

## Bedienungsanleitung/Garantie

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



### Fritteuse

Friteuse • Friteuse • Freidora • Fritadeira  
 Friggitrice • Deep fryer • Frytownica  
 Olajsütő • Фритюрница • Фритюр

**FR 3390**

## DEUTSCH

### Inhalt

|                                    |       |   |
|------------------------------------|-------|---|
| Übersicht der Bedienelemente ..... | Seite | 3 |
| Bedienungsanleitung .....          | Seite | 4 |
| Technische Daten .....             | Seite | 6 |
| Garantiebedingungen .....          | Seite | 7 |

## ENGLISH

### Contents

|                                  |      |    |
|----------------------------------|------|----|
| Overview of the Components ..... | page | 3  |
| Instruction Manual .....         | page | 29 |
| Technical Data .....             | page | 31 |

## NEDERLANDS

### Inhoud

|                                            |     |    |
|--------------------------------------------|-----|----|
| Overzicht van de bedieningselementen ..... | blz | 3  |
| Gebruiksaanwijzing .....                   | blz | 9  |
| Technische gegevens .....                  | blz | 11 |

## JĘZYK POLSKI

### Spis treści

|                                  |        |    |
|----------------------------------|--------|----|
| Przegląd elementów obsługi ..... | strona | 3  |
| Instrukcja obsługi .....         | strona | 32 |
| Dane techniczne .....            | strona | 34 |
| Ogólne warunki gwarancji .....   | strona | 35 |

## FRANÇAIS

### Sommaire

|                                                 |      |    |
|-------------------------------------------------|------|----|
| Liste des différents éléments de commande ..... | page | 3  |
| Mode d'emploi .....                             | page | 13 |
| Données techniques .....                        | page | 15 |

## MAGYARUL

### Tartalom

|                                  |       |    |
|----------------------------------|-------|----|
| A kezelőelemek áttekintése ..... | oldal | 3  |
| Használati utasítás .....        | oldal | 36 |
| Műszaki adatok .....             | oldal | 38 |

## ESPAÑOL

### Índice

|                                             |        |    |
|---------------------------------------------|--------|----|
| Indicación de los elementos de manejo ..... | página | 3  |
| Instrucciones de servicio .....             | página | 17 |
| Datos técnicos .....                        | página | 19 |

## УКРАЇНСЬКА

### Зміст

|                                  |      |    |
|----------------------------------|------|----|
| Огляд елементів управління ..... | стор | 3  |
| Інструкція з експлуатації .....  | стор | 39 |
| Технічні параметри .....         | стор | 42 |

## PORTUGUÊS

### Índice

|                                |        |    |
|--------------------------------|--------|----|
| Descrição dos elementos .....  | página | 3  |
| Manual de instruções .....     | página | 21 |
| Características técnicas ..... | página | 23 |

## РУССКИЙ

### Содержание

|                                   |      |    |
|-----------------------------------|------|----|
| Обзор деталей прибора .....       | стр. | 3  |
| Руководство по эксплуатации ..... | стр. | 43 |
| Технические данные .....          | стр. | 46 |

## ITALIANO

### Indice

|                            |        |    |
|----------------------------|--------|----|
| Elementi di comando .....  | pagina | 3  |
| Istruzioni per l'uso ..... | pagina | 25 |
| Dati tecnici .....         | pagina | 27 |

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

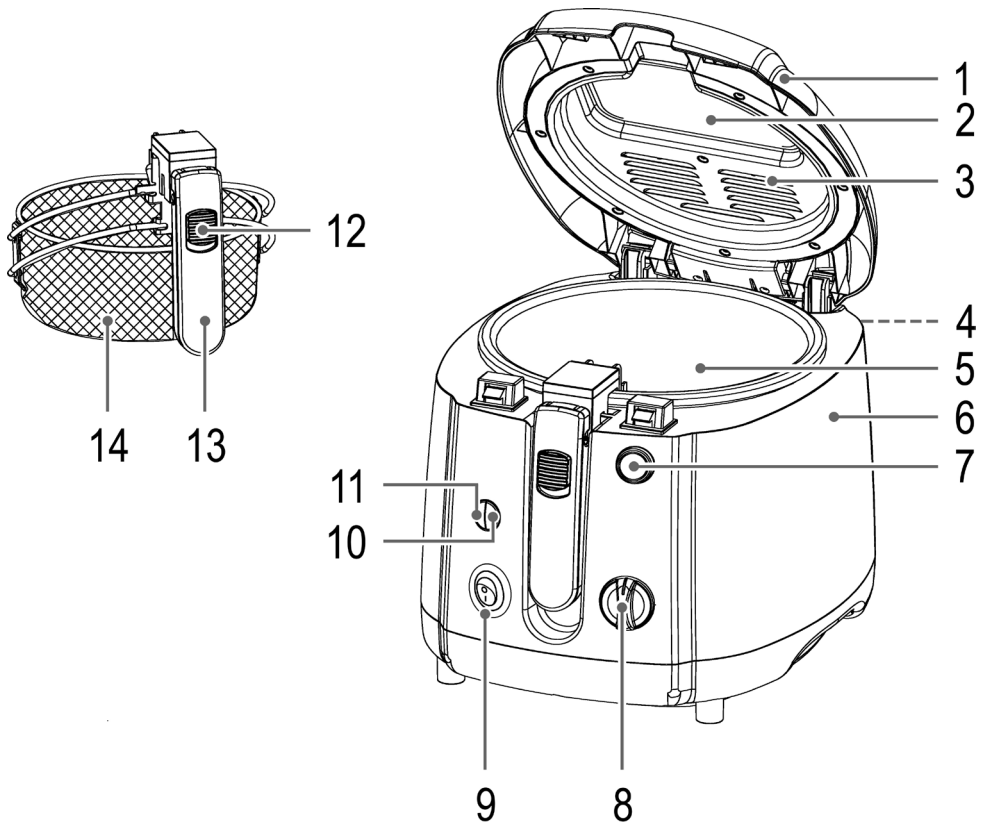
MAGYARUL

УКРАЇНСЬКА

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 • Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi  
A kezelő elemek áttekintése • Огляд елементів приладу • Обзор деталей прибора



## Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

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. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus und ziehen Sie anschließend den Netzstecker.



#### **ACHTUNG:**

- Niemals Fett und Öle mischen, die Fritteuse könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten untereinander ist gefährlich!
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu!
- 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.
- Halten Sie den Deckel (1) während des Gebrauchs fest geschlossen.
- Befüllen Sie den Korb außerhalb der Fritteuse, um Spritzer zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem.

## Übersicht der Bedienelemente

- 1 Deckel (abnehmbar)
- 2 Sichtfenster
- 3 Filterabdeckung
- 4 Auffangbehälter für Kondenswasser
- 5 Frittierfettbehälter
- 6 Gehäuse
- 7 Taste zum Öffnen des Deckels
- 8 Temperaturregler
- 9 Netzschalter

- 10 HEATING - Temperatur-Kontrollleuchte
- 11 POWER - Netz-Kontrollleuchte
- 12 Taste zum Absenken des Frittierkorbes
- 13 Griff
- 14 Frittierkorb

## Einleitung

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Frittieren von Lebensmitteln.

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Die Clatronic International GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

## Inbetriebnahme

### Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie die Verpackung. Öffnen Sie die Fritteuse durch Drücken der Taste (7). In der Fritteuse befindet sich der Frittierkorb.
2. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel, das Gehäuse, den Behälter und den Frittierkorb, wie unter „Reinigung“ beschrieben, zu säubern.

### Elektrischer Anschluss

- Vergewissern Sie sich, dass Gerätespannung (siehe Typenschild) und Netzspannung übereinstimmen.
- Verbinden Sie den Netzstecker nur mit einer vorschriftsmäßig installierten Schutzkontaktsteckdose 230 V~ 50 Hz.

### Anschlusswert

Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 1800 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushalts-schutzschalter.

#### ACHTUNG: ÜBERLASTUNG!

- Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> haben.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

## Hinweise für die Benutzung

1. Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurückgebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes Frites). Nach mehrmaligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln.

Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett.

2. Fette und Öle müssen hoch erhitzenbar 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:**

**Bitte beachten Sie diesen wichtigen Hinweis, wenn Sie Fett verwenden möchten!**

Sollten Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke. Stellen Sie den Thermostat auf eine niedrige Temperatur und fügen Sie die Stücke langsam hinzu. Ist das Fett geschmolzen und der Ölstand erreicht, können Sie am Thermostat die gewünschte Temperatur einstellen.

**Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierkorb!**

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. Wählen Sie die geeignete Frittiertemperatur und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
5. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
6. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
7. Der Frittierkorb darf max. zu 2/3 befüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
8. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.

#### **ACHTUNG:**

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

9. Nach Gebrauch der Fritteuse den Stecker aus der Steckdose ziehen.
10. Sollten Sie zufällig 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.

## Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist. (Die Kontrollleuchten sind aus).
2. Öffnen Sie die Fritteuse durch Drücken der Taste (7).
3. Um den Frittierkorb zu entnehmen, greifen Sie in die Mulde und ziehen Sie den Griff (13) nach oben, bis er einrastet.
4. Füllen Sie Öl oder Fett in den Frittierfettbehälter (maximal 2 l). Der Füllstand muss zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegen.
5. Stecken Sie den Stecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 50 Hz.
6. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter ein (I). Die Kontrollleuchte POWER leuchtet.
7. Stellen Sie am Temperaturregler (8) die gewünschte Temperatur ein. Die Kontrollleuchte HEATING leuchtet. Schließen Sie den Deckel während der Aufheizphase.

### HINWEIS:

Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die HEATING-Kontrollleuchte. Die Netz-Kontrollleuchte bleibt an und zeigt die Betriebsfunktion an.

8. Befüllen Sie den Frittierkorb. Bitte beachten Sie, dass der Korb nicht über dem heißen Fett befüllt wird. Öffnen Sie den Deckel und hängen Sie den Korb mit dem Frittiergut vorsichtig in die Aussparung.
9. Schließen Sie den Deckel. Lösen Sie den Griff (durch Schieben der Taste (12) am Griff). Der Frittierkorb befindet sich somit im heißen Fett.

### HINWEIS:

- Die HEATING-Kontrollleuchte schaltet sich während des Frittierens mehrmals ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird.
- Die Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept.

10. Nach Ablauf der Frittierzeit können Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen lassen. Greifen Sie dafür in die Mulde und ziehen Sie den Griff (13) nach oben, bis er einrastet. Der Frittierkorb wird somit angehoben.
11. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel.

### WARNUNG:

Möglicherweise wird heißer Dampf freigesetzt.

12. Entnehmen Sie nun den Frittierkorb.

## Betrieb beenden

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die minimale Einstellung (0).
- Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus (O).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Frittieröl längere Zeit abkühlen. Prüfen Sie, ob die Temperatur ungefährlich ist, bevor Sie mit dem gefüllten Frittieropf weiter umgehen.

## Reinigung

### WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

### ACHTUNG:

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

- Den Deckel der Fritteuse können Sie nach oben abziehen. Dies erleichtert die Reinigung.
- Ziehen Sie den Auffangbehälter für Kondenswasser an der Rückseite des Gerätes heraus, um ihn zu entleeren. Setzen Sie ihn anschließend wieder ein.
- Gießen Sie verbrauchtes Öl seitlich aus.
- Reinigen Sie den Frittierfettbehälter, den Deckel und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushaltsspülmittel.
- Den Frittierkorb können Sie in gewohnter Weise im Spülbad reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor erneuter Benutzung des Gerätes und vor der Lagerung vollständig getrocknet sind.

## Wechsel des Geruchs- und Fettdunstfilters

Den Filter im Deckel können Sie austauschen.

- Entnehmen Sie die Filterabdeckung (3).
- Wechseln Sie den Filter aus.
- Montieren Sie nach dem Austausch die Abdeckung wieder.

### HINWEIS:

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

## Technische Daten

Modell: .....FR 3390  
 Spannungsversorgung: .....230 V, 50 Hz  
 Leistungsaufnahme: .....1800 W  
 Schutzklasse: .....I  
 Füllmenge: .....max. 2 l  
 Nettogewicht: .....2,45 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät FR 3390 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

## 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](http://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 Kaufbeleges (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



### **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 eerder 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.

#### **LET OP:**

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

#### **OPMERKING:**

Kenmerkt tips en informatie voor u.

## Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

#### **WAARSCHUWING:**

Oliën en vet kunnen bij oververhitting in brand raken. Wees voorzichtig! Vergeet niet het apparaat na gebruik uit te schakelen! U dient hiervoor eerst de thermostaat op de laagste stand te zetten. Schakel dan het apparaat met de schakelaar uit en trek dan de stekker uit het stopcontact.

#### **LET OP:**

- Meng nooit vetten en oliën, de frituur kan daardoor overlopen. Ook het mengen van verschillende oliën en vetsoorten is gevaarlijk!
- Giet nooit water in de olie!
- 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.
- Houd het deksel (1) tijdens het frituren goed gesloten.
- Vul de mand buiten de frituurpan om spatten te vermijden.
- Gebruik voor het frituren altijd de frituurmand.
- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe schakelklok of een separate afstandsbediening.

### Overzicht van de bedieningselementen

- 1 Deksel (afneembaar)
- 2 Kijkvenster
- 3 Filterafdekking
- 4 Lade voor condensatie
- 5 Frituurvetreservoir
- 6 Behuizing
- 7 Knop voor het openen van het deksel
- 8 Temperatuurregelaar
- 9 Aan/uit schakelaar
- 10 HEATING - controlelampje temperatuur
- 11 POWER - netcontrolelampje
- 12 Knop voor het omlaagsturen van de frituurmand
- 13 Handvat
- 14 Frituurmand

## Inleiding

Deze frituse is uitgerust met een regelbare thermostaat waarmee de temperatuur individueel kan worden aangepast aan het frituurgood.

## Doelmatig gebruik

Dit apparaat is bedoeld voor het frituren van levensmiddelen.

Hij is uitsluitend bestemd voor dit doeleinde en mag alléén daarvoor worden gebruikt. Hij mag alléén worden gebruikt op de in de handleiding beschreven wijze. U mag het apparaat niet voor commerciële doeleinden gebruiken.

Ieder ander gebruik geldt als ondoelmatig en kan tot materiële schade en zelfs tot persoonlijk letsel leiden.

Clatronic International GmbH is niet aansprakelijk voor schade die terug te voeren is op ondoelmatig gebruik.

## Ingebruikname

### Vóór de eerste ingebruikname

1. Verwijder de verpakking. Open de frituse door de knop (7) in te drukken. In de frituse bevindt zich de frituurmand.
2. Reinig het deksel, de ommanteling, de frituurmand en de pan zoals onder "Reiniging" beschreven staat.

### Elektrische aansluiting

- Waarborg dat de apparaatspanning (zie typeplaatje) en de netspanning overeenkomen.
- Sluit de netstekker alleen aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos met 230 V ~ 50 Hz.

### Aansluitwaarde

Het apparaat kan maximaal een vermogen van 1800 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.

### LET OP: OVERBEIASTING!

- Wanneer u verlengsnoeren gebruikt, moeten deze minimaal een diameter van 1,5 mm² hebben.
- Gebruik géén meervoudige contactdozen omdat dit apparaat te veel vermogen heeft.

### Gebruiksaanwijzingen

1. Verwijder regelmatig het in de olie achtergebleven frituurgood (bijv. stukjes van de frites). Vervang de olie wanneer u het apparaat meerdere malen hebt gebruikt.  
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 frituse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen.

Wij adviseren het gebruik van vloeibare frituurolie.



### WAARSCHUWING:

**Let goed op het volgende wanneer u vet wilt gebruiken:**

Snij het altijd eerst in kleine stukken. Zet de thermostaat op een lage stand en voeg de stukken langzaam toe. Zodra het vet gesmolten en het oliepeil bereikt is, kunt u aan de thermostaat de gewenste temperatuur instellen.

**Plaats het vet in géén geval in de frituurmand!**

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. Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgood. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
5. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de frituse niet dragen of bewegen.
6. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
7. De frituurmand mag tot max. 2/3 worden gevuld. Maak de frituurmand nooit te vol.
8. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.



### LET OP:

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

9. Trek na het gebruik van de frituse de stekker uit de contactdoos.
10. 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 bedrijfs gereed. Trek de netstekker uit de contactdoos.

## Bediening

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld (De controlelampjes zijn uit.).
2. Open de frituse door de knop (7) in te drukken.
3. Verwijder de frituurmand door in de uitsparing te grijpen en de greep (13) naar boven te trekken totdat deze vastklikt.
4. Vul olie of vet in de frituurbak (maximaal 2 l). Het vul niveau moet tussen de min- en max-markering liggen.
5. Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde contactdoos 230 V / 50 Hz.
6. Schakel het apparaat in met de aan/uit schakelaar (I). Het POWER lampje gaat aan.

7. Stel de gewenste temperatuur in aan de temperatuurregelaar (8). Het HEATING controlelampje gaat aan. Sluit het deksel tijdens de verwarmingsfase.

**OPMERKING:**

Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft het HEATING-controlelampje. Het netcontrolelampje blijft aan en geeft de bedrijfsfunctie weer.

8. Let bij het vullen van de frituurmand op dat de mand niet tot boven het hete vet gevuld wordt. Open het deksel en hang de mand met het te frituren product voorzichtig in de uitsparing.
9. Sluit het deksel. Maak de handgreep los (door de knop (12) aan de handgreep te verschuiven). De frituurmand bevindt zich nu in het hete vet.

**OPMERKING:**

- Het HEATING-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.
- De frituurtijden vindt u op de verpakking van de levensmiddelen of in het recept.

10. Na afloop van de frituurtijd kunt u de olie iets van het frituurproduct laten afdruipen. Trek hiervoor de handgreep (13) omhoog totdat deze klikt. Hierdoor komt de mand omhoog.
11. Open voorzichtig het deksel.

**WAARSCHUWING:**

Hete stoom kan vrijkomen.

12. Verwijder nu de frituurmand.

**Na het gebruik**

- Stel de temperatuur regelaar in op de minimum instelling (0).
- Schakel het apparaat met de aan/uit schakelaar (O) uit.
- Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Laat de frituurolie gedurende een langere periode afkoelen. Controleer of de temperatuur ongevaarlijk is voordat u verder hanteert met de gevulde frituurpan.

## Reiniging

**WAARSCHUWING:**

- Trekt u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat voor de reiniging niet onder water. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.

**LET OP:**

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

- Het deksel van de friteuse kan worden verwijderd. Dit maakt het eenvoudiger schoon te maken.
- Trek de condensatielade aan de achterzijde eruit om deze te legen. Plaats deze daarna weer terug.
- Laat gebruikte olie via de zijkant weglopen.
- Reinig de vetcontainer, het deksel en de behuizing met een vochtige doek en indien nodig met huishoudelijk afwasmiddel.
- De frituurmand kunt u gewoon in een sopje reinigen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen helemaal droog zijn alvorens het apparaat opnieuw te gebruiken en alvorens het op te bergen.

**Vervagen van de geur- en vetfilter**

U kunt de filter in het deksel vervangen.

- Verwijder de filterafdekking (3).
- Vervang de filter.
- Monteer de afdekking weer nadat u de filter hebt vervangen.

**OPMERKING:**

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

## Technische gegevens

Model: .....FR 3390  
 Spanningstoevoer: .....230 V, 50 Hz  
 Opgenomen vermogen: .....1800 W  
 Beschermingsklasse: .....I  
 Volume: .....max. 2 l  
 Nettogewicht: .....2,45 kg

Technische wijzigingen voorbehouden!

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



### 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" cidessous.

### 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.

#### **AVERTISSEMENT !**

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 :

#### **AVERTISSEMENT :**

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

#### **ATTENTION :**

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

#### **NOTE :**

Attire votre attention sur des conseils et informations.

## Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

#### **AVERTISSEMENT :**

Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez très prudent ! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation ! Pour cela, réglez le thermostat au plus bas. Eteignez l'appareil avec l'interrupteur principal, puis débranchez-le de prise électrique.

#### **ATTENTION :**

- 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 !
- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile !
- 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.
- Maintenez le couvercle (1) complètement fermé pendant le fonctionnement.
- Remplissez le panier à l'extérieur de la friteuse pour éviter toutes éclaboussures.
- Utilisez toujours le panier à friture.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

## Liste des différents éléments de commande

- Couvercle (détachable)
- Vitre de contrôle
- Cache à filtres
- Plateau de condensation
- Bac à huile de friture
- Parois
- Bouton d'ouverture du couvercle
- Thermostat
- Interrupteur électrique
- HEATING – Lampe témoin du thermostat

- 11 POWER – Arrêt voyant de contrôle du secteur
- 12 Bouton d'abaissement du panier à friture
- 13 Poignée
- 14 Panier à friture

## Instructions

Cette friteuse est équipée d'un thermostat réglable, de façon à adapter la température selon les aliments.

### Utilisation conforme

Le présent appareil sert à frire des denrées alimentaires.

Il est destiné uniquement à cet usage à l'exclusion de toute autre utilisation. Son utilisation est réservée au seul mode décrit dans la notice d'emploi. Vous ne devez pas exploiter l'appareil à des fins commerciales.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et risque de provoquer des dommages matériels voire même des blessures.

La Clatronic International GmbH décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme.

### Mise en service

#### Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage. Tournez le bouton (7) pour ouvrir la friteuse. Le panier à friture se trouve dans la friteuse.
2. Nous vous conseillons de nettoyer le couvercle, les parois extérieures de l'appareil, le bac et le panier à friture, en procédant comme décrit dans "Nettoyage".

#### Raccordement électrique

- Vérifiez que la tension de l'appareil (plaque signalétique) corresponde à la tension du secteur.
- Branchez la fiche du secteur uniquement dans une prise électrique à contact protégé de 230 V ~ 50 Hz installée selon les règles.

#### Puissance électrique

Au total, l'appareil peut absorber une puissance de 1800 W. 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.

#### ATTENTION : SURCHARGE !

- Lorsque vous utilisez des câbles de rallonge, celles-ci doivent avoir une section de câble de 1,5 mm² au minimum.
- N'utilisez pas de prises multiples étant donné que le présent appareil est trop puissant.

#### Conseils d'utilisation

1. Retirez régulièrement les restes de frites en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Veuillez changer l'huile après plusieurs usages.

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. Évitez 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 :

**Vous êtes priés de suivre cette note très importante lorsque vous souhaitez utiliser une graisse !**

Si vous utilisez une graisse, coupez-la en petits morceaux. Tournez le thermostat sur une faible température puis placez les morceaux l'un après l'autre dans l'appareil. Lorsque la graisse a fondu et le niveau d'huile est atteint, vous pouvez régler la température désirée sur le thermostat.

**Ne placez jamais la graisse dans le panier à friture !**

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. 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.
5. Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
6. 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.
7. Le panier à friture ne peut être rempli au maximum qu'à 2/3. Ne le remplissez pas davantage.
8. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.

#### ATTENTION :

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.

9. Débranchez le câble d'alimentation après utilisation.
10. Le dispositif de sécurité anti-surchauffe se met automatiquement en marche si vous branchez l'appareil sans huile ou sans graisse. L'appareil n'est alors plus en état de fonctionner. Débranchez le câble d'alimentation.

## Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché (Les témoins lumineux sont éteints).
2. Tournez le bouton (7) pour ouvrir la friteuse.
3. Afin d'en enlever le panier à friture, saisissez la poignée (13) pour la tirer vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'encliquette.
4. Remplissez le récipient de la friteuse d'huile ou de graisse (2 litres au maximum). Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max.
5. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.
6. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur électrique (I). Le témoin POWER s'allume.
7. Régler le thermostat (8) à la température désirée. Le témoin HEATING s'allume. Fermez le couvercle lorsque l'appareil monte en température.

### NOTE :

Le témoin HEATING s'éteint lorsque l'appareil a atteint la température réglée. Le voyant de contrôle du secteur reste allumé et affiche la fonction de service.

8. Remplissez le panier à friture. Le panier ne doit pas être rempli au-delà du niveau de graisse se trouvant dans l'appareil. Ouvrez le couvercle et installez le panier dans la fixation de l'appareil.
9. Fermez le couvercle. Détachez la poignée (en poussant le bouton (12) sur la poignée). Le panier se trouve ainsi plongé dans la graisse chaude.

### NOTE :

- Le témoin HEATING s'éteint puis se rallume plusieurs fois en cours d'utilisation. Ceci est normale et indique que la température est contrôlée et maintenue par régulation thermostatique.
- Les temps de friture se trouvent sur les emballages des aliments ou dans vos recettes.

10. Une fois la durée de cuisson terminée, vous pouvez faire égoutter l'huile des articles frits. Pour cela, accédez à l'encastrement et levez la poignée (13), jusqu'à ce qu'elle se bloque. Le panier se soulevra.
11. Délicatement ouvrir le couvercle.

### AVERTISSEMENT :

Émanation possible de vapeurs brûlantes.

12. Vous pouvez maintenant sortir le panier de l'appareil.

## Arrêter le service

- Réglez le régulateur de température au minimum (0).
- Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur électrique (O).
- Débranchez le câble de la prise de courant.
- Laissez l'huile de friture refroidir pendant un long moment. Vérifiez que la température est sans danger avant de déplacer la casserole remplie d'huile.

## Nettoyage

### AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.
- En aucun cas plonger l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer. Vous risqueriez de provoquer une électrocution ou un incendie.

### ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.
- Le couvercle de la friteuse peut s'enlever pour faciliter le nettoyage.
- Levez le plateau de condensation à l'arrière de l'appareil pour la vider. Puis, remplacez-la.
- Jetez l'huile usagée du bord.
- Nettoyez le récipient de matières grasses, le couvercle et le parois avec un linge humide et, si besoin est, avec un liquide vaisselle domestique.
- Vous pouvez nettoyer le panier de friture simplement dans un bain rinçant.
- Assurez-vous que les pièces sont entièrement sèches avant d'utiliser l'appareil à nouveau et avant de le ranger.

## Remplacement du filtre de vapeurs d'odeurs et de graisse

Vous pouvez remplacer le filtre dans le couvercle.

- Enlever le cache à filtres (3).
- Remplacez le filtre.
- Remettez en place le recouvrement après le remplacement.

### NOTE :

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

## Données techniques

Modèle : .....FR 3390  
 Alimentation : .....230 V, 50 Hz  
 Consommation : .....1800 W  
 Classe de protection : .....I  
 Quantité de remplissage : .....max. 2 l  
 Poids net : .....2,45 kg

Sous réserve de modifications techniques.

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.



### 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, sensoriales 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.

#### **NOTA:**

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

## Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

#### **AVISO:**

En caso de sobrecalentamiento se pueden quemar los aceites y las grasas. ¡Tenga cuidado! No olvide apagar el aparato después de su uso. Para ello, gire en primer lugar el termostato hasta la posición más baja. A continuación, apague el aparato mediante el interruptor principal y, por último, desenchúfelo de la toma de corriente.

#### **ATENCIÓN:**

- Nunca mezcle grasas y aceites, la freidora podría formar mucha espuma. ¡También mezclar diferentes aceites y grasas entre sí es peligroso!
- ¡Nunca añada agua al aceite!
- 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.
- Durante el uso mantenga la tapa (1) bien cerrada.
- Llene la cesta de freír fuera de la freidora para evitar salpicaduras.
- Utilice siempre la cesta de freír.
- No utilice el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

## Indicación de los elementos de manejo

- 1 Tapadera (desmontable)
- 2 Ventanilla
- 3 Cubierta del filtro
- 4 Bandeja para condensación
- 5 Recipiente para la grasa
- 6 Carcasa
- 7 Botón para abrir la ventanilla
- 8 Regulador de temperatura
- 9 Interruptor principal
- 10 HEATING – Lámpara de control de temperatura

- 11 POWER – Lámpara indicadora de encendido
- 12 Botón para bajar la cesta de freír
- 13 Empuñadura
- 14 Cesta de freír

## Introducción

Esta freidora está equipada con un termostato regulable, para que la temperatura se pueda ajustar individualmente al alimento que se va a freír.

## Empleo conforme al uso prescrito

Este aparato sirve para freír alimentos.

Solamente está destinado para esta finalidad y tan sólo se puede utilizar para esto. Se puede utilizar únicamente de la manera descrita en el manual de instrucciones. El aparato no se debe usar para fines comerciales.

Todas las demás aplicaciones se consideran como no conformes al uso prescrito y pueden originar daños materiales o incluso daños personales.

Clatronic International GmbH no se responsabiliza por los daños que se originen a causa de un empleo no conforme al uso prescrito.

## Puesta en marcha

### Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. Abra la freidora girando el botón (7).
- En la freidora se encuentra la cesta de freír.
2. Recomendamos limpiar la tapadera, la carcasa, el recipiente y la cesta de freír como indicado bajo "Limpieza".

### Conexión eléctrica

- Asegúrese que la tensión del aparato (vea la placa del tipo) coincida con la tensión de red.
- Sólo conecte el enchufe con un receptáculo aislado de tierra de 230 V ~ 50 Hz debidamente instalado.

### Consumo Nominal

El equipo puede asumir una potencia de 1800 W en total. Con este consumo nominal es recomendable utilizar un cable de alimentación separado con una protección por medio de un conmutador 16 A.



### ATENCIÓN: SOBRECARGA:

- Si utiliza cables alargadores, deberían tener un diámetro de al menos 1,5 mm².
- No utilice enchufes múltiples, como este equipo es demasiado potente.

### Indicaciones para el uso

1. Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Después de varias utilizaciones debería cambiar el aceite.

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:

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

En caso de utilizar grasa, parta ésta en trozos pequeños. Ponga el termostato en la temperatura mínima y añada los trozos pequeños poco a poco. Al estar la grasa derretida y alcanzado el nivel de aceite, puede ajustar en el termostato la temperatura deseada.

**¡De ninguna manera coloque la grasa en la cesta de freír!**

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. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
5. Cuando esté el aceite o la grasa todavía caliente, no debe mover o desplazar la freidora.
6. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
7. La cesta de freír solamente se puede llenar hasta 2/3 de su capacidad. Se ruega no sobrellenar la cesta de freír.
8. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.



### ATENCIÓN:

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.

9. Después de haber utilizado la freidora retire la clavija de la caja de enchufe.
10. En caso de que haya conectado casualmente la freidora y no se encontrará aceite o grasa en ella, se activará de forma automática la protección contra sobrecalentamiento. Ahora el aparato ya no estará en función. Retire la clavija de la caja de enchufe.

## Uso

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado (Las lámparas de control están apagadas).
2. Abra la freidora girando el botón (7).

3. Para retirar la cesta de freír, meta la mano en la cavidad y tire la empuñadura (13) hacia arriba, hasta que encaje.
4. Vierta aceite o grasa en el recipiente de grasa para freír (por lo máximo 2 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.
5. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe de contacto de protección e instalada por la norma 230 V, 50 Hz.
6. Encienda el aparato mediante el interruptor principal (I). Se iluminará la luz indicadora de encendido POWER.
7. Ajuste la temperatura deseada en el regulador de temperatura (8). Se encenderá la luz de control de temperatura HEATING. Cierre la tapadera durante el proceso de calentamiento.

**NOTA:**

Quando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apagará la lámpara de control HEATING. La lámpara de control de red se queda iluminada e indica la disposición de servicio.

8. Llene la cesta para freír, se ruega tener atención de no llenar la cesta sobre el aceite caliente. Abra la tapadera y cuelgue la cesta con los alimentos para freír con cuidado en la entalladura.
9. Cierre la tapadera. Suelte la empuñadura (mediante empuje del botón (12) en la empuñadura). De esta forma se encuentra la cesta para freír en el aceite caliente.

**NOTA:**

- La lámpara de control HEATING se conectará y desconectará varias veces durante el proceso de fritura. Esto es normal y muestra que la temperatura se mantiene y está controlada de forma termostática.
- Los tiempos de fritura están indicados en el embalaje de los alimentos o en la receta.

10. Después de haber finalizado el tiempo de fritura puede dejar gotear un poco el aceite de los alimentos fritos. Para ello, tire la empuñadura (13) hacia arriba desde el hueco correspondiente hasta el tope. La cesta se elevará.
11. Abra la tapadera con cuidado.

**AVISO:**

Possiblemente se desprenderá vapor caliente.

12. Retire ahora la cesta para freír.

**Finalizar funcionamiento**

- Gire el regulador de temperatura hasta la posición más baja (0).
- Apague el aparato mediante el interruptor principal (O).
- Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Deje enfriar el aceite de freír durante un tiempo. Supervise, si la temperatura ya no es peligrosa, para poder continuar trabajando con la cazuela llena.

**Limpeza**

**AVISO:**

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- Para la limpieza, en ningún caso sumergir el aparato en agua. Podría causar un electrochoque o un incendio.

**ATENCIÓN:**

- No utilice un cepillo de alambre u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.
- Puede desmontar la tapa de la freidora para una limpieza más fácil.
- Saque la bandeja de condensación situada en la parte trasera del aparato para vaciarla. A continuación, vuelva a colocarla.
- Vacíe el aceite usado desde el lateral.
- Limpie el depósito de grasa, la tapa y la carcasa con un paño húmedo. Si fuera necesario, añada un lavavajillas doméstico.
- La cesta de freír se puede lavar como de costumbre en un baño jabonoso.
- Compruebe que todas las piezas están completamente secas antes de volver a usar el aparato o de guardarlo.

**Recambio del filtro de absorción de grasa y de olor**

Puede recambiar el filtro en la tapadera.

- Retire la cubierta del filtro (3).
- Recambie los filtros.
- Después del recambio monte de nuevo la cubierta.

**NOTA:**

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

**Datos técnicos**

Modelo: .....FR 3390  
 Suministro de tensión: .....230 V, 50 Hz  
 Consumo de energía: .....1800 W  
 Clase de protección: .....I  
 Cantidad de llenado: .....máx. 2 l  
 Peso neto: .....2,45 kg

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

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.



### 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 (inclusivamente 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:**

Óleos e gorduras podem arder com o sobreaquecimento. Tenha cuidado! Não se esqueça de desligar o aparelho depois de utilizar! Para tal, primeiro coloque o termóstato na posição mais baixa. Desligue o aparelho no interruptor e depois desligue a ficha da corrente eléctrica.

#### **ATENÇÃO:**

- 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!
- Nunca junte água ao óleo!
- 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.
- Durante o funcionamento, a tampa (1) terá de ficar bem fechada.
- Encha o cesto fora da fritadeira, a fim de evitar salpicos.
- Sempre que queira fritar, use o cesto respectivo.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou por meio de um sistema remoto separado.

## Descrição dos elementos

- 1 Tampa (amovível)
- 2 Janela
- 3 Tampa do filtro
- 4 Bandeja para condensação
- 5 Recipiente de gordura
- 6 Caixa
- 7 Botão para abrir a tampa
- 8 Selector da temperatura
- 9 Interruptor principal
- 10 HEATING - Lâmpada de controle da temperatura

- 11 POWER - Luz de controlo - rede
- 12 Botão para baixar o cesto de fritar
- 13 Pega
- 14 Cesto de fritar

## Introdução

Esta fritadeira dispõe de um termostato regulável para que a temperatura possa ser adaptada individualmente aos alimentos.

## Utilização conforme à sua finalidade

Este aparelho serve para fritar géneros alimentares.

Apenas foi concebido para esta finalidade e só pode ser usado para tal. Só deve ser utilizado como descrito nas Instruções de utilização. Não pode utilizar este aparelho para fins industriais.

Qualquer outra utilização é considerada como contrária à finalidade e pode levar a danos materiais ou mesmo pessoais.

A Clatronic International GmbH não se responsabiliza por danos causados pela utilização indevida do aparelho.

## Funcionamento

### Antes da primeira utilização

1. Remova o material de embalagem. Retirar a embalagem. Abrir a fritadeira, girando o botão (7). Dentro da fritadeira encontra-se o cesto.
5. Recomenda-se proceder à limpeza da tampa, da caixa, do recipiente e do cesto da forma descrita na rubrica "Limpeza".

### Ligação eléctrica

- Assegure-se de que a tensão do aparelho (consulte a placa de características) e a tensão da corrente são as mesmas.
- Ligue a ficha de rede apenas a tomadas de contacto de segurança 230 V ~ 50 Hz instaladas em conformidade com os regulamentos.

### Carga conectada

O aparelho pode no total funcionar com uma potência de 1800 W. Com esta carga conectada aconselha-se uma conduta de alimentação separada com uma protecção fusível num interruptor de protecção doméstico de 16 A.

### ATENÇÃO: SOBRECARGA!

- Se utilizar cabos de extensão, estes deverão ter uma secção de pelo menos 1,5 mm².
- Não utilize tomadas múltiplas, uma vez que o aparelho é demasiado potente.

### Instruções para a utilização

1. Retirar todos os restos dos fritos que fiquem dentro do óleo (p. ex. bocadinhos de batatas fritas). Depois de usar várias vezes deve mudar o óleo.

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:

**Por favor preste atenção a esta indicação importante quando quiser utilizar gordura!**

Se quiser utilizar gordura, fragmente-a em pequenos pedaços. Coloque o termostato numa temperatura baixa e junte lentamente os pedaços de gordura. Quando a gordura tiver fundido e tiver alcançado o nível de óleo necessário, pode colocar o termostato à temperatura desejada.

**Não coloque, de forma alguma, a gordura sólida no cesto de fritar!**

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. 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.
5. Enquanto o óleo ou a gordura estiverem quentes, não se deverá movimentar a fritadeira.
6. Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.
7. Não encha o cesto para fritar com mais de 2/3 do seu volume. Não o encha demais.
8. Os alimentos que estejam húmidos deverão ser enxugados antes.

### ATENÇÃO:

No caso de se utilizem 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.

9. Após a utilização da fritadeira, retirar a ficha da tomada.
10. Se ligar a fritadeira sem a mesma ter óleo ou gordura, a protecção de sobreaquecimento ligar-se-á automaticamente. Em consequência de tal, o aparelho não estará pronto a funcionar. Retire a ficha da tomada.

## Utilização

1. Verificar se o aparelho se encontra desligado da corrente (As luzes de controlo estão apagadas).
2. Abrir a fritadeira, girando o botão (7).
3. Para tirar o cesto de fritar, segure na pega (13) que se encontra no encaixe e puxe a mesma para cima até ela se ajustar na nova posição.

4. Encha o recipiente para gordura de fritar com óleo ou gordura (no máximo 2 l). O nível deverá ficar entre as marcações Min e Max.
5. Introduza a ficha numa tomada com protecção de contactos de 230 V, 50 Hz instalada convenientemente.
6. Ligue o aparelho no interruptor (I). A luz POWER liga-se.
7. Ajuste o selector de temperatura (8) à temperatura desejada. A luz de controlo da temperatura HEATING liga-se. Feche a tampa, durante a fase de aquecimento.

#### INDICAÇÃO:

Logo que tenha sido atingida a temperatura regulada, a lâmpada piloto HEATING apagar-se-á. A lâmpada de controlo da rede fica acesa e indica o funcionamento.

8. Coloque os alimentos no cesto, não o fazendo por cima da gordura quente. Abra a tampa e pendure o cesto com os alimentos, muito cuidadosamente, na respectiva reentrância.
9. Feche a tampa. Solte a pega do cesto (empurrando o botão (12) pela pega). Desta forma, o cesto encontrar-se-á dentro da gordura quente.

#### INDICAÇÃO:

- A lâmpada de controle HEATING acender-se-á e pagar-se-á várias vezes enquanto o aparelho estiver a fritar. Tal facto é normal e indica que a temperatura está sendo controlada pelo termostato e permanece constante.
- Os períodos de tempo da fritura encontram-se nas embalagens dos alimentos a fritar ou na receita.

10. Após terminar o tempo de fritura recomenda-se deixar gotejar o óleo dos alimentos a fritar. Para tal, pegue na ranhura e puxe a pega (13) para cima, até fixar. Isto irá levantar o cesto.
11. Abra cuidadosamente a tampa.

#### AVISO:

Poderá sair vapor muito quente.

12. Retire então o cesto.

#### Terminar funcionamento

- Coloque o regulador da temperatura na posição mínima (0).
- Desligue o aparelho no interruptor (O).
- Retire a ficha da tomada.
- Deixe o óleo arrefecer completamente. Verifique se a panela e o óleo arrefeceram bem, antes de se ocupar dos mesmos.

## Limpeza

#### AVISO:

- Antes de proceder à limpeza do aparelho, retirar sempre a ficha da tomada e esperar até que arrefeça.
- Não imergir de modo algum para limpeza o aparelho em água. Tal poderia ter um choque eléctrico ou um fogo como consequência.

#### ATENÇÃO:

- Não utilize uma escova de arame ou outros objectos abrasivos.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.
- Pode remover a tampa da fritadeira. Isto facilita a limpeza.
- Retire a bandeja de condensação, na parte traseira do aparelho para a esvaziar. Volte a colocar na posição após a limpeza.
- Deite fora qualquer óleo usado do lado.
- Limpe o recipiente de gordura, a tampa e a caixa com um pano húmido e, caso necessário, com detergente de lavar a loiça.
- O cesto de fritar podem ser lavados normalmente com água e detergente.
- Certifique-se que as peças estão totalmente secas antes de voltar a utilizar o aparelho e antes de guardar.

#### Mudança do filtro de cheiro e de vapor de gordura

Pode mudar o filtro na tampa.

- Retire a tampa do filtro (3).
- Mude o filtro.
- Volte a montar a cobertura depois da mudança de filtro.

#### 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.

## Características técnicas

Modelo: .....FR 3390  
 Alimentação da corrente: .....230 V, 50 Hz  
 Consumo de energia: ..... 1800 W  
 Categoria de protecção: ..... I  
 Capacidade: ..... máx. 2 litros  
 Peso líquido: .....2,45 kg

Reserva-se o direito de alterações!

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.



### 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 addebita 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:

Olio e grassi possono bruciare se vengono surriscaldati. Fare attenzione! Non dimenticare di spegnere il dispositivo dopo l'uso! Per effettuare ciò, regolare prima il termostato sulla regolazione più bassa. Spegnerne il dispositivo con l'interruttore principale, poi scollegare la presa principale.



#### ATTENZIONE:

- Non mischiare mai olio e grassi, la friggitrice potrebbe schiumare. È pericoloso anche mischiare differenti tipi di olio e grassi tutti insieme!
- Non aggiungere mai acqua all'olio!
- 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.
- Quando si utilizza l'apparecchio, è necessario che il coperchio (1) sia ben chiuso.
- Riempire il cestello all'esterno della friggitrice per evitare gli spruzzi.
- Per friggere si raccomanda di utilizzare sempre l'apposito cestello.
- Non usare l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando esterno.

## Elementi di comando

- 1 Coperchio (amovibile)
- 2 Apertura di controllo in vetro
- 3 Coperchio filtro
- 4 Vassoio per condensa
- 5 Contenitore raccogligrassi
- 6 Custodia
- 7 Tasto per l'apertura del coperchio
- 8 Termostato
- 9 Interruttore principale
- 10 HEATING – Luminoso di controllo temperatura

- 11 POWER – Luminoso di controllo rete
- 12 Tasto per abbassare il cestello
- 13 Impugnatura
- 14 Cestello

## Introduzione

Questa friggitrice è dotata di un termostato regolabile al fine di poter adeguare la temperatura ai singoli cibi da friggere.

## Utilizzo conforme alla destinazione

Si usa questo apparecchio per la friggitura di cibi.

E' destinato esclusivamente a questo scopo e può essere impiegato solo a questo fine. Può essere utilizzato solo nelle modalità descritte in queste istruzioni per l'uso. Non è permesso usare l'apparecchio per scopi commerciali.

Qualsiasi altro impiego è considerato non conforme alla destinazione e può causare danni alle cose o addirittura alle persone.

Clatronic International GmbH declina qualsiasi responsabilità per danni causati da utilizzo non conforme alla destinazione.

## Messa in esercizio

### Prima della prima messa in esercizio

1. Togliere l'imballaggio. Aprire la friggitrice premendo il tasto (7). Nella friggitrice è contenuto il cesto per la friggitura.
2. Si consiglia di pulire bene il coperchio, la scatola, il contenitore e il cesto per la friggitura come descritto in "Pulizia".

### Collegamento elettrico

- Accertarsi che la tensione dell'apparecchio (v. targhetta di identificazione) e la tensione di rete coincidano.
- Inserire la spina solo in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V ~, 50 Hz.

### Potenza allacciata

L'apparecchio ha una capacità totale di 1800 W. A causa di questa potenza si raccomanda un cavo di alimentazione separato con un commutatore di 16 A.

### ATTENZIONE: SOVRACCARICO!

- Se si usano prolunghe, queste devono avere una sezione trasversale di minimo 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Non utilizzare prese multiple perché questo apparecchio è troppo potente.

### Avvertenze per l'utente

1. Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patatine fritte). Dopo vari usi 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:

**Se si desidera utilizzare grasso osservare le indicazioni importanti per l'uso!**

Se si usa grasso, tagliarlo a pezzettini. Impostare il termostato su una temperatura bassa ed aggiungere lentamente i pezzettini. Quando il grasso si è sciolto ed ha raggiunto il livello d'olio, impostare il termostato sulla temperatura desiderata.

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

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. 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.
5. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
6. Quando frigate impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.
7. Il cestello può essere riempito max. fino a 2/3. Non versare oltre la quantità prevista.
8. Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.
9. Dopo aver utilizzato la friggitrice, staccare il connettore dalla presa.
10. Se per caso accendete la friggitrice senza olio o grasso, il dispositivo di protezione contro il surriscaldamento si attiva automaticamente. L'apparecchio quindi non è più pronto per l'uso. Staccare la spina.

### ATTENZIONE:

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. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento (Le spie di controllo sono spente).
2. Aprire la friggitrice premendo il tasto (7).
3. Per estrarre il cesto per la friggitura afferrare la cavità e tirare l'impugnatura (13) verso l'alto fino al punto di arresto.

4. Versate olio o grasso nel contenitore per il grasso (max. 2 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.
5. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz.
6. Accendere il dispositivo tramite l'interruttore principale (I). La spia POWER si accende.
7. Impostare la temperatura desiderata con l'apposito termostato (8). La spia HEATING si spegne. Durante la fase di riscaldamento chiudere con il coperchio.

#### **NOTA:**

Quando la temperatura impostata è stata raggiunta, l'indicatore luminoso di controllo HEATING si spegne. La spia di controllo rete rimane accesa e indica il funzionamento.

8. Riempire il cestello di friggitura, ma non sopra il grasso bollente. Aprire il coperchio e con cautela agganciare il cestello con gli alimenti da friggere nella cavità.
  9. Abbassare il coperchio e chiudere. Staccare il manico (spingendo il tasto (12) sul cestello). Ora il cestello di friggitura si trova nel grasso bollente.
-  **NOTA:****
- L'indicatore HEATING si accende e si spegne più volte durante la friggitura. È normale ed è il segnale che la temperatura viene controllata e mantenuta mediante il termostato.
  - I tempi per la durata della frittura si trovano scritti sull'imballaggio degli alimenti oppure sulla ricetta.
10. Al termine del tempo di friggitura si può lasciare che l'olio sgoccioli un po' dagli alimenti. Per effettuare ciò, raggiungere la chiusura e tirare l'impugnatura (13), finché non si chiude. Si adeguerà al cestello.
  11. Aprire con cautela il coperchio.

#### **AVVISO:**

È possibile che fuoriesca vapore bollente.

12. Ora estrarre il cestello di friggitura.

### **Terminare la funzione**

- Impostare il regolatore della temperatura all'impostazione minima (0).
- Spegnerne il dispositivo tramite l'interruttore principale (O).
- Togliere la spina dalla presa.
- Lasciar raffreddare l'olio per un periodo prolungato. Verificare che la temperatura non sia pericolosa prima di continuare con l'uso della pentola.

## **Pulizia**

#### **AVVISO:**

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- In nessun caso immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia. Ne potrebbe conseguire un corto circuito o incendio.

#### **ATTENZIONE:**

- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
  - Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.
- Il coperchio della friggitrice può essere rimosso. Sarà più facile pulirlo.
  - Estrarre il vassoio di condensa sul retro del dispositivo per svuotarlo. Montarlo dopo.
  - Versare via dal lato l'olio usato.
  - Pulire il contenitore di grasso, il coperchio e la custodia con un panno inumidito e se necessario un detersivo liquido.
  - Il cesto per la friggitura possono essere lavati come sempre in acqua e detersivo per stoviglie.
  - Assicurarsi che le parti siano completamente asciutte prima di riutilizzare il dispositivo e prima di conservarlo.

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

Si può cambiare il filtro nel coperchio.

- Togliere il coperchio del filtro (3).
- Cambiare il filtro.
- Dopo aver cambiato il filtro avvitare nuovamente la copertura.

#### ****NOTA:****

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

## **Dati tecnici**

Modello: .....FR 3390  
 Alimentazione rete: .....230 V, 50 Hz  
 Consumo di energia: .....1800 W  
 Classe di protezione: .....I  
 Capacità: .....mass. 2 l  
 Peso netto: .....2,45 kg

Con riserva di apportare modifiche tecniche!

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.



### **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.

## 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 faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by 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:**

Oils and fats may burn when overheated. Please be careful! Do not forget to switch off the appliance after use! To do so, first switch the thermostat to the lowest setting. Switch off the appliance at the main switch and then unplug from the mains outlet.

#### **CAUTION:**

- 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!
- Never add water to the oil!
- 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 suffocate the flames with a damp cloth.
- Do not move the device when the fat is liquid/hot.
- Keep the lid (1) tightly closed during use.
- Please fill the basket outside the deep-fat dryer in order to prevent splashes.
- Please always use the frying basket for deep-frying.
- Please do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.

## Overview of the Components

- 1 Lid (removable)
- 2 Viewing window
- 3 Filter cover
- 4 Tray for condensation
- 5 Frying fat container
- 6 Housing
- 7 Button to open the lid
- 8 Temperature regulator
- 9 Main switch
- 10 HEATING – Temperature control lamp
- 11 POWER – Power on lamp
- 12 Button for lowering the deep frying basket
- 13 Handle
- 14 Deep frying basket

## Instruction

The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat, so that the temperature can be adapted to the food being fried.

## Intended Use

This device is used for deep-frying food.

It is intended exclusively for this purpose and may only be used as such. It may only be used in the manner described in these instructions for use. The device must not be used for commercial purposes.

Any other use of this device is considered to be contrary to the intended use and may result in damage to materials or even personal injury.

The firm Clatronic International GmbH does not accept any liability for damage caused as a result of the use of this device contrary to its intended use.

## Putting into use

### Before using for the first time

1. Remove the packaging. Open the deep fryer by pressing the button (7). The frying basket is in the deep fryer.
2. It is highly recommended to clean the lid, casing, container and frying basket as described in "Cleaning".

### Electrical connection

- Make sure that the device voltage (see name plate) and the line voltage match.
- The mains plug should only be inserted into a correctly installed 230 V ~ 50 Hz socket with earthing contact.

### Connected Wattage

The total power consumption of this device can be up to 1800 W. With this connected load a separate supply line protected by a 16 A household circuit breaker is recommended.

### CAUTION: OVERLOAD!

- If you use extension leads, these should have a cable cross-section of at least 1.5 mm².
- Do not use any multiple sockets, as this device is too powerful.

### Useful hints for use

1. Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). After the device has been used several times you should change the oil.  
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:

**Please note this important information if you intend to use fat!**

If you use fat, please divide it up into small pieces. Turn the thermostat to a low temperature and add the pieces slowly. Once the fat has melted and the correct oil level is reached you can set the desired temperature on the thermostat.

**Under no circumstances should you place the fat in the deep frying basket!**

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. 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.
5. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
6. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
7. The deep frying basket must not be more than two-thirds full. Do not overfill the basket.
8. Rub dry humid foods with a cloth before frying.

### CAUTION:

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.

9. After use, unplug the deep fryer.
10. If you should switch on your deep fat fryer by accident when there is no oil or fat in it, the overheating protection device will switch on automatically. The device is then no longer operable. Remove the plug from the socket.

## Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (The control lamps are off.).
2. Open the deep fryer by pressing the button (7).
3. In order to remove the deep fryer, place your hands in the tub and pull the handle (13) upwards until it locks in place.
4. Fill oil or fat into the frying fat container. (maximum 2 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.
5. Insert the plug in a duly installed 230 V/50 Hz protective contact socket.
6. Switch on the appliance at the main switch (I). The POWER on lamp lights up.
7. Set the desired temperature on the temperature regulator (8). The HEATING control lamp lights up. Then close the lid during the heating-up phase.

### **NOTE:**

Once the set temperature has been reached, the HEATING control lamp goes off. The power on lamp remains on and shows that the device is working.

8. Now fill the deep-fry basket. Please ensure that the basket is not filled above the hot fat. Open the lid and insert the basket with the items to be fried carefully into the recess.
9. Now close the lid. Release the handle (by pushing the button (12) on the handle). The deep-fry basket is now in the hot fat.

### **NOTE:**

- During the deep-frying process the HEATING control lamp switches on and off several times. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained.
- The frying times are to be found on the packaging of the food or in the recipe.

10. After the frying time has expired, you can allow the oil to drain off the deep-fried food. To do so, reach into the recess and pull the handle (13) up, until it latches. This will lift the basket.
11. Open the lid carefully.

### **WARNING:**

As it is possible that hot steam will be released.

12. Now remove the deep-frying basket.

### **Switching Off**

- Set the temperature regulator to the minimum setting (0).
- Switch the appliance off at the main switch (O).
- Remove the mains plug from the socket.
- Allow the frying oil a considerable time to cool down. Before continuing to use the full frying pot, please ensure that it is no longer at a dangerous temperature.

### **Cleaning**

#### **WARNING:**

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.
- Under no circumstances should you immerse the device in water for cleaning purposes. Otherwise this might result in an electric shock or fire.

#### **CAUTION:**

- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- The lid of the deep fryer can be removed. This makes it easier to clean.
- Pull out the condensation tray on the back of the appliance to empty it. Replace it afterwards.
- Pour out any used oil from the side.
- Clean the fat container, the lid and the housing with a damp cloth and if necessary domestic washing-up liquid.

- Deep frying basket can be cleaned in the normal way in soapy water.
- Ensure that the parts are completely dry before re-using the appliance and before storage.

### **Changing the Odour and Fat Vapour Filter**

The filter in the lid can be replaced.

- Remove filter cover (3).
- Replace the filter.
- Then reassemble the cover.

### **NOTE:**

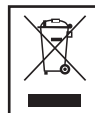
When these filters have been used up it is possible to cut universal filters to size, e.g. from cooker hoods.

### **Technical Data**

Model: .....FR 3390  
Power supply: .....230 V, 50 Hz  
Power consumption: .....1800 W  
Protection class: .....I  
Filling quantity: .....max. 2 l  
Net weight: .....2.45 kg

Subject to technical changes without prior notice!

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.



### **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:

Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny/a! Pamiętaj o wyłączeniu urządzenia po użyciu! Aby to zrobić, należy ustawić termostat na najniższej pozycji. Wyłączyć urządzenie przy głównym wyłączniku, a następnie odłączyć od gniazda w sieci.

#### UWAGA:

- Nigdy nie mieszać tłuszczu i oleju, gdyż frytkownica mogłaby wykipieć. Również mieszanie różnych olejów i rodzajów tłuszczu jest niebezpieczne!
- Do oleju nigdy nie dolewaj wody!
- Gdyby urządzenie zaczęło się palić, w żadnym wypadku proszę nie podejmować próby gaszenia płomieni wodą. Proszę zamknąć pokrywkę urządzenia. Płomienie proszę zdusić wilgotną ścierką.
- Jeżeli tłuszcz jest płynny/gorący nie należy poruszać urządzeniem.
- W trakcie używania pokrywa (1) powinna być dobrze zamknięta.
- Koszyk należy napelnić poza frytownicą, aby uniknąć rozpryskiwania się oleju.
- Do smażenia w głębokim oleju należy zawsze używać przeznaczonego do tego koszyka.
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.

## Przegląd elementów obsługi

- 1 Pokrywa (usuwana)
- 2 Okienko
- 3 Osłona filtra
- 4 Tacka na kondensat
- 5 Wewnętrzny pojemnik na olej
- 6 Obudowa
- 7 Przycisk do otwierania pokrywy
- 8 Regulator temperatury

- 9 Główny przełącznik
- 10 HEATING – lampka kontrolna temperatury
- 11 POWER – lampka kontrolna sieci
- 12 Przycisk obniżania koszyka smażenia
- 13 Uchwyt
- 14 Koszyk do smażenia

## Wstęp

Frytownica jest wyposażona w regulowany termostat, który pozwala na indywidualne dostosowanie temperatury do smażonego produktu.

## Użycie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy do frytowania produktów spożywczych.

Jest przeznaczone tylko do tego celu i tylko do tego celu może być używane. Urządzenie może być używane tylko w sposób opisany w instrukcji obsługi. Nie wolno używać go do celów zarobkowych.

Każde inne użycie jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem i może spowodować szkody materialne a także szkody osobowe.

Clatronic International GmbH nie odpowiada za szkody spowodowane użyciem urządzenia niezgodnym z przeznaczeniem.

## Uruchomienie

### Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. Proszę otworzyć frytkownicę naciskając przycisk (7). Wewnątrz frytkownicy znajduje się kosz frytkownicy.
2. Zalecamy oczyszczenie pokrywy, obudowy, pojemnika i kosza frytkownicy, tak jak opisano to w punkcie „Czyszczenie”.

### Połączenie elektryczne

- Proszę upewnić się, że napięcie urządzenia (patrz tabliczka identyfikacyjna) zgadza się z napięciem w sieci.
- Wtyczkę sieciową podłączaj tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V ~ 50 Hz.

### Moc przyłączeniowa

Urządzenie może pobierać całkowitą moc 1800 W. W związku z tym wskazane jest podłączenie osobnym przewodem i zabezpieczenie obwodu bezpiecznikiem domowym 16 A.

### UWAGA: PRZECIĄŻENIE!

- Używane przedłużacze powinny mieć przewody o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm².
- Nie używaj rozgałęziaczy ze względu na dużą moc urządzenia.

## Uwagi dotyczące eksploatacji

1. Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po wielokrotnym użytku 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:

**Przestrzegaj tej ważnej wskazówki, używając tłuszczu stałego!**

Używając tłuszczu stałego, rozdzielaj go na małe kawałki. Ustaw termostat na niską temperaturę i powoli dodawaj kawałki tłuszczu. Gdy tłuszcz stopi się i osiągnie konsystencję oleju, możesz ustawić na termostacie pożądaną temperaturę smażenia.

**W żadnym wypadku proszę nie kłaść tłuszczu do koszyka frytkownicy!**

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. 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.
5. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwac frytownicy.
6. Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
7. Kosz do frytowania napełniać maksymalnie w 2/3. Nigdy nie należy go przepelniać.
8. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha ściereczką.

### UWAGA:

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.

9. Po zakończeniu korzystania z frytkownicy proszę wyjąć wtyczkę z gniazda.

- Jeżeli przypadkowo włączą Państwo frytkownicę, a w środku nie będzie oleju lub tłuszczu, automatycznie włączy się zabezpieczenie przed przegrzaniem. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do pracy. Proszę wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.

## Użytkowanie

- Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci (Lampki kontrolne są zgaszone).
- Proszę otworzyć frytkownicę naciskając przycisk (7).
- Aby wyjąć koszyk frytownicy, chwycić za wgłębienie i pociągnij uchwyt (13) do góry, aż zatrzaśnie się.
- Wlej olej lub inny tłuszcz do zbiornika frytownicy (maksymalnie 2 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.
- Urządzenie wolno podłączyć tylko do przepisowo zainstalowanego, gniazda wtykowego z uziemieniem o napięciu 230 V, 50 Hz.
- Włączyć urządzenie przy głównym wyłączniku (I). Zapala się lampka POWER.
- Ustaw odpowiednią temperaturę regulatorem (8). Zapala się kontrolka HEATING. Proszę zamknąć pokrywę podczas fazy podgrzewania.

### WSKAZÓWKA:

Po osiągnięciu ustawionej temperatury lampka kontrolna HEATING gaśnie. Lampka kontrolna sieci pozostaje włączona, sygnalizując pracę urządzenia.

- Proszę napełnić kosz do frytek i pamiętać przy tym, by nie robić tego nad gorącym tłuszczem. Proszę otworzyć pokrywkę i kosz z zawartością zawiesić ostrożnie we wgłębieniu.
- Proszę zamknąć pokrywkę. Proszę zwolnić uchwyt (przesuwając przycisk (12) na uchwycie). Tak więc kosz do frytek znajduje się w gorącym tłuszczu.

### WSKAZÓWKA:

- Lampka kontrolna HEATING wielokrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę.
- Czas smażenia jest podany na opakowaniu produktu spożywczego lub w recepturze.

- Po upływie czasu smażenia można odsączyć produkty z oleju. Aby to zrobić, sięgnąć do wnęki i pociągnąć za uchwyt (13) do góry aż się zatrzaśnie. To podnosi koszyk.
- Otwórz ostrożnie pokrywkę.

### OSTRZEŻENIE:

Eventualnie wydobywa się gorąca para.

- Następnie proszę wyjąć kosz.

## Zakończenie pracy

- Ustawić wskaźnik temperatury zgodnie z wymogami (0).
- Wyłączyć urządzenie głównym przełącznikiem (0).

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Olej do smażenia proszę zostawić na dłużej, by ostygł. Zanim zajmą się Państwo pełnym garnkiem do smażenia w oleju, proszę sprawdzić, czy jego temperatura jest bezpieczna.

## Czyszczenie

### OSTRZEŻENIE:

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Urządzenia parze nie wolno do czyszczenia zanurzać w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

### UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przedmiotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

- Pokrywkę patelni do głębokiego smażenia można zdjąć. Ułatwia to czyszczenie.
- Wyjąć tackę na kondensat w tylnej części urządzenia w celu opróżnienia. Potem włożyć ją z powrotem.
- Wylać zużyty olej z boku.
- Oczyścić pojemnik na tłuszcz oraz odbudowę wilgotną szmatką i w razie konieczności płynem do mycia naczyń.
- Zbiornik koszyk umyć w normalny sposób w wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.
- Przed ponownym użyciem lub odłożeniem urządzenia należy sprawdzić, czy jego części są całkiem suche.

## Wymiana filtra do zapachów i do oparów tłuszczu

Filtr w pokrywce mogą Państwo wymienić.

- Zdejmij osłonę filtra (3).
- Proszę wymienić filtr.
- Po wymianie proszę zamontować z powrotem pokrywkę.

### WSKAZÓWKA:

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

## Dane techniczne

Model: .....FR 3390  
 Napięcie zasilające: .....230 V, 50 Hz  
 Pobór mocy: .....1800 W  
 Stopień ochrony: .....I  
 Wielkość napełnienia: .....max. 2 l  
 Masa netto: .....2,45 kg

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

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

## OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa. Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wylądowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

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

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).



### 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.

## 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 beléscsomaggyal 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 aljzatról (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 aljzatról!
- 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 tárgyakkban kárt tehet.

#### MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

## Különleges biztonsági tudnivalók a készülékhez

#### FIGYELMEZTETÉS:

Az olaj és a zsírok túlhevüléskor éghetnek. Legyen elővigyázatos! A használat végén ne felejtse el kikapcsolni a készüléket! Ehhez előbb állítsa a termosztátot a legalacsonyabb állásba. Kapcsolja ki a készüléket a főkapcsolóval, majd húzza ki az elektromos hálózatról.

#### VIGYÁZAT:

- Soha ne keverjen össze olajat zsírral, a felhabzó keverék könnyen kifuthat a fritőzből. Különböző olajes zsírfélék egymással való keverése is veszélyes!
- Soha ne adjon vizet az olajhoz!
- 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 zsiradék folyékony állapotú/forró!
- Tartsa a használat során a fedelet (1) szorosan zárva!
- A megtöltéshez vegye ki a kosarat a a fritőzből, hogy elkerülje a fröcskölést!
- Sütéshez mindig a sütőkosarat használja!
- Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítő órával vagy külön távirányítós rendszerrel.

### A kezelőelemek áttekintése

- 1 Fedél (levehető)
- 2 Ablak
- 3 Szűrőborító
- 4 Páragyűjtő tálcá
- 5 Sütőzsiradék-tartály
- 6 Burkolat
- 7 Fedélnyitó gomb
- 8 Hőmérséklet-szabályozó
- 9 Főkapcsoló
- 10 HEATING – Hőmérséklet ellenőrző lámpa
- 11 POWER – Hálózati ellenőrző lámpa
- 12 Sütőkosár-lesüllyesztő gomb
- 13 Fogantyú
- 14 Sütőkosár

## Bevezetés

Ez a fritőz szabályozható termosztáttal van ellátva, ami lehetővé teszi, hogy a hőmérséklet egyedileg hozzáigazítható legyen az elkészítendő ételhez.

## Rendeltetésszerű használat

A készülék élelmiszerek sütésére szolgál.

Kizárólag erre a célra készült és csak erre szabad felhasználni. Csak a leírás szerinti módon szabad használni. A készüléket nem szabad kereskedelmi célokra használni.

Minden másfajta használat rendeltetésellenesnek minősül, anyagi kárt, vagy akár még személyi kárt is okozhat.

A Clatronic International GmbH nem vállal felelősséget a rendeltetésellenes használatból eredő károkért.

## Üzembehelyezés

### Az első használatvétel előtt

1. Távolítsa el a csomagolóanyagot! A gomb (7) megnyomásával nyissa ki a fritőzt! A fritőz belsejében található a sütőkosár.
2. A fedőt, a burkolatot, a tartályt és a sütőkosarat ajánlatos megtisztítani, ahogy a „Tisztítás” címszó alatt le van írva.

### Elektromos csatlakozás

- Győződjék meg róla, hogy egyezik-e a készülék feszültsége (lásd típuscímké) a hálózati feszültséggel!
- A csatlakozót csak előírászerűen beszerelt földelt dugaljba 230 V ~ 50 Hz csatlakoztassa.

### Csatlakoztatási érték

A készülék 1800 W összteljesítmény felvételére képes. Ennél a csatlakoztatási értéknel ajánlatos egy külön tápvezeték, amely egy 16 A-es háztartási védőkapcsolón keresztül van biztosítva.

#### VIGYÁZAT: TÚITERHEIÉS!

- Ha hosszabbítót használ, ennek legalább 1,5 mm<sup>2</sup> vezetékátmérője legyen.
- Ne használjon elosztót, mivel ez a készülék nagyon erős teljesítményű.

### Használati útmutató

1. Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). Többszöri használat után cserélje ki 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 zsíradékok meg alkalmasak fritózásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdenek.

Folyékony sütőolaj használatát javasoljuk.

#### FIGYELMEZTETÉS:

**Kérjük vegye figyelembe ezt a fontos tudnivalót, ha zsírt szeretne használni!**

Amennyiben zsírt használ, vágja fel kisebb darabokra. Állítsa a hőszabályozót alacsony hőmérsékletre és lassan adja hozzá a darabokat. Ha a zsír elolvadt és elérte az olajsztintet, a hőszabályozón be lehet állítani a kívánt hőfokot.

**Semmi esetre se tegye a zsírt a sütőkosárba!**

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 sütendő élelmiszert maximum aranyárgára szabad sütni.
4. Válassza meg a megfelelő fritózási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritózott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszerekénél.
5. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
6. Tésztafélék fritózása esetén húzza le a túlsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
7. A sütőkosarat legfeljebb 2/3-ig szabad megtölteni. Ne töltse túl a sütőkosarat!
8. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!

#### VIGYÁZAT:

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

9. Használat után húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
10. Ha véletlenül bekapcsolná a fritőzt, amikor nincs benne olaj, ill. zsír, automatikusan bekapcsol a túlhevülésgátló. Ilyenkor a készülék már nem működik. Húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!

## Használat

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból (Az ellenőrző lámpák nem égnek).
2. A gomb (7) megnyomásával nyissa ki a fritőzt!
3. Ha ki szeretné venni a sütőkosarat, nyúljon a mélyedésbe és húzza ki a nyelet felfele (13), amíg az be nem pattan a helyére.
4. Öntsön olajat vagy zsírt a sütőzsír tartályába (maximum 2 lit.). A zsíradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.
5. Dugja a hálózati csatlakozó dugaszt előírászerűen szerelt, földelt, 230 V, 50 Hz-es konnektorból!
6. Kapcsolja be a készüléket a főkapcsolóval (I). A POWER jelzőlámpa kigyullad.
7. Állítsa a hőmérsékletszabályozót (8) a kívánt hőmérsékletre. A HEATING jelzőlámpa kigyullad. A felmelegítési idő alatt csukja be a fedelét.

**MEGJEGYZÉS:**

Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, a HEATING ellenőrző lámpa kialszik. A hálózati ellenőrző lámpa égve marad és kijelzi az üzemi funkciót.

- Töltsze meg a sütőkosarat, ügyelve arra, hogy a forró zsiradék teljesen ellepje azt, amit beletöltött. Nyissa fel a fedelet, és elővigyázatosan akassza be a sütnivalóval telt kosarat az erre szolgáló bemélyedésbe.
- Csukja le a fedelet! Oldja ki a fület (a nyélen lévő gomb eltolásával (12)). A sütőkosár ezzel belekerült a forró zsiradékba.

**MEGJEGYZÉS:**

- A sütés ideje alatt a HEATING ellenőrző lámpa többször ki- és bekapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termosztatikus ellenőrzés alatt áll, és azonos marad.
- A sütési időt az élelmiszer csomagolásán vagy a receptben találhatja meg.

- A sütési idő lejárta után kicsit csipegetse le az olajat az ételről. Ehhez fogja meg a fogantyút (13) a mélyedésben, és húzza fel, amíg be nem akad. Ezzel felemeli a kosarat.
- Óvatosan nyissa fel a fedelet.

**FIGYELMEZTETÉS:**

Előfordulhat, hogy forró gőz szabadul ki.

- Vegye ki a sütőkosarat!

**A működés befejezése**

- Állítsa a hőmérséklet-szabályozót a minimális állásba (0).
- Kapcsolja ki a készüléket a főkapcsolóval (O).
- Húzza ki a dugaszt a konnektorból!
- Hagyja a sütőolajat hosszabb időn át lehűlni! Mielőbb bármit is tenne a teli sütőfazékkal a továbbiakban, ellenőrizze, hogy veszélytelen-e már a hőmérséklet.

**Tisztítás****FIGYELMEZTETÉS:**

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- A készüléket semmiképpen ne merítse vízbe tisztítás közben. Ez elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.

**VIGYÁZAT:**

- Ne használjon drótkéfét vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószeret.
- A sütő fedele levehető. Így könnyebb azt tisztítani.
- Húzza ki a páragyűjtő tálcát a készülék hátoldalán és ürítse ki a tartalmát. Ezt követően helyezze vissza.
- Öntse ki az esetlegesen ottmaradt használt olajat a készülékből.

- Tisztítsa meg a zsiradéktartót, a fedelet és a burkolatot egy nedves ruhadarabbal és szükség esetén egy kis folyékony háztartási tisztítószerrel.
- A sütőkosarat a szokott módon mosogatóban tisztíthatja.
- Az alkalmazás ismételt használata vagy elrakása előtt ellenőrizze, hogy annak részei teljesen megszáradtak.

**A szag- és zsírszűrő cseréje**

A fedélben lévő szűrőt ki lehet cserélni.

- Vegye le a filter takarását (3).
- Cserélje ki a szűrőt.
- A csere után csavarozza vissza a fedelet.

**MEGJEGYZÉS:**

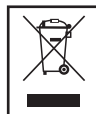
Ha elfogynának a cserefilterek is, bármilyen univerzális filtert méretre lehet vágni - pl. szagelszívóhoz való.

**Műszaki adatok**

Modell:.....FR 3390  
Feszültségellátás:.....230 V, 50 Hz  
Teljesítményfelvétel:.....1800 W  
Védelmi osztály:.....I  
Töltési mennyiség:.....max. 2 l  
Nettó súly:.....2,45 kg

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

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

**A „kuka” piktogram jelentése**

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való!

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.

## Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Обережіть його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- Не експлуатуйте прилад без огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкодження. При виявленні пошкодження приладом заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрози пошкодження кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

### Діти та немічні особи

- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. Існує загроза задухи!

- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, недостатнім досвідом та/або знаннями – крім випадків, коли за ними доглядає відповідальна за їх безпеку особа або вони отримали вказівки щодо використання приладу.
- Дітям не дозволено гратись з цим приладом. Потрібен догляд за ними.

## Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

#### УВАГА.

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

#### ПРИМІТКА.

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

## Спеціальні рекомендації з безпечного обслуговування приладу

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Олії і жири можуть при перегріві запалюватися. Будьте обережні! Не забувайте вимкнути пристрій після користування! Для цього спершу встановіть термостат у найнижче положення. Вимкніть пристрій за допомогою головного перемикача, а тоді від'єднайте штекер від розетки.

#### УВАГА.

- Ніколи не змішуйте жири і олію, тому що гаряча піна може виплеснутися із фритюрниці. Небезпечним є також змішування олій і жирів різних сортів між собою!
- Ніколи не добавляйте воду в олію!
- Якщо жир в приладу загорівся, ніколи не тушіть полум'я водою. Закрийте кришку приладу. Полум'я погасить вологою тканиною.
- Не рухайте прилад, коли жир рідкий/гарячий.
- Кришка приладу (1) має бути під час праці щільно закритою.
- Перед тим як заповняти корзину продуктами, витягніть її із фритюрниці, щоб уникнути утворення бризок.
- Завжди користуйтеся корзиною для приготування продуктів у фритюрі.
- Не підключайте прилад через зовнішній таймер або в окрему систему дистанційного регулювання.

## Огляд елементів управління

- 1 Кришка (знімна)
- 2 Контрольне віконце
- 3 Кришка фільтру
- 4 Лоток для конденсату
- 5 Ємність для заповнення жиром або олією
- 6 Корпус
- 7 Кнопка для відкриття кришки
- 8 Регулятор температури
- 9 Головний перемикач
- 10 HEATING - контрольна лампочка температури

- 11 POWER - контрольна лампочка напруги в електричній мережі
- 12 Кнопка для опускання корзини
- 13 Ручка
- 14 Корзина для продуктів

## Введення

Ця фритюрниця устаткована термостатом, що регулюється, адже температуру можна припасовувати до індивідуальних властивостей продуктів, які готуються у фритюрі.

## Правила користування приладом

Цей прилад призначено для приготування страв у фритюрі.

Прилад призначено виключно для цієї цілі і його використання дозволяється тільки для цього. Прилад можна використати тільки в такий спосіб, як це описано в цій інструкції з експлуатації. Не дозволяється використати прилад для масового виробництва в комерційних цілях.

Усі інші випадки використання вважаються такими, що не відповідають призначенню приладу, і можуть призвести до матеріальної шкоди і навіть до травматизму людей.

фірма Clatronic International GmbH не несе відповідальності за шкоду, що була спричиненою внаслідок використання приладу не відповідно його призначенню.

## Перше включення приладу

### Перед першим включенням приладу

1. Видаліть упаковку. Відкрийте фритюрницю натискуванням кнопки (7). У фритюрниці знаходиться корзина для продуктів.
2. Ми рекомендуємо Вам очищувати кришку, корпус, ємність для жиру і корзину для продуктів в такий спосіб, як це описано в розділі "Очищення".

### Електричне живлення

- Переконайтеся в тому, що напруга в мережі відповідає напрузі приладу (дивись таблицю з технічними даними).
- Вставляйте вилку тільки в такі розетки, що обладнані належним чином і мають параметри 230 В~ 50 Гц.

### Потужність приладу

В цілому прилад може витримати навантаження в 1800 В. При такій потужності рекомендується розподільна підводка току з захисним вимикачем 16 А.

### ⚠ УВАГА. ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ!

- Якщо Ви застосовуєте кабель для подовження, він повинен мати поперечний переріз щонайменш 1,5 мм².
- Забороняється користуватися розетками з багатьма гніздами, тому що прилад має для цього занадто велику потужність.

## Рекомендації для користування

1. Регулярно видаляйте залишки продуктів із олії або жиру (наприклад, шматочки картоплі - фри). Після декількох разів приготування продуктів слід замінити олію або жир на свіжій.

Застосовуйте для приготування продуктів тільки високоякісні олії та жири.

2. Жири і олії повинні мати високу температуру нагрівання. Просимо Вас відмовитися від застосування маргарину, оливкової олії або масла. Ці продукти не придатні для приготування страв у фритюрі, тому що вони утворюють дим вже при низьких температурах нагрівання.

Ми рекомендуємо для приготування страв рідкі олії, що спеціально призначені для фритюру.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

**Просимо Вас урахувати цю важливу рекомендацію, якщо Ви хочете застосувати жир!**

Якщо Ви хочете застосувати жир, розріжте його на маленькі шматочки. Поставте термостат на низьку температуру і додавайте шматочки поступово і повільно. Після того як рівень жиру досяг потрібного стану, Ви можете встановити на термостаті температуру, що потрібна для робочого процесу.

**Ніколи не кладіть жир в корзину для продуктів!**

3. Для зниження змісту акрил - амідів в продуктах, що містять крохмаль (картопля, зернові культури), ми рекомендуємо не перевищувати робочу температуру 170 °C (максимально 175 °C). Подальше рекомендується скорочувати процес до мінімуму і тримати продукти у фритюрі максимально до золотистого або жовтого відтінку.
4. Обирайте в кожному разі таку робочу температуру, що придатна для виду продуктів, які Ви обробляєте. Основне правило при роботі: продукти, що були вже оброблені у фритюрниці виробником, потребують більш високу температуру ніж сирі продукти харчування.
5. Коли олія або жир ще не охолонули, забороняється переносити або рухати фритюрницю на інше місце.
6. Коли Ви працюєте з продуктами з тіста, видаляйте залишки тіста, а шматочки опускайте в олію або жир обережно.
7. Корзину можна заповнювати продуктами максимально на 2/3. Не переповняйте корзину продуктами.
8. Вологі продукти слід просушувати тканиною перед тим як обробляти їх у фритюрниці.

### ⚠ УВАГА.

Якщо продукти містять занадто багато води (наприклад, заморожена картопля фри та інші), то утворюється багато піни, що може призвести для витікання олії з ємності.

9. Після закінчення праці слід витаскувати вилку кабелю з розетки електричної мережі.
10. Якщо Ви випадково включите фритюрницю, коли в ній немає олії або жиру, то включиться автоматичний захист від перегріву. Прилад не буде функціонувати. Витягніть вилку кабелю з розетки електричної мережі.

## Користування

1. Переконайтеся в тому, що прилад виключено з електричної мережі і вимкнено. (Контрольні лампочки не світяться).
2. Відкрийте фритюрницю натискуванням кнопки (7).
3. Щоб витягнути корзину для продуктів, візьміть її за ручку (13) що знаходиться в поглибленні, і потягніть ручку вверх до тієї точки, де вона заблокується.
4. Заповніть ємність жиром або олією (максимально 2 л). Рівень олії чи жиру має лежати між позначками мінімум "Min" і максимум "Max".
5. Вставте вилку в розетку електромережі, що обладнана належними захисними контактами 230 В, 50 Гц.
6. Увімкніть пристрій за допомогою головного перемикача (1). Засвітиться індикатор POWER.
7. Поставте регулятор температури (8) на потрібну Вам температуру. Засвітиться індикатор HEATING. Під час розігріву приладу кришку слід тримати закритою.

### ПРИМІТКА.

Після досягнення встановленої температури контрольна лампочка нагріву HEATING погасне. Контрольна лампочка напруги в електричній мережі буде світитися весь час і сигналізувати робочий процес.

8. Заповніть корзину продуктами. Слідить за тим, щоб заповняти корзину продуктами не понад гарячим жиром. Відкрийте кришку і обережно опустіть корзину з продуктами в ємність фритюрниці з гарячим жиром або олією.
9. Закрийте кришку. Звільніть ручку (натискуванням кнопки (12) на ручці). Корзина з продуктами залишиться у гарячому жирі фритюрниці.

### ПРИМІТКА.

- Під час обробки продуктів контрольна лампочка HEATING включається і виключається багато разів. Це належить до нормального ходу процесу і сигналізує, що термостат контролює температуру і підтримує її на належному рівні.
- Тривалість обробки у фритюрі для окремих продуктів вказана на упаковці або в рецепті приготування страви.

10. Після закінчення часу обробки продуктів у фритюрі дайте жиру або олії стекти з продуктів. Для цього потягніть ручку (13) догори, щоб почулося клацання. Таким чином кошик підніметься.
11. Відкривайте кришку обережно.

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Можливо появлення на поверхні гарячої пари.

12. Витягніть із ємності корзину з готовими продуктами.

## Закінчення процесу приготування страви

- Встановіть регулятор температури у найнижче положення (0).
- За допомогою головного перемикача вимкніть пристрій (0).
- Витягніть вилку з розетки електромережі.
- Дайте маслу, в якому готувалися продукти, охолонути достатній час. Переконайтеся в тому, що температура поверхонь і масла є безпечною, перед тим як робити з приладом подальші операції.

## Очищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перед тим як почати очищення приладу, завжди витягуйте вилку з розетки і давайте приладу охолонути.
- Категорично забороняється опускати прилад в воду, щоб очистити його. Це може призвести до удару електричним струмом або до пожежі.

### УВАГА.

- Для очищення не застосовуйте щітки з дроту або інші матеріали, що можуть пошкодити поверхню.
- Не застосовуйте засоби для очищення, які містять їдкі або абразивні складові частини.
- Кришку пристрою можна зняти. Так його легше чистити.
- Вийміть лоток для конденсату на тильній стороні пристрою і спорожніть його. Після цього вставте його на місце.
- Вилийте використану олію збоку.
- Почистіть ємність для жиру, кришку і корпус вологою ганчіркою і, за необхідності, миючим засобом.
- Корзину для смаження можна чистити у звичайний спосіб за допомогою мильної води.
- Перш ніж користуватися пристроєм чи відкласти його на зберігання, упевніться, що усі частини сухі.

## Заміна фільтру, що уловлює запах і дим

Ви можете замінювати фільтр, що знаходиться в кришці.

- Зніміть кришку для фільтру (3).
- Замініть фільтр на новий.
- Після заміни фільтру поставте на місце покришку.

### ПРИМІТКА.

Після закінчення фільтрів, що входять в поставку, Ви можете користуватися іншими фільтрами, наприклад, від кухонних витяжок, відрізаючи потрібну форму.

## Технічні параметри

Модель: .....FR 3390  
Подання живлення: .....230 В, 50 Гц  
Споживання потужності: .....1800 Вт  
Група електробезпеки: ..... I  
Ємнісні дані: .....макс. 2 л  
Вага нетто: .....2,45 кг

Залишаємо за собою право на технічні зміни!

Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних,  
актуальних директив СЕ, наприклад щодо електромагнітної  
сумісності та низьковольтної директиви, та збудовано з а  
новітніми положеннями техніки безпеки.

## Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте 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 предотвратить 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.

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

## Специальные указания по технике безопасности для этого прибора

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны! Не забывайте выключать устройство после использования! Для этого, сначала переключите термостат на минимальное значение. Выключите устройство с помощью выключателя, после чего выдерните вилку шнура электропитания из розетки.

#### ВНИМАНИЕ:

- Никогда не смешивайте жир с маслом, смесь может вспениться и выкпеть. Также опасно смешивать между собой различные сорта масел и жиров!
- Ни в коем случае не наливайте в масло воду!
- Если содержимое фритюра возгорится, ни в коем случае не тушите это водой. Накройте фритюр крышкой. Удушите языки пламени при помощи влажной тряпки.
- Не передвигайте прибор с жидким/горячим жиром.
- Во время работы крышка фритюра (1) должна быть закрытой.
- Для наполнения корзинки вынимайте ее из фритюра, чтобы предотвратить брызги.
- Для поджаривания во фритюре всегда используйте фритюрной корзинкой.
- Не подключайте прибор к внешнему выключателю с часовым механизмом или к отдельной телемеханической системе.

## Обзор деталей прибора

- 1 Крышка (съёмная)
- 2 Смотровое окошко
- 3 Кожух фильтра
- 4 Поддон ля конденсата
- 5 Емкость для фритюрного масла
- 6 Корпус

- 7 Кнопка открывания крышки
- 8 Регулятор температуры
- 9 Выключатель
- 10 HEATING - контрольная лампочка температуры
- 11 POWER - Светоиндикатор сети
- 12 Кнопка опускания фритюрной корзинки
- 13 Ручка
- 14 Фритюрная корзинка

## Введение

Фритюр оснащен регулируемым термостатом, что позволяет подобрать температуру в соответствии с особенностями продукта, предназначенного для поджаривания.

## Использование по назначению

Этот прибор предназначен для жаренья продуктов питания во фритюре.

Он предназначен исключительно для этой цели и может использоваться только для этого. Он может использоваться только таким образом, как это указано в данной инструкции по обслуживанию. Вы не имеете права использовать прибор в промышленных целях.

Любое другое применение считается использованием не по назначению и может нанести материальный ущерб или даже телесные повреждения.

Clatronic International GmbH не несёт ответственности за ущерб, нанесённый в результате использования не по назначению.

## Подготовка к работе

### Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Откройте фритюр, нажав на кнопку (7). Внутри фритюра находится фритюрная корзинка.
2. Рекомендуется очистить крышку, корпус, емкость фритюра и фритюрный короб как это описано в главе "Чистка".

### Электросеть

- Убедитесь в том, что напряжение питания утюга (смотри таблицу на нем) соответствует напряжению вашей сети.
- Вставляйте сетевой штекер лишь в смонтированную согласно предписаниям штепсельную розетку 230 В ~ 50 Гц с защитным контактом.

### Потребляемая мощность

Общее потребление мощности прибора может достигать 1800 ватт. Такую нагрузку рекомендуется подключать через отдельную электропроводку, оснащенную автомат отключения на электроток 16 А и устройством токовой защиты.

## ⚠ ВНИМАНИЕ: ПЕРЕГРУЗКА!

- При пользовании удлинительными кабелями следите за тем, чтобы поперечное сечение кабеля было минимум 1,5 мм².
- Не пользуйтесь разветвительными штепсельными розетками, так как этот прибор имеет слишком высокую мощность.

## Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную соломку). После многократного употребления необходимо заменить 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:

**Пожалуйста придерживайтесь самого важного правила, если вы хотите применять жир во фритюре!**

Если вы хотите применять жир во фритюре, то разделите его на маленькие кусочки. Установите термостат на наименьшую температуру и медленно переложите кусочки жира во фритюр. Как только жир растопится и будет достигнут нужный уровень, переключите термостат на нужную температуру.

**Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб!**

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. 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.
5. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
6. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.

7. Допускается наполнять фритюрную корзинку на максимум 2/3 ее емкости. Не переполняйте фритюрную корзинку.
8. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.

#### **ВНИМАНИЕ:**

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

9. По окончании работы с фритюром выньте вилку из розетки.
10. Если фритюр будет случайно включен без масла или жира в нем, автоматически сработает защита от перегрева. После этого фритюр некоторое время не включается и не готов к работе. Выньте вилку из розетки.

### Порядок работы с прибором

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен (Контрольные лампочки не светятся).
2. Откройте фритюр, нажав на кнопку (7).
3. Чтобы вытащить корзину, возьмитесь за ручку (13) в углублении и потяните ее вверх до той точки, где она заблокируется.
4. Налейте во фритюр масло или жир (максимум 2 л). Уровень масла должен находиться между метками "Min" и "Max".
5. Вставьте сетевую вилку в розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, оснащенную защитными контактами и установленную в соответствии с предписаниями.
6. Включите устройство с помощью выключателя (I). Засветится индикатор питания POWER.
7. Установите с помощью регулятора температуры (8) требуемую температуру. Засветится индикатор регулятора температуры HEATING. Во время разогревания крышка должна быть закрытой.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка HEATING потухнет. Светоиндикатор сети продолжает светиться и сигнализирует готовность прибора.

8. Наполните фритюрную корзинку, следите при этом за тем, чтобы наполнение не было выше уровня горячего масла. Откройте крышку и осторожно вставьте наполненную фритюрную корзинку в направляющие.
9. Закройте крышку. Разблокируйте ручку (передвинув кнопку (12) на ручке). Фритюрная корзинка находится теперь в горячем масле.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

- Контрольная лампочка HEATING многократно включается и выключается во время работы фритюра. Это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается термостатом.
- Время приготовления во фритюре вы найдете на упаковке продукта или в рецепте.

10. После окончания времени обработки следует дать маслу стечь с продуктов. Чтобы сделать это, дотяните до углубления, и выдерните ручку (13) вверх так, чтобы она защелкнулась. Это поднимет корзину.
11. Осторожно откройте крышку.

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Возможен выступ горячего пара!

12. Выньте фритюрную корзинку.

### Окончание работы

- Установите регулятор температуры на минимальное значение (0).
- Выключите устройство с помощью выключателя (O).
- Выньте сетевую вилку из розетки.
- Фритюрное масло требует длительного времени для охлаждения. Перед тем как работать дальше убедитесь в том, что температура масла достигла безопасной границы.

### Чистка

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
- Ни при каких обстоятельствах не погружайте устройство в воду, чтобы его почистить; в противном случае, это может стать причиной поражения электротоком или возникновения пожара.

#### **ВНИМАНИЕ:**

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте какие-либо кислотные или абразивные моющие средства.
- Крышку фритюрницы можно снимать; так ее легче чистить.
- Извлеките поддон для конденсата с тыльной части устройства, чтобы опустошить его. После этого, установите поддон на место.
- Вылейте использованное масло.
- Почистите контейнер для жира, крышку и корпус, используя влажную ткань, и при необходимости, с помощью бытового моющего средства.

- Корзину для продуктов Вы можете мыть как обычно в воде с добавлением моющих средств.
- Убедитесь, что все компоненты устройства полностью высохли перед тем, как использовать устройство снова или положить его на хранение.

### Смена дымового фильтра

Фильтр в крышке можно менять.

- Вытащите крышку фильтра (3).
- Смените фильтр.
- После смены фильтра прикрутите кожух обратно.

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

### Технические данные

Модель: .....FR 3390  
 Электропитание: .....230 В, 50 Гц  
 Потребляемая мощность: .....1800 Вт  
 Класс защиты: ..... I  
 Вместимость: .....макс. 2 литров  
 Вес нетто: .....2,45 кг

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

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.







## GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie  
Certifi cato di garanzia • Tarjeta de garantia  
Cartão de garantia • Guarantee card  
Гарантійний талон • Karta gwarancyjna  
Záruční list • Garancia lap • Гарантийная карточка

FR 3390

24 Monate Garantie gemäß Garantie-Erklärung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformément à la déclaration de garantie • 24 meses de garantía según la declaración de garantía • 24 meses de garantia, conforme a declaração de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration • 24 måneders garanti i henhold til garantierklæring • 24 miesiące gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • A garanciát ládól a használati utasításban • 24 місяці гарантії згідно з гарантійним листом • Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening  
Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma  
Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'acquisto, timbro del commerciante, firma  
Purchase date, Dealer stamp, Signature • Kjøpedato, stempel fra forhandler, underskrift • Data kupna,  
Pieczęć sklepu, Podpis • Datum koupě, Razložo, podpis • A vásárlási dátum, a vásárlási hely bélyegzője, aláírás • Дата купити, печатка та підпис торговця • Дата покупки, печать торговца, подпись



**CLATRONIC®**  
INTERNATIONAL GMBH

Industriering Ost 40 · D-47906 Kempen



**CLATRONIC®**  
INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40

Internet: <http://www.clatronic.de> · email: [info@clatronic.de](mailto:info@clatronic.de)