

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Istruzioni per l'uso  
Instrucciones de uso • Operating Instructions  
Instrukcja obsługi / Gwarancja • Használati utasítás  
Інструкція з експлуатації • Руководство пользователя  
دليل التشغيل



CE

Kaltzonen-Fritteuse

Koude zone friteuse • Friteuse parois froides • Friggitrice con zona Fredda • Freidora con zona Fría • Cool Zone Fryer • Frytownica ze strefami chłodnymi • Hidegzónás fritóz • Фритюрница з охолоджувальною зоною • Фритюрница с холодной зоной • مقلاة عميقة للمناطق الباردة

FR 3587

## Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia należy bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją starannie wraz z gwarancją i dowodem zakupu oraz w miarę możliwości pudełkiem i opakowaniem wewnętrznym. W przypadku przekazywania urządzenia osobom trzecim, przekazać także instrukcję obsługi.

- Wykorzystywać urządzenie jedynie do celów prywatnych i zgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Nie używać na wolnym powietrzu. Nie wystawiać urządzenia na działanie wysokiej temperatury, promieni słonecznych, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w cieczach) oraz unikać ostrych krawędzi. Nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękami. W przypadku zawilgocenia lub zamoczenia urządzenia natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Należy wyłączać urządzenie i zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka (chwytać za wtyczkę, nie przewód), jeśli urządzenie nie jest używane, zakładane są akcesoria, ma być ono czyszczone lub w przypadku usterek.
- **Nie** pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie i przewód sieciowy należy regularnie sprawdzać pod kątem oznak uszkodzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia zaprzestać używania urządzenia.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie, lecz oddać je do uprawnionego specjalisty. W celu uniknięcia zagrożeń uszkodzony przewód sieciowy może być wymieniany na równorzędny jedynie przez producenta, serwis naszej firmy lub osobę o podobnych kwalifikacjach.
- Stosować wyłącznie oryginalne akcesoria.
- Przestrzegać poniższych „Szczególnych wskazówek bezpieczeństwa”.

## Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Z uwagi na bezpieczeństwo dzieci nie pozostawiać w ich zasięgu żadnych elementów opakowania (plastikowe torby, karton, styropian itp.).

### **OSTRZEŻENIE!**

Należy uniemożliwić dzieciom zabawę folią. Niebezpieczeństwo **uduszenia!**

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub cechujące się brakiem doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że pozostają one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub ta poinstruowała je o użytkowaniu urządzenia.
- Dzieci powinny pozostawać pod nadzorem, tak by nie mogły bawić się urządzeniem.

## Symbole używane w niniejszej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa są specjalnie wyróżnione. Należy bezwzględnie ich przestrzegać, by uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

### **OSTRZEŻENIE:**

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

### **UWAGA:**

Wskazuje na możliwe zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

### **WSKAZÓWKA:**

Podkreśla porady i informacje dla użytkownika.

## Szczególne wskazówki bezpieczeństwa dotyczące tego urządzenia

### **OSTRZEŻENIE:**

- Nigdy nie dolewać do oleju wody!
- Nadmiernie rozgrzany olej lub tłuszcz może się zapalić. Zachować ostrożność! Pamiętać o wyłączaniu urządzenia po zakończeniu użytkowania! Najpierw ustawiać pokrętkę termostatu w najniższej pozycji, a następnie wyciągać wtyczkę z gniazdka.

## △ UWAGA: PRZEGRZANIE ELEMENTU GRZEWCZEGO

Pamiętać o poniższej wskazówce w przypadku stosowania we frytownicy tłuszczu w postaci stałej!

Tłuszcz musi rozpuszczać się powoli, tak by mógł opłynąć element grzewczy.

Zachodzi niebezpieczeństwo przegrzania, jeśli tłuszcz wkładany jest po raz pierwszy lub jest ponownie rozpuszczany i wybrano zbyt wysoką temperaturę!

### Pierwsze użycie tłuszczu

- Najpierw rozpuścić tłuszcz w osobnym naczyniu.

#### ⚠ OSTRZEŻENIE:

Nie rozgrzewać tłuszczu do temperatury powyżej 50°C, tak by uniknąć obrażeń podczas przelewania.

- Przełączyć rozpuszczony tłuszcz do zbiornika do frytowania.
- Po osiągnięciu wymaganego poziomu oleju można ustawić termostat na wybraną temperaturę.

### Ponowne podgrzewanie stężałego tłuszczu we frytownicy

Jeśli tłuszcz stężał we frytownicy, trudno jest stwierdzić, jaka jego ilość ma postać płynną poniżej w pobliżu elementu grzewczego.

- Powoli przekręcić pokrętkę termostatu aż do zapalenia kontrolki wskazującej podgrzewanie.

△ **Stop!** Nie przekręcać dalej! Element grzewczy powoli podgrzeje tłuszcz.

- Chwilę potem podgrzewanie się wyłączy.
- Ponownie włączyć podgrzewanie poprzez przekręcenie pokrętki termostatu.
- Powtarzać czynność aż do roztopienia tłuszczu.

- Nie używać urządzenia z wykorzystaniem zewnętrznego zegara sterującego lub zdalnego sterowania.

## Przegląd elementów obsługi

Kontrolka (czerwona)  
Regulator temperatury  
Włącznik bezpieczeństwa  
Przycisk Restart  
Schowek na przewód  
Pojemnik na tłuszcz do frytowania  
Obudowa  
Kosz do frytowania

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy do smażenia w głębokim tłuszczu (frytowania) produktów spożywczych.

Przeznaczone jest wyłącznie do tego celu i nie może być wykorzystywane w inny sposób. Z urządzenia można korzystać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi. Urządzenia nie wolno używać do celów komercyjnych.

Każde inne wykorzystanie traktowane jest jako niezgodne z przeznaczeniem, a jego skutkiem mogą być uszkodzenia mienia, a nawet obrażenia ciała.

Firma Clatronic International GmbH nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem.

## Uruchamianie

### Przed pierwszym uruchomieniem

1. Usunąć opakowanie. Zdjąć pokrywę frytownicy. W frytownicy znajduje się kosz do frytowania. Wyjąć wszystkie przedmioty z frytownicy.
2. Zaleca się oczyszczenie pokrywy, obudowy, zbiornika i kosza do frytowania zgodnie z instrukcjami rozdziału Czystczenie.
3. Wyciągnąć przewód połączeniowy ze schowka na przewód.

### Wskazówki dotyczące użytkowania

1. Regularnie usuwać resztki produktów z oleju (np. kawałki frytek). Po kilkukrotnym użyciu należy wymienić olej. Do frytowania należy stosować wysokogatunkowy olej lub tłuszcz do frytowania.
2. Tłuszcze i oleje muszą być przeznaczone do smażenia w wysokich temperaturach. Nie używać margaryny, oliwy z oliwek ani masła. Te rodzaje tłuszczów nie nadają się do frytowania, ponieważ już w niskich temperaturach emitują dym.  
Zaleca się stosowanie płynnego oleju do frytowania.

### OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Należy koniecznie regularnie wymieniać tłuszcz/olej.
- Nie stosować zmrożonych produktów!
- W przypadku zbyt wilgotnych produktów (np. zmrożonych frytek itp.) tworzy się duża ilość piany, skutkiem czego gorący tłuszcz/olej może się przelewać i wywoływać obrażenia.

3. W celu zmniejszenia zawartości akrylamidu w produktach spożywczych zawierających skrobię (ziemniaki, zboże) zaleca się, by podczas frytowania nie przekraczać temperatury 170°C (wzgl. 175°C). Ponadto czas frytowania powinien być możliwie jak najkrótszy, tak by produkty były smażone co najwyżej na kolor złocisty.
4. **Należy pamiętać**, że włącznik bezpieczeństwa uruchamia się, gdy element sterujący wsunięto do prowadnicy.
5. Wybrać odpowiednią temperaturę frytowania, zwracając uwagę na własności smażonych produktów. Obowiązuje zasada, że wstępnie frytowane produkty wymagają wyższej temperatury niż produkty surowe.
6. Jeśli olej lub tłuszcz są nadal gorące, nie wolno przemieszczać ani przemieszczać frytownicy.
7. W przypadku frytowania ciast i podobnych produktów usunąć resztki ciasta i ostrożnie włożyć pojedyncze kawałki do oleju.
8. Upewnić się, że prawidłowo zamocowany został uchwyt kosza do frytowania.
  - Zaciśnąć końcówki drutu na swobodnej końcówce uchwytu.
  - Wsunąć kątowniki do drucianych uszek we wnętrzu kosza.
  - Frytownicę wolno napełniać maks. do 2/3. Nie przepełniać kosza do frytowania.
9. Wilgotne produkty należy wytrzeć do sucha ściereczką.

### UWAGA:

W przypadku zbyt wilgotnych produktów (np. zmrożonych frytek itp.) tworzy się duża ilość piany, skutkiem czego w najgorszym przypadku może dojść do przelania oleju.

## Korzystanie z urządzenia

1. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
2. Zdjąć pokrywę frytownicy.
3. Wyjąć kosz do frytowania i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 3 l). Napełniać do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.
4. Włożyć wtyczkę do gniazda 230 V, 50 Hz z bolcem ochronnym. Ustawić wybraną temperaturę, przekręcając regulator temperatury.
5. Podczas podgrzewania pali się kontrolka, która gaśnie po osiągnięciu wybranej temperatury. Ostrożnie włożyć kosz do frytowania z produktami do rozgrzanego tłuszczu.
6. Podczas frytowania kontrolka wielokrotnie zapala się i gaśnie. Jest zjawisko normalne i wskazuje ono, że

temperatura jest kontrolowana i utrzymywana termosta-  
tycznie. Po upływie czasu frytowania (czasy frytowania  
opisano na opakowaniu danego produktu lub w przepi-  
sie) wyjąć kosz do frytowania.

7. Począć chwilę na ocieknięcie tłuszczu z produktu.
8. W celu wyłączenia urządzenia ustawić regulator tempe-  
ratury na **MIN** i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Zwinąć  
przewód spiralnie w schowku na przewód.

## Czyszczenie

### ⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać do schłodzenia urządzenia.

### ⚠ UWAGA:

- Nie używać szczotki drucianej ani innych ostrych przedmiotów.
- Nie używać ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Podczas czyszczenia w żadnym wypadku nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.

Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać do całkowitego schłodzenia frytownicy. W każdym przypadku należy odczekać około 1–2 godzin od chwili ostatniego użycia, by uniknąć oparzeń.

### Kosz do frytowania

- W celu wymiany oleju wyciągnąć pojemnik do frytowania i wylać olej na bok.
- Czyścić pojemnik do frytowania, pokrywę i obudowę z użyciem zwilżonej szmatki, a w razie konieczności płynu do mycia naczyń. Nie zanurzać w wodzie.
- Kosz do frytowania można umyć w zwykły sposób w zlewozmywaku.

### Obudowa

Po każdym użyciu umyć obudowę wilgotną szmatką.

### Wymiana filtra pochłaniającego zapachy i opary tłuszczu

Filtr w pokrywie można wymienić.

- Zdjąć i obrócić pokrywę frytownicy. W dolnej części pokrywy widoczny będzie filtr.
- Wyjąć filtr i zastąpić go nowym (ciemna strona do góry).
- Założyć z powrotem osłonę filtra na filtr, obrócić pokrywę frytownicy i ponownie wkręcić 6 śrub.

### 📌 WSKAZÓWKA:

W przypadku zużycia filtra, do odpowiedniego rozmiaru można dociąć filtr uniwersalny np. do okapów kuchennych.

## Usterki i sposoby ich usuwania

### Urządzenie nie działa.

#### Rozwiązanie:

- Sprawdzić połączenie sieciowe.
- Sprawdzić pozycję termostatu.

#### Inne możliwe przyczyny:

Urządzenie wyposażono we **włącznik bezpieczeństwa**. Zapobiega on przypadkowemu włączeniu podgrzewania.

#### Rozwiązanie:

Sprawdzić prawidłową pozycję elementu sterującego.

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

- Po omyłkowym włączeniu frytownicy, w której brak jest oleju lub tłuszczu, automatycznie aktywuje się zabezpieczenie przed przegrzaniem. W takim przypadku urządzenie nie daje się ponownie uruchomić. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- By możliwe było ponowne użycie frytownicy, poczekać do jej całkowitego schłodzenia i nacisnąć przycisk „RESTART” z tyłu elementu sterującego.

## Dane techniczne

Model: .....FR 3587

Napięcie zasilania: ..... 230 V~, 50 Hz

Pobór mocy: ..... 2000 W

Klasa ochrony: ..... I

Pojemność: ..... maks. 3 litry

Masa netto: ..... 2,45 kg

Zmiany techniczne zastrzeżone!

## Deklaracja zgodności

Firma Clatronic International GmbH deklaruje niniejszym, że urządzenie FR 3587 jest zgodne z podstawowymi wymogami europejskiej dyrektywy w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej (2004/108/WE) oraz dyrektywy niskonapięciowej (2006/95/WE).

## OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

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

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

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa. Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne,

chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

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

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

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

Dystrybutor:

CTC Clatronic Sp. z o.o.

ul. Opolska 1a Karczów

49-120 Dąbrowa



### **Znaczenie symbolu „kosz na śmieci”**

Należy chronić środowisko — urządzenia elektryczne nie mogą być wyrzucane z odpadami domowymi.

W celu zutilizowania urządzeń elektrycznych należy skorzystać z odpowiednich punktów prowadzących ich zbiórkę, gdzie można zostawić niepotrzebne już urządzenia.

W ten sposób pomaga się zapobiegać potencjalnym skutkom nieprawidłowej utylizacji dla środowiska i zdrowia ludzi.

Jest to także wkład w recykling i inne formy ponownego wykorzystania urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje o miejscach, w których można zutilizować urządzenia, można znaleźć w danej gminie lub u przedstawicieli administracji lokalnej.