friteuse.

Branchement électrique

Puissance électrique

La double friteuse peut absorber une puissance de 2000 W au total. Il est conseillé, pour une telle puissance électrique, d'avoir recours à une canalisation électrique séparée et une protection par fusibles par disjoncteur de 16 A.

Ne branchez cet appareil que dans une prise de courant de sécurité en bon état de fonctionnement de 230 V~, 50 Hz.



ATTENTION: SURCHARGE

N'utilisez en aucun cas de rallonges électriques ou multiprises car cet appareil est trop performant.

Mise en service

Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage. Ôtez les couvercles de la friteuse. Les paniers à frire (7) se trouvent dans la friteuse. Enlevez tous les objets de la friteuse.

2. Nous vous recommandons de nettoyer le couvercle (9), le boîtier (6) et les paniers à friture (7) conformément à la description faite sous **nettoyage**.
3. En cas de besoin, poussez l'élément de commande (5) dans le guidage, de sorte qu'il s'emboîte bien.

Conseils d'utilisation

1. Retirez régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Il est conseillé de changer d'huile après 8 à 10 utilisations. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité.
2. Les huiles et graisses utilisées doivent pouvoir résister à la chaleur. Evitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures. Nous conseillons l'utilisation d'huiles à friture liquides.



AVERTISSEMENT: DANGER!

- Changez absolument la matière grasse/l'huile régulièrement.
 - N'utilisez aucun produit surgelé couvert de glace !
 - Des aliments trop humides (par exemple des frites couvertes abondamment de glace etc.) génèrent une formation de mousse importante, ce qui, dans le cas le plus défavorable, peut entraîner le débordement de la matière grasse/l'huile chaude et provoquer des blessures.
3. Afin de réduire la teneur en acrylamide des féculents (pommes de terre, céréales), il est conseillé de ne pas dépasser une température de friture de 170 °C (éventuellement 175 °C). De plus, le temps de friture doit être le plus court possible et les aliments doivent rester dans la friture jusqu'à avoir une couleur dorée, pas plus.
 4. **Veillez noter** que l'interrupteur de sécurité (1) est actionné lorsque l'élément de commande est poussé dans le guidage.
 5. Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaires précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
 6. Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
 7. Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
 8. Prière de veiller à ce que la / les poignée(s) ait / aient été bien fixée(s) sur le(s) panier(s) à frire.
 - Comprimez les extrémités des fils de fer à l'extrémité libre de la poignée.
 - Introduisez les angles dans les oeillets en fils de fer à l'intérieur du panier.
 - Le panier à friture ne doit être rempli au maximum qu'au 2/3. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture (quantité maximum de remplissage de frites: 200g pour 1l d'huile/matière grasse).
 9. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.

**DANGER:**

les aliments à forte concentration d'humidité (par ex. des frites congelées, etc.) provoquent une importante formation de mousse, qui peut dans le pire des cas faire déborder l'huile.

Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché (Les témoins lumineux (2+3) sont éteints).
2. Retirez le couvercle de la friteuse.
3. Enlevez les paniers à friture et remplissez le récipient d'huile ou de graisse (4,0 l au maximum). Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max.
4. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 230 V~, 50 Hz. La lampe rouge **POWER** (2) s'allume. Réglez le thermostat (4) en le tournant sur la température désirée. Remettez le couvercle.
5. Les deux lampes témoin sont maintenant allumées. La lampe verte **HEAT** (3) s'éteint lorsque la température désirée a été atteinte. La lampe rouge reste allumée et indique le fonctionnement de l'appareil. Enlevez le couvercle et placez le(s) panier(s) à friture avec les articles à frire délicatement dans la graisse chaude. Remettez le couvercle.
6. Pendant le fonctionnement, la lampe verte s'éteint et s'allume plusieurs fois. Ceci est normale et indique que la température est contrôlée et maintenue par régulation thermostatique. A la fin du temps de friture (les temps de friture se trouvent sur les emballages des aliments ou dans vos recettes), retirez le panier à friture de l'appareil.
7. Faites égoutter un peu l'huile des articles à frire en accrochant le(s) panier(s) à frire sur le bord du récipient de friture.
8. Pour arrêter l'appareil, positionnez le thermostat sur **O** puis débranchez le câble d'alimentation.

Nettoyage

**DANGER:**

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau!
 - Débrancher toujours le fer avant de le nettoyer.
1. Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage. S'il est toutefois important d'attendre 1 à 2 heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.
 2. Retirez l'élément de commande (5) vers le haut. Pour remplacer l'huile, retirez le récipient de graisse de friture et déversez l'huile latéralement.
 3. Nettoyez le bac à graisse, le couvercle et les parois de l'appareil à l'aide d'un torchon humide et éventuellement de détergent. Ne pas plonger le couvercle dans de l'eau.
 4. Vous pouvez nettoyer les paniers à frire dans un bain de rinçage, comme d'habitude.
 5. Evitez d'utiliser des détergents abrasifs ou des objets coupants, afin d'éviter d'endommager votre appareil!
 6. Remontez la friteuse, poussez l'élément de commande (5) de nouveau dans le guidage.

Remplacement du filtre de vapeurs d'odeurs et de graisse

Poussez le support du couvercle du filtre vers l'intérieur et retirez le couvercle vers l'avant.

- Remplacez le filtre.
- Remettez en place le recouvrement après le remplacement.

**REMARQUE:**

Une fois ces filtres épuisés, il est possible d'adapter des filtres universels à la taille adéquate, p. ex. des filtres pour hottes aspirantes.

En cas de problèmes

L'appareil ne marche pas

Remède:

Vérifiez le branchement au secteur.
Vérifiez la position du thermostat.

Autres causes possibles:

Votre appareil est équipé d'un **interrupteur de sécurité** (1). Il évite la mise en marche intempestive du chauffage.

Remède:

Contrôlez le bon positionnement de l'élément de commande.

Protection anti-surchauffement

- Si vous mettez votre appareil par erreur en marche lorsqu'il ne contient pas d'huile ni matière grasse, la sécurité anti-surchauffe est automatiquement activée. L'appareil n'est alors plus prêt au fonctionnement. Débranchez le câble d'alimentation.
- N'actionnez le bouton poussoir „RESET“ (11), sur la face arrière de l'appareil, qu'après refroidissement complet de l'appareil pour réutiliser la friteuse. Veuillez à cet effet utiliser un objet pointu.

Données techniques

Modèle: FR 3195
 Alimentation: 220-240 V, 50 Hz
 Consommation: 2000 W
 Classe de protection: I
 Quantité de remplissage: max. 4,0 Litres
 Poids net: 4,1 kg

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.



Élimination

Signification du symbole „Elimination“

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

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

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

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

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

Indicaciones generales de seguridad

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

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

AVISO!

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

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensoricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Símbolos en este manual de instrucciones

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

AVISO:

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

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

INDICACIÓN:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

AVISO:

- ¡Nunca añada agua al aceite!
- En caso de sobrecalentamiento se pueden quemar los aceites y las grasas. ¡Tenga cuidado! ¡No olvide desconectar el aparato después del funcionamiento! Para ello, ponga primero el termostato en la posición mínima y a continuación retire la clavija.
- Nunca mezcle grasas y aceites, la freidora podría formar mucha espuma. ¡También mezclar diferentes aceites y grasas entre sí es peligroso!
- Si el aparato prendiera fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapadera del aparato. Ahogue las llamas con un paño húmedo.
- No mueva el aparato, cuando la grasa esté líquida / caliente.
- Llene la cesta/las cestas fuera de la freidora para evitar salpicaduras.
- Para freír utilice siempre la cesta de freír/las cestas de freír.
- No utilice el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

ATENCIÓN: SOBRECALENTAMIENTO DEL ELEMENTO CALENTADOR

Rogamos prestar atención a esta importante nota, si quiere utilizar grasa!

La grasa debe derretir lentamente para que pueda envolver el termostato.

¡Si la grasa se pone por primera vez o se usa grasa ya usada, existe peligro de sobrecalentamiento si se ha elegido una temperatura demasiado alta!

Colocar la grasa por primera vez

- Derretir la grasa antes un recipiente separado.

AVISO!

No caliente la grasa a una temperatura superior de 50 °C para evitar lesiones al manipular la grasa caliente.

- Vierta con cuidado la grasa líquida en el recipiente de la freidora.
- Si se ha alcanzado el nivel de aceite requerido, usted puede ajustar en el termostato la temperatura deseada para freír.

Recalentamiento de grasa endurecida en la freidora

Si la grasa se ha endurecido en la freidora apenas podrá constatar si ya está derretida abajo donde está la calefacción.

- Gire lentamente el termostato subiendo la temperatura hasta que la lámpara de control indique el funcionamiento de la calefacción.



¡ALTO! ¡No siga girando el termostato! Ahora la calefacción está calentando lentamente la grasa.

- Poco después, la calefacción vuelve a desconectarse.
- Vuelva a encender la calefacción reajustando el termostato.
- Repita este proceso hasta que la grasa esté derretida.

Indicación de los elementos de manejo

- 1 Interruptor de seguridad
- 2 Lámpara POWER (rojo)
- 3 Lámpara HEAT (verde)
- 4 Regulador para la temperatura
- 5 Elemento de control (separable)
- 6 Recipiente para la grasa de freír
- 7 Cesta de freír
- 8 Carcasa
- 9 Tapadera
- 10 Tapa con filtro para filtrar humos y olores
- 11 Botón RESET

Introducción

Esta freidora está equipada con un regulador para la temperatura (4), de modo que la temperatura se puede adaptar individualmente al alimento que se vaya a freír.

Debe leer estas instrucciones detenidamente para que pueda utilizar la freidora lo más eficiente y de forma segura.

Conexión eléctrica

Consumo Nominal

En total, la freidora puede absorber una potencia de 2000 W. Con este consumo nominal es recomendable utilizar un cable de alimentación separado con una protección por medio de un conmutador 16 A.

Este aparato sólo debe conectarse a una caja de contacto de protección 230 V~, 50 Hz, que se haya instalado según la norma.



ATENCIÓN: SOBRECARGA

No utilice cordones prolongadores ni enchufes múltiples, porque este equipo es demasiado potente.

Puesta en marcha

Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. Quite las tapaderas de la freidora. En la freidora se encuentran las cestas de freír (7). Retire todos los objetos de la freidora.

2. Le recomendamos limpiar la tapadera (9), la carcasa (8), el recipiente (6) y las cestas de freír (7), como indicado bajo **Limpieza**.
3. Dado el caso, empuje el elemento de control (5) en la guía, para que éste esté fijo.

Indicaciones para el uso

1. Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Debe cambiar el aceite después de haberlo utilizado de 8 a 10 veces. Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena.
2. Los aceites y las grasas se tienen que poder calentar en temperaturas altas. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas. Recomendamos el uso de aceite para freír líquido.



AVISO: ¡PELIGRO!

- Cambie regularmente la grasa / el aceite.
 - ¡No use productos congelados recubiertos con cristales de hielo!
 - Los alimentos muy húmedos (p. ej. patatas fritas con cristales de hielo etc.) pueden producir exceso de espuma y salpicaduras al meterlos en la canasta de la freidora y, en el peor de los casos, la grasa / el aceite caliente puede desbordarse y causar lesiones.
3. Para disminuir el contenido de acrilamido en alimentos con fécula (patatas, cereales) se recomienda, no sobrepasar al freír una temperatura de 170 °C (quizás 175 °C). Además se advierte de mantener el tiempo de freidura muy corto y de freír los alimentos solamente hasta que tengan un color amarillo dorado.
 4. **Por favor tenga en cuenta**, que se acciona el interruptor de seguridad (1), al haber empujado el elemento de control en la guía.
 5. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
 6. Cuando esté el aceite o la grasa todavía caliente, no debe mover o desplazar la freidora.
 7. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
 8. Preste atención a que el mango/los mangos en la cesta de freír/las cestas de freír estén(n) fijado(s) correctamente.
 - Apriete los extremos del hilo en el extremo libre de la empuñadura.
 - Guíe los ángulos en los ojitos de alambre en el interior de la cesta.
 - La cesta de freír sólo se debe llenar hasta 2/3 de su capacidad. No sobrellene la cesta de freír (máxima cantidad de llenado de patatas fritas 200g por 1l aceite/grasa).
 9. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.

⚠ AVISO:

En caso de que los alimentos estén muy húmedos (p.ej, patatas fritas cubiertas con mucho hielo), se produce una fuerte formación de espuma que en el caso más desfavorable podría originar el derrame del aceite.

Uso

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado (Las lámparas de control (2+3) están apagadas).
2. Aparte la tapadera de la freidora.
3. Retire las cestas de freír, y vierta aceite o grasa en el recipiente (máximo 4,0 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.
4. Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230 V~, 50 Hz. La lámpara de control roja **POWER** (2) se ilumina. Girando el regulador para la temperatura (4), ajuste la temperatura deseada. Coloque de nuevo la tapa.
5. Ahora están las dos lámparas de control encendidas. Al alcanzar la temperatura ajustada, se apaga la lámpara de control verde **HEAT** (3). La lámpara de control roja se queda encendida e indica la función de operación. Retire la tapadera e introduzca cuidadosamente la cesta de freír/ las cestas de freír en la grasa caliente. Coloque de nuevo la tapa.
6. Durante el proceso de freír la lámpara de control verde se conectará y desconectará unas cuantas veces. Esto es normal y muestra que la temperatura se mantiene y está controlada de forma termostática. Después del transcurso del tiempo de fritura (Los tiempos de fritura están indicados en el embalaje de los alimentos o en la receta), retire la cesta de freír.
7. Deje escurrir el aceite del alimento a freír, colgando la cesta de freír es decir las cestas de freír en el borde del recipiente para la grasa de freír.
8. Para desconectar el aparato, ajuste el regulador de temperatura a la posición **O** y retire la clavija de la caja de enchufe.

Limpieza

⚠ AVISO:

- ¡Nunca sumerja el aparato en agua!
- Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.

1. Espere con la limpieza hasta que la freidora esté completamente fría. De todas formas debería esperar de 1 a 2 horas después del uso, para evitar posibles quemaduras.
2. Retire el elemento de control (5) hacia arriba. Para cambiar el aceite, retire el recipiente para la grasa de freír y vierta el aceite de modo lateral.
3. Limpie el recipiente para la grasa, la tapadera y la carcasa con un paño húmedo y si es necesario con un agente doméstico. No sumerja la tapadera en agua.
4. Las cestas de freír se pueden limpiar en un baño jabonoso como de costumbre.
5. ¡Evite la utilización de detergentes agresivos u objetos agudos, para que la freidora no se estropee!

6. Monte de nuevo la freidora, empuje el elemento de control (5) de nuevo en la guía.

Recambio del filtro de absorción de grasa y de olor

Pulse la sujeción de la tapa con filtro hacia adentro y saque la tapa hacia adelante.

- Recambie los filtros.
- Después del recambio monte de nuevo la cubierta.

ⓘ INDICACIÓN:

Al haber gastado estos filtros, puede utilizar filtros universales, p.ej. de las campanas de cocina, y cortar éstos a medida.

Reparación de fallos

El aparato no tiene función

Remedio:

Supervise la conexión a la red.

Supervise la posición del termostato.

Otras posibles causas:

Su aparato está equipado con un **interruptor de seguridad** (1). Este evita la conexión no intencional de la calefacción.

Remedio:

Controle el ajuste correcto del elemento de control.

Protección de sobrecalentamiento

- En caso de que haya encendido por error su freidora, cuando no haya aceite o grasa en ella, se conectará automáticamente la protección de sobrecalentamiento. El aparato no estará ahora disponible para el servicio. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Cuando se haya enfriado por completo el aparato, accione primero el botón **„RESET“** (11) que se encuentra en la parte posterior del elemento de control, de modo que pueda utilizar nuevamente la freidora. Para ello, utilice un objeto apuntado.

Datos técnicos

Modelo:.....FR 3195

Suministro de tensión:.....220-240 V, 50 Hz

Consumo de energía:2000 W

Clase de protección: I

Cantidad de llenado:máx. 4,0 Litros

Peso neto:4,1 kg

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

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.



Eliminación

Significado del símbolo „Cubo de basura“

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

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

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

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

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

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. Se se ausentar do quarto, desligue sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada de rede.
- O aparelho e o cabo de ligação à rede têm de ser regularmente examinados quanto a sinais de danificação. Se se verifica um dano, o aparelho não pode ser utilizado.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança“.

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

AVISO!

Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (inclusive por crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou sem experiência ou conhecimentos, a não ser que, para a sua segurança, sejam vigiados por uma pessoa responsável ou tenham recebido instruções da mesma, sobre o modo de utilização do aparelho.
- Crianças devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.

Símbolos nestas Instruções de uso

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:

AVISO:

Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

ATENÇÃO:

Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.

INDICAÇÃO: Realça sugestões e informações para si.

Indicações especiais de segurança para este aparelho

AVISO:

- Nunca junte água ao óleo!
- Óleos e gorduras podem arder com o sobreaquecimento. Tenha cuidado! Não esqueça de desligar o aparelho depois do funcionamento! Para tal coloque o termostato na posição mais baixa e retire depois a ficha da tomada.
- Não misturar nunca gordura sólida com óleos, pois a fritadeira poderá transbordar com espuma. Também é perigoso misturar várias qualidades de óleos e de gorduras sólidas!
- No caso de o aparelho começar a arder, não tente, de forma alguma, apagar o fogo com água. Feche a tampa do aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Não movimente o aparelho quando a gordura estiver líquida/quente.
- Encha os cestos fora da fritadeira para evitar respingos.
- Para fritar utilize sempre o(s) cesto(s) para fritar.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou por meio de um sistema remoto separado.

ATENÇÃO: SOBREAQUECIMENTO DO ELEMENTO DE AQUECIMENTO

Observe esta indicação importante, se desejar utilizar gordura na fritadeira!

A gordura tem de ser fundida lentamente para poder envolver o elemento de aquecimento.

Se a gordura é colocada pela primeira vez ou se é fundida de novo, corre-se o risco de sobreaquecimento, se a temperatura seleccionada for demasiado alta!

Colocar pela primeira vez gordura na fritadeira

- Liquefaça a gordura primeiramente num recipiente à parte.

AVISO:

Não aqueça a gordura a mais de 50°C, para evitar ferimentos ao transvasar.

- Encha o reservatório de gordura da fritadeira com a gordura liquefeita.
- Quando tiver sido alcançado o nível de óleo necessário, pode configurar com o termostato a temperatura desejada.

Voltar a aquecer gordura solidificada na fritadeira

Se a gordura na fritadeira solidificou, é difícil verificar se já se encontra líquida junto ao elemento de aquecimento.

- Rode o termostato devagar, até a luz de controlo indicar o funcionamento do elemento de aquecimento.

 **STOP!** Não rode mais o termostato! O elemento de aquecimento vai agora aquecer lentamente a gordura.

- O elemento de aquecimento desliga-se de novo pouco tempo depois.
- Volte a ligar o elemento de aquecimento, regulando agora mais uma vez o termostato.
- Repita o procedimento, até a gordura ter derretido.

Descrição dos elementos

- 1 Interruptor de segurança
- 2 POWER luz (vermelha)
- 3 HEAT luz (verde)
- 4 Selector da temperatura
- 5 Elemento de comando (amovível)
- 6 Recipiente do óleo de fritar
- 7 Cesto
- 8 Caixa
- 9 Tampa
- 10 Cobertura de protecção contra cheiros e do filtro dos vapores de gordura
- 11 RESET Botão de reactivamento

Introdução

Esta fritadeira está equipada com termostatos reguláveis (4), podendo assim a temperatura ser adaptada individualmente aos alimentos a fritar.

É favor ler estas instruções com toda a atenção para poder utilizar o aparelho da melhor maneira e com a máxima segurança.

Ligação à electricidade

Carga conectada

A fritadeira dupla pode desenvolver uma potência de 2000 W. Com esta carga conectada aconselha-se uma conduta de alimentação separada com uma protecção fusível num interruptor de protecção doméstico de 16 A.

O aparelho terá de ser ligado a uma tomada com protecção de contactos de 230 V~, 50 Hz, devidamente instalada.

ATENÇÃO: SOBRECARGA

Não utilize condutas para extensão ou tomadas múltiplas, uma vez que este aparelho tem demasiada potência.

Funcionamento

Antes da primeira utilização

1. Remova o material de embalagem. Retire a tampa da fritadeira. Na fritadeira encontram-se os cestos para fritar (7). Retire os objectos de dentro da fritadeira.

2. Aconselhamos a limpeza da tampa (9), da caixa (8), do recipiente (6) e dos cestos de fritura (7), como descrito em **Limpeza**.
3. Empurre eventualmente o elemento de comando (5) para dentro da guia, de modo a que encaixe bem.

Instruções para a utilização

1. Retirar todos os restos dos fritos que ficarem dentro do óleo (p. ex. bocadinhos de batatas fritas). Substituir o óleo após 8 a 10 utilizações. Usar óleo ou gordura de boa qualidade.
2. As gorduras e os óleos têm de poder ser aquecidos a altas temperaturas. Evitar usar margarina, azeite ou manteiga. Estas gorduras não são apropriadas para fritar pois, mesmo a temperaturas baixas, haverá formação de fumo. Aconselhamos o uso de óleo para fritar líquido.

AVISO: PERIGO!

- Mude regularmente sem falta a gordura/ o óleo.
 - Não utilize produtos congelados gelados na fritadeira!
 - Com géneros alimentares demasiadamente húmidos (por exemplo, batatas fritas congeladas a temperaturas muito baixas, etc.) dá-se a formação de forte de espuma, com a qual o óleo quente pode transbordar e causar ferimentos.
3. Ao fritar recomenda-se de não exceder uma temperatura de 170 graus centígrados (eventualmente 175 graus centígrados) para diminuir o volume de acrílico nos alimentos amiláceos (batatas, cereais). Além disso deve-se reduzir o tempo de ao mínimo possível e fritar os alimentos ao máximo até estes atingirem uma cor dourada.
 4. **Atenda por favor a que** o interruptor de segurança (1) é accionado, quando o elemento de comando é enfiado na conduta.
 5. Seleccionar a temperatura apropriada, tomando em consideração os alimentos que se querem fritar. Alimentos pré-fritos necessitam de temperaturas mais elevadas do que alimentos crus.
 6. Enquanto o óleo ou a gordura estiverem quentes, não se deverá movimentar a fritadeira.
 7. Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.
 8. Preste atenção a que a(s) pega(s) tenham sido bem fixa(s) no(s) cesto(s) para fritar.
 - Aperte uma contra a outra as pontas de arame na ponta livre da pega.
 - Introduza as partes angulares nos olhais de arame no interior do cesto.
 - O cesto da fritadeira só deve no máximo estar cheio a 2/3. Não encher o cesto em demasia (o volume de enchimento máximo de batatas fritas por litro de óleo ou gordura é de 200g).
 9. Os alimentos que estejam húmidos deverão ser enxugados antes.

⚠ AVISO:

No caso de se utilizarem alimentos demasiado húmidos (por exemplo batatas fritas muito congeladas etc.) pode resultar em caso desfavorável, que se forme espuma a qual poderá originar um derramamento de óleo.

Utilização

1. Verificar se o aparelho se encontra desligado da corrente (As luzes de controle (2+3) estão apagadas).
2. Remova a tampa da fritadeira.
3. Retire os cestos de fritura e encha o recipiente com óleo ou gordura (no máxima 4,0 l). O nível deverá ficar entre as marcações Min e Max.
4. Introduza a ficha numa tomada com protecção de contactos de 230 V~ e 50 Hz. A lâmpada de controle vermelha **POWER** (2) acende Colocar o selector da temperatura (4) na posição desejada. Volte a colocar a tampa.
5. Ambas as lâmpadas de controle estão agora acesas. Quando se alcançar a temperatura desejada, a lâmpada de controle verde **HEAT** apaga-se (3). A lâmpada de controle vermelha continua acesa e indica o funcionamento. Retire a tampa e imerja cuidadosamente o/s cesto/s de fritura com os alimentos para fritar na gordura quente. Volte a colocar a tampa.
6. A lâmpada de controle verde acende-se e apaga-se algumas vezes durante o fritar. Tal facto é normal e indica que a temperatura está sendo controlada pelo termostato e permanece constante. Depois de passado o período de tempo da fritura (os períodos de tempo da fritura encontram-se nas embalagens dos alimentos a fritar ou na receita), retire o cesto da fritadeira de dentro da gordura.
7. Deixe pingar durante algum tempo o óleo dos alimentos fritos, encaixando o cesto de fritura ou os cestos de fritura na borda do recipiente contentor de óleo.
8. Para desligar o aparelho coloque por favor o regulador de temperatura em **O** e retire a ficha da tomada de corrente.

Limpeza**⚠ AVISO:**

- Não introduza nunca o aparelho em água!
 - Antes de se limpar o ferro, retirar sempre a ficha da tomada!
1. Antes de começar a limpeza, esperar até o aparelho arrefecer completamente. Contudo, após a utilização, deverá esperar-se 1 a 2 horas para se evitarem ferimentos.
 2. Retire o elemento de comando (5) puxando-o por cima. Para mudar de óleo, retire o recipiente contentor de óleo para fora e despeje lateralmente o óleo.
 3. Limpe o recipiente, a tampa e a caixa do aparelho com um pano húmido e, senecessário, com detergente. Não imerja a tampa em água.
 4. Pode lavar os cestos para fritar do modo do costume num banho de água com detergente.
 5. Evite o emprego de produtos corrosivos ou de objectos aguçados, para que a fritadeira não sofra qualquer dano!
 6. Volte a montar a fritadeira, empurre o elemento de comando (5) para dentro da guia.

22

Mudança do filtro de cheiro e de vapor de gordura

Prima o suporte da cobertura do filtro para dentro e retire a cobertura puxando-a para a frente e para fora.

- Mude o filtro.
- Volte a montar a cobertura depois da mudança de filtro.

i INDICAÇÃO:

Se estes filtros se gastarem, pode usar filtros universais, como por exemplo os de cúpulas de escape de vapores, que podem ser recortados ao tamanho adequado.

Solução de problemas**O aparelho não funciona***Procedimento:*

Examine a ligação à corrente.
Examine a posição do termostato.

Outras causas possíveis:

O seu aparelho está equipado com um **interruptor de segurança** (1). Ele impede que o aquecimento se ligue involuntariamente.

Procedimento:

Examine se o elemento de comando está bem inserido.

Protecção contra sobreaquecimento

- Se por acaso ligar erradamente a fritadeira, sem que ela contenha óleo ou gordura, liga-se automaticamente a protecção de sobreaquecimento. Então o aparelho não poderá funcionar. Retire a ficha da tomada.
- Para usar de novo a fritadeira, accione o botão **„RESET“** (11) na parte de trás do elemento de comando, mas só depois de o aparelho ter arrefecido completamente. Utilize para tal um objecto pontegado.

Características técnicas

Modelo:.....FR 3195

Alimentação da corrente:.....220-240 V, 50 Hz

Consumo de energia:.....2000 W

Categoria de protecção:.....I

Capacidade:.....max. 4,0 litros

Peso líquido:.....4,1 kg

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!



Deposição

Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

Norme di sicurezza generali

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

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

AVVISO!

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

- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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

AVVISO:

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

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

 **NOTA:** Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indicazioni di avvertenza speciali per questo apparecchio

AVVISO:

- Non aggiungere mai acqua all'olio!
- Olio e grassi possono bruciare se vengono surriscaldati. Fare attenzione! Non dimenticare di spegnere l'apparecchio dopo il funzionamento! Impostare il termostato sulla posizione più bassa ed estrarre la spina.
- Non mischiare mai olio e grassi, la friggitrice potrebbe schiumare. È pericoloso anche mischiare differenti tipi di olio e grassi tutti insieme!
- Se l'apparecchio dovesse prendere fuoco, non cercare di spegnere le fiamme con l'acqua. Chiudere il coperchio dell'apparecchio. Soffocare le fiamme con un panno umido.

- Non spostare l'apparecchio quando il l'olio è caldo.
- Riempire il cesto/i cesti all'esterno della friggitrice per evitare schizzi.
- Per friggere usare sempre il cesto/i cesti.
- Non usare l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando esterno.

ATTENZIONE: SURRISCALDAMENTO DELL'ELEMENTO RISCALDANTE

Osservare questa indicazione importante, se desiderate usare del grasso nella friggitrice!

Il grasso deve essere sciolto lentamente, in modo da avvolgere l'elemento riscaldante.

Se il grasso viene aggiunto per la prima volta oppure sciolto nuovamente, si causa pericolo di surriscaldamento, se la temperatura scelta è troppo alta!

Aggiungere il grasso per la prima volta

- Dapprima sciogliere il grasso in un recipiente separato.

AVVISO:

Per evitare ustioni durante il versamento, non riscaldare il grasso a più di 50 °C.

- Versare il grasso liquido nel contenitore della friggitrice.
- Quando il livello di olio desiderato è raggiunto, impostare sul termostato la temperatura desiderata.

Riscaldare nuovamente il grasso indurito nella friggitrice

Se il grasso si è indurito nella friggitrice, non è più possibile costatare a che punto sia già sciolto sotto, vicino al riscaldamento

- Impostare lentamente il termostato, fino a che la spia di controllo indichi il funzionamento del riscaldamento.



STOP! Non continuare ad impostare! Il riscaldamento ora scalda lentamente il grasso.

- Poco tempo dopo, il riscaldamento si spegne nuovamente.
- Accendere nuovamente il riscaldamento, impostando nuovamente il termostato.
- Ripetere il procedimento fino a che il grasso sia sciolto.

Elementi di comando

- 1 Interruttore di sicurezza
- 2 Spia POWER (rossa)
- 3 Spia HEAT (verde)
- 4 Termostato
- 5 Elemento di controllo (estraibile)
- 6 Contenitore grasso di friggitura
- 7 Cesto di friggitura
- 8 Custodia
- 9 Coperchio
- 10 Copertura filtro antiodoree antigrasso
- 11 Tasto RESET

Introduzione

Questa friggitrice è dotata di termostati regolabili (4) in modo che la temperatura possa essere adeguata di volta in volta agli alimenti da friggere.

Per cortesia leggete attentamente queste istruzioni per l'uso onde poter usare la friggitrice in modo ottimale e senza rischi per la sicurezza.

Collegamento elettrico

Potenza allacciata

La friggitrice doppia può assorbire una potenza massima totale di 2000 W. A causa di questa potenza si raccomanda un cavo di alimentazione separato con un commutatore di 16 A.

L'apparecchio può essere collegato solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V~, 50 Hz.



ATTENZIONE: SOVRACCARICO

A causa della potenza di questo apparecchio, non fare uso di cavi di prolungamento oppure di prese multiple.

Messa in esercizio

Prima della prima messa in esercizio

1. Togliere l'imballaggio. Togliere il coperchio dalla friggitrice. I cesti sono nella friggitrice (7). Togliere tutti gli oggetti dalla friggitrice.

2. Consigliamo di pulire il coperchio (9), la custodia (8), il contenitore (6) e i cesti (7) di friggitura come descritto in **Pulizia**.
3. Spingete eventualmente l'elemento di controllo (5) nella guida in modo che sia ben fisso.

Avvertenze per l'utente

1. Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patatine fritte). Dopo 8 - 10 volte che avete usato la friggitrice, dovrete cambiare l'olio. Per friggere usate olio apposito di qualità o grasso per friggere.
2. Olio e grassi devono essere riscaldabili ad alta temperatura. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla friggitura perché possono generare fumo già a basse temperature. Raccomandiamo l'uso di olio da frittura liquido.



AVVISO: PERICOLO!

- Cambiare assolutamente e con regolarità il grasso/olio.
 - Non usare congelati!
 - Se i cibi sono troppo umidi (p.e. patatine fritte molto congelate, ecc.) si può formare molta schiuma, che in caso sfavorevole, porta a far traboccare il grasso caldo/olio e quindi può causare ustioni.
3. Per diminuire il contenuto di amide acrilico in alimenti contenenti amido (patate, cereali), si consiglia di non aumentare la temperatura di frittura più di 170° C (eventualmente 175° C). Inoltre si consiglia anche di friggere gli alimenti per un corto periodo e al massimo fino a che non siano dorati.
 4. **Nota** che l'interruttore di sicurezza (1) è in azione non appena l'elemento di controllo viene condotto nella guida.
 5. Scegliete la temperatura di friggitura adatta e tenete conto del tipo di cibo da friggere. La regola è: i generi alimentari prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
 6. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
 7. Quando friggete impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.
 8. Badare che le rispettive impugnature dei cesti siano state fissate bene.
 - Premere gli estremi del filo alle estremità libere dell'impugnatura.
 - Inserire gli angoli nel dispositivo di fissaggio all'interno del cesto.
 - Questo deve essere riempito al massimo di 2/3. Non riempire troppo il cesto (quantità massima di patatine fritte 200g per 1l olio/grasso).
 9. Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.



AVVISO:

Dovuto ad alimenti troppo umidi (p.e.: patatine fritte troppo congelate), si possono creare grandi quantità di schiuma che nel caso più negativo possono provocare un traboccare dell'olio.

Uso

1. Togliere i cestri per la frittura e versare olio o grasso nel contenitore (Le spie di controllo (2+3) sono spente).
2. Togliere il coperchio dalla friggitrice.
3. Retire os cestos de fritura e encha o recipiente com óleo ou gordura (max. 4,0 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.
4. Inserire la spina in una presa con contatto di terra da 230 V~, 50 Hz. La spia di controllo rossa **POWER** (2) si illumina. Impostare la temperatura desiderata con il termostato (4). Appoggiare nuovamente il coperchio.
5. Entrambi le spie di controllo sono ora accese. Quando la temperatura desiderata è raggiunta, la spia di controllo verde **HEAT** (3) si spegne. La spia di controllo rossa resta accesa ed indica la messa in funzione. Togliere il coperchio e mettere il cesto/i cestri con gli alimenti da friggere con cautela nel grasso bollente. Appoggiare nuovamente il coperchio.
6. La spia di controllo verde si accende e si spegne più volte durante la frittura. È normale ed è il segnale che la temperatura viene controllata e mantenuta mediante il termostato. A termine della frittura (i tempi per la durata della frittura si trovano scritti sull'imballaggio degli alimenti oppure sulla ricetta), estrarre il cesto della frittura.
7. Lasciar sgocciolare l'olio dalla frittura, appendendo i cestri sul bordo del contenitore.
8. Per spegnere l'apparecchio, girare il regolatore della temperatura su **O** e togliere la spina dalla presa.

Pulizia

AVVISO:

- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua!
 - Togliere la spina prima di pulire!
1. Attendete finché la friggitrice sia completamente raffreddata prima di iniziare a pulirla. Dopo l'uso si dovrebbe attendere 1 - 2 ore per evitare ustioni.
 2. Estraete l'elemento di controllo (5) tirandolo verso l'alto. Per cambiare l'olio, estraete il contenitore del grasso di frittura e versate fuori l'olio di lato.
 3. Pulire il contenitore del grasso di frittura, il coperchio e la custodia con unpanno umido ed eventualmente con detergente per stoviglie. Non immergere mai il coperchio nell'acqua.
 4. I cestri possono essere lavati come sempre in acqua e detersivo per stoviglie.
 5. Non utilizzare oggetti affilati o abrasivi: la friggitrice potrebbe danneggiarsi!
 6. Riassemblete la friggitrice, spingete nuovamente l'elemento di controllo (5) nella guida.

Ricambio del filtro per l'assorbimento dei vapori di grasso e di odori

Premere il supporto della copertura del filtro verso l'interno ed estrarre la copertura spingendo in avanti.

- Cambiare il filtro.
- Dopo aver cambiato il filtro avvitare nuovamente la copertura.

i NOTA:

Quando i filtri sono stati usati, si possono utilizzare filtri p.e. per cappe aspiranti o universali ritagliandoli alla misura giusta.

Rimozione guasti

L'apparecchio non è in funzione

Rimedio:

Controllare il collegamento rete.
Controllare la posizione del termostato.

Altre possibili cause:

L'apparecchio è equipaggiato di un **interruttore di sicurezza** (1). Evita un'eventuale messa in funzione non intenzionale del riscaldamento.

Rimedio:

Controllare se l'elemento di controllo è correttamente collocato.

Protezione contro il surriscaldamento

- Se dovete per sbaglio accendere la friggitrice senza che contenga olio o grasso, la protezione contro il surriscaldamento si accende automaticamente. In questo caso, non è più possibile usare l'apparecchio. Staccare quindi il connettore dalla relativa presa.
- Azionare il bottone „RESET“ (11) solo dopo aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio, sul retro dell'elemento di comando, per usare nuovamente la friggitrice.

Dati tecnici

Modello: FR 3195
Alimentazione rete: 220-240 V, 50 Hz
Consumo di energia: 2000 W
Classe di protezione: I
Capacità: max. 4,0 litri
Peso netto: 4,1 kg

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

Con riserva di apportare modifiche tecniche.



Smaltimento

Significato del simbolo „Eliminazione“

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

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

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

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

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

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje. Gis apparatet videre til en tredjeperson, må bruksanvisningen også følge med.

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs. Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater rommet, må du alltid slå av apparatet. Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Du må undersøke apparatet og strømledningen regelmessig for tegn på skader. Hvis du finner en skade, må du ikke bruke apparatet mer.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettleddning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Barn og skrøpelige personer

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).

ADVARSEL!

Ikke la små barn leke med plast. **De kan kveles!**

- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (også barn) med innskrenkede fysiske, sensoriske eller åndelige evner, eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, med mindre de er under oppsikt av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet, eller får anvisninger fra en slik person om hvordan apparatet skal brukes.
- Barn må holdes under oppsikt for å sørge for at de ikke leker med apparatet.

Symboler i denne bruksanvisningen

Informasjon som er viktig for din sikkerhet, er merket spesielt. Følg alltid denne informasjonen for å unngå ulykker og skader på apparatet:

ADVARSEL:

Advarer mot helsefarer og viser mulig skaderisiko.

OBS:

Viser til mulige farer for apparatet eller andre gjenstander.

i

TIPS: Uthever tips og informasjon for deg.

Spesielle sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

ADVARSEL:

- Tilsett aldri vann i oljen!
- Oljer og fett kan begynne å brenne ved overoppheting. Vær forsiktig! Ikke glem å slå av apparatet etter bruk! Still først ned termostaten til laveste innstilling, og trekk deretter ut kontakten.
- Bland aldri fett og oljer, da kan frituregryten skumme over. Det er også farlig å blande ulike olje- og fettyper med hverandre!
- Hvis apparatet skulle ta fyr, må du aldri forsøke å slukke flammene med vann. Lukk lokket på apparatet. Kvel flammene med en fuktig duk.
- Ikke flytt på apparatet mens fett er flytende/varmt.
- Fyll i kurven(e) utenfor frituregryten for å unngå spruting.
- Bruk alltid friturekurven(e) til fritering.
- Ikke driv apparatet på et eksternt tidsur eller et separat fjernstyringssystem.

OBS: OVEROPPHETING AV VARMEELEMENTENE

Ta hensyn til denne viktige henvisningen når du ønsker å bruke apparatet med friturefett!

Fett må smeltes langsomt slik at det kan omslutte varmelementet.

Hvis fett legges i for første gang, eller blir smeltet igjen, kan dette føre til overoppheting dersom temperaturen blir stilt for høyt!

Legge i fett for første gang

- Smelt fett på forhånd i en separat beholder.

ADVARSEL:

Ikke varm opp fett over 50 °C, dette for å unngå skader når fett flyttes over i friturebeholderen.

- Fyll det smeltede fett i friturebeholderen.
- Når nødvendig oljestand er oppnådd, kan du stille termostaten inn på ønsket temperatur.

Varme opp stivnet fett igjen i frituregryten

Hvis fett i frituregryten har blitt hardt, kan du vanskelig avgjøre hvor langt ned det alt har smeltet når det varmes opp.

- Skru termostaten langsomt opp til indikatorlampen anviser at oppvarmingen er i gang.

 **STOPP!** Ikke skru videre! Fettet vil nå langsomt bli varmet opp.

- En liten stund senere slår varmen seg av igjen.
- Slå varmen på igjen ved å etterregulere termostaten.
- Gjenta prosessen til fett er smeltet.

Oversikt over betjeningselementene

- 1 Sikkerhetsbryter
- 2 POWER lys (rødt)
- 3 HEAT lys (grønt)
- 4 Termostat
- 5 Kontrollelement (avtakbart)
- 6 Frityrfettbeholder
- 7 Frityrkurv
- 8 Hus
- 9 Lokk
- 10 Lukt- og fettfilterdekning
- 11 RESET knapp

Innledning

Denne frityrgrøyten er utstyrt med regulerbare termostater (4), slik at temperaturen kan tilpasses individuelt til det som skal friteres.

Les gjennom denne bruksanvisningen, så får du mye glede av frityrgrøyten og kan bruke den på en sikker måte.

Elektrisk tilkobling

Tilkoplingseffekt

Til sammen kan den doble frityrkokeren ta opp en ytelse på 2000 W. Ved en slik tilkoplingseffekt anbefaler vi å bruke en egen tilførselsledning med sikring via en 16 A jordfeilbryter.

Apparatet må kun tilkobles en forskriftsmessig installert jordat kontakt, 230 V~, 50 Hz.



OBS: OVERBELASTNING

Ikke bruk skjøteledninger eller flerveis stikkontakter. Dette apparatet har for høy effekt.

Ta apparatet i bruk

Før første gangs bruk

1. Fjern emballasjen. Ta lokket av frityrgrøyten. I frityrgrøyten befinner frityrkurvene (7) seg. Ta alle gjenstander ut av frityrgrøyten.
2. Vi anbefaler å rengjøre lokket (9), huset (8), beholderen (6) og frityrkurvene (7) som beskrevet under **Rengjøring**.
3. Skyv eventuelt kontrollelementet (5) i føringen, slik at det sitter godt på plass.

Bruksveiledning

1. Rester som har blitt liggende igjen i oljen (f.eks. pommes frites-biter), bør fjernes regelmessig. Etter 8–10 gangers bruk bør du skifte olje.

Bruk kvalitativt høyverdig frityrolje eller frityrfett til å friterer i.

2. Fett og oljer må tåle svært høye temperaturer. Ikke bruk margarin, olivenolje eller smør. Disse fettsortene egner seg ikke til fritering, da de kan utvikle røyk alt ved lave temperaturer.

Vi anbefaler bruk av flytende frityrolje.



ADVARSEL: FARE!

- Fettet/oljen må skiftes ut regelmessig.
 - Ikke bruk frosne matvarer!
 - Ved for fuktige matvarer (f.eks. frossen pommes frites osv.) oppstår det en kraftig skumdannelse, og da kan i verste fall det varme fett/den varme oljen renne over og forårsake skader.
3. For å unngå innhold av akrylamid i matvarer med stivelse (poteter, korn) anbefales det at man ikke overskrider en temperatur på 170 °C (ev. 175 °C) under fritering. I tillegg er det viktig å holde friteringstiden så kort som mulig og å prøve å oppnå en mest mulig gyldenbrun farge på det som friteres.
 4. **Vennligst vær oppmerksom på at sikkerhetsbryteren (1) betjenes når kontrollelementet ble dyttet forover.**
 5. Velg egnet frityrtemperatur og ta da hensyn til hva du skal friterer. Som retningslinje gjelder: Forhåndsfriterrer næringsmidler krever en høyere temperatur enn rå næringsmidler.
 6. Hvis oljen eller fettete fremdeles er varmt, må du ikke bære eller flytte på frityrgrøyten.
 7. Stryk av overflødig deig når du friterer deigaktige næringsmidler, og legg bitene forsiktig ned i oljen.
 8. Forsikre deg om at håndtaket på frityrkurven er ordentlig festet.
 - Klem sammen trådendene på den frie enden av håndtaket.
 - Før vinklene inn i trådringene innerst på kurven.
 - Frityrkurven må maksimalt fylles opp til 2/3. Frityrkurven må ikke overfylles (maks. påfyllingsmengde for pommes frites 200g per 1l olje/fett).
 9. Fuktige næringsmidler må først gnis tørre med en klut.



ADVARSEL:

Hvis matvarene er for fuktige (f.eks.: svært frosne pommes frites etc.), dannes det mye skum, noe som i verste fall også kan føre til at oljen koker over.

Bruk

1. Forsikre deg om at apparatet er slått av og er koblet fra strømmettet (Kontrolllampene (2+3) er av).
2. Ta lokket av frityrgrøyten.
3. Ta ut frityrkurvene og fyll olje eller fett i beholderen (maksimalt 4,0 l). Væsknivået må ligge mellom minimums- og maksimumsmarkeringen.
4. Stikk stopselet inn i en jordat kontakt, 230 V~, 50 Hz. Den røde **POWER** kontrollampen (2) lyser. Still inn termostaten (4) ved å vri til ønsket temperatur. Sett på lokket igjen.
5. Begge kontrollampene er nå på. Når den innstilte temperaturen er oppnådd, slukkes den grønne **HEAT** kontrollampen (3). Den røde kontrollampen er fortsatt på – den indikerer driftsfunksjon. Ta av lokket og ha frityrkurven/frityrkurvene med det som skal friteres forsiktig i det varme fettete. Sett på lokket igjen.

- Den grønne kontrollampen slår seg av og på flere ganger mens friteringen pågår. Dette er normalt og indikerer at temperaturen blir opprettholdt, og at den kontrolleres med termostat. Etter endt fritytid (fritytidene finner du på matvareinnpakningen eller i oppskriften) tas frityrkurven ut av frityrkokeren.
- La oljen dryppe litt av det som har blitt fritret ved å henge frityrkurven(e) opp på kanten av frityrfettbeholderen.
- For å slå av apparatet setter du termostaten på **O** og trekker støpselet ut av stikkontakten.

Rengjøring



ADVARSEL:

- Apparatet må aldri legges ned i vann!
 - Trekk alltid ut støpselet før rengjøring.
- Vent til frityrgryten er fullstendig avkjølt før du begynner med rengjøringen. Du bør i alle fall vente 1–2 timer etter bruk for å unngå forbrenninger.
 - Trekk kontrollelementet (5) opp og ut. For å skifte ut oljen, trekker du ut frityrfettbeholderen og heller oljen ut sideveis.
 - Rengjør frityrfettbeholderen, lokket og huset med en fuktig klut og ev.litt opp-vaskemiddel. Ikke dypp lokket i vann.
 - Frityrkurvene kan rengjøres i vanlig såpevann.
 - Unngå bruk av skuremidler eller skarpe gjenstander, slik at frityrgryten ikke får noen skader.
 - Sett frityrgryten sammen igjen, skyv kontrollelementet inn i føringen igjen.

Skifte lukt- og fett dunstfilter

Trykk holderen på filterdekningen inn og trekk dekningen fram og ut.

- Skift filter.
- Monter dekningen igjen etter at filteret er skiftet.

i TIPS:

Dersom du bruker opp disse filterene, er det mulig å klippe til universalfiltre, f.eks. fra avtrekksvifter.

Feilsøking

Apparatet fungerer ikke

Råd:

Sjekk strømnnettstilkoblingen.
Sjekk termostatsens posisjon.

Andre mulige årsaker:

Apparatet er utstyrt med en **sikkerhetsbryter** (1).
Den forhindrer at oppvarmingen startes uforvarende.

Råd:

Kontroller at kontrollelementet sitter riktig.

Overopphetingsvern

- Hvis du skulle komme til å slå på frityrkokeren når det ikke er olje eller fett i den, kobles overopphetingsbeskyttelsen inn automatisk. Da er ikke apparatet klart til bruk. Trekk støpselet ut av stikkontakten.

- „RESET“-knappen (11) bak på kontrollelementet må kun betjenes etter at apparatet er fullstendig avkjølt. Denne knappen starter frityrkokeren opp på ny. Benytt en spiss gjenstand for å betjene knappen.

Tekniske data

Modell:.....FR 3195

Spenningsforsyning:220-240 V, 50 Hz

Inngangsstrøm:2000 W

Beskyttelsesklasse:..... I

Påfyllingsmengde:..... maks. 4,0 liter

Nettovekt: 4,1 kg

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



WARNING!

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:



WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.



NOTE: This highlights tips and information.

Special Safety Instructions for this Device



WARNING:

- Never add water to the oil!
- Oils and fats may burn when overheated. Please be careful! Do not forget to switch the device off after use! First turn the thermostat to the lowest position and then remove the mains plug.
- Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over. Even the mixing of various types of oil and fat with one another is dangerous!
- If the deep fat fryer should catch fire, do not under any circumstances attempt to extinguish the flames with water. Instead, replace the lid and smother the flames with a damp cloth.
- Do not move the device when the fat is liquid/hot.
- Fill the basket(s) outside the deep fryer in order to avoid splashes.
- Always use the frying basket(s) for frying.
- Please do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.



CAUTION:

OVERHEATING OF THE HEATING ELEMENT

Please note this important information if you would like to use fat in the deep fat fryer!

The fat has to be melted slowly so that it can enclose the heating element.

When fat is placed in the deep fat fryer for the first time or melted again, there is a danger of overheating if the selected temperature is too high!

Placing fat in the deep fat fryer for the first time

- Liquefy the fat beforehand in a separate vessel.



WARNING:

Do not heat the fat above 50°C in order to prevent injury when transferring it from the vessel to the deep fat fryer.

- Transfer the liquefied fat to the frying fat container.
- Once the required oil level has been reached you can set the desired temperature on the thermostat.

Reheating hardened fat in the deep fat fryer

If the fat in the deep fat fryer has become hard, it is difficult to know how much it has already melted down at the heating element.

- Turn the thermostat slowly up until the control lamp shows that the heating is working.

 **STOP!** Do not turn any further! The heating will now slowly heat up the fat.

- A short time later the heating switches off again.
- Turn the heating on again by readjusting the thermostat.
- Repeat the process until the fat has melted.

Overview of the Components

- 1 Safety switch
- 2 POWER lamp (red)
- 3 HEAT lamp (green)
- 4 Thermostat
- 5 Control device (removable)
- 6 Frying grease container
- 7 Frying basket
- 8 Housing
- 9 Lid
- 10 Odour and Fat Vapour Filter
- 11 RESET button

Introduction

This deep fryer is equipped with adjustable thermostats (4) so that the temperature can be adapted individually to the food being fried.

The optimal and safe use of the deep fryer requires that the use instructions be read carefully.

Electrical Connection

Connected Wattage

In total the double deep fryer can consume up to 2000 W. With this connected load a separate supply line protected by a 16 A household circuit breaker is recommended.

The fryer must be connected to a properly installed 230 V~, 50 Hz socket with earthing protection.

CAUTION: OVERLOAD

Do not use any extension leads or multiple sockets as this device is too powerful.

Putting into use

Before using for the first time

1. Remove the packaging. Remove the lid from the deep fryer. The frying baskets (7) are in the fryer. Take all of the objects out of the fryer.
2. We recommend cleaning the lid (9), housing (8), container (6) and frying baskets (7) as described under „Cleaning“.
3. Push the control device (5) into the guide mechanism as necessary until it is firmly in place.

Useful hints for use

1. Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). Change the oil after using it 8-10 times. Use high quality frying oil or frying grease.
2. Fats and oils must be heatable to high temperatures. Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperatures. We recommend the use of liquid frying oil.

WARNING: DANGER!

- It is essential to change the fat / oil regularly.
 - Do not use any frozen food containing ice!
 - If food containing too much moisture (e.g. chips containing a lot of ice etc.) is used, there is a strong tendency to form foam, which in the worst case may cause the hot fat / oil to overflow and result in injuries.
3. In order to reduce the acrylamide content of food containing starch (potatoes, cereals) the temperature during deep-fat frying should not exceed 170° C (or possibly 175° C). Furthermore, the frying time should be kept as short as possible and the food only fried until it turns golden yellow.
 4. **Please note** that the safety switch (1) is operated when the control element is inserted into the guide mechanism.
 5. Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
 6. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
 7. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
 8. Please ensure that the handle(s) on the frying basket(s) has/ have been properly tightened.
 - Press the ends of the wire together at the free end of the handle.
 - Insert the brackets into wire hoops inside the basket.
 - The deep fat frying basket must not be more than 2/3 full. Do not overfill the frying basket (The maximum filling quantity for chips is 200g per litre of oil/fat).
 9. Rub dry humid foods with a cloth before frying.

WARNING:

In the case of foodstuffs which are too moist (e.g. frozen chips etc.) large amounts of foam may form, which under certain circumstances may cause the oil to overflow.

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (The control lamps (2+3) are off.).
2. Take the lid off the deep fryer.
3. Remove the frying baskets and fill oil or fat into the container (not more than 4,0 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level!
4. Insert the plug into a 230 V~, 50 Hz power socket. The red **POWER** control lamp (2) lights up. Set the thermostat (4) by turning it to the desired temperature. Place the lid back in position.

- Both control lamps are now on. Once the set temperature has been reached the green **HEAT** control lamp (3) goes off. The red control lamp remains on and indicates the machine is working. Remove the lid and place the frying basket/baskets containing the food to be fried carefully into the hot. Place the lid back in position.
- The green control lamp switches on and off several times during frying. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained. Once the frying time is over (the frying times are to be found on the packaging of the food or in the recipe), please take out the frying basket.
- Please allow the oil to drain a little from the food being fried by suspending the frying basket or baskets on the edge of the frying fat container.
- In order to switch off the machine, please turn the temperature regulator to **O** and remove the plug from the socket.

Cleaning



WARNING:

- The device must never be immersed in water!
 - Always remove the mains lead before cleaning!
- Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning. Wait in any case for 1 to 2 hours after use before using again to avoid burns.
 - Pull the control device (5) out by lifting it. In order to change the oil, pull the frying fat container out and pour the oil out to the side.
 - Clean the deep frying fat container, the lid and the housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Never immerse the lid in water.
 - The frying baskets can be cleaned in the usual manner in soapy water.
 - Avoid using abrasive materials or sharp objects. These may damage the deep fryer!
 - Reassemble the deep fryer and push the control device (5) back into the guide mechanism.

Changing the Odour and Fat Vapour Filter

Press the clamp of the filter cover inwards and remove it by pulling it forwards.

- Replace the filter.
- Then reassemble the cover.

i NOTE:

When these filters have been used up it is possible to cut universal filters to size, e.g. from cooker hoods.

Troubleshooting

Device is not working

Troubleshooting:

Check the mains connection.

Check the position of the thermostat.

Other possible causes:

The device is fitted with a **safety switch** (1).

This prevents the heater being switched on accidentally.

Troubleshooting:

Check that the control element is correctly in place.

Overheating Protection

- If you should accidentally switch on your deep fat fryer when there is no oil or fat in it the overheating protection is automatically turned on. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer.
- Only after the device has been left to cool down completely should the „**RESET**“ button (11) on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. Please use a pointed object for this purpose.

Technical Data

Model:.....FR 3195

Power supply:.....220-240 V, 50 Hz

Power consumption:.....2000 W

Protection class:.....I

Filling quantity:max. 4,0 Litre

Net weight:4,1 kg

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!



Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKI:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Specjalne zasady bezpieczeństwa obsługi tego urządzenia

OSTRZEŻENIE:

- Do oleju nigdy nie dolewaj wody!
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny/a! Nie zapomnij wyłączyć urządzenia po zakończeniu pracy! W tym celu ustaw najpierw termostat w najniższej pozycji a następnie wyciągnij wtyczkę.
- Nigdy nie mieszać tłuszczu i oleju, gdyż frytkownica mogłaby wykipieć. Również mieszanie różnych olejów i rodzajów tłuszczu jest niebezpieczne!
- Gdyby urządzenie zaczęło się palić, w żadnym wypadku proszę nie podejmować próby gaszenia płomieni wodą. Proszę zamknąć pokrywę urządzenia. Płomienie proszę zdusić wilgotną ścierką.
- Jeżeli tłuszcz jest płynny/gorący nie należy poruszać urządzeniem.
- Aby uniknąć pryskania, napelniaj koszyki poza frytkownicą.
- Do frytowania używaj zawsze kosza/ły.
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.

UWAGA! PRZEGRZANIE ELEMENTU GRZEJNEGO

Przestrzegaj tej ważnej wskazówki, używając frytkownicy z tłuszczem!

Tłuszcz należy stapiać powoli, tak aby mógł otoczyć element grzejny.

Wybranie zbyt wysokiej temperatury może spowodować przegrzanie podczas pierwszego stapiania tłuszczu lub ponownego stapiania tłuszczu już znajdującego się w urządzeniu!

Wkładanie tłuszczu po raz pierwszy

- Najpierw stop tłuszcz w oddzielnym naczyniu.

OSTRZEŻENIE:

Nie rozgrzewaj tłuszczu do temperatury powyżej 50 °C, aby uniknąć obrażeń podczas przelewania.

- Wlej stopiony tłuszcz do zbiornika frytkownicy.
- Po właniu odpowiedniej ilości tłuszczu ustaw na termostacie wybraną temperaturę.

Podgrzewanie stwardniałego tłuszczu we frytownicy

Jeżeli tłuszcz znajdujący się we frytownicy stwardniał, może być trudno stwierdzić, czy tłuszcz znajdujący się na dole pod elementem już się stopił.

- Obracaj termostat powoli do góry, aż lampka kontrolna zasygnalizuje uruchomienie ogrzewania.
 **STOP!** Nie obracaj dalej! Element grzejny powoli podgrzeje tłuszcz.
- Po chwili ogrzewanie wyłącz się.
- Ponownie włącz ogrzewanie przez wyregulowanie termostatu.
- Powtarzaj tą czynność aż do stopienia tłuszczu.

Przegląd elementów obsługi

- 1 Włącznik bezpieczeństwa
- 2 Lampka POWER (czerwona)
- 3 Lampka HEAT (zielona)
- 4 Regulator temperatury
- 5 Element sterujący (zdejmowane)
- 6 Pojemnik na tłuszcz do frytownicy
- 7 Kosz frytownicy
- 8 Obudowa
- 9 Pokrywa
- 10 Osłona filtra zapachowego i filtra oparów tłuszczu
- 11 Przycisk RESET

Wstęp

Frytownica jest wyposażona w regulowany termostat (4), co umożliwia indywidualne dostosowanie temperatury do frytownego produktu.

Prosimy o dokładne i uważne przeczytanie tej instrukcji obsługi, aby móc w optymalny i bezpieczny sposób korzystać z frytownicy.

Podłączenie elektryczne

Moc przyłączeniowa

Pobór mocy podwójnej frytownicy może wynosić łącznie 2000 W. W związku z tym wskazane jest podłączenie osobnym przewodem i zabezpieczenie obwodu bezpiecznikiem domowym 16 A.

Urządzenie może zostać podłączone tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym 230 V~, 50 Hz.



UWAGA: PRZECIĄŻENIE

Nie używaj przedłużaczy ani rozgałęziaczy, ponieważ moc tego urządzenia jest do tego za duża.

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. Zdejmij pokrywę frytownicy. We frytownicy znajdują się koszyki (7). Wyjmij wszystkie przedmioty z frytownicy.
2. Radzimy oczyścić pokrywę (9), obudowę (8), zbiornik (6) i koszyki (7) wg opisu w punkcie **Czyszczenie**.
3. W razie potrzeby wsuń element sterujący (5) w prowadnicę tak, aby był mocno osadzony.

Uwagi dotyczące eksploatacji

1. Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po 8- 10-krotnym użyciu należy wymienić olej. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia.
2. Używane tłuszcze i oleje muszą być odporne na wysoką temperaturę. Należy unikać stosowania margaryny, oleju z oliwek lub masła. Tego rodzaju tłuszcze nie nadają się do głębokiego smażenia, ponieważ już przy niskiej temperaturze mogą one zacząć się dymić. Zalecamy stosowanie płynnego oleju do smażenia.



OSTRZEŻENIE: NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Regularnie wymieniał tłuszcz/olej.
 - Nie używaj oblodzonych mrożonych produktów!
 - Jeżeli produkty zawierają za dużo wilgoci (np. mocno zmrożone frytki itp.), powstaje duża ilość piany. W takim przypadku gorący tłuszcz/olej może wyciekać i powodować obrażenia.
3. Dla zmniejszenia zawartości akrylamidu w środkach spożywczych, zawierających skrobię (ziemniaki, zboże) zaleca się, by przy smażeniu nie przekraczać temperatury 170° C (ewentualnie 175° C). Ponadto chodzi o to, by zachowywać możliwie krótki czas smażenia, a żywność smażyć najwyżej do koloru złoto-żółtego.
 4. **Proszę pamiętać**, że wyłącznik bezpieczeństwa (1) uruchamiany jest po wsunięciu elementu sterującego do prowadnicy.
 5. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględnić cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
 6. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwać frytownicy.
 7. Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
 8. Upewnij się, czy uchwyt/y na koszu/koszach do frytowania został/y prawidłowo zamocowany/e.
 - Proszę zaciśnąć razem druciane końcówki na wolnym końcu uchwytu.
 - Proszę wprowadzić kątowniki do drucianych uszek wewnątrz koszyka.
 - Kosz frytownicy może być napełniony maksymalnie w 2/3. Proszę nie przepelniać kosza frytownicy (maksymalna ilość frytek 200g na 1 l oleju/tłuszczu).

9. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha ściereczką.

OSTRZEŻENIE:

w przypadku środków spożywczych zawierających dużo wilgoci (np.: silnie zamrożone frytki itd.) powstaje intensywnie piana, z powodu czego w najniekorzystniejszym razie olej może się przelać.

Użytkowanie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci (Lampki kontrolne (2+3) są zgaszone).
2. Proszę zdjąć pokrywę z frytkownicy.
3. Wyjmij kosze i napełnij zbiornik olejem lub tłuszczem (maks. 4,0 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum
4. Proszę włożyć wtyczkę do kontaktu z zestykiem ochronnym 230 V~, 50 Hz. Czerwona lampka kontrolna **POWER** (2) zapala się. Regulator temperatury (4) ustawić na wymaganą temperaturę. Załóż pokrywę na miejsce.
5. Teraz świecą się obie lampki kontrolne. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zielona lampka kontrolna **HEAT** (3) gaśnie. Czerwona lampka kontrolna świeci się dalej i pokazuje funkcję pracy urządzenia. Zdejmij pokrywę i włóż koszyki/frytkownicy wypełnione smażonym produktem w gorący tłuszcz. Załóż pokrywę na miejsce.
6. Zielona lampka kontrolna wielokrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę. Po upływie czasu smażenia (czas smażenia jest podany na opakowaniu produktu spożywczego lub w recepturze) wyjmij koszyk frytkownicy.
7. Poczekaj, aż olej ścięknie częściowo ze smażonego produktu, zawieszając kosz lub kosze na krawędzi zbiornika frytkownicy
8. W celu wyłączenia urządzenia regulator temperatury proszę ustawić na **O** i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Proszę nie zanurzać urządzenia w wodzie!
- Przed czyszczeniem żelazka należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka!

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia zacząć, aż frytkownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powini Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.
2. Wyciągnij do góry element sterujący (5). Aby wymienić olej, wyciągnij zbiornik tłuszczu i wylej olej z boku.
3. Oczyszczyć wewnętrzny pojemnik na tłuszcz, pokrywę i obudowę za pomocą wilgotnej ściereczki i w razie potrzeby płynu do zmywania. Nie zanurzać pokrywy w wodzie.
4. Kosze frytkownicy można umyć w zwykły sposób kapieli wodnej.
5. Proszę unikać stosowania środków szorujących lub innych ostrych przedmiotów, tak aby nie uszkodzić frytkownicy!
6. Złóż frytkownicę i wsuń element sterujący (5) w prowadnicę.

Wymiana filtra do zapachów i do oparów tłuszczu

Wciśnij uchwyt osłony filtra do wewnątrz i wyciągnij osłonę do przodu.

- Proszę wymienić filtr.
- Po wymianie proszę zamontować z powrotem pokrywkę.

WSKAZÓWKI:

Gdyby kiedyś filtry te się zużyły, to do właściwych rozmiarów można przyciąć filtry uniwersalne, np. filtry do wyciągów kuchennych.

Usuwanie zakłóceń

Urządzenie nie funkcjonuje

Środek zaradczy:

Proszę sprawdzić podłączenie do sieci.

Proszę sprawdzić pozycję termostatu.

Inne możliwe przyczyny:

Urządzenie to zaopatrzone jest w **wyłącznik bezpieczeństwa** (1). Uniemożliwia on niezamierzone włączenie ogrzewania.

Środek zaradczy:

Proszę sprawdzić właściwe położenie elementu sterującego.

Ochrona przed przegrzaniem

- Jeżeli frytkownica zostanie omyłkowo włączona bez oleju lub tłuszczu, automatycznie zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do użytku. Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- By frytkownicę użyć ponownie, proszę uruchomić przycisk „**RESET**” (11) z tyłu elementu sterującego dopiero po pełnym ochłodzeniu urządzenia. W tym celu proszę użyć ostro zakończzonego przedmiotu.

Dane techniczne

Model:..... FR 3195

Napięcie zasilające:220-240 V, 50 Hz

Pobór mocy: 2000 W

Stopień ochrony: I

Wielkość napełnienia: maks. 4,0 l

Masa netto:..... 4,1 kg

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przynajmniej 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczęci sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.



Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Pokud byste chtěli prostor opustit, přístroj vždy vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj a síťový kabel je nutné pravidelně kontrolovat, zda nejsou poškozeny. Bude-li poškození zjištěno, přístroj se již nesmí používat.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neopouštějte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

VÝSTRAHA!

Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií.
Hrozí nebezpečí udušení!

- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními vlastnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, s výjimkou případů, že by na ně dohlížela osoba odpovědná za bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak se má přístroj používat.
- Mělo by se dohlížet na děti, aby se zajistilo, že si s přístrojem nehrají.

Symboly v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.

VÝSTRAHA:

Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

POZOR:

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

UPOZORNĚNÍ: Upozorňuje Vás na tipy a informace.

Zvláštní bezpečnostní upozornění pro tento přístroj

VÝSTRAHA:

- Do oleje nikdy nepřilévajte vodu!
- Oleje a tuky mohou v případě přehřátí začít hořet. Buďte opatrní! Po použití nezapomeňte přístroj vypnout! Nejprve proto postavte termostat na nejnižší místo a poté vytáhněte zástrčku.
- Nikdy nemíchejte tuk a oleje, mohlo by dojít k překypění fritézy. Nebezpečné je i vzájemné míchání různých druhů olejů nebo tuků!
- Začne-li přístroj hořet, v žádném případě se nepokoušejte oheň hasit vodou. Zavřete víko přístroje. Uhasťte plameny pomocí vlhkého hadříku.
- Nepohybujte s přístrojem, jestliže tuk je tekutý/horký.
- Košík/ košíky naplňte mimo fritézu, aby se zabránilo stříknutím.
- K fritování vždy použijte fritovací košík/fritovací košíky.
- Neprovodujte přístroj na vnějších spínacích hodinách nebo na odděleném systému dálkového řízení.

POZOR: PŘEHŘÁTÍ TOPNÉHO TĚLESA

Dbejte těchto důležitých pokynů, jestliže chcete ve fritovací nádobě použít tuk!

Tuk se musí rozpouštět pomalu, aby mohl obklopit topné těleso.

Pokud použijete tuk poprvé, nebo jej opět rozpustíte, hrozí přehřátí topného tělesa, pokud byste zvolili příliš vysokou teplotu!

První použití tuku:

- Rozpusťte tuk předem v jiné nádobě.

VÝSTRAHA:

Nezahřívajte tuk nad 50 °C, zabráníte tím poranění při přelévání tuku.

- Nalijte rozpustěný tuk do fritovací nádoby.
- Pokud je v nádobě potřebné množství tuku, můžete na termostatu nastavit potřebnou teplotu.

Ropuštění ztuhlého tuku ve fritovací nádobě

Pokud tuk ve fritovací nádobě ztuhl, můžete jen těžko posoudit, nakolik je tuk u topného tělesa na dně nádoby rozpuštěn.

- Otáčejte pomalu termostatem, až se rozsvítí kontrolka, která ukazuje provoz topného tělesa.

STOP: Neotáčejte více termostatem! Topné těleso teď bude ztuhlý tuk pomalu ohřívat.

- Po chvíli se topné těleso samo vypne.
- Zapněte je opět zvýšením teploty na termostatu.
- Opakujte tento postup, až je veškerý tuk rozpuštěn.

Přehled ovládacích prvků

- 1 Bezpečnostní spínač
- 2 Kontrolka POWER (červeně)
- 3 Kontrolka HEAT (zeleně)
- 4 Regulátor teploty
- 5 Ovládací prvek (odnímatelné)
- 6 Nádobka pro fritovací tuk
- 7 Fritovací koš
- 8 Vnější kryt
- 9 Víko
- 10 Víko pachového a tukového filtru
- 11 Tlačítko RESET

Úvod

Tato fritéza je vybavena regulovatelnými termostaty (4), takže lze teplotu individuálně přizpůsobit fritovaným potravinám.

Prosím, přečtěte si pozorně tento návod k obsluze, abyste pak mohli fritézu používat bezpečně a optimálním způsobem.

Elektrické připojení

Příkon

Dvojitá fritéza může celkem pojmout výkon 2000 W. U takového příkonu se doporučuje oddělený přívod se zajištěním prostřednictvím ochranného jističe domácnosti 16 A.

Přístroj smí být připojen jen do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V~, 50 Hz.

POZOR: PŘETÍŽENÍ

Vzhledem k velkému výkonu tohoto přístroje nepoužívejte prodlužovací vedení či elektrické rozdvojky.

Uvedení do provozu

Před prvním uvedením do provozu

1. Přístroj vybalte. Odejměte víka z fritézy. Ve fritéze se nacházejí fritovací košíky (7). Vyjměte z fritézy všechny předměty.
2. Doporučujeme očistit poklop (9), vnější kryt (8), nádobu pro fritovací tuk (6) a fritovací koše (7) tak, jak je popsáno v části **Čištění**.
3. Zasuňte případně řídicí prvek (5) do vedení tak, aby byl pevně usazen.

Pokyny pro používání

1. Pravidelně odstraňujte zbytky fritované suroviny, které zůstanou v oleji (např. kousky pomřitů). Po 8 - 10 použitích by měl být olej vyměněn. K fritování používejte jen kvalitní fritovací oleje nebo fritovací tuky.
2. Musí být možné zahřát oleje a tuky na vysokou teplotu. Nepoužívejte margarín, olivový olej nebo máslo. Tyto tuky nejsou totiž k fritování vhodné, protože už při nižších teplotách se mohou přepalovat. Doporučujeme používat tekuté fritovací oleje.

VÝSTRAHA: NEBEZPEČÍ!

- Vyměňujte pravidelně tuk/olej.
 - Nepoužívejte ledovkou obalené zmrzlé potraviny!
 - Při použití vlhkých potravin (např. zledovatělých hranolků) vznikne silné pění, přičemž může v krajním případě dojít k vypěnění tuku/oleje z nádoby a tím k poranění.
3. Ke snížení obsahu akrylamidu v potravinách obsahujících škrob (brambory, obiloviny) se doporučuje, aby teplota při fritování neklesla pod 170 °C (ev. 175 °C). Dále platí, aby doba fritování byla co možná nejkratší a surovina aby byla fritována maximálně do zlatova.
 4. **Chťeli bychom Vás upozornili** na to, že bezpečnostní spínač (1) se spustí poté, co byl řídicí prvek posunut do vedení.
 5. Zvolte vhodnou fritovací teplotu a zohledněte při tom povahu fritované suroviny. Jako návod platí: Před smažením potraviny vyžadují vyšší teplotu než potraviny v surovém stavu.
 6. Jestliže je olej nebo tuk ještě horký, pak nesmíte fritézu přenášet nebo s ní pohybovat.
 7. Při fritování potravin z těsta setřete přebytečné těsto a kousky vkládejte opatrně do oleje.
 8. Dbejte na to, aby rukojeť/rukojeti na fritovacím košíku/fritovacích koších byla/byly správně upevněna/upevněny.
 - Vzájemně stiskněte konce drátu na volném konci držadla.
 - Vedte úhly do oček drátu uvnitř koše.
 - Fritovací koš smí být naplněn maximálně do 2/3. Nepřeplňujte fritovací koš (max. plnicí množství pomřitů je 200g na 1l oleje/tuku).
 9. Vlhké potraviny nejprve otřete do sucha pomocí hadříků.

VÝSTRAHA:

Jestliže jsou potraviny příliš vlhké (např. pommes frites příliš pokryté ledem), dochází k silnému pění, což v nejnebezpečnějším případě může vést až k překypění oleje.

Používání

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý (Kontrolní (2+3) svítání nesvítí).
2. Odejměte víko z fritézy.
3. Odstraňte fritovací košíky a naplňte do nádoby olej nebo tuk (maximálně 4,0 l). Hladina tuku se musí nacházet mezi ryskami MIN a MAX
4. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V~, 50 Hz. Červená kontrolní svítlna **POWER** (2) se rozsvítí. Otáčením regulátoru (4) nastavte požadovanou teplotu. Víka znovu nasadte.

- Obě kontrolní svítily nyní svítí. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, zelená kontrolní svítlna **HEAT** (3) zhasne. Červená kontrolní svítlna svítí dále a indikuje tak provoz přístroje. Sundějte poklop a opatrně vložte fritovací koš nebo koše s fritovanými potravinami do horkého tuku. Víka znovu nasadte.
- Zelená kontrolní svítlna se během fritování několikrát rozsvítí a opět zhasne. To je normální a indikuje to, že teplota je kontrolována termostatem, který její hodnotu konstantně udržuje. Po uplynutí doby fritování (doba fritování je uvedena na obalech potravin či v receptech) vyjměte fritovací koš.
- Oléj z fritovaných potravin nechte trochu odkapat tím, že fritovací košík, popř. košíky zavěsíte na okraj nádoby/nádob na fritovací tuk.
- Chcete-li přístroj vypnout, nastavte regulátor teploty do polohy **O** a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Čištění



VÝSTRAHA:

- Spotřebič nesmí být ponořen do vody!
 - Vždy před zahájením čištění vytáhněte zástrčku ze zásuvky!
- Vyčkejte, až fritéza zcela vychladne a teprve potom začněte s čištěním. Po použití byste ale měli před další manipulací v každém případě vyčkat minimálně 1-2 hodiny, abyste se vyvarovali možného popálení.
 - Řídicí prvek (5) vytáhněte nahoru. K výměně oleje vytáhněte nádobu na fritovací tuk a olej na straně vylijte.
 - Očistěte fritovací nádobu, víko a vnější kryt vlhkým hadříkem, popřípadě použijte prostředek na mytí nádobí. Poklop nesmíte ponořit do vody.
 - Fritovací košíky můžete očistit obvyklým způsobem v proplachovací lázni.
 - Vyhnete se používání drsných čistících prostředků nebo ostrých předmětů, aby tak nedošlo k poškození fritézy!
 - Fritézu znovu složte dohromady, řídicí prvek (5) znovu vsuňte do vedení.

Výměna pachového a tukového filtru

Stiskněte pojistku víka filtru směrem dovnitř a stáhněte víko směrem dopředu.

- Vyměňte filtr.
- Po provedení výměny opět kryt namontujte.

! UPOZORNĚNÍ:

Pokud by se tyto filtry jednou zcela opotřebovaly, je možné na správný rozměr vyřezat univerzální filtry např. z odsavačů par.

Odstraňování poruch

Přístroj není funkční

Náprava:

Zkontrolujte síťovou přípojku.
Zkontrolujte polohu termostatu.

Další možné příčiny:

Váš přístroj je opatřen **bezpečnostním spínačem** (1). Zabraňuje samovolnému zapojení topení.

Náprava:

Zkontrolujte řádné posazení řídicího prvku.

Ochrana před přehřátím

- Pokud jste fritézu omylem zapnuli v okamžiku, kdy v ní není žádný olej, resp. tuk, automaticky se aktivuje funkce ochrany před přehřátím. Přístroj pak už není funkční. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Teprve poté, co přístroj zcela vychladne, stiskněte ovládací knoflík „**RESET**“ (11), na zadní straně řídicího prvku, abyste mohli fritézu opět používat. Použijte k tomu špičatý předmět.

Technické údaje

Model: FR 3195
 Pokrytí napětí: 220-240 V, 50 Hz
 Příkon: 2000 W
 Třída ochrany: I
 Objem náplně: max. 4,0 litr
 Čistá hmotnost: 4,1 kg

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapětové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!



Likvidace

Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!



FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:



FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyban kárt tehet.



TÁJÉKOZTATÁS: Tippeket és információkat emel ki.

Különböleges biztonsági tudnivalók a készülékhez



FIGYELMEZTETÉS:

- Soha ne adjon vizet az olajhoz!
- Az olaj és a zsírok túlhevüléskor éghetnek. Legyen elővigyázatos! Ne felejtse el a készüléket üzemelés után kikapcsolni! Először állítsa a hőszabályzót a legkisebb fokozatra és utána húzza ki a csatlakozót.
- Soha ne keverjen össze olajat zsírral, a felhabzó keverék könnyen kifuthat a fritőzből. Különböző olaj- és zsírfélék egymással való keverése is veszélyes!
- Ha tüzet fogna a készülék, semmi esetre se próbálja a lángot vízzel oltani! Csukja le a készülék fedelét, és vizes ruhával fojtja el a lángot!
- Ne mozgassa a készüléket olyankor, amikor a zsíradék folyékony állapotú/forró!
- A kosarat/kosarakat az olajsütőn kívül töltsé meg, hogy ne spricceljen.
- Sütéshez mindig a sütőkosara(ka)t használja.
- Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítő órával vagy külön távirányítással rendszerrel.



VIGYÁZAT: A FŰTŐELEM TÚLHEVÜLÉSE

Vegye figyelembe ezt a fontos tudnivalót, ha zsírt szeretne használni az olajsütőben!

A zsírt lassan kell felolvasztani, hogy körülzárhassa a fűtőelemet.

Ha először tesz be zsírt vagy olvaszt fel, túlhevülés veszélye áll fenn, ha a hőmérséklet túl magasra állítja be!

Ha először használ zsírt

- Előtte külön edényben olvassza fel a zsírt folyékonyra.



FIGYELMEZTETÉS:

Ne hevítse a zsírt 50 °C fölé, nehogy áttöltés közben megégess magát.

- Öntse a felolvasztott zsírt az olajsütő tartályába.
- Ha elért a szükséges olajszintet, a termosztáton beállíthatja a kívánt hőmérsékletet.

Megkeményedett zsír felolvasztása az olajsütőben

Ha a zsír megkeményedett az olajsütőben, alig tudja megállapítani, hogy lent a fűtésnél mennyire van már elolvadva.

- Fordítsa el lassan a termosztátot, míg ellenőrző lámpa azt nem jelzi, hogy a fűtés üzemel.

 **STOP!** Ne fordítsa el tovább! A melegítés csak lassan melegíti fel az olajat.

- Nemsokára a melegítés magától kikapcsol.
- Kapcsolja megint be a fűtést: állítsa be megint a termosztátot
- Addig ismételje ezt meg, míg a zsír el nem olvadt.

A kezelőelemek áttekintése

- 1 Biztonsági kapcsoló
- 2 POWER lámpa (piros)
- 3 HEAT lámpa (zöld)
- 4 Hőfokszabályzó
- 5 Kezelőelem (levehető)
- 6 Sütőzsiradék-tartály
- 7 Sütőkosár
- 8 Burkolat
- 9 Fedél
- 10 szag- és zsírgőzszűrő fedél
- 11 RESET Újraindító gomb

Bevezetés

Az olajsütő szabályozható termosztáttal (4) van felszerelve, így módon a sütnivaló élelmiszer hőmérsékletét egyénileg be lehet állítani.

Kérem, olvassa végig gondosan a jelen használati utasítást, hogy a fritőzt optimálisan és biztonságosan tudja használni.

Elektromos csatlakoztatás

Csatlakoztatási érték

A dupla olajsütőt összesen 2000 W teljesítményt vehet fel. Ennél a csatlakoztatási értéknél ajánlatos egy külön tápvezeték, amely egy 16 A-es háztartási védőkapcsolón keresztül van biztosítva.

A készüléket csak előírászerűen szerelt, 230 V~ 50 Hz-es földelt konnektorba szabad csatlakoztatni.

VIGYÁZAT: TÚLTERHELÉS

Ne használjon hosszabbító vezetékét vagy hálózati csatlakozósort, mivel a készülék túlhasználata nagy teljesítményű.

Üzembehelyezés

Az első használatvétel előtt

1. Távolítsa el a csomagolóanyagot! Vegye le az olajsütő fedelét. Az olajsütőben két sütőkosár (7) található. Vegyen ki mindent az olajsütőből.
2. Azt javasoljuk, hogy a fedelet (9), a burkolatot (8), a tartályt (6) és a sütőkosarakat (7) a **Tisztítás** alatt leírtak szerint tisztítsa meg.

3. Esetleg tolja a vezérlőegységet (5) a vezető elembe úgy, hogy az szilárdan álljon.

Használati útmutató

1. Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). 8-10 használat után cserélje az olajat! A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt használjon.
2. A zsírok és olajok magas hőfokra hevíthetők legyenek. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vajat! Ezek a zsiradékok meg alkalmasak fritírozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezhetnek. Folyékony sütőolaj használatát javasoljuk.

FIGYELMEZTETÉS: VESZÉLY!

- Mindenképpen rendszeresen cserélje a zsír vagy az olajat.
 - Ne használjon jeges, fagyott élelmiszert!
 - Túl nedves élelmiszerek esetében (pl. nagyon jeges sültburgonya, stb.) erős hab képződik, mely által kedvezőtlen esetben a forró zsír, vagy olaj kifuthat és sérülést okozat.
3. A keményítőtartalmú élelmiszerekben (krumpli, gabona) lévő acrylamid tartalom csökkentése érdekében nem ajánlatos a 170 °C (esetleg 175 °C) sütési hőmérsékletet túllépni. Továbbá a sütési idő lehetőleg rövid legyen és a sütnivaló élelmiszert maximum aranyárára szabad sütni.
 4. **Kérjük vegye figyelembe**, hogy a biztonsági kapcsoló (1) akkor kerül működésbe, ha a vezérlőelemet a vezetésbe tolják.
 5. Válassza meg a megfelelő fritírozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritírozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszerekéknél.
 6. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
 7. Tésztafélék fritírozása esetén húzza le a túlsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba..
 8. Ügyeljen arra, hogy a sütőkosár/sütőkosarakon lévő nyél/nyelek helyesen legyen(ek) rögzítve.
 - Nyomja össze a drótvégeket a nyél szabad végeinél.
 - Dugja be a sarkokat a kosár belsejében lévő fülekbe.
 - A sütőkosarat legfeljebb 2/3-ig szabad csak megtölteni. Ne töltse túl a sütőkosarat (hasábburgonyából a maximális töltőmög 200 g 1 liter olajra/zsírra számítva).
 9. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!

FIGYELMEZTETÉS:

Túláságosan vizes élelmiszerek (pl. erősen fagyasztott hasábburgonya stb.) esetében erőteljes habképződés indul, ami miatt balszerencsés esetben az olaj ki is futhat.

Használat

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból (Az ellenőrző lámpák (2+3) nem égnek).
2. Vegye le a fritőzről a fedőt!

3. Vegye ki a sütőkosarakat és töltsön olajat vagy zsírt a tartályba (legfeljebb 4,0 liter). A zsíradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.
4. Dugja a csatlakozó dugaszt egy 230 V~, 50 Hz-es földelt konnektorból! A piros ellenőrző lámpa **POWER** (2) kigyullad. A hőfokszabályzó (4) forgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet! Ismét helyezze vissza a fedelet.
5. Most mind a két ellenőrző lámpa ég. Ha a fritőzben a hőmérséklet elérte a beállított értéket, a zöld ellenőrző lámpa **HEAT** (3) kialszik. A piros ellenőrző lámpa égve marad, és jelzi, hogy a készülék üzemben van. Vegye le a fedelet és óvatosan engedje be a sütendő ételkészlettel töltött sütőkosara(k) a forró zsírba. Ismét helyezze vissza a fedelet.
6. A zöld ellenőrző lámpa a sütés alatt többször be- és kikapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termosztatikus ellenőrzés alatt áll, és azonos marad. A sütési idő lejártá után (a sütési időt az ételkészlet csomagolásán vagy a receptben találhatja meg) vegye ki a sütőkosarat.
7. Akassza be a sütőzsír tartályának szélére a sütőkosarakat és csepegtesse le az ételről az olajat.
8. A készülék kikapcsolásához állítsa a hőmérsékletszabályzózt **O**-ra, és húzza ki a dugaszt a konnektorból!

Tisztítás



FIGYELMEZTETÉS:

- Ne mártsa a készüléket vízbe!
 - A tisztítás előtt mindig kell kihuzni dugót a konnektorból!
1. Várjon a tisztítás megkezdésével, míg a fritőz teljesen le nem hűlt. A használat után azonban mindenképp tanácsos 1-2 órát várni, nehogy a forró készülék égési sérülést okozzon.
 2. Húzza ki a vezérlőegységet (5) felfelé irányban. Az olaj cseréjéhez, húzza ki a sütőzsír tartályt és töltsé ki oldalirányban az olajat.
 3. A sütőzsíradék-tartályt, a fedelet és a külső borítást nedves ruhával és esetleg háztartási mosogatószerrel tisztítsa! Ne merítse vízbe a fedelet.
 4. Az olajsütő kosarakat a szokásos módon a mosogatóban mosogathatja el.
 5. Ne használjon súrolószereket vagy éles tárgyakat, nehogy a fritőz megsérüljön!
 6. Állítsa újra össze a fritőzt, tolja a vezérlőegységet (5) újra a vezető elembe.

A szag- és zsírszűrő cseréje

Ne nyomja be a szűrőtakarás tartóját és húzza ki előre a takarást.

- Cserélje ki a szűrőt.
- A csere után csavarozza vissza a fedelet.



TÁJÉKOZTATÁS:

ha elfogynának a cserefilterek is, bármilyen univerzális filtert méretre lehet vágni - pl. szagelszívóhoz való.

Zavarelhárítás

A készülék nem működik

Megoldás:

Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.
Ellenőrizze a termosztátok helyzetét.

További lehetséges okok:

Szerelje fel a készüléket **biztonsági csatlakozóval** (1).
Ez megakadályozza a fűtés akaratlan bekapcsolását.

Megoldás:

Ellenőrizze a vezérlőelem helyes beállítását.

Túlhevülés elleni védelem

- Ha tévedésből úgy indítaná el a fritőzt, hogy nincs benne olaj, ill. zsír, automatikusan bekapcsol a túlhevülésgátló. Ilyenkor a készülék már nem működőképes. Húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- Csak a készülék teljes lehűlése után működtesse a vezérlőelem hátoldalán található „**RESET**” gombot (11), ha a fritőzt újra használni szeretné. A gomb megnyomásához használjon valamilyen hegyes tárgyat.

Műszaki adatok

Modell:.....FR 3195
Feszültségellátás:220-240 V, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:2000 W
Védelmi osztály: I
Töltési mennyiség:max. 4,0 liter
Nettó súly:..... 4,1 kg

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.



Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо пользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и/или необходимых знаний. Исключение составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или когда от этого лица получены указания по пользованию прибором.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы убедиться в том, что они не играют с прибором.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастный случай или поломку изделия:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.



ПРИМЕЧАНИЕ: Дает советы и информацию.

Специальные указания по технике безопасности для этого прибора



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Ни в коем случае не наливайте в масло воду!
- Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны! Никогда не забывайте выключать прибор после окончания работы! Для этого сначала установите термостат на наименьшую температуру, а затем вытащите вилку сети из розетки.
- Никогда не смешивайте жир с маслом, смесь может вспениться и выкелеть. Также опасно смешивать между собой различные сорта масел и жиров!
- Если содержимое фритюра возгорится, ни в коем случае не тушите это водой. Накройте фритюр крышкой. Удушьте языки пламени при помощи влажной тряпки.
- Не передвигайте прибор с жидким/горячим жиром.
- Наполняйте корзину / корзинки, предварительно вынув её из фритюрницы, чтобы предупредить образование брызгов.
- Для жарения во фритюре всегда пользуйтесь фритюрной корзиной / корзинками.
- Не используйте для управления приладом зовнішні таймери або інші периферійні системи дистанційного управління.



ВНИМАНИЕ:

ПЕРЕГРЕВ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

Помните об этом важном предупреждении, если Вы намерены использовать для приготовления блюд во фритюрнице твердый жир!

Жир следует растапливать медленно, чтобы он мог полностью покрыть нагревательный элемент.

Если Вы кладете жир впервые или растапливаете его повторно, возникает опасность перегрева, если выбрана слишком высокая температура!

Использование жира в первый раз

- Сначала растопите жир в отдельном сосуде.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не нагревайте жир до температуры выше 50 °C, чтобы избежать ожогов во время переливания.

- Перелейте растопленный жир во фритюрницу.
- После того как уровень жира достиг желаемого количества, включите с помощью термостата требуемую температуру.

Разогрев затвердевшего жира во фритюрнице

Если жир затвердел во фритюрнице, Вы не можете определить, насколько он уже растаял вокруг нагревательного элемента.

- Медленно поверните регулятор термостата до положения, когда загорится контрольная лампочка нагревательного элемента.



СТОП! Не поворачивайте регулятор дальше! Нагревательный элемент будет нагревать жир постепенно.

- Через короткое время нагревательный элемент отключится.
- Снова включите нагревательный элемент, слегка повернув регулятор термостата.
- Повторяйте эту операцию до тех пор, пока жир не растопится полностью.

Обзор деталей прибора

- 1 Предохранительный выключатель
- 2 Светоиндикатор POWER (красный)
- 3 Светоиндикатор HEAT (зеленый)
- 4 Регулятор температуры
- 5 Управляющий элемент (съёмный)
- 6 Фритюрная емкость для масла
- 7 Фритюрная корзина
- 8 Корпус
- 9 Крышка
- 10 Крышка фильтра жирового чада и улавливания запаха
- 11 Кнопка RESET (повторный старт)

Введение

Эта фритюрница оснащена регулируемыми термостатами (4), таким образом температуру можно устанавливать индивидуально, в соответствии с продуктом, приготавливаемым во фритюре.

Для того, чтобы оптимально и надежно работать с фритюром пожалуйста внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

Подключение к сети

Потребляемая мощность

Общая мощность потребления энергии двойной фритюрницы может достичь 2000 Вт. Такую нагрузку рекомендуется подключать через отдельную электропроводку, оснащенную автоматом отключения на электроток 16 А и устройством токовой защиты.

Прибор разрешается включать только в розетку с напряжением сети 230 В~, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.



ВНИМАНИЕ: ПЕРЕГРУЗКА

Не пользуйтесь удлинителями или разветвителями, так как устройство потребляет большую мощность.

Подготовка к работе

Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Снимите крышку с фритюрницы. Во фритюрнице находятся 2 фритюрные корзинки (7). Выньте все предметы из фритюрницы.
2. Мы рекомендуем Вам мыть крышку (9), корпус (8), ёмкость (6) и фритюрные корзинки (7), как это указано в разделе **Чистка**.
3. Вставьте, при необходимости, управляющий элемент (5) в направляющие так, чтобы он прочно держался.

Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную соломку). После 8- 10 раза необходимо менять масло. Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир.
2. Используемые масла и жиры должны допускать нагревание до высоких температур. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах. Мы рекомендуем применять жидкое масло для фритюра.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ОПАСНОСТЬ!

- Регулярно заменяйте использованные жир/масло на свежие.
 - Не кладите во фритюрницу продукты, покрытые льдом!
 - Если продукты слишком влажные (например, сильно обледелая картошка фри и прочее), то образуется избыточная пена, в результате чего горячие жир/масло могут вытечь из фритюрницы и причинить ожоги.
3. Чтобы удержать образование акриламида в крахмалосодержащих продуктах питания (картофель, крупы) на минимуме при их поджаривании во фритюре не рекомендуется превышать температуру 170 °C (доп. 175 °C). Далее рекомендуется уменьшать время поджаривания до минимума и поджаривать максимально до золотистого цвета.

4. **Пожалуйста учтите**, что предохранительный выключатель (1) нажимается как только регулирующее устройство будет введено в направляющие.
5. Установите подходящую температуру, обязательно учитывайте при этом особенности продукта. Для ориентировки можно использовать следующее правило: продукты, прошедшие предварительное обжаривание во фритюре, требуют более высоких температур по сравнению с сырыми продуктами.
6. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
7. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.
8. Убедитесь в том, чтобы ручка / ручки фритюрной корзинки / фритюрных корзинок были правильно закреплены.
 - Сожмите концы провода вместе на свободном конце ручки.
 - Введите уголки в проволочные петли внутри короба.
 - Фритюрный короб разрешается наполнять максимум на 2/3. Не переполняйте фритюрную корзину (макс. количество картофельной соломки: 200 г на 1 литр масла/жира).
9. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

сильно влажные продукты питания (к примеру: обледевевшая картофельная соломка) вызывают сильное пенообразование, что в худшем случае может привести к выкипанию масла.

Порядок работы с прибором

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен (Контрольные (2+3) лампочки не светятся).
2. Снимите крышку с фритюра.
3. Выньте фритюрные корзинки и наполните ёмкость маслом или жиром (максимально 4,0 л). Уровень масла должен находиться между метками „Min“ и „Max“.
4. Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В~, 50 Гц. Загорается красная контрольная лампочка **POWER** (2). Установите необходимую температуру, вращая регулятор температуры (4). Снова положите крышку на место.
5. Теперь светятся обе контрольные лампочки. Как только фритюр нагреется до заданной температуры зеленая контрольная лампочка **HEAT** (3) потухнет. Красная продолжает светиться и сигнализирует работу фритюра. Снимите крышку и осторожно поставьте фритюрную корзину/корзинки с содержимым для жарки в горячий жир. Снова положите крышку на место.
6. Зеленая контрольная лампочка многократно включается и выключается во время работы фритюра. Это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается термостатом. По окончании времени приготовления (время приготовления во фритюре вы найдете на упаковке продукта или в рецепте) вытащите фритюрную корзину.

7. Дайте жиру немного стечь с продуктов жаренья во фритюре, для этого подвесьте фритюрную корзину или фритюрные корзинки на край ёмкости для фритюрного жира.
8. Чтобы выключить фритюр, поверните регулятор температуры в положение **O** и выньте вилку из розетки.

Чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Ни в коем случае не погружайте щипцы в воду!
- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки!

1. Перед чисткой обязательно подождите пока фритюр полностью остынет. В любом случае, подождите после работы примерно 1-2 часа, чтобы избежать опасности получения ожогов.
2. Выньте управляющий элемент (5), потянув его вверх. Для замены масла, выньте фритюрную ёмкость для масла и слейте масло, наклонив ёмкость на бок.
3. Протрите ёмкость для масла, крышку и корпус влажной тряпкой с применением, в случае необходимости, домашних моющих средств. Не окунайте крышку в воду.
4. Фритюрные корзинки Вы можете вымыть обычным способом, погрузив их в воду с добавлением моющего средства для посуды.
5. Чтобы не повредить фритюр избегайте применения острых предметов и абразивных чистящих порошков.
6. Снова соберите фритюризму, опять вставьте управляющий элемент (5) в направляющие.

Смена дымового фильтра

Вдавите вовнутрь фиксаторы крышки фильтра жирового чада, потяните крышку на себя и выньте её.

- Смените фильтр.
- После смены фильтра прикрутите кожух обратно.



ПРИМЕЧАНИЕ:

если фильтры кончатся, используйте универсальные фильтры, например от вытяжной кухонной вентиляции, подрезанные по размеру.

Устранение неисправностей

Прибор не функционирует

Помощь:

Проверьте подключение к электросети.
Проконтролируйте положение термостата.

Другие возможные причины:

Изделие оснащено предохранительным **выключателем** (1). Он предотвращает непредвиденное включение нагревательных элементов.

Помощь:

Проверьте правильную посадку регулирующего устройства.

Защита от перегрева

- Если фритюр будет случайно включен без масла/жира, то автоматически сработает защита от перегрева. После этого фритюр больше не включается. Выньте вилку из розетки.
- После того, как прибор полностью остынет, нажмите кнопку „RESET“ (11), находящуюся на задней стороне регулирующего устройства, чтобы вернуть фритюр в исходное положение. Воспользуйтесь для этого каким-либо острым предметом.

Технические данные

Модель:FR 3195

Электропитание:220-240 В, 50 Гц

Потребляемая мощность:2000 ватт

Класс защиты: I

Вместимость: макс. 4,0 литров

Вес нетто: 4,1 кг

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de

Stütungs Medien, Krefeld · 09/11