



CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

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



KALTZONEN-FRITTEUSE

Koudzone-frituurpan • Friteuse parois froides • Freidora de zonas frías • Fritadeira de zonas frias
Friggitrice con zona fredda • Kaldsone-frytgryte • Cold Zone Deep Fat Fryer • Frytownica
Fritéza se studenými zónami • Hidegzánsás fritőz • Фритюр с холодной зоной

FR 3255

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite 3
Bedienungsanleitung	Seite 4
Technische Daten	Seite 6
Garantiebedingungen	Seite 6

Innhold

Oversikt over betjeningselementene.....	Side 3
Bruksanvisning.....	Side 23
Tekniske data	Side 25

NORSK

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	Pagina 3
Gebruiksaanwijzing	Pagina 8
Technische gegevens	Pagina 10

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	Page 3
Instruction Manual.....	Page 26
Technical Data.....	Page 28

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	Page 3
Mode d'emploi.....	Page 11
Données techniques	Page 13

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	Strona 3
Instrukcja obsługi	Strona 29
Dane techniczne	Strona 31
Gwarancja	Strona 31

JĘZYK POLSKI

ESPAÑOL

Índice

Indicación de los elementos de manejo.....	Página 3
Instrucciones de servicio.....	Página 14
Datos técnicos	Página 16

Obsah

Přehled ovládacích prvků	Strana 3
Návod k použití.....	Strana 33
Technické údaje	Strana 35

ČESKY

PORTUGUÊS

Índice

Descrição dos elementos	Página 3
Manual de instruções	Página 17
Características técnicas	Página 19

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	Oldal 3
Használati utasítás.....	Oldal 36
Műszaki adatok	Oldal 38

MAGYARUL

ITALIANO

Indice

Elementi di comando	Pagina 3
Istruzioni per l'uso	Pagina 20
Dati tecnici.....	Pagina 22

Содержание

Обзор деталей прибора	стр. 3
Руководство по эксплуатации.....	стр. 39
Технические данные	стр. 41

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
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und gebrechliche Personen

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

⚠️ WAREN!

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

- Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, dass dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder **nicht** damit 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:

⚠️ WAREN:

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

⚠️ ACHTUNG:

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

ℹ️ HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠️ WAREN:

- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu!
- Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten! Stellen Sie dazu erst den Thermostat auf die niedrigste Stellung und ziehen Sie dann den Stecker.

Übersicht der Bedienelemente

- 1 POWER Leuchte (rot)
- 2 TEMP Leuchte (grün)
- 3 Temperaturregler
- 4 Sicherheitsschalter
- 5 Restart Knopf
- 6 Kabelfach
- 7 Frittelfettbehälter
- 8 Gehäuse
- 9 Frittierkorb

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. Nehmen Sie den Deckel von der Friteuse ab. In der Friteuse befindet sich der Frittierkorb. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Friteuse.
2. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel, das Gehäuse, den Behälter und den Frittierkorb, wie unter **Reinigung** beschrieben, zu säubern.
3. Ziehen Sie bitte das Anschlusskabel aus dem Kabelfach.

Hinweise für die Benutzung

1. Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurück gebliebenes Frittigergut (z.B. Stücke von Pommes Frites). Nach mehrmaligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln.
Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierzelt.
2. Fette und Öle müssen hoherhitzbar 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. **Bitte beachten Sie**, dass der Sicherheitsschalter (4) betätigt wird, wenn das Steuerelement in die Führung geschoben wurde.
5. 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.
6. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
7. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
8. Achten Sie bitte darauf, dass der Griff am Frittierkorb richtig befestigt wurde.
 - Drücken Sie die Drahtenden am freien Ende des Griffs zusammen.
 - Führen Sie die Winkel in die Drahtösen im Inneren des Korbes.
 - Fritteuse darf max. zu 2/3 gefüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
9. 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.

Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist (Die Kontrollleuchten sind aus).
2. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse.
3. Entfernen Sie den Frittierkorb und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 3 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max-Markierung liegen.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf. Stellen Sie den Temperaturregler (3) durch Drehen auf die gewünschte Temperatur ein.

5. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die grüne Kontrollleuchte. Geben Sie den Frittierkorb mit dem Frittiergut vorsichtig in das heiße Fett.
6. Die grüne Kontrollleuchte schaltet sich während des Frittierens mehrmals ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird. Nach Ablauf der Frittierzeit (Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept), entnehmen Sie den Frittierkorb.
7. Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen.
8. Zum Ausschalten des Gerätes, stellen Sie bitte den Temperaturregler auf **MIN** und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wickeln Sie das Netzkabel spiralförmig im Kabelfach auf.

Reinigung

WARNUNG:

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.

ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen.

Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Sie sollten jedoch auf jeden Fall nach der Benutzung 1-2 Stunden warten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Frittierbehälter

- Zum Wechseln des Öls, ziehen Sie den Frittierbehälter heraus und gießen Sie das Öl seitlich aus.
- Reinigen Sie den Frittierfettbehälter, den Deckel und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushaltsspülmittel. Bitte nicht in Wasser tauchen.
- Den Frittierkorb können Sie in gewohnter Weise im Spülbad reinigen.

Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.

Wechsel des Geruchs- und Fettdunstfilters

Den Filter im Deckel können Sie austauschen.

- Rasten Sie den Deckel des Filters von unten aus.
- 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 zuschneiden.

Störungsbehebung

Gerät ist ohne Funktion.

Abhilfe:

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

Weitere mögliche Ursachen:

Ihr Gerät ist mit einem **Sicherheitsschalter** (4) versehen. Er verhindert das unbeabsichtigte Einschalten der Heizung.

Abhilfe:

Kontrollieren Sie den richtigen Sitz des Steuerelements.

Überhitzungsschutz

- Sollten Sie irrtümlich Ihre Fritteuse anschalten, wenn sich kein Öl bzw. Fett darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet. Das Gerät ist dann nicht mehr funktionsbereit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Betätigen Sie erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes den „RESTART“ Knopf (5), an der Rückseite des Steuerelements, um die Fritteuse erneut zu benutzen. Benutzen Sie dazu einen mindestens 4 cm langen Kunststoff- oder Holz-Gegenstand.

Technische Daten

Modell:.....	FR 3255
Spannungsversorgung:.....	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:.....	2000 W
Schutzklasse:.....	I
Füllmenge:	max. 3 Liter
Nettogewicht:	2,45 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät FR 3255 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 (Nachfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

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

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

www.sli24.de

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

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

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@clatronic.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

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

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

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres 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 binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Beschermt 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.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareert het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geadviseerde 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 gebrekke personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingselementen (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!**

- Waarborg dat het apparaat alléén onder toezicht wordt gebruikt om kinderen of gebrekke personen tegen de gevaren van elektrische apparaten te beschermen. Dit apparaat is geen speelgoed. Laat kleine kinderen hier **niet** mee spelen.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

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

WAARSCHUWING:

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

OPGELET:

wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:

kenmerkt tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

WAARSCHUWING:

- Giet nooit water in de olie!
- Olie en vet kunnen bij oververhitting in brand raken. Wees voorzichtig! Vergeet niet, het apparaat na gebruik uit te schakelen! Zet eerst de thermostaat op de laagste stand en trek dan de stekker uit de contactdoos.

Overzicht van de bedieningselementen

- 1 POWER lampje (rood)
- 2 TEMP lampje (groen)
- 3 Temperatuurregelaar
- 4 Veiligheidsschakelaar
- 5 Restart-knop
- 6 Kabelvak
- 7 Reservoir frituurvet
- 8 Behuizing
- 9 Frituurmand

Doelmatig gebruik

Dit apparaat is bedoeld voor het friutren 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. Verwijder het deksel van de frituurpan. De frituurmand bevindt zich in de frituurpan. Verwijder alle voorwerpen uit de frituurpan.
2. Reinig het deksel, de ommanteling, de frituurmand en de pan zoals onder **Reiniging** beschreven staat.
3. Trek de aansluitkabel uit het kabelvak.

Gebruiksaanwijzingen

1. Verwijder regelmatig het in de olie achtergebleven frituurgoed (bijv. stukjes van de frites). Vervang de olie wanneer het apparaat meerdere malen hebt gebruikt.

Gebruik voor het friutren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet.

- Vetten en olie moeten hoog verhitbaar zijn. Vermijd het gebruik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de friteuse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen.

Wij adviseren het gebruik van vloeibare frituurolie.

WAARSCHUWING:

Let goed op het volgende wanneer u vet wilt gebruiken:

snijd 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!

- 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.
- Let op** dat de veiligheidsschakelaar (4) bediend wordt wanneer het besturingselement in de geleiding werd geschoven.
- Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituургоед. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
- Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen!
- Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
- Let op dat de handgreep correct aan de frituurmand is bevestigd.
 - Druk de uiteinden van de draad aan het vrije uiteinde van de handgreep samen.
 - Voer de hoeken in de draadogen aan de binnenzijde van de mand.
 - De frituurmand mag maximaal 2/3 worden gevuld. Maak de frituurmand niet te vol.
- Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.

OPGELET:

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

Bediening

- Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld (De controlelampjes zijn uit.).
- Neem het deksel van de friteuse.
- Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in de pan (maximaal 3 l). Het vulniveau moet tussen de min- en maxmarkering liggen.

- Sluit de steker aan op een correct geïnstalleerde en geaderde contactdoos 230 V / 50 Hz. Het rode controlelampje brandt. Stel de temperatuurregelaar (3) door draaien in op de gewenste temperatuur.
- Het groene controlelampje brandt. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft het groene controlelampje. Laat de frituurmand met het frituургоед langzaam in het hete vet zakken.
- Het groene controlelampje schakelt tijdens het frituren meerdere malen aan en uit. Dit is normaal en betekent dat de temperatuur via de thermostaat gecontroleerd en constant gehouden wordt. Na afloop van de frituurtijd (de frituurtijden vindt u op de verpakking van de levensmiddelen of in het recept), verwijdert u het frituургоед.
- Laat de olie een beetje van het frituургоед afdruijen.
- Om het apparaat uit te schakelen, zet u de temperatuurschakelaar op **MIN** en trekt u de netsteker uit de contactdoos. Wikkel de netkabel spiraalvormig op in het kabelvak.

Reiniging

WAARSCHUWING:

Trek u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.

OPGELET:

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Dompel het apparaat voor de reiniging niet onder water.

Wacht tot de friteuse volledig is afgekoeld voordat u met de reiniging begint. U moet het apparaat na het gebruik in ieder geval nog 1 - 2 uur laten afkoelen om verbrandingen te vermijden.

Frituurmand

- Trek het frituurrervoir eruit en giet de olie naar opzij weg om de olie te vervangen.
- Reinig het frituurvetreservoir, het deksel en de behuizing met een vochtige doek gebruik eventueel een beetje afwasmiddel. Dompel het apparaat niet onderwater.
- U kunt de frituurmand gewoon in een sopje reinigen.

Behuizing

Reinig de behuizing na het gebruik met een vochtige doek.

Vervagen van de geur- en vetfilter

U kunt de filter in het deksel vervangen.

- Ontgrendel het deksel van de filter vanaf de onderzijde.
- 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.

Verhelpen van storingen

Apparaat functioneert niet

Maatregel:

- Controleer de netaansluiting.
- Controleer de positie van de thermostaat.

Verdere mogelijke oorzaken:

Uw apparaat is uitgerust met een **veiligheidsschakelaar** (4). Hij voorkomt dat de verwarming abusievelijk wordt ingeschakeld.

Maatregel:

Controleer de correcte montage van het besturingselement.

Oververhittingsbeveiliging

- Indien u per ongeluk uw frituurpan inschakelt zonder dat zich olie of vet daarin bevindt, wordt automatisch de oververhittingsbeveiliging ingeschakeld. Het apparaat is dan niet meer operationeel. Trek in dat geval de stekker uit de contactdoos.
- Laat de frituurpan eerst volledig afkoelen voordat u op de rode „RESTART“-knop (5) aan de binnenzijde van het besturingselement drukt om de frituurpan opnieuw te gebruiken. Gebruik daarvoor een minimaal 4 cm lang voorwerp van hout of kunststof.

Technische gegevens

Model:.....	FR 3255
Spanningstoever:	230 V, 50 Hz
Opgenomen vermogen:.....	2000 W
Beschermingsklasse:.....	I
Volume:.....	max. 3 liter
Nettogewicht:	2,45 kg

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

Technische wijzigingen voorbehouden!



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.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques“ ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

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



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

- Pour protéger les personnes fragiles et les enfants des risques des appareils électriques, veillez à ce que cet appareil ne soit utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez **pas** les enfants s'amuser avec.

Symboles de ce mode d'emploi

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



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

ATTENTION:

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

REMARQUE:

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

DANGER:

- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile!
- Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez très prudent! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation! Tournez pour cela le thermostat sur la position la plus faible puis débranchez le câble d'alimentation.

Liste des différents éléments de commande

- 1 Voyant POWER (rouge)
- 2 Voyant TEMP (verte)
- 3 Thermostat
- 4 Interrupteur de sécurité
- 5 Bouton Restart
- 6 Compartiment à câble
- 7 Parois d'habillage de la friteuse
- 8 Parois
- 9 Panier à friture

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

- Retirez l'emballage. Retirez le couvercle de la friteuse. Le panier à friture se trouve dans la friteuse. Sortez tous les éléments se trouvant dans l'appareil.
- 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**.
- Sortez le câble d'alimentation de son compartiment.

Conseils d'utilisation

- 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.
- Les huiles et graisses utilisées doivent pouvoir résister à la chaleur. Evitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures.
- Nous conseillons l'utilisation d'huiles à friture liquides.
- DANGER:**
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!**
- Sortez le panier à friture et remplissez le bac (3 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max.
 - Branchez l'appareil dans une prise de courant de 230 V, 50 Hz. Le témoin lumineux rouge est allumé. Tournez le thermostat (3) pour le positionner sur la température désirée.
 - Le voyant de contrôle vert s'allume. Une fois la température réglée atteinte, le voyant de contrôle vert s'éteint. Déposez délicatement le panier à friture chargé d'aliments dans la graisse brûlante.
 - Pendant le fonctionnement, la lampe verte s'éteint et s'allume plusieurs fois. Ceci est normale et indique que la température est contrôlée et maintenue par régulation thermostatique. A la fin du temps de friture (les temps de friture se trouvent sur les emballages des aliments ou dans vos recettes), retirez le panier à friture de l'appareil.
 - Laissez vos aliments frits s'égoutter pendant un court instant.
 - Pour arrêter l'appareil, positionnez le thermostat sur **MIN** puis débranchez le câble d'alimentation. Enroulez le câble d'alimentation en spirale dans le compartiment à câble.

Nettoyage

- 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.
- Veuillez noter** que l'interrupteur de sécurité (4) est actionné lorsque l'élément de commande est poussé dans le guidage.
 - Choisissez la température de friture appropriée en tenant compte de la nature des aliments que vous voulez friter. En règle générale, les produits alimentaires précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
 - Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
 - Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire friter. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
 - Vérifiez que la poignée du panier à friture est fermement installée.
 - Comprimez les extrémités des fils de fer à l'extrémité libre de la poignée.
 - Introduisez les angles dans les oeillets en fils de fer à l'intérieur du panier.
 - Le panier à friture ne doit être rempli au maximum qu'au 2/3. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture.
 - 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.

Utilisation

- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché (Les témoins lumineux sont éteints).
- Retirez le couvercle de la friteuse.

- DANGER:**
Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.

ATTENTION:

- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le laver.

Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage. Si est toutefois important d'attendre 1 à 2 heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.

Panier de friture

- Pour changer l'huile, retirez le bac de friture et déversez l'huile latéralement.
- Nettoyez le bac à graisse, le couvercle et les parois de l'appareil à l'aide d'un torchon humide et éventuellement de détergent. Ne plongez jamais ces pièces dans l'eau.
- Vous pouvez laver le panier à friture normalement à l'eau savonneuse.

Châssis

Nettoyer le châssis après l'utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

Remplacement du filtre de vapeurs d'odeurs et de graisse

Vous pouvez remplacer le filtre dans le couvercle.

- Désolidarisez le couvercle du filtre par en bas.
- Remplacez le filtre.
- Rémettez en place le recouvrement après le remplacement.

REMARQUE:

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

**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.

En cas de problèmes**L'appareil ne marche pas**

Remède:

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

Autres causes possibles:

Votre appareil est équipé d'un **interrupteur de sécurité** (4). Il évite la mise en marche intempestive du chauffage.

Remède:

Contrôlez le bon positionnement de l'élément de commande.

Protection anti-surchauffement

- Si vous mettez votre appareil par erreur en marche lorsqu'il ne contient pas d'huile ni matière grasse, la sécurité anti-surchauffe est automatiquement activée. L'appareil n'est alors plus prêt au fonctionnement. Débranchez le câble d'alimentation.
- N'actionnez le bouton poussoir „RESTART“ (5), sur la face arrière de l'appareil, qu'après refroidissement complet de l'appareil pour réutiliser la friteuse. À cet effet, utilisez un objet en bois ou en matière synthétique long d'au moins 4 cm.

Données techniques

Modèle: FR 3255

Alimentation: 230 V, 50 Hz

Consommation: 2000 W

Classe de protection: I

Quantité de remplissage: max. 3 Litres

Poids net: 2,45 kg

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

Sous réserve de modifications techniques.

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.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defectuoso.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defectuoso 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!

- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. **No** deje jugar a niños pequeños con ello.

Símbolos en este manual de instrucciones

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



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



ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

INDICACIÓN:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato



AVISO:

- ¡Nunca añada agua al aceite!
- En caso de sobrecalentamiento se pueden quemar los aceites y las grasas. ¡Tenga cuidado! ¡No olvide desconectar el aparato después del funcionamiento! Para ello, ponga primero el termostato en la posición mínima y a continuación retire la clavija.

Indicación de los elementos de manejo

- 1 Lámpara POWER (rojo)
- 2 Lámpara TEMP (verde)
- 3 Regulador para la temperatura
- 4 Interruptor de seguridad
- 5 Botón Restart
- 6 Casilla de cable
- 7 Recipiente para la grasa de freír
- 8 Carcasa
- 9 Cesta el 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. A parte el embalaje. A parte la tapadera de la freidora. En la freidora se encuentra la cesta de freír. Retire todos los objetos de la freidora.
2. Recomendamos limpiar la tapadera, la carcasa, el recipiente y la cesta de freír como indicado bajo **Limpieza**.
3. Extraiga por favor el cable de conexión de la casilla de cable.

Indicaciones para el uso

1. A parte 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.

- 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 derritienda y alcanzando el nivel de aceite, puede ajustar en el termostato la temperatura deseada.

;De ninguna manera coloque la grasa en la cesta de freír!

- 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.
- Por favor tenga en cuenta**, que se acciona el interruptor de seguridad (4), al haber empujado el elemento de control en la guía.
- Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
- Cuando esté el aceite o la grasa todavía caliente, no debe mover o desplazar la freidora.
- Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
- Tenga por favor atención que la empuñadura en la cesta de freír esté bien sujetada.
 - Apriete los extremos del hilo en el extremo libre de la empuñadura.
 - Guíe los ángulos en los ojetes de alambre en el interior de la cesta.
 - La cesta de freír sólo se debe llenar hasta 2/3 de su capacidad. No sobrellene la cesta de freír.
- 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.

Uso

- Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado (Las lámparas de control están apagadas).
- Aparte la tapadera de la freidora.
- Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo máximo 3 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max..

- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomaterra 230V, 50Hz. Se ilumina la lámpara de control roja. Girando el regulador de temperatura (3) ajuste la temperatura deseada.
- Se ilumina la lámpara de control verde. Al alcanzar la temperatura, se apagará la lámpara de control verde. Coloque con cuidado la cesta de freír con los ingredientes a freír en la grasa caliente.
- Durante el proceso de freír la lámpara de control verde se conectará y desconectará unas cuantas veces. Esto es normal y muestra que la temperatura se mantiene y está controlada de forma termostática. Despues del transcurso del tiempo de fritura (Los tiempos de fritura están indicados en el embalaje de los alimentos o en la receta), retire la cesta de freír.
- Deje que los trozos fritos goteen un poco el aceite.
- Para desconectar el aparato, ajuste el regulador de temperatura a la posición MIN y retire la clavija de la caja de enchufe. Enrolle el cable de la red en forma de espiral en la casilla de cable.

Limpieza

AVISO:

Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.

ATENCIÓN:

- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.
- Para su limpieza, en ningún caso sumerja el aparato bajo agua.

Espera con la limpieza hasta que la freidora esté completamente fría. De todas formas debería esperar de 1 a 2 horas después del uso, para evitar posibles quemaduras.

Recipiente para la grasa de freír

- Para cambiar el aceite, extraiga el recipiente para la grasa de freír y vierta el aceite por los lados.
- Limpie el recipiente para la grasa, la tapadera y la carcasa con un paño hume-decidio y si es necesario con un agente doméstico. Se ruega no sumergir los objetos en agua.
- La cesta de freír la puede lavar de forma habitual en un baño jabonoso.

Carcasa

Después del uso limpíe la carcasa con un paño levemente humedecido.

Recambio del filtro de absorción de grasa y de olor

Puede recambiar el filtro en la tapadera.

- Desencaja la tapa del filtro desde abajo.
- Recambie los filtros.
- Después del recambio monte de nuevo la cubierta.

INDICACIÓN:

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



Reparación de fallos

El aparato no tiene función

Remedio:

- Supervise la conexión a la red.
- Supervise la posición del termostato.

Otras posibles causas:

Si el aparato está equipado con un **interruptor de seguridad** (4).

Este evita la conexión no intencional de la calefacción.

Remedio:

Controle el ajuste correcto del elemento de control.

Protección de sobrecalentamiento

- En caso de que haya encendido por error su freidora, cuando no haya aceite o grasa en ella, se conectarán automáticamente la protección de sobrecalentamiento. El aparato no estará ahora disponible para el servicio. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Cuando se haya enfriado por completo el aparato, accione primero el botón „RESTART“ (5) que se encuentra en la parte posterior del elemento de control, de modo que pueda utilizar nuevamente la freidora. Para ello, utilice un objeto de plástico o de madera con un tamaño por lo mínimo de 4 cm.

Datos técnicos

Modelo:.....	FR 3255
Suministro de tensión:.....	230 V, 50 Hz
Consumo de energía:	2000 W
Clase de protección:	I
Cantidad de llenado:	máx. 3 Litros
Peso neto:	2,45 kg

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

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

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.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- 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!**

- Para proteger crianças ou pessoas débeis contra os perigos de aparelhos eléctricos, preste atenção a que este aparelho só seja utilizado sob vigilância. Este aparelho não é um brinquedo. **Não** deixe crianças brincar com ele.

Símbolos nestas Instruções de uso

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



AVISO:

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



ATENÇÃO:

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



INDICAÇÃO:

Realça sugestões e informações para si.

Indicações especiais de segurança para este aparelho



AVISO:

- Nunca junte água ao óleo!
- Óleos e gorduras podem arder com o sobreaquecimento. Tenha cuidado! Não esqueça de desligar o aparelho depois do funcionamento! Para tal coloque o termóstato na posição mais baixa e retire depois a ficha da tomada.

Descrição dos elementos

- 1 POWER luz (vermelha)
- 2 TEMP luz (verde)
- 3 Selector da temperatura
- 4 Interruptor de segurança
- 5 Botão de reactivamento
- 6 Compartimento do cabo
- 7 Recipiente do óleo de fritar
- 8 Caixa
- 9 Cesto

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. Retire a tampa da fritadeira. Dentro desta encontra-se o cesto de fritar. Retire todos os objectos de dentro da fritadeira.
2. Recomenda-se proceder à limpeza da tampa, da caixa, do recipiente e do cesto da forma descrita na rubrica **Limpeza**.
3. Retire por favor o cabo de ligação do compartimento do mesmo.

Instruções para a utilização

1. Retirar todos os restos dos fritos que ficarem 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.

- 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!

- 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.
- Atenda por favor a que** o interruptor de segurança (4) é accionado, quando o elemento de comando é enfiado na conduta.
- Selecionar a temperatura apropriada, tomando em consideração os alimentos que se querem fritar. Alimentos pré-fritos necessitam de temperaturas mais elevadas do que alimentos crus.
- Enquanto o óleo ou a gordura estiverem quentes, não se deverá movimentar a fritadeira.
- Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.
- Preste por favor atenção a que a pega do cesto da fritadeira esteja bem fixa.
 - Aperte uma contra a outra as pontas de arame na ponta livre da pega.
 - Introduza as partes angulares nos olhais de arame no interior do cesto.
 - O cesto da fritadeira só deve no máximo estar cheio a 2/3. Não encher o cesto em demasia.
- Os alimentos que estejam húmidos deverão ser enxugados antes.

ATENÇÃO:

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

Utilização

- Verificar se o aparelho se encontra desligado da corrente (As luzes de controlo estão apagadas).
- Remova a tampa da fritadeira.

- Retirar o cesto e deitar óleo ou gordura no recipiente (no máximo 3 l). O nível deverá ficar entre as marcações Min e Max.
- Introduza a ficha numa tomada com proteção de contactos de 230 voltes e 50 Hz. A luz vermelha de controle acende-se. Coloque o regulador de temperatura (3) por meio de rotação à temperatura desejada.
- A luz de controlo verde acende. Quando a temperatura seleccionada foi alcançada, a luz de controlo verde apaga-se. Coloque o cesto da fritadeira com os alimentos a fritar com cuidado na gordura quente.
- A lâmpada de controlo verde acende-se e apaga-se algumas vezes durante o fritar. Tal facto é normal e indica que a temperatura está sendo controlada pelo termostato e permanece constante. Depois de passado o período de tempo da fritura (os períodos de tempo da fritura encontram-se nas embalagens dos alimentos a fritar ou na receita), retire o cesto da fritadeira de dentro da gordura.
- Deixar escorrer o óleo.
- Para desligar o aparelho coloque por favor o regulador de temperatura em **MIN** e retire a fixa da tomada de corrente. Enrole em forma de espiral o cabo de alimentação no compartimento para o mesmo.

Limpeza

AVISO:

Antes de proceder à limpeza do aparelho, retirar sempre a ficha da tomada e esperar até que arrefeça.

ATENÇÃO:

- Não utilize escovas de arame, nem outros objectos semelhantes.
- Não use detergentes corrosivos nem abrasivos.
- Não imergir, de forma alguma, o aparelho em água para o lavar.

Antes de começar a limpeza, esperar até o aparelho arrefecer completamente. Contudo, após a utilização, deverá esperar-se 1 a 2 horas para se evitarem ferimentos.

Recipiente de fritura

- Para mudar o óleo, retire o recipiente de fritura e despeje o óleo lateralmente.
- Limpe o recipiente, a tampa e a caixa do aparelho com um pano húmido e, se necessário, com detergente. Não emergir por favor em água.
- O cesto de fritar pode ser lavado normalmente em água com detergente.

Caixa

Lime a caixa depois da utilização com um pano ligeiramente húmido.

Mudança do filtro de cheiro e de vapor de gordura

Pode mudar o filtro na tampa.

- Desencaixe por baixo a tampa do filtro.

- 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.



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.

Solução de problemas

O aparelho não funciona

Procedimento:

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

Outras causas possíveis:

O seu aparelho está equipado com um **interruptor de segurança** (4). Ele impede que o aquecimento se ligue involuntariamente.

Procedimento:

Examine se o elemento de comando está bem inserido.

Protecção contra sobreaquecimento

- Se por acaso ligar erradamente a fritadeira, sem que ela contenha óleo ou gordura, liga-se automaticamente a protecção de sobreaquecimento. Então o aparelho não poderá funcionar. Retire a ficha da tomada.
- Para usar de novo a fritadeira, accione o botão „RESTART“ (5) na parte de trás do elemento de comando, mas só depois de o aparelho ter arrefecido completamente. Utilize para tal um objecto de madeira ou de material sintético com pelo menos 4 cm de comprimento.

Características técnicas

Modelo:.....FR 3255

Alimentação da corrente:.....230 V, 50 Hz

Consumo de energia:.....2000 W

Categoria de protecção:.....I

Capacidade:.....max. 3 litros

Peso líquido:2,45 kg

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

Reserva-se o direito de alterações!

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. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- 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.



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

- Per proteggere i bambini o le persone con abilità ridotte dai pericoli delle apparecchiature elettriche, fate in modo che questo apparecchio venga impiegato solo sotto sorveglianza. Questo apparecchio non è un giocattolo. **Non** lasciate che i bambini piccoli lo usino per giocare.

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:



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



- Non aggiungere mai acqua all'olio!
- Olio e grassi possono bruciare se vengono surriscaldati. Fare attenzione! Non dimenticare di spegnere l'apparecchio dopo il funzionamento! Impostare il termostato sulla posizione più bassa ed estrarre la spina.

Elementi di comando

- 1 Spia POWER (rossa)
- 2 Spia TEMP (verde)
- 3 Termostato
- 4 Interruttore di sicurezza
- 5 Tasto riavvio
- 6 Vano per cavo
- 7 Contenitore grasso di friggitura
- 8 Custodia
- 9 Cesto di friggitura

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. Togliere il coperchio dalla friggitrice. Nella friggitrice c'è il cestello. Tirare fuori tutti gli oggetti dalla friggitrice.
2. Si consiglia di pulire bene il coperchio, la scatola, il contenitore e il cesto per la friggitura come descritto in **Pulizia**.
3. Estrarre il cavo dal vano.

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.

- 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!

- 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.
- Nota** che l'interruttore di sicurezza (4) è in azione non appena l'elemento di controllo viene condotto nella guida.
- 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.
- Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
- Quando friggete impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.
- Osservare che il manico sul cesto da frittura non sia montato.
 - Premere gli estremi del filo alle estremità libere dell'impugnatura.
 - Inserire gli angoli nel dispositivo di fissaggio all'interno del cesto.
 - Queto deve essere riempito al massimo di 2/3. Non riempire troppo il cesto.
- Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.



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

- Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento (Le spie di controllo sono spente).
- Togliere il coperchio dalla friggitrice.
- Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 3 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.

- Inserire la spina in una presa con contatto di terra da 230 V, 50 Hz. La spia di controllo rossa si illumina. Impostare il regolatore della temperatura (3) girandolo per ottenere la temperatura desiderata.
- La spia di controllo verde si illumina. Quando la temperatura impostata è raggiunta, si spegne la spia di controllo verde. Immergere cautamente il cesto con i cibi da friggere nel grasso bollente.
- La spia di controllo verde si accende e si spegne più volte durante la frittura. È normale ed è il segnale che la temperatura viene controllata e mantenuta mediante il termostato. A termine della frittura (i tempi per la durata della frittura si trovano scritti sull'imballaggio degli alimenti oppure sulla ricetta), estrarre il cesto della frittura.
- Fate sgocciolare l'olio dai cibi fritti.
- Per spegnere l'apparecchio, girare il regolatore della temperatura su MIN e togliere la spina dalla presa. Avvolgere il cavo nel vano formando una spirale.

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.



ATTENZIONE:

- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti forti o abrasivi.
- Non immergere assolutamente l'apparecchio nell'acqua per pulirlo.

Attendete finché la friggitrice sia completamente raffreddata prima di iniziare a pulirla. Dopo l'uso si dovrebbe attendere 1 - 2 ore per evitare ustioni.

Cesto per frittura

- Per cambiare l'olio, estrarre il cesto per la frittura e versare l'olio sul lato.
- Pulire il contenitore del grasso di friggitura, il coperchio e la custodia con un panno umido ed eventualmente con detergente per stoviglie. Non immergere in acqua.
- Pulire il cestello come abitualmente in acqua e detergente per stoviglie.

Custodia

Dopo l'uso pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito.

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

Si può cambiare il filtro nel coperchio.

- Bloccare il coperchio del filtro dall'ingù.
- 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.

**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.

Rimozione guasti**L'apparecchio non è in funzione***Rimedio:*

- Controllare il collegamento rete.
- Controllare la posizione del termostato.

Altre possibili cause:

L'apparecchio è equipaggiato di un **interruttore di sicurezza** (4). Evita un'eventuale messa in funzione non intenzionale del riscaldamento.

Rimedio:

Controllare se l'elemento di controllo è correttamente collocato.

Protezione contro il surriscaldamento

- Se dovete per sbaglio accendere la friggitrice senza che contenga olio o grasso, la protezione contro il surriscaldamento si accende automaticamente. In questo caso, non è più possibile usare l'apparecchio. Staccare quindi il connettore dalla relativa presa.
- Azionare il bottone „RESTART“ (5) solo dopo aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio, sul retro dell'elemento di comando, per usare nuovamente la friggitrice. Per fare ciò usare un oggetto di legno o plastica che sia lungo di almeno 4 cm.

Dati tecnici

Modello:.....	FR 3255
Alimentazione rete:	230 V, 50 Hz
Consumo di energia:.....	2000 W
Classe di protezione:.....	I
Capacità:.....	mass. 3 litri
Peso netto:	2,45 kg

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

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Generelle sikkerhetsanvisninger

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

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

Barn og skrøpelige personer

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

ADVARSEL!

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

- Pass på at apparatet kun brukes under oppsikt for å beskytte barn og skrøpelige personer mot fare for elektrisk støt. Apparatet er ikke et leketøy. **Ikke** la små barn leke med det.

Symbolet i denne bruksanvisningen

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

ADVARSEL:

Advarer mot helsefarer og viser mulig skaderisiko.

OBS:

Viser til mulige farer for apparatet eller andre gjenstander.

TIPS:

Utøver tips og informasjon for deg.

Spesielle sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

ADVARSEL:

- Tilsett aldri vann i oljen!
- Oljer og fett kan begynne å brenne ved overoppheeting. Vær forsiktig! Ikke glem å slå av apparatet etter bruk! Still først ned termostaten til laveste innstilling, og trekk deretter ut kontakten.

Oversikt over betjeningselementene

- 1 POWER lys (rødt)
- 2 TEMP lys (grønt)
- 3 Termostat
- 4 Sikkerhetsbryter
- 5 Restart-knapp
- 6 Ledningsrom
- 7 Frityrfettbeholder
- 8 Hus
- 9 Frityrkurv

Hensiktsmessig bruk

Dette apparatet er ment for frityrsteking av matvarer.

Det er utelukkende ment for dette formål og må bare brukes til dette. Det må kun brukes på den måten som er beskrevet i denne bruksanvisningen. Apparatet må ikke brukes kommersielt.

Enhver annen bruk gjelder som ikke hensiktsmessig, og kan føre til skader på apparatet og også på personer.

Clatronic International GmbH overtar ikke ansvar for skader som oppstår på grunn av ikke hensiktsmessig bruk.

NORSK

Ta apparatet i bruk

Før første gangs bruk

- Fjern emballasjen. Ta lokket av frityrgryten. I frityrgryten ligger frityrkurven. Ta alle gjenstander ut av frityrgryten.
- Vi anbefaler at du rengjør lokket, huset, beholderen og frityrkurven slik det er beskrevet under „Rengjøring“.
- Trekk tilkoblingsledningen ut av ledningsrommet.

Bruksveileddning

1. Rester som har blitt liggende igjen i oljen (f.eks. pommes frites-biter), bør fjernes regelmessig. Du må skifte olje etter at du har brukt frityrgryten flere ganger.

Bruk kvalitativt høyverdig frityrolje eller frityrfett til å fritere i.

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

Vi anbefaler bruk av flytende frityrolje.

⚠ ADVARSEL:

Vennligst vær oppmerksom på denne viktige henvisningen når du anvender fett!

Dersom du anvender fett, må fettet deles opp i små stykker. Still inn termostaten på en lav temperatur, og tilsett stykkene langsomt. Når fettet har smeltet og blitt til olje, kan termostaten stilles inn på ønsket temperatur.

Legg aldri fettet i frityrkurven!

- For å unngå innhold av akrylamid i matvarer med stivelse (poteter, korn) anbefales det at man ikke overskriver en temperatur på 170 °C (ev. 175 °C) under frittering. I tillegg er det viktig å holde fritteringstiden så kort som mulig og å prøve å oppnå en mest mulig gyllenbrun farge på det som fritteres.
- Vennligst vær oppmerksom på** at sikkerhetsbryteren (4) betjenes når kontollelementet ble dyttet forover.
- Velg egnet frityrtemperatur og ta da hensyn til hva du skal fritere. Som retningslinje gjelder: Forhåndsfriterete næringsmidler krever en høyere temperatur enn rå næringsmidler.
- Hvis oljen eller fettet fremdeles er varmt, må du ikke bære eller flytte på frityrgryten.
- Stryk av overflødig deig når du fritterer deigaktige næringsmidler, og legg bitene forsiktig ned i oljen.
- Forsikre deg om at håndtaket på frityrkurven er ordentlig festet.
 - Klem sammen trådendene på den frie enden av håndtaket.
 - For vinklene inn i trådringene innerst på kurven.
 - Frityrkurven må maksimalt fylles opp til 2/3. Frityrkurven må ikke overfylles.
- Fuktige næringsmidler må først gnis tørre med en klut.

⚠ OBS:

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

Bruk

- Forsikre deg om at apparatet er slått av og er koblet fra strømnettet (Kontrollampene er av).
- Ta lokket av frityrgryten.
- Ta ut frityrkurven og fyll olje eller fett i beholderen (maksimalt 3 l). Væskenvivået må ligge mellom minimums- og maksimumsmarkeringen.
- Stikk stopselet inn i en jordet kontakt, 230 V, 50 Hz. Den røde kontrollampen begynner å lyse. Still termostaten (3) til ønsket temperatur ved å vri på bryteren.
- Det grønne kontrolllyset lyser opp. Når innstilt temperatur er oppnådd, slukkes det grønne kontrolllyset. Senk frityrkurven med ingrediensene forsiktig ned i det varmet fettet.
- Den grønne kontrollampen slår seg av og på flere ganger mens fritteringen pågår. Dette er normalt og indikerer at temperaturen blir opprettholdt, og at den kontrolleres med termostat. Etter endt frityrtid (frityrtidene finner du på matvareinnpakningene eller i oppskriften) tas frityrkurven ut av frityrkokeren.
- La det drykke litt olje av næringsmidlene.
- For å slå av apparatet setter du termostaten på **MIN** og trekker stopselet ut av stikkontakten. Vikle opp ledningen i ledningsrommet.

Rengjøring**⚠ ADVARSEL:**

Trekk alltid stopselet ut før rengjøring og vent til apparatet er avkjølt.

⚠ OBS:

- Ikke bruk stålborste eller andre gjenstander som lager riper.
- Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som lager riper.
- Apparatet må aldri legges ned i vann for å rengjøres.

Vent til frityrgryten er fullstendig avkjølt før du begynner med rengjøringen. Du bør i alle fall vente 1–2 timer etter bruk for å unngå forbrenninger.

Frityrbeholder

- For å bytte oljen, trekker du ut frityrbeholderen og tømmer oljen ut fra siden.
- Rengjør frityrbeholderen, lokket og huset med en fuktig klut og ev. litt opp-vaskmiddel. Ikke legg delene ned i vann.
- Frityrkurven kan du vaske i vanlig oppvaskvann.

Hus

Rengjør huset med en fuktig klut etter bruk.

Skifte lukt- og fettfilteret

Filteret i lokket kan skiftes.

- Løsne filterdekselet nedenfra.
- Skift filter.
- Monter dekselet igjen etterpå.

⚠ TIPS:

Hvis disse filtrene er oppbrukt, kan du bruke et universalfilter, f.eks. fra kjøkkenviften, og skjære det til i riktig størrelse.

Feilsøking**Apparatet fungerer ikke****Råd:**

- Sjekk strømnettstilkoblingen.
- Sjekk termostatens posisjon.

Andre mulige årsaker:

Apparatet er utstyrt med en **sikkerhetsbryter** (4). Den forhindrer at oppvarmingen startes uforvarende.

Råd:

Kontroller at kontollelementet sitter riktig.

Overoppheatingsvern

- Hvis du skulle komme til å slå på frityrkokeren når det ikke er olje eller fett i den, kobles overoppheatingsbeskyttelsen inn automatisk. Da er ikke apparatet klart til bruk. Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- „RESTART“-knappen (5) bak på kontrolllementet må kun betjenes etter at apparatet er fullstendig avkjølt. Denne knappen starter frityrkokeren opp på ny. Til dette bruker du en plast- eller tregjenstand som er minst 4 cm lang.

Tekniske data

Modell:FR 3255

Spenningsforsyning:230 V, 50 Hz

Inngangsstrøm:2000 W

Beskyttelseskasse:I

Påfyllingsmengde:maks. 3 liter

Nettovekt:2,45 kg

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

Med forbehold om tekniske endringer!

NORSK

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.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

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

WARNING!

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

- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do not allow small children to play with it.

Symbols in these Instructions for Use

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

WARNING:

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

CAUTION:

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

NOTE: This highlights tips and information.

Special Safety Instructions for this Device

WARNING:

- Never add water to the oil!
- Oils and fats may burn when overheated. Please be careful! Do not forget to switch the device off after use! First turn the thermostat to the lowest position and then remove the mains plug.

Overview of the Components

- POWER lamp (red)
- TEMP lamp (green)
- Thermostat
- Safety switch
- Restart button
- Cable compartment
- Frying grease container
- Housing
- Frying basket

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

- Remove the packaging. Then take the lid off the deep fat fryer. In the deep fat fryer you will find a frying basket. Take all objects out of the fryer.
- It is highly recommended to clean the lid, casing, container and frying basket as described in **Cleaning**.
- Please pull the connecting cable out of the cable compartment.

Useful hints for use

- 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.
- 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.
- 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. **Please note** that the safety switch (4) is operated when the control element is inserted into the guide mechanism.
5. Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
6. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
7. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
8. Please ensure that the handle of the deep fat frying basket has been correctly attached.
 - Press the ends of the wire together at the free end of the handle.
 - Insert the brackets into wire hoops inside the basket.
 - The deep fat frying basket must not be more than 2/3 full. Do not overfill the frying basket.
9. 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.

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (The control lamps are off.).
2. Take the lid off the deep fryer.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 3 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.
4. Insert the plug into a 230 V, 50 Hz power socket. The red control lamp lights up. Set the desired temperature by turning the temperature control (3).
5. The green control lamp lights up. Once the set temperature has been reached the green control lamp goes off. Place the frying basket containing the items to be fried carefully into the hot fat.

6. The green control lamp switches on and off several times during frying. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained. Once the frying time is over (the frying times are to be found on the packaging of the food or in the recipe), please take out the frying basket.
7. Let the oil drip from the food being fried.
8. In order to switch off the machine, please turn the temperature regulator to MIN and remove the plug from the socket. Wind the mains lead up in the form of a spiral in the cable compartment.

Cleaning

WARNING:

Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.

CAUTION:

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- Under no circumstances should the device be immersed in water for cleaning.

Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning. Wait in any case for 1 to 2 hours after use before using again to avoid burns.

Deep frying fat container

- In order to change the oil, pull out the deep frying fat container and pour the oil out at the side.
- Clean the deep frying fat container, the lid and the housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Please do not immerse in water.
- The deep frying basket can be cleaned in the usual way in soapy water.

Housing

Clean the housing after use with a slightly damp cloth.

Changing the Odour and Fat Vapour Filter

The filter in the lid can be replaced.

- Unlatch the lid of the filter from the bottom.
- 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.

Troubleshooting

Device is not working

Troubleshooting:

- Check the mains connection.
- Check the position of the thermostat.

Other possible causes:

The device is fitted with a **safety switch** (4).
This prevents the heater being switched on accidentally.

Troubleshooting:

Check that the control element is correctly in place.

Overheating Protection

- If you should accidentally switch on your deep fat fryer when there is no oil or fat in it the overheating protection is automatically turned on. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer.
- Only after the device has been left to cool down completely should the „RESTART“ button (5) on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. For this you should use a plastic or wooden object that is the least 4 cm long.

Technical Data

Model:.....	FR 3255
Power supply:.....	230 V, 50 Hz
Power consumption:.....	2000 W
Protection class:.....	I
Filling quantity:	max. 3 Litre
Net weight:	2,45 kg

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

Subject to technical changes without prior notice!

ENGLISH



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, jakim zostało przewidziane 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 urządzenia należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączny 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!

- Aby zabezpieczyć dzieci i osoby niepełnosprawne przed zagrożeniami związanymi z użytkowaniem urządzeń elektrycznych, pamiętaj, aby zawsze zapewnić należyty nadzór. To urządzenie nie jest zabawką. **Nie pozwól dzieciom bawić się nim.**

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 ryzyka obrażeń.

⚠️ UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

ℹ️ WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Specjalne zasady bezpieczeństwa obsługi tego urządzenia

⚠️ OSTRZEŻENIE:

- Do oleju nigdy nie dolewaj wody!
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny/a! Nie zapomij wyłączyć urządzenia po zakończeniu pracy! W tym celu ustaw najpierw termostat w najniższej pozycji a następnie wyciągnij wtyczkę.

Przegląd elementów obsługi

- 1 Lampka POWER (czerwona)
- 2 Lampka TEMP (zielona)
- 3 Regulator temperatury
- 4 Wyłącznik bezpieczeństwa
- 5 Przycisk Restart
- 6 Schowek na kabel
- 7 Pojemnik na tłuszcze do frytkownicy
- 8 Obudowa
- 9 Kosz frytkownicy

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 użytkowaniem urządzenia niezgodnym z przeznaczeniem.

JEZYK POLSKI

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. Proszę zdjąć pokrywę z frytkownicy. We frytkownicy znajduje się kosz na frytki. Proszę wyjąć z frytkownicy wszystkie przedmioty.
2. Zalecamy oczyszczenie pokrywy, obudowy, pojemnika i kosza frytkownicy, tak jak opisano to w punkcie **Czyszczenie**.
3. Wyciągnij kabel sieciowy ze schowka.

Uwagi dotyczące eksploatacji

- 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 tłuszczy do głębokiego smażenia.
 - 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 tłuszczy stałego!

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

W żadnym wypadku proszę nie kłaść tłuszczy do koszyka frytownicy!

- 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 najwyższej do koloru złoto-złotego.
- Proszę pamiętać,** że wyłącznik bezpieczeństwa (4) uruchamiany jest po wsunięciu elementu sterującego do prowadnicy.
- Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasad, że produkty które były już wcześniej smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
- Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwać frytownicy.
- Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
- Pamiętaj, że uchwyt na koszu frytownicy nie został zamocowany.
 - Proszę zaciśnąć razem druciane końcówki na wolnym końcu uchwytu.
 - Proszę wprowadzić kątowniki do drucianych uszek wewnętrznych koszyka.
 - Kosz frytownicy może być napełniony maksymalnie w 2/3. Proszę nie przepełniać kosza frytownicy.
- 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 najnielkorzystniejszym razie olej może się przelać.

Użytkowanie

- Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci (Lampki kontrolne są zgaszone).
- Proszę zdjąć pokrywę z frytkownicy.
- Proszę wyjąć kosz frytkownicy i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 3 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.
- Proszę włożyć wtyczkę do kontaktu z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz. Zapali się czerwona lampka kontrolna. Obracając regulator temperatury (3) ustaw pożdaną temperaturę.
- Zapala się zielona lampka kontrolna. Po osiągnięciu ustalonej temperatury zielona lampka kontrolna gaśnie. Zachowaj ostrożność, wkładając koszyk frytownicy wypełniony smażonym produktem.
- Zielona lampka kontrolna wielokrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę. Po upływie czasu smażenia (czas smażenia jest podany na opakowaniu produktu spożywczego lub w recepturze) wyjmij koszyk frytownicy.
- Pozwolić na obcieknięcie oleju ze smażonego produktu.
- W celu wyłączenia urządzenia regulator temperatury proszę ustawić na MIN i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Ulóż zwinięty spiralnie kabel sieciowy w schowku.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.

UWAGA:

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.
- W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia.

przed rozpoczęciem czyszczenia zaczekać, aż frytownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.

Zbiornik tłuszczy

- Aby wymienić olej, wyciągnij zbiornik tłuszczy i wylej olej z boku.
- Oczyścić wewnętrzny pojemnik na tłuszcz, pokrywę i obudowę za pomocą wilgotnej ściereczki i w razie potrzeby płynu do zmywania. Nie zanurzać w wodzie.
- Koszyk do smażenia można zmywać w sposób tradycyjny.

Obudowa

Po użyciu oczyść obudowę lekko zwilżoną ściereczką.

Wymiana filtra do zapachów i do oparów tłuszczu

Filtr w pokrywce mogą Państwo wymieniać.

- Wyciągnij pokrywkę filtra od dołu.
- 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.

Usuwanie zakłóceń

Urządzenie nie funkcjonuje

Środek zaradczy:

- Proszę sprawdzić połączenie do sieci.
- Proszę sprawdzić pozycję termostatu.

Inne możliwe przyczyny:

Urządzenie to zaopatrzone jest w **wyłącznik bezpieczeństwa** (4).

Uniemożliwia on niezamierzone włączenie ogrzewania.

Środek zaradczy:

Proszę sprawdzić właściwe położenie elementu sterującego.

Ochrona przed przegrzaniem

- Jeżeli frytownica zostanie omylkowo włączona bez oleju lub tłuszczu, automatycznie zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do użytku. Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- By frytkownicę użyć ponownie, proszę uruchomić przycisk „RESTART” (5) z tyłu elementu sterującego dopiero po zupełnym ochłodzeniu urządzenia. W tym celu użyj przedmiotu z tworzywa lub drewna o długości co najmniej 4 cm.

Dane techniczne

Model:.....FR 3255

Napięcie zasilające:230 V, 50 Hz

Pobór mocy:2000 W

Stopień ochrony:I

Wielkość napełnienia:maks. 3 l

Masa netto:2,45 kg

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

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

JEZYK POLSKI

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



Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

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

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

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

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

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

Všeobecné bezpečnostní pokyny

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

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

Děti a slabé osoby

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



VÝSTRAHA!

Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií.

Hrozí nebezpečí udusení!

- Za účelem ochrany dětí a slabých osob před nebezpečím elektrických přístrojů dbejte na to, aby byl tento přístroj používán pouze pod dohledem. Tento přístroj není hráčka. **Zabraňte** tomu, aby si s ním hrály malé děti.

Symbole v tomto návodu k obsluze

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



VÝSTRAHA:

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



POZOR:

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

■ UPOZORNĚNÍ: Upozorňuje Vás na tipy a informace.

Zvláštní bezpečnostní upozornění pro tento přístroj



VÝSTRAHA:

- Do oleje nikdy nepřilévejte vodu!
- Oleje a tuky mohou v případě přehřátí začít hořet. Buďte opatrní! Po použití nezapomeňte přístroj vypnout! Nejdříve proto postavte termostat na nejnižší místo a poté vytáhněte zástrčku

Přehled ovládacích prvků

- 1 Kontrolka POWER (červené)
- 2 Kontrolka TEMP (zelené)
- 3 Regulátor teploty
- 4 Bezpečnostní spínač
- 5 Tlačítko Restart
- 6 Příhrádka pro kabel
- 7 Nádoba pro fritovací tuk
- 8 Vnější kryt
- 9 Fritovací koš

Použití odpovídající určení

Tento přístroj slouží k fritování potravin.

Je určen výhradně pro tento účel a smí být používán rovněž pouze pro tento účel. Smí být používán jen způsobem popsaným v tomto návodu k použití. Tento přístroj nesmíte používat pro průmyslové účely.

Každé jiné použití se pokládá za použití neodpovídající určení a může vést k poškození věcí či dokonce k poranění osob.

Clatronic International GmbH neruší za škody vzniklé použitím, jež neodpovídá určení, pro které je přístroj určen.

Uvedení do provozu

Před prvním uvedením do provozu

1. Přístroj vybalte. Z frittezy sejměte víko. Ve fritteze se nachází fritovací koš. Z frittezy vyjměte všechny předměty.
2. Doporučujeme čistit víko, těleso, nádobu a fritovací koš tak, jak je popsáno v oddíle Čištění.
3. Vytáhněte připojovací kabel z příhrádky pro kabel.

Pokyny pro používání

1. Pravidelně odstraňujte zbytky fritované suroviny, které zůstaly v oleji (např. kousky pomfritů). Po častém používání je třeba vyměnit olej.
K fritování používejte jen kvalitní fritovací oleje nebo fritovací tuky.
2. Musí být možné zahřát oleje a tuky na vysokou teplotu. Nepoužívejte margarín, olivový olej nebo máslo. Tyto tuky nejsou totiž k fritování vhodné, protože už při nižších teplotách se mohou přepalovat.

ČESKY

Doporučujeme používat tekutý fritovací olej.

⚠ VÝSTRAHA:

V případě, že budete chtít používat tuky, věnujte prosím pozornost tomuto důležitému upozornění!

Pokud budete používat tuk, nakrájejte ho na malé kousky. Nastavte termostat na nejnižší teplotu a pomalou kousky přidávejte. Akmile se tuk roztaží a bude z něho olej, můžete na termostatu nastavit požadovanou teplotu.

V žádném případě nevkládejte fritovací tuk na fritovacího koše!

3. Ke snížení obsahu akrylamidu v potravinách obsahujících škrob (brambory, obiloviny) se doporučuje, aby teplota při fritování neklesla pod 170° C (ev. 175° C). Dále platí, aby doba fritování byla co možná nejkratší a surovina aby byla fritována maximálně do zlatova.
4. **Chtěli bychom Vás upozornit** na to, že bezpečnostní spínač (4) se spustí poté, co byl řídící prvek posunut do vedení.
5. Zvolte vhodnou fritovací teplotu a zohledněte při tom povahu fritované suroviny. Jako návod platí: Předsmažené potraviny vyžadují vyšší teplotu než potraviny v surovém stavu.
6. Jestliže je olej nebo tuk ještě horký, pak nesmíte fritézou přenášet nebo s ním pohybovat.
7. Při fritování potravin z těsta setřete přebytečné těsto a kousky vkládejte opatrně do oleje.
8. Dávejte pozor na to, aby rukojet byla správně upevněna na fritovacím koši.
 - Vzájemně stiskněte konce drátu na volném konci držadla.
 - Vede úhyly do oček drátu uvnitř koše.
 - Fritovací koš smí být naplněn maximálně do 2/3. Neprepříhujte fritovací koš.
9. Vlhké potraviny nejprve otřete do sucha pomocí hadříku.

⚠ POZOR:

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

Používání

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý (Kontrolní svítítky nesvítí).
2. Odejměte víko z fritézy.
3. Vyjměte fritovací koš a do nádoby nalijte, resp. vložte olej nebo tuk (maximálně 3 litru). Hladina tuku se musí nacházet mezi ryskami MIN a MAX.
4. Zastraťte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz. Červená kontrolní svítílna se rozsvítí. Otáčením regulátoru teploty (3) nastavte požadovanou teplotu.
5. Zelená kontrolka se rozsvítí. Pokud bylo dosaženo nastavené teploty, zelená kontrolka zhasne. Opatrně vložte fritovací koš s fritovanými surovinami do horkého tuku.
6. Zelená kontrolní svítílna se během fritování několikrát rozsvítí a opět zhasne. To je normální a indikuje to, že teplota je kontrolovaná termostatem, který její hodnotu konstantně

udržuje. Po uplynutí doby fritování (doba fritování je uvedena na obalech potravin či v receptech) vyjměte fritovací koš.

7. Nechte olej odkapat z fritované suroviny.
8. Chcete-li přístroj vypnout, nastavte regulátor teploty do polohy **MIN** a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Naviňte síťový kabel spirálovitě do příhrádky pro kabel.

Čištění

⚠ VÝSTRAHA:

Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a výčejte, až přístroj vychladne.

⚠ POZOR:

- Nepoužívejte žádné drátěné kartáče nebo jiné drsné předměty.
- Nepoužívejte žádné agresivní nebo drsné čistící prostředky.
- V žádném případě přístroj neponořujte do vody.

Výčejte, až fritéza zcela vychladne a teprve potom začněte s čištěním. Po použití byste ale měli před další manipulací v každém případě výčkat minimálně 1-2 hodiny, abyste se vyvarovali možného popálení.

Fritovací nádoba

- Pro výměnu oleje vytáhněte fritovací nádobu a postraně vylijte olej.
- Odčistěte fritovací nádobu, víko a vnější kryt vlhkým hadříkem, popřípadě použijte prostředek na mytí nádobí. Neponořujte nádobu do vody.
- Fritovací koš můžete mýt obvyklým způsobem ve vodní lánici s přisadou prostředku na mytí nádobí.

Těleso přístroje

Podle potřeby vycistěte těleso po použití lehce navlhčeným hadříkem.

Výměna pachového a takového filtru

Filtr, který se nachází ve víčku můžete vyměnit.

- Vysuňte víko filtru zespodu.
- Vyměňte filtr.
- Po provedení výměny opět kryt namontujte.

⚠ UPOZORNĚNÍ:

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

Odstraňování poruch

Přístroj není funkční

Náprava:

- Zkontrolujte síťovou připojku.
- Zkontrolujte polohu termostatu.

Další možné příčiny:

Váš přístroj je opatřen **bezpečnostním spináčem** (4).

Zabraňuje samovolnému zapojení topení.

Náprava:

Zkontrolujte řádné posazení řídícího prvku.

Ochrana před přehřátím

- Pokud jste fritézu omylem zapnuli v okamžiku, kdy v ní není žádny olej, resp. tuk, automaticky se aktivuje funkce ochrany před přehřátím. Přístroj pak už není funkční. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Teprve poté, co přístroj zcela vychladne, stiskněte ovládací knoflík „RESTART“ (5), na zadní straně řídícího prvku, abyste mohli fritézu opět používat. K tomuto účelu použijte umělohmotný nebo dřevěný předmět dlouhý minimálně 4 cm.

Technické údaje

Model: FR 3255

Pokrytí napětí: 230 V, 50 Hz

Příkon: 2000 W

Třída ochrany: I

Objem náplně: max. 3 litr

Čistá hmotnost: 2,45 kg

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

Vyhrazujeme si technické změny!



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

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

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

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

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

ČESKY

Általános biztonsági rendszabályok

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

- Kizárolag személyi cérla 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 nedvességnak (semmi esetben se márta 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 minden húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül!** Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelben sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzemebe!
- 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.)!

⚠ FIGYELMEZETÉS!

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

- Annak érdekében, hogy a gyermekeket és legyengült személyeket védi az elektromos áramütés veszélyétől, vegye figyelembe, hogy a készüléket csak felügyelet mellett szabad használni. A készülék nem játék. **Ne engedje, hogy kisgyermekek játszanak vele.**

A használati útmutatóban található szimbólumok

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

⚠ FIGYELMEZETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámútat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ VIGYÁZAT:

Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

ℹ TÁJÉKOZTATÁS:

Tippeket és információkat emel ki.

Különleges biztonsági tudnivalók a készülékhez

⚠ FIGYELMEZETÉS:

- Soha ne adjon vizet az olajhoz!
- Az olaj és a zsírok túlhevüléskor éghetnek. Legyen elővigyázatos! Ne felejtse el a készüléket üzemelés után kikapcsolni! Először állítsa a hőszabályzót a legkisebb fokozatra és utána húzza ki a csatlakozót.

A kezelőelemek áttekintése

- 1 POWER lámpa (piros)
- 2 TEMP lámpa (zöld)
- 3 Hőfokszabályzó
- 4 Biztonsági kapcsoló
- 5 Újraindító gomb (Restart)
- 6 Kábelfiók
- 7 Sütőzsíradék-tartály
- 8 Burkolat
- 9 Sütőkosár

Rendeltetésszerű használat

A készülék élelmiszerök sütésére szolgál.

Kizárolag erre a célra készült és csak erre szabad felhasználni. Csatlakozási szerinti módon szabad használni. A készüléket nem szabad kereskedelmi célokra használni.

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

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

Üzembehelyezés

Az első használatvétel előtt

1. Távolítsa el a csomagolóanyagot! Vegye le a fritőről a fedőt! A fritőben van a sütőkosár. Vegyen ki minden tárgyat a fritőből!
2. A fedőt, a burkolatot, a tartályt és a sütőkosarat ajánlatos megtisztítani, ahogyan a **Tisztítás** címszó alatt le van írva.
3. Húzza ki a csatlakozókábelt a kábelfiókból!

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 olajak magas hőfokrahevíthatók legyenek. Ne használjon margarint, olivaolajat vagy vajat! Ezek a zsírádékok megalkalmasak frittozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdhetnek.

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 hőszabályzót alacsony hőmérsékletre és lassan adjon hozzá a darabokat. Ha a zsír elolvadt és elérte az olajszintet, a hőszabályzon be lehet állítani a kívánt héfokot.

Semmi esetre se tegye a zsírt a sütőkosárba!

- 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 sűtendő élelmiszeret maximum aranyárgára szabad sütni.
 - Kérjük vegye figyelembe**, hogy a biztonsági kapcsoló (4) akkor kerül működésbe, ha a vezérlőelemet a vezetésbe tolják.
 - Válassza meg a megfelelő fritirozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritirozzat élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszerknél.
 - Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőztetőmagot vagy más hőtőt vinni.
 - Tésztafélék fritirozása esetén húzza le a túlcordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
 - Ügyeljen rá, hogy a sütőkosáron a fül jól legyen rögzítve!
 - Nyomja össze a drótvégeket a nyél szabad végeinél.
 - Dugja be a sarkokat a kosár belsőjében lévő fülekbe.
 - A sütőkosarat legfeljebb 2/3-áig szabad csak megtölteni. Ne töltse túl a sütőkosarat.
 - A nedves élelmiszer előzőlően kendővel törölje szárazra!

VIGYÁZAT

Túlságosan vizes élelmiszerök (pl. erősen fagyaszott hasábjburgonya stb.) esetében erőteljes habképződés indul, ami miatt balszerencsés esetben az olaj ki is futhat.

Használat

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból (Az ellenőrző lámpák nem égnek).
 2. Vegye le a fritőzről a fedőt!
 3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltönök a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 3 lit.). A zsíradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.
 4. Dugja a csatlakozó dugaszt egy 230 V, 50 Hz-es földelt konnektorba! A piros ellenőrző lámpa kigyullad. A hőfokszabályozó (3) forgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet!

5. Felvilágít a zöld ellenőrző lámpa. Ha elérte a készülék a beállított hőmérsékletet, a zöld ellenőrzőlámpa kialszik. Lassan eresse be a sűtőkosarat a sűtnivaló élelmiszerrel együtt egy forró zsírba.
 6. A zöld ellenőrző lámpa a sütés alatt többször be- és kikapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termosztatikus ellenőrzés alatt áll, és azonos marad. A sütései idő lejárta után (a sütési időt az élelmiszer csomagolásán vagy a receptben találhatja meg) vegye ki a sűtőkosarat.
 7. Hagyja a fritirozott élelmiszerrel kissé lecsesegni az olajat.
 8. A készülék kikapcsolásához állítsa a hőmérsékletszabályozót **MIN**-ra, és húzza ki a dugasztható konnektorból! A hálózati kábelt spirálisan csévélje fel a kábelhűtőkban!

Tisztítás

! FIGYELEMZETTÉS

Tisztítás előtt minden hálózati csatlakozót le kell húzza.

△ VIGYÁZAT

- Ne használjon drótkefét vagy egyéb szúró eszközt!
 - Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószert!
 - Semmi esetben se márta a készüléket tisztítás céljából vízbe!

Várjon a tisztítás megkezdésével, míg a fritőz teljesen le nem hűlt. A használat után azonban mindenkor tanácsos 1-2 órát várni, nehogy a forró készülék égési sérülést okozzon.

Olaisütő tartály

- Az olaj cseréjéhez húzza ki az olajtartályt és öntse ki oldalt az olajat.
 - A sűtőzsiradék-tartályt, a fedeleit és a külső borítást nedves ruhával és eset-leg háztartási mosogatószerekkel tisztítsa! Ne műrthesse öket vízbe!
 - A sűtőkosarat a szokásos módon lehet elmosogni.

Burkolaft

A burkolatot használat után enyhén nedves ruhával törölje tisztára!

A szag- és zsírszűrő cseréje

A fedélben lévő szűrőt ki lehet cserélni.

- Pattints ki a lentről a filter fedelét.
 - Cserélje ki a szűrőt.
 - A csere után csavarozza vissza a fedelmet.

i TÁJÉKOZTATÁS

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

Zavarelhárítás

A készülék nem működik

Megoldás:

- Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.
- Ellenőrizze a termosztátok helyzetét.

További lehetséges okok:

Szerelje fel a készüléket **biztonsági csatlakozóval** (4). Ez megakadályozza a fűtés akaratlan bekapsolását.

Megoldás:

Ellenőrizze a vezérlőelem helyes beállítását.

Túlhevülés elleni védelem

- Ha tévedésből úgy indítaná el a fritőzt, hogy nincs benne olaj, ill. zsír, automatikusan bekapsol a túlhevülésgátló. Ilyenkor a készülék már nem működőképes. Húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- Csak a készülék teljes lehűlése után működtesse a vezérlőelem háttoldalán található „RESTART” gombot (5), ha a fritőzt újra használni szeretné. Ehhez legalább 4 cm hosszú műanyag- vagy fatárgyat használjon.



A „kuka“ piktogram jelentése

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

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adjon le azokat az elektromos készülékeket, 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 recyclinghez és a köregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

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

Műszaki adatok

Modell:.....	FR 3255
Feszültségellátás:	230 V, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	2000 W
Védelmi osztály:	I
Töltési mennyiség:	max. 3 liter
Nettó súly:	2,45 kg

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

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

HUNGARIAN

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантинным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться 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.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- 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 ниже следующие „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!**

- Чтобы защитить детей и других лиц, нуждающихся в уходе и присмотре, от поражения электротоком, следите за тем, чтобы прибор не включался без присмотра. Этот прибор – не игрушка. Не допускайте к нему детей.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ℹ ПРИМЕЧАНИЕ:

Дает советы и информацию.

Специальные указания по технике безопасности для этого прибора

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Ни в коем случае не наливайте в масло воду!
- Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны! Никогда не забывайте выключать прибор после окончания работы! Для этого сначала установите терmostат на наименьшую температуру, а затем вытащите вилку сети из розетки.

Обзор деталей прибора

- 1 Светоиндикатор POWER (красный)
- 2 Светоиндикатор TEMP (зеленый)
- 3 Регулятор температуры
- 4 Предохранительный выключатель
- 5 Кнопка „Restart“ (повторный старт)
- 6 Отsek для сетевого шнура
- 7 Фритюрная емкость для масла
- 8 Корпус
- 9 Фритюрная корзинка

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.

Компания Клатроник Интернейшенел ГмбХ /Clatronic International GmbH не несет ответственности за ущерб, нанесенный в результате использования не по назначению.

Подготовка к работе

Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Снимите крышку с фритюра. Во фритюре находится фритюрный короб. Выньте из фритюра все детали.

РУССКИЙ

- Рекомендуется очистить крышку, корпус, емкость фритюра и фритюрный короб как это описано в главе **Чистка**.
- Вытяните сетевой шнур из отсека.

Указания по эксплуатации

- Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную солому). После многоразового употребления необходимо заменить масло.
Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир.
- 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 терmostat на наименьшую температуру и медленно переложите кусочки жира во фритюр. Как только жир растопится и будет достигнут нужный уровень, переключите терmostat на нужную температуру.

Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб.

- Чтобы удержать образование акриламида в крахмалосодержащих продуктах питания (картофель, крупы) на минимуме при их поджаривании во фритюре не рекомендуется превышать температуру 170° С (доп. 175° С). Далее рекомендуется уменьшать время поджаривания до минимума и поджаривать максимально до золотистого цвета.
- Пожалуйста учтите**, что предохранительный выключатель (4) нажимается как только регулирующее устройство будет введено в направляющие.
- 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.
- Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
- Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.
- Проследите за тем, чтобы ручка была крепко прикреплена к фритюрному коробу.
 - Сожмите концы провода вместе на свободном конце ручки.

- Ведите уголки в проволочные петли внутри короба.
- Фритюрный короб разрешается наполнять максимум на 2/3. Не переполняйте фритюрную корзинку.
- Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.

ВНИМАНИЕ:

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

Порядок работы с прибором

- Убедитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен (Контрольные лампочки не светятся).
- Снимите крышку с фритюра.
- Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 3 л). Уровень масла должен находиться между метками „Min“ и „Max“.
- Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц. Загорается красная контрольная лампочка. Поверните регулятор температуры (3) в необходимое положение.
- Загорается зеленый светоиндикатор. Как только нужная температура будет достигнута, он потухнет. Осторожно опустите фритюрную корзинку с продуктами в горячий жир.
- Зеленая контрольная лампочка многократно включается и выключается во время работы фритюра. Это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается терmostatom. По окончании времени приготовления (время приготовления во фритюре вы найдете на упаковке продукта или в рецепте) вытащите фритюрную корзинку.
- Дайте маслу стечь с поджаренного продукта.
- Чтобы выключить фритюр, поверните регулятор температуры в положение **MIN** и выньте вилку из розетки. Уложите сетевой шнур в отсек, сматывая его спиралью.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остывает.

ВНИМАНИЕ:

- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.
- Ни в коем случае не погружайте электроприбор в воду.

Перед чисткой обязательно подождите пока фритюр полностью остывает. В любом случае, подождите после работы примерно 1-2 часа, чтобы избежать опасности получения ожогов.

Ёмкость для жаренья во фритюре

- Для замены масла выньте ёмкость для жаренья во фритюре и слейте масло, наклонив ёмкость вбок.
- Протрите ёмкость для масла, крышку и корпус влажной тряпкой спринклерением, в случае необходимости, домашних моющих средств. Воду не опускать!
- Фритюрную корзинку можно промыть, как обычно, в моющем растворе.

Корпус

По окончании работы протрите корпус слегка влажной тряпкой.

Смена дымового фильтра

Фильтр в крышке можно менять.

- Выньте снизу из паза крышку фильтра.
- Смените фильтр.
- После смены фильтра прикрутите кожух обратно.

■ ПРИМЕЧАНИЕ:

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

Устранение неисправностей

Прибор не функционирует

Помощь:

- Проверьте подключение к электросети.
- Проконтролируйте положение терmostата.

Другие возможные причины:

Изделие оснащено предохранительным **выключателем** (4).

Он преотвращает непредвиденное включение нагревательных элементов.

Помощь:

Проверьте правильную посадку регулирующего устройства.

Защита от перегрева

- Если фритюр будет случайно включен без масла/жира, то автоматически сработает защита от перегрева. После этого фритюр больше не включается. Выньте вилку из розетки.
- После того, как прибор полностью остынет, нажмите кнопку „RESTART“ (5), находящуюся на задней стороне регулирующего устройства, чтобы вернуть фритюр в исходное положение. Для этого воспользуйтесь предметом из пластмассы или из дерева длиной минимум 4 см.

Технические данные

Модель:	FR 3255
Электропитание:	230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность:	2000 ватт
Класс защиты:	I
Вместимость:	макс. 3 литров
Вес нетто:	2,45 кг

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

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

РУССКИЙ



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

Stimms Medien, Krefeld • 07/08