

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebbruksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • Használati utasítás/Garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия



DOPPEL-FRITEUSE

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

FR 3195

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	6
Garantie.....	Seite	6

NEDERLANDS

Inhoud

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

FRANÇAIS

Sommaire

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

ESPAÑOL

Índice

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

PORTUGUÊS

Índice

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

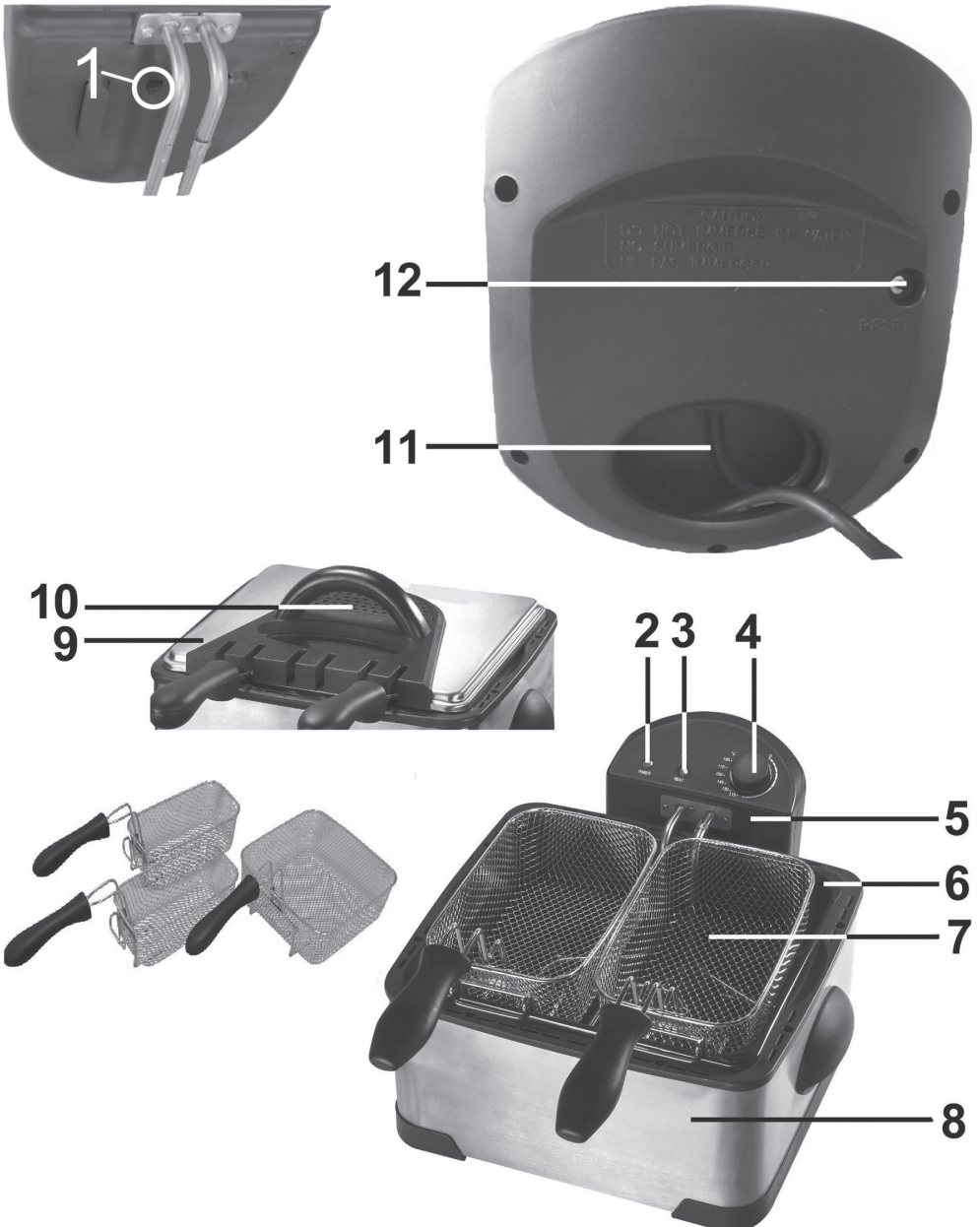
ITALIANO

Indice

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

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 Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- 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.

Achtung! 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:

WARNUNG:

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

ACHTUNG:

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

 **HINWEIS:** Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

WARNUNG:

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

Übersicht der Bedienelemente

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

Einleitung

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

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

Elektrischer Anschluss

Anschlusswert

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

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

⚠ ACHTUNG: ÜBERLASTUNG

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

Inbetriebnahme**Vor der ersten Inbetriebnahme**

1. Entfernen Sie die Verpackung. Nehmen Sie die Deckel von der Fritteuse ab. In der Fritteuse befinden sich die Frittierkörbe (7). Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse.
2. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel (9), das Gehäuse (8), den Behälter (6) und die Frittierkörbe (7), wie unter **Reinigung** beschrieben, zu säubern.
3. Schieben Sie ggf. das Steuerelement (5) in die Führung, so dass es fest sitzt. Ziehen Sie bitte das Anschlusskabel aus dem Kabelfach (11).

Hinweise für die Benutzung

1. Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurück gebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes Frites). Nach 8-10maligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett.
2. Fette und Öle müssen hochechitzbar 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!

Sollte Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke. Stellen Sie den Thermostaten 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 die Frittierkörbe!

3. Zur Verminderung des Acrylamid-Gehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln (Kartoffeln, Getreide) wird empfohlen, beim Frittieren eine Temperatur von 170 °C (evtl. 175 °C) nicht zu überschreiten. Des Weiteren gilt, die Frittierzeit möglichst kurz zu halten und das Frittiergut maximal goldgelb zu frittieren.
4. **Bitte beachten Sie**, dass der Sicherheitsschalter (1) betätigt wird, wenn das Steuerelement in die Führung geschoben wurde.
5. Wählen Sie die geeignete Frittier Temperatur, und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
6. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
7. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
8. Achten Sie bitte darauf, dass der Griff/die Griffe am Frittierkorb/den Frittierkörbe richtig befestigt wurde(n).

- Drücken Sie die Drahtenden am freien Ende des Griffs zusammen.
- Führen Sie die Winkel in die Drahtösen im Inneren des Korbes.
- Der Frittierkorb darf max. zu 2/3 befüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht (max. Füllmenge von Pommes Frites 200g pro 1l Öl/Fett).

9. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.

⚠ WARNUNG:

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

Benutzung

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

Reinigung

1. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist.
2. 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.
3. Ziehen Sie das Steuerelement (5) nach oben heraus. Zum Wechseln des Öls, ziehen Sie den Frittierfettbehälter heraus und gießen Sie das Öl seitlich aus.
4. Bitte tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser ein.

5. Reinigen Sie den Frittierfettbehälter, den Deckel und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushaltsspülmittel. Tauchen Sie den Deckel nicht in Wasser ein.
6. Die Frittierkörbe können Sie in gewohnter Weise im Spülbad reinigen.
7. Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen, damit die Fritteuse keinen Schaden nimmt!
8. Setzen Sie die Fritteuse wieder zusammen, schieben Sie das Steuerelement (5) wieder in die Führung.

Wechsel des Geruchs- und Fettdunstfilters

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

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

i HINWEIS:

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

Störungsbehebung

Gerät ist ohne Funktion.

Abhilfe:

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

Weitere mögliche Ursachen:

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

Abhilfe:

Kontrollieren Sie den richtigen Sitz des Steuerelements.

Überhitzungsschutz

- Sollten Sie irrtümlich Ihre Fritteuse anschalten, wenn sich kein Öl bzw. Fett darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet. Das Gerät ist dann nicht mehr funktionsbereit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Betätigen Sie erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes den „RESET“ Knopf (12), an der Rückseite des Steuerelements, um die Fritteuse erneut zu benutzen. Benutzen Sie dazu eine spitzen Gegenstand.

Technische Daten

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

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät FR 3195 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 2006/95/EG) befindet.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbonn).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das **komplette** Gerät in der **Originalverpackung** zusammen mit dem Kassenbonn an Ihren Händler.

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf die gesetzlichen Ansprüche des Käufers und unterliegt dem geltenden Recht des Landes, in dem der Ersterwerb der Gerätes durch den Endkunden vom autorisierten Händler der Clatronic International GmbH erfolgte.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service Anschrift

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. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, nooit 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 of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

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

Let op! 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 gebrekkige 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.
- Meng nooit vetten en oliën, de frituur kan daardoor overlopen. Ook het mengen van verschillende oliën en vetsoorten is gevaarlijk!
- Wanneer het apparaat begint te branden, probeer dan in géén geval de vlammen met water te blussen. Sluit het deksel van het apparaat. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Beweeg het apparaat niet zolang het vet vloeibaar/heet is.
- Vul de mand/manden buiten de frituurpan om spatten te vermijden.
- Gebruik altijd de frituurmand/frituurmanden om de producten te frituren.

Overzicht van de bedieningselementen

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

Inleiding

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

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

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde

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

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

OPGELET: OVERBELASTING

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

Ingebruikname

Vóór de eerste ingebruikname

1. Verwijder de verpakking. Verwijder de deksels van de frituurpan. De frituurmanden (7) bevinden zich in de frituurpan. Verwijder alle voorwerpen uit de frituurpan.
2. Wij adviseren, het deksel (9), de behuizing (8), het frituurvet-reservoir (6) en de frituurmanden (7) te reinigen zoals onder **Reiniging** beschreven staat.
3. Schuif eventueel het stuurlement (5) in de geleiding zodat dit vast zit. Trek de aansluitkabel uit het kabelvak (11).

Gebruiksaanwijzingen

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

WAARSCHUWING:

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 frituurmanden!

3. Ter vermindering van het acrylamidegehalte in zetmeelhoudende levensmiddelen (aardappels, graan) wordt aanbevolen, een temperatuur van 170 °C (eventueel 175 °C) bij het frituren niet te overschrijden. Verder is het belangrijk de frituurtijd zo kort mogelijk te houden en het te frituren product maximaal goudgeel te bakken.
4. **Let op dat de veiligheidsschakelaar (1) bediend wordt wanneer het besturingselement in de geleiding werd geschoven.**
5. Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgoed. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
6. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen!
7. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
8. Let op dat de handgreep/-grepen correct aan de frituurmand(en) is/zijn bevestigd.
 - Druk de uiteinden van de draad aan het vrije uiteinde van de handgreep samen.

- Voer de hoeken in de draadogen aan de binnenzijde van de mand.
- De frituurmand mag maximaal 2/3 worden gevuld. Maak de frituurmand niet te vol (max. vulhoeveelheid friet: 200g per 1l olie/vet).

9. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.

WAARSCHUWING:

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

Bediening

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

Reiniging

1. Controleer of de stroomtoevoer ook werkelijk onderbroken is.
2. 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.
3. Trek het stuurlement (5) naar boven uit. Trek het frituurvet-reservoir eruit en giet de olie naar opzij weg om de olie te vervangen.
4. Dompel het apparaat niet onder water.
5. Reinig het frituurvetreservoir, het deksel en de behuizing met een vochtige doeken gebruik eventueel een beetje afwasmiddel. Dompel het deksel niet onder water.
6. De frituurmanden kunt u gewoon in een sopje reinigen.

7. Voorkom beschadiging van de frituse en gebruik geen schuurmiddelen of scherpe voorwerpen!
8. Zet de frituurpan weer in elkaar en schuif het sturelement (5) weer in de geleiding.

Vervagen van de geur- en vetfilter

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

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

i **OPMERKING:**

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

Verhelpen van storingen

Apparaat functioneert niet

Maatregel:

Controleer de netaansluiting.
Controleer de positie van de thermostaat.

Verdere mogelijke oorzaken:

Uw apparaat is uitgerust met een **veiligheidsschakelaar** (1). Hij voorkomt dat de verwarming abusievelijk wordt ingeschakeld.

Maatregel:

Controleer de correcte montage van het besturingselement.

Oververhittingsbeveiliging

- Indien u per ongeluk uw frituurpan inschakelt zonder dat zich olie of vet daarin bevindt, wordt automatisch de oververhittingsbeveiliging ingeschakeld. Het apparaat is dan niet meer operationeel. Trek in dat geval de steker uit de contactdoos.
- Laat de frituurpan eerst volledig afkoelen voordat u op de rode „RESET“-knop (12) aan de binnenzijde van het besturingselement drukt om de frituurpan opnieuw te gebruiken. Gebruik daarvoor een spits voorwerp.

Technische gegevens

Model:..... FR 3195
 Spanningstoevoer: 220-240 V, 50 Hz
 Opgenomen vermogen: 2000 W
 Beschermingsklasse: I
 Volume: max. 4,0 liter
 Nettogewicht:..... 4,1 kg

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

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het **complete** apparaat in de **originele verpakking** samen met de kassabon af bij uw handelaar.

Niet alleen defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.



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 (tirez sur la fiche, 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. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- 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.

Attention! 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.
- Ne mélangez jamais les graisses et les huiles. La friteuse pourrait mousser et déborder. Il est également dangereux de mélanger différentes sorte d'huiles et de graisses!
- Au cas où l'appareil prendrait feu, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle de l'appareil. Eteignez les flammes à l'aide d'un torchon humide.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque l'huile est liquide, c'est-à-dire chaude.
- Remplissez le(s) panier(s) en dehors de la friteuse pour éviter les éclaboussures.
- Utilisez toujours le(s) panier(s) pour frire.

Liste des différents éléments de commande

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

Instructions

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

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

Branchement électrique

Puissance électrique

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

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

⚠ ATTENTION: SURCHARGE

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

Mise en service**Avant la première utilisation**

1. Retirez l'emballage. Ôtez les couvercles de la friteuse. Les paniers à frire (7) se trouvent dans la friteuse. Enlevez tous les objets de la friteuse.
2. Nous vous recommandons de nettoyer le couvercle (9), le boîtier (6) et les paniers à friture (7) conformément à la description faite sous **nettoyage**.
3. En cas de besoin, poussez l'élément de commande (5) dans le guidage, de sorte qu'il s'emboîte bien. Sortez le câble d'alimentation de son compartiment (11).

Conseils d'utilisation

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

⚠ 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 la graisse en aucun cas dans les paniers à frire!

3. Afin de réduire la teneur en acrylamide des féculents (pommes de terre, céréales), il est conseillé de ne pas dépasser une température de friture de 170°C (éventuellement 175°C). De plus, le temps de friture doit être le plus court possible et les aliments doivent rester dans la friture jusqu'à avoir une couleur dorée, pas plus.
4. **Veillez noter** que l'interrupteur de sécurité (1) est actionné lorsque l'élément de commande est poussé dans le guidage.
5. Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaires pré-cuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
6. Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
7. Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.

8. Prière de veiller à ce que la / les poignée(s) ait / aient été bien fixée(s) sur le(s) panier(s) à frire.

- Comprimez les extrémités des fils de fer à l'extrémité libre de la poignée.
- Introduisez les angles dans les oeillets en fils de fer à l'intérieur du panier.
- Le panier à friture ne doit être rempli au maximum qu'au 2/3. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture (quantité maximum de remplissage de frites: 200g pour 1l d'huile/matière grasse).

9. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.

⚠ DANGER:

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

Utilisation

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

Nettoyage

1. Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas branché.
2. Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage. Il est toutefois important d'attendre 1 à 2 heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.
3. Retirez l'élément de commande (5) vers le haut. Pour remplacer l'huile, retirez le récipient de graisse de friture et déversez l'huile latéralement.
4. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

- Nettoyez le bac à graisse, le couvercle et les parois de l'appareil à l'aide d'un torchon humide et éventuellement de détergent. Ne pas plonger le couvercle dans de l'eau.
- Vous pouvez nettoyer les paniers à frire dans un bain de rinçage, comme d'habitude.
- Évitez d'utiliser des détergents abrasifs ou des objets coupants, afin d'éviter d'endommager votre appareil!
- Remontez la friteuse, poussez l'élément de commande (5) de nouveau dans le guidage.

Remplacement du filtre de vapeurs d'odeurs et de graisse

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

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

i REMARQUE:

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

En cas de problèmes

L'appareil ne marche pas

Remède:

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

Autres causes possibles:

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

Remède:

Contrôlez le bon positionnement de l'élément de commande.

Protection anti-surchauffement

- Si vous mettez votre appareil par erreur en marche lorsqu'il ne contient pas d'huile ni matière grasse, la sécurité anti-surchauffe est automatiquement activée. L'appareil n'est alors plus prêt au fonctionnement. Débranchez le câble d'alimentation.
- N'actionnez le bouton poussoir „RESET“ (12), sur la face arrière de l'appareil, qu'après refroidissement complet de l'appareil pour réutiliser la friteuse. Veuillez à cet effet utiliser un objet pointu.

Données techniques

Modèle:.....FR 3195

Alimentation: 220-240 V, 50 Hz

Consommation:2000 W

Classe de protection: I

Quantité de remplissage:max. 4,0 Litres

Poids net: 4,1 kg

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

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil **complet**, dans son **emballage d'origine**, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.



Signification du symbole „Elimination“

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

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

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

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

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

Indicaciones generales de seguridad

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

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija 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 que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

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

¡Atención! 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.
- Nunca mezcle grasas y aceites, la freidora podría formar mucha espuma. ¡También mezclar diferentes aceites y grasas entre sí es peligroso!
- Si el aparato prendiera fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapadera del aparato. Ahogue las llamas con un paño húmedo.
- No mueva el aparato, cuando la grasa esté líquida / caliente.
- Llene la cesta/las cestas fuera de la freidora para evitar salpicaduras.
- Para freír utilice siempre la cesta de freír/las cestas de freír.

Indicación de los elementos de manejo

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

Introducción

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

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

Conexión eléctrica

Consumo Nominal

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

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

ATENCIÓN: SOBRECARGA

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

Puesta en marcha

Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. Quite las tapaderas de la freidora. En la freidora se encuentran las cestas de freír (7). Retire todos los objetos de la freidora.
2. Le recomendamos limpiar la tapadera (9), la carcasa (8), el recipiente (6) y las cestas de freír (7), como indicado bajo **Limpieza**.
3. Dado el caso, empuje el elemento de control (5) en la guía, para que éste esté fijo. Extraiga por favor el cable de conexión de la casilla de cable (11).

Indicaciones para el uso

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

AVISO:

¡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 derritida y alcanzado el nivel de aceite, puede ajustar en el termostato la temperatura deseada.

¡En ningún caso vierta la grasa en las cestas de freír!

3. Para disminuir el contenido de acrilamido en alimentos con fécula (patatas, cereales) se recomienda, no sobrepasar al freír una temperatura de 170 °C (quizás 175 °C). Además se advierte de mantener el tiempo de freidura muy corto y de freír los alimentos solamente hasta que tengan un color amarillo dorado.
4. **Por favor tenga en cuenta**, que se acciona el interruptor de seguridad (1), al haber empujado el elemento de control en la guía.
5. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
6. Cuando esté el aceite o la grasa todavía caliente, no debe mover o desplazar la freidora.
7. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
8. Preste atención a que el mango/los mangos en la cesta de freír/las cestas de freír estén(n) fijado(s) correctamente.

- Apriete los extremos del hilo en el extremo libre de la empuñadura.
- Guíe los ángulos en los ojete de alambre en el interior de la cesta.
- La cesta de freír sólo se debe llenar hasta 2/3 de su capacidad. No sobrellene la cesta de freír (máxima cantidad de llenado de patatas fritas 200g por 1l aceite/grasa).

9. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.

AVISO:

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

Uso

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

Limpieza

1. Debe asegurarse, que la clavija esté retirada de la caja de enchufe.
2. Espere con la limpieza hasta que la freidora esté completamente fría. De todas formas debería esperar de 1 a 2 horas después del uso, para evitar posibles quemaduras.

3. Retire el elemento de control (5) hacia arriba. Para cambiar el aceite, retire el recipiente para la grasa de freír y vierta el aceite de modo lateral.
4. Por favor no sumerja el aparato en agua.
5. Limpie el recipiente para la grasa, la tapadera y la carcasa con un paño hume-decido y si es necesario con un agente doméstico. No sumerja la tapadera en agua.
6. Las cestas de freír se pueden limpiar en un baño jabonoso como de costumbre.
7. ¡Evite la utilización de detergentes agresivos u objetos agudos, para que la freidora no se estropee!
8. Monte de nuevo la freidora, empuje el elemento de control (5) de nuevo en la guía.

Recambio del filtro de absorción de grasa y de olor

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

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

¡ INDICACIÓN:

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

Reparación de fallos

El aparato no tiene función

Remedio:

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

Otras posibles causas:

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

Remedio:

Controle el ajuste correcto del elemento de control.

Protección de sobrecalentamiento

- En caso de que haya encendido por error su freidora, cuando no haya aceite o grasa en ella, se conectará automáticamente la protección de sobrecalentamiento. El aparato no estará ahora disponible para el servicio. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Cuando se haya enfriado por completo el aparato, accione primero el botón „RESET“ (12) que se encuentra en la parte posterior del elemento de control, de modo que pueda utilizar nuevamente la freidora. Para ello, utilice un objeto apuntado.

Datos técnicos

Modelo:..... FR 3195
 Suministro de tensión:..... 220-240 V, 50 Hz
 Consumo de energía: 2000 W
 Clase de protección: I
 Cantidad de llenado:.....máx. 4,0 Litros
 Peso neto: 4,1 kg

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

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios, que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato **completo** en su **embalaje original** junto con la factura a su agente comerciante.

¡Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste, como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.



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. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- 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.

Atenção! 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.
- Não misturar nunca gordura sólida com óleos, pois a fritadeira poderá transbordar com espuma. Também é perigoso misturar várias qualidades de óleos e de gorduras sólidas!
- No caso de o aparelho começar a arder, não tente, de forma alguma, apagar o fogo com água. Feche a tampa do aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Não movimente o aparelho quando a gordura estiver líquida/quente.
- Encha os cestos fora da fritadeira para evitar respingos.
- Para fritar utilize sempre o(s) cesto(s) para fritar.

Descrição dos elementos

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

Introdução

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

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

Ligação à electricidade

Carga conectada

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

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

ATENÇÃO: SOBRECARGA

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

Funcionamento

Antes da primeira utilização

1. Remova o material de embalagem. Retire a tampa da fritadeira. Na fritadeira encontram-se os cestos para fritar (7). Retire os objectos de dentro da fritadeira.
2. Aconselhamos a limpeza da tampa (9), da caixa (8), do recipiente (6) e dos cestos de fritura (7), como descrito em **Limpeza**.
3. Empurre eventualmente o elemento de comando (5) para dentro da guia, de modo a que encaixe bem. Retire por favor o cabo de ligação do compartimento do mesmo (11).

Instruções para a utilização

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

AVISO:

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

Se quiser utilizar gordura, fragmente-a em pequenos pedaços. Coloque o termóstato 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 termóstato à temperatura desejada.

Não coloque em circunstância alguma a gordura dentro dos cestos para fritar!

3. Ao fritar recomenda-se de não exceder uma temperatura de 170 graus centígrados (eventualmente 175 graus centígrados) para diminuir o volume de acrílico nos alimentos amiláceos (batatas, cereais). Além disso deve-se reduzir o tempo de ao mínimo possível e fritar os alimentos ao máximo até estes atingirem uma cor dourada.
4. **Atenda por favor a que** o interruptor de segurança (1) é accionado, quando o elemento de comando é enfiado na conduta.
5. Seleccionar a temperatura apropriada, tomando em consideração os alimentos que se querem fritar. Alimentos pré-fritos necessitam de temperaturas mais elevadas do que alimentos crus.
6. Enquanto o óleo ou a gordura estiverem quentes, não se deverá movimentar a fritadeira.
7. Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.

8. Preste atenção a que a(s) pega(s) tenham sido bem fixa(s) no(s) cesto(s) para fritar.

- Aperte uma contra a outra as pontas de arame na ponta livre da pega.
- Introduza as partes angulares nos olhais de arame no interior do cesto.
- O cesto da fritadeira só deve no máximo estar cheio a 2/3. Não encher o cesto em demasia (o volume de enchimento máximo de batatas fritas por litro de óleo ou gordura é de 200g).

9. Os alimentos que estejam húmidos deverão ser enxugados antes.

AVISO:

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

Utilização

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

Limpeza

1. Verificar se a ficha foi retirada da tomada.
2. 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.

3. Retire o elemento de comando (5) puxando-o por cima. Para mudar de óleo, retire o recipiente contentor de óleo para fora e despeje lateralmente o óleo.
4. Não mergulhe o aparelho em água.
5. Limpe o recipiente, a tampa e a caixa do aparelho com um pano húmido e, senecessário, com detergente. Não imerja a tampa em água.
6. Pode lavar os cestos para fritar do modo do costume num banho de água com detergente.
7. Evite o emprego de produtos corrosivos ou de objectos aguçados, para que a fritadeira não sofra qualquer dano!
8. Volte a montar a fritadeira, empurre o elemento de comando (5) para dentro da guia.

Mudança do filtro de cheiro e de vapor de gordura

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

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

INDICAÇÃO:

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

Solução de problemas

O aparelho não funciona

Procedimento:

Examine a ligação à corrente.

Examine a posição do termostato.

Outras causas possíveis:

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

Procedimento:

Examine se o elemento de comando está bem inserido.

Protecção contra sobreaquecimento

- Se por acaso ligar erradamente a fritadeira, sem que ela contenha óleo ou gordura, liga-se automaticamente a protecção de sobreaquecimento. Então o aparelho não poderá funcionar. Retire a ficha da tomada.
- Para usar de novo a fritadeira, accione o botão „RESET“ (12) na parte de trás do elemento de comando, mas só depois de o aparelho ter arrefecido completamente. Utilize para tal um objecto ponteaçado.

Características técnicas

Modelo:.....FR 3195

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

Consumo de energia:.....2000 W

Categoria de protecção:..... I

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

Peso líquido:.....4,1 kg

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

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho **completo**, juntamente com o talão de compra, na **loja** onde o mesmo foi comprado.

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem, nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.



Significado do símbolo „contentor do lixo“

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

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

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

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

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

Norme di sicurezza generali

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

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) affinché 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. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- 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.
- Attenzione!** 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:

AVVISO:

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

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indicazioni di avvertenza speciali per questo apparecchio

AVVISO:

- Non aggiungere mai acqua all'olio!
- Olio e grassi possono bruciare se vengono surriscaldati. Fare attenzione! Non dimenticare di spegnere l'apparecchio dopo il funzionamento! Impostare il termostato sulla posizione più bassa ed estrarre la spina.
- Non mischiare mai olio e grassi, la friggitrice potrebbe schiumare. È pericoloso anche mischiare differenti tipi di olio e grassi tutti insieme!
- Se l'apparecchio dovesse prendere fuoco, non cercare di spegnere le fiamme con l'acqua. Chiudere il coperchio dell'apparecchio. Soffocare le fiamme con un panno umido.
- Non spostare l'apparecchio quando il l'olio è caldo.
- Riempire il cesto/i cesti all'esterno della friggitrice per evitare schizzi.
- Per friggere usare sempre il cesto/i cesti.

Elementi di comando

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

Introduzione

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

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

Collegamento elettrico

Potenza allacciata

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

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

ATTENZIONE: SOVRACCARICO

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

Messa in esercizio

Prima della prima messa in esercizio

1. Togliere l'imballaggio. Togliere il coperchio dalla friggitrice. I cesti sono nella friggitrice (7). Togliere tutti gli oggetti dalla friggitrice.
2. Consigliamo di pulire il coperchio (9), la custodia (8), il contenitore (6) e i cesti (7) di friggitura come descritto in **Pulizia**.
3. Spingete eventualmente l'elemento di controllo (5) nella guida in modo che sia ben fisso. Estrarre il cavo dal vano (11).

Avvertenze per l'utente

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

AVVISO:

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 versare assolutamente il grasso nei cesti di friggitura.

3. Per diminuire il contenuto di amide acrilico in alimenti contenenti amido (patate, cereali), si consiglia di non aumentare la temperatura di frittura più di 170° C (eventualmente 175° C). Inoltre si consiglia anche di friggere gli alimenti per un corto periodo e al massimo fino a che non siano dorati.
4. **Nota** che l'interruttore di sicurezza (1) è in azione non appena l'elemento di controllo viene condotto nella guida.
5. Scegliete la temperatura di friggitura adatta e tenete conto del tipo di cibo da friggere. La regola è: i generi alimentari prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
6. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
7. Quando frigate impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.
8. Badare che le rispettive impugnature dei cesti siano state fissate bene.
 - Premere gli estremi del filo alle estremità libere dell'impugnatura.
 - Inserire gli angoli nel dispositivo di fissaggio all'interno del cesto.

- Questo deve essere riempito al massimo di 2/3. Non riempire troppo il cesto (quantità massima di patatine fritte 200g per 1l olio/grasso).

9. Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.

AVVISO:

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

Uso

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

Pulizia

1. Accertarsi che la spina sia staccata.
2. Attendete finché la friggitrice sia completamente raffreddata prima di iniziare a pulirla. Dopo l'uso si dovrebbe attendere 1 - 2 ore per evitare ustioni.
3. Estraete l'elemento di controllo (5) tirandolo verso l'alto. Per cambiare l'olio, estraete il contenitore del grasso di frittura e versate fuori l'olio di lato.
4. Si raccomanda di non immergere l'apparecchio in acqua.
5. Pulire il contenitore del grasso di friggitura, il coperchio e la custodia con un panno umido ed eventualmente con detergente per stoviglie. Non immergere mai il coperchio nell'acqua.
6. I cesti possono essere lavati come sempre in acqua e detersivo per stoviglie.

7. Non utilizzare oggetti affilati o abrasivi: la friggitrice potrebbe danneggiarsi!
8. Riassemblete la friggitrice, spingete nuovamente l'elemento di controllo (5) nella guida.

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

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

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

i **NOTA:**

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

Rimozione guasti

L'apparecchio non è in funzione

Rimedio:

Controllare il collegamento rete.
Controllare la posizione del termostato.

Altre possibili cause:

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

Rimedio:

Controllare se l'elemento di controllo è correttamente collocato.

Protezione contro il surriscaldamento

- Se doveste per sbaglio accendere la friggitrice senza che contenga olio o grasso, la protezione contro il surriscaldamento si accende automaticamente. In questo caso, non è più possibile usare l'apparecchio. Staccare quindi il connettore dalla relativa presa.
- Azionare il bottone „RESET“ (12) solo dopo aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio, sul retro dell'elemento di comando, per usare nuovamente la friggitrice.

Dati tecnici

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

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

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori, dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio **completo** in ogni sua parte, **nell'imballaggio originale** unitamente allo scontrino.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.



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.



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