

**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 frityrkoker • Double deep fat fryer • Podwójna frytownica  
Dvojítá fritéza • Dupla olajsütő • Фритюрница двойная

**FR 3195**

## NORSK

### Innhold

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

## ENGLISH

### Contents

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

## JĘZYK POLSKI

### Spis treści

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

## ČESKY

### Obsah

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

## MAGYARUL

### Tartalom

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

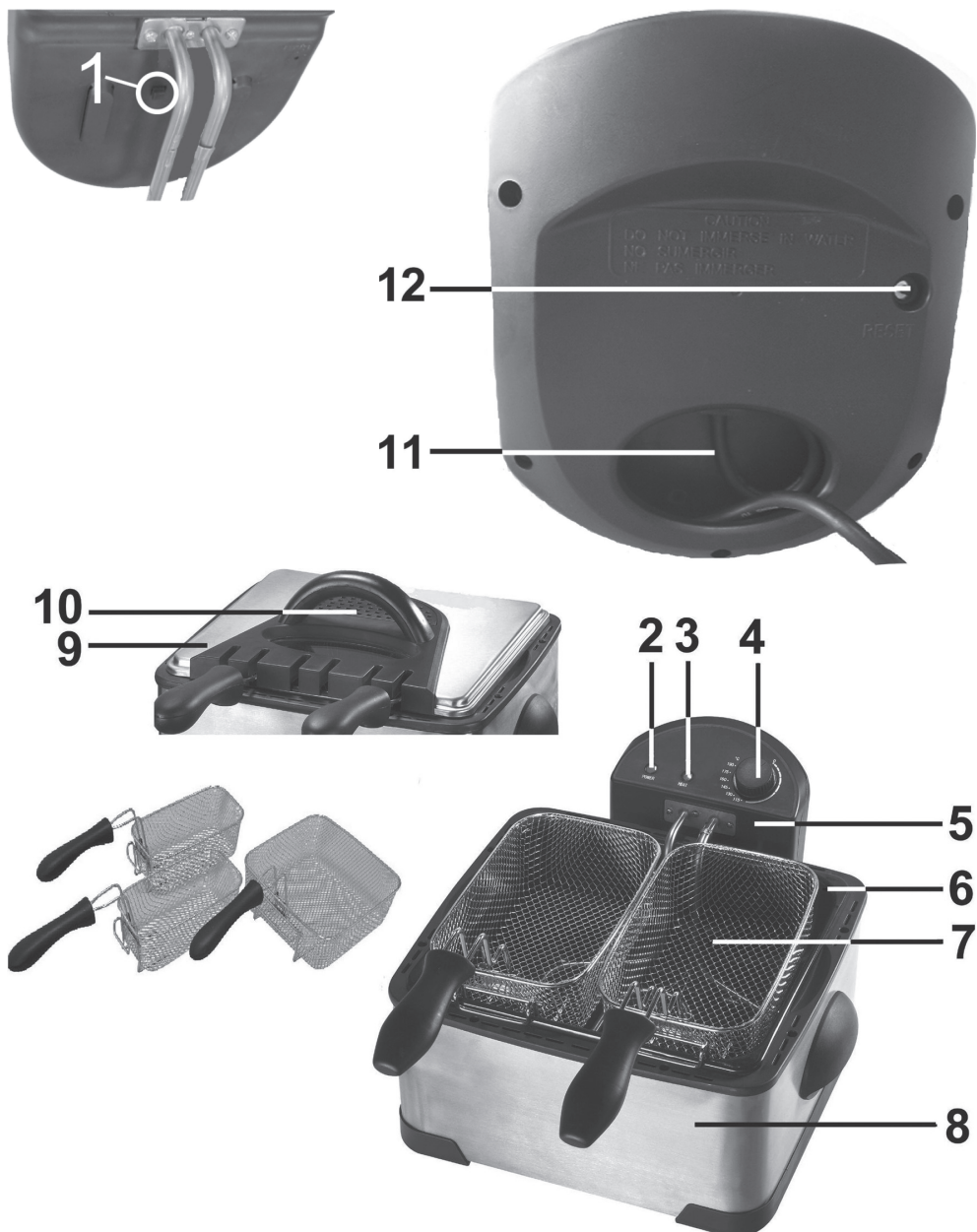
## РУССКИЙ

### Содержание

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

## 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



## Generelle sikkerhetsanvisninger

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

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

### Barn og skrøpelige personer

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).
- OBS!** Ikke la små barn leke med plast. **De kan kveles!**
- Pass på at apparatet kun brukes under oppsikt for å beskytte barn og skrøpelige personer mot faren for elektrisk støt. Apparatet er ikke et leketøy. **Ikke** la små barn leke med det.

### Symboler i denne bruksanvisningen


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

#### ADVARSEL:

Advarer mot helsefarer og viser mulig skaderisiko.

#### OBS:

Viser til mulige farer for apparatet eller andre gjenstander.

 **TIPS:** Utøver tips og informasjon for deg.

## Spesielle sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

#### ADVARSEL:

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

### Oversikt over betjeningselementene

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

### Innledning

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

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

### Elektrisk tilkobling

#### Tilkoplingseffekt

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

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

#### OBS: OVERBELASTNING

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

## Ta apparatet i bruk

### Før første gangs bruk

1. Fjern emballasjen. Ta lokket av fritrygryten. I fritrygryten befinner fritrykurvene (7) seg. Ta alle gjenstander ut av fritrygryten.
2. Vi anbefaler å rengjøre lokket (9), huset (8), beholderen (6) og fritrykurvene (7) som beskrevet under **Rengjøring**.
3. Skyv eventuelt kontrollelementet (5) i føringen, slik at det sitter godt på plass. Trekk tilkoblingsledningen ut av ledningsrommet (11).

### Bruksveiledning

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

Bruk kvalitativt høyverdig frityrolje eller frityrfett til å fritere i.

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

Vi anbefaler bruk av flytende frityrolje.

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

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

### **Legg aldri fett i fritrykurven!**

3. For å unngå innhold av akrylamid i matvarer med stivelse (poteter, korn) anbefales det at man ikke overskrider en temperatur på 170 °C (ev. 175 °C) under fritering. I tillegg er det viktig å holde friteringstiden så kort som mulig og å prøve å oppnå en mest mulig gyllenbrun farge på det som friteres.
4. **Vennligst vær oppmerksom på** at sikkerhetsbryteren (1) beitesnes når kontrollelementet ble dyttet forover.
5. Velg egnet frityrtemperatur og ta da hensyn til hva du skal fritere. Som retningslinje gjelder: Forhåndsfriterede næringsmidler krever en høyere temperatur enn rå næringsmidler.
6. Hvis oljen eller fettene fremdeles er varmt, må du ikke bære eller flytte på fritrygryten.
7. Stryk av overflødig deig når du friterer deigaktige næringsmidler, og legg bitene forsiktig ned i oljen.
8. Forsikre deg om at håndtaket på fritrykurven er ordentlig festet.
  - Klem sammen tråddene på den frie enden av håndtaket.
  - Før vinklene inn i trådringene innerst på kurven.
  - Fritrykurven må maksimalt fylles opp til 2/3. Fritrykurven må ikke overfylles (maks. påfyllingsmengde for pommes frites 200g per 1l olje/fett).
9. Fuktige næringsmidler må først gnis tørre med en klut.

### **ADVARSEL:**

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

### Bruk

1. Forsikre deg om at apparatet er slått av og er koblet fra strømmettet (Kontrolllampene (2+3) er av).
2. Ta lokket av fritrygryten.
3. Ta ut fritrykurvene og fyll olje eller fett i beholderen (maksimalt 4,0 l). Væsknivået må ligge mellom minimums- og maksimumsmarkeringen.
4. Stikk støpselet inn i en jordet kontakt, 230 V, 50 Hz. Den røde **POWER** kontrollampen (2) lyser. Still inn termostaten (4) ved å vri til ønsket temperatur. Sett på lokket igjen.
5. Begge kontrollampene er nå på. Når den innstilte temperaturen er oppnådd, slukkes den grønne **HEAT** kontrollampen (3). Den røde kontrollampen er fortsatt på – den indikerer driftsfunksjon. Ta av lokket og ha fritrykurven/fritrykurvene med det som skal friteres forsiktig i det varme fett. Sett på lokket igjen.
6. Den grønne kontrollampen slår seg av og på flere ganger mens friteringen pågår. Dette er normalt og indikerer at temperaturen blir opprettholdt, og at den kontrolleres med termostat. Etter endt frityrtid (frityrtidene finner du på matvareinnpakningen eller i oppskriften) tas fritrykurven ut av fritrykokeren.
7. La oljen dryppe litt av det som har blitt fritert ved å henge fritrykurven(e) opp på kanten av frityrfettbeholderen.
8. For å slå av apparatet setter du termostaten på **O** og trekker støpselet ut av stikkkontakten. Vikle opp ledningen i ledningsrommet.

### Rengjøring

1. Forsikre deg om at støpselet er trukket ut.
2. Vent til fritrygryten er fullstendig avkjølt før du begynner med rengjøringen. Du bør i alle fall vente 1–2 timer etter bruk for å unngå forbrenninger.
3. Trekk kontrollelementet (5) opp og ut. For å skifte ut oljen, trekker du ut frityrfettbeholderen og heller oljen ut sideveis.
4. Ikke legg apparatet ned i vann.
5. Rengjør frityrfettbeholderen, lokket og huset med en fuktig klut og ev.litt opp-vaskemiddel. Ikke dypp lokket i vann.
6. Fritrykurvene kan rengjøres i vanlig såpevann.
7. Unngå bruk av skuremidler eller skarpe gjenstander, slik at fritrygryten ikke får noen skader.
8. Sett fritrygryten sammen igjen, skyv kontrollelementet inn i føringen igjen.

### Skifte lukt- og fett-dunsterfilter

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

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

## **i** TIPS:

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

## Feilsøking

### Apparatet fungerer ikke

#### *Råd:*

Sjekk strømmettstilkoblingen.  
Sjekk termostatens posisjon.

#### *Andre mulige årsaker:*

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

#### *Råd:*

Kontroller at kontrollelementet sitter riktig.

### Overopphetingsvern

- Hvis du skulle komme til å slå på frityrkokeren når det ikke er olje eller fett i den, kobles overopphetingsbeskyttelsen inn automatisk. Da er ikke apparatet klart til bruk. Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- „**RESET**“-knappen (12) bak på kontrollelementet må kun betjenes etter at apparatet er fullstendig avkjølt. Denne knappen starter frityrkokeren opp på ny. Benytt en spiss gjenstand for å betjene knappen.

## Tekniske data

Modell:..... FR 3195  
Spenningsforsyning: .....220-240 V, 50 Hz  
Inngangsstrøm: .....2000 W  
Beskyttelsesklasse:..... I  
Påfyllingsmengde:..... maks. 4,0 liter  
Nettovekt: .....4,1 kg

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

Med forbehold om tekniske endringer!

## Garanti

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantiytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir **hele** apparatet i **originalemballasjen** sammen med kassalappen til din forhandler.

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

## Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

## General Safety Instructions

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

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

### Children and Frail Individuals

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

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

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

### Symbols in these Instructions for Use

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

#### WARNING:

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

#### CAUTION:

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

 NOTE: This highlights tips and information.

## Special Safety Instructions for this Device

### WARNING:

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

## Overview of the Components

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

## Introduction

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

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

## Electrical Connection

### Connected Wattage

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

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

#### CAUTION: OVERLOAD

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

## Putting into use

### Before using for the first time

1. Remove the packaging. Remove the lid from the deep fryer. The frying baskets (7) are in the fryer. Take all of the objects out of the fryer.
2. We recommend cleaning the lid (9), housing (8), container (6) and frying baskets (7) as described under „Cleaning“.
3. Push the control device (5) into the guide mechanism as necessary until it is firmly in place. Please pull the connecting cable out of the cable compartment (11).

### Useful hints for use

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



#### **WARNING:**

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

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

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

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

#### **WARNING:**

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

## Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (The control lamps (2+3) are off).
2. Take the lid off the deep fryer.
3. Remove the frying baskets and fill oil or fat into the container (not more than 4,0 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.
4. Insert the plug into a 230 V, 50 Hz power socket. The red **POWER** control lamp (2) lights up. Set the thermostat (4) by turning it to the desired temperature. Place the lid back in position.
5. Both control lamps are now on. Once the set temperature has been reached the green **HEAT** control lamp (3) goes off. The red control lamp remains on and indicates the machine is working. Remove the lid and place the frying basket/baskets containing the food to be fried carefully into the hot. Place the lid back in position.
6. The green control lamp switches on and off several times during frying. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained. Once the frying time is over (the frying times are to be found on the packaging of the food or in the recipe), please take out the frying basket.
7. Please allow the oil to drain a little from the food being fried by suspending the frying basket or baskets on the edge of the frying fat container.
8. In order to switch off the machine, please turn the temperature regulator to **O** and remove the plug from the socket. Wind the mains lead up in the form of a spiral in the cable compartment.

## Cleaning

1. Make sure that the plug is pulled out.
2. Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning. Wait in any case for 1 to 2 hours after use before using again to avoid burns.
3. Pull the control device (5) out by lifting it. In order to change the oil, pull the frying fat container out and pour the oil out to the side.
4. Please do not immerse the device in water.
5. Clean the deep frying fat container, the lid and the housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Never immerse the lid in water.
6. The frying baskets can be cleaned in the usual manner in soapy water.
7. Avoid using abrasive materials or sharp objects. These may damage the deep fryer!
8. Reassemble the deep fryer and push the control device (5) back into the guide mechanism.



## Changing the Odour and Fat Vapour Filter

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

- Replace the filter.
- Then reassemble the cover.

### **i** NOTE:

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

## Troubleshooting

### Device is not working

#### *Troubleshooting:*

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

#### *Other possible causes:*

The device is fitted with a **safety switch** (1).  
This prevents the heater being switched on accidentally.

#### *Troubleshooting:*

Check that the control element is correctly in place.

### Overheating Protection

- If you should accidentally switch on your deep fat fryer when there is no oil or fat in it the overheating protection is automatically turned on. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer.
- Only after the device has been left to cool down completely should the „RESET“ button (12) on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. Please use a pointed object for this purpose

## Technical Data

Model:..... FR 3195  
Power supply:..... 220-240 V, 50 Hz  
Power consumption:..... 2000 W  
Protection class:..... I  
Filling quantity: .....max. 4,0 Litre  
Net weight: ..... 4,1 kg

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

Subject to technical changes without prior notice!

## Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the **entire** machine in the **original packaging** to your dealer together with the receipt.

Defects to consumables or parts subject to wearing as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

### After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.



### Meaning of the “Dustbin” Symbol

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

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

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

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

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

## OGólne wskazówki bezpieczeñstwa

Przed uruchomieniem urzãdzenia proszê bardzo dokladnie przeczytaæ instrukcjê obslugi. Proszê zachowaæ jã wraz z kartã gwarancyjnã, paragonem i w miarê mo¿liwoœci równie¿ kartonem z opakowaniem wewnêtrznym. Przekazujãc urzãdzenie innej osobie, oddaj jej tak¿e instrukcjê obslugi.

- Proszê wykorzystywaæ urzãdzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki zosta³ przewidziany dla urzãdzenia. Urzãdzenie to nie zosta³o przewidziane do u¿ytku w ramach dzia³alnoœci gospodarczej. Proszê nie korzystaæ z urzãdzenia na zewnãtrz. Proszê trzymaæ urzãdzenie z daleka od ciep³a, bezpoœredniego promieniowania s³onecznego, wilgoci (w ¿adnym wypadku nie zanurzaæ w substancjach p³ynnych) oraz ostrych krawêdzi.  
Proszê nie obs³ugiwaæ urzãdzenia wilgotnymi d³oñmi. Je¿eli urzãdzenie jest wilgotne lub mokre, proszê natychmiast wyciãgnãæ wtyczkê.
- Je¿eli nie korzystacie Pañstwo z urzãdzenia, je¿eli chcecie Pañstwo zamontowaæ jakieœ akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zak³oœeñ, proszê zawsze wy³ãczyæ urzãdzenie i wyjàæ wtyczkê z gniazdka (proszê pociãgnãæ za wtyczkê, nie za przewód zasilajãcy).
- Pracujãcego urzãdzenia **nie** nale¿y pozostawiaæ bez nadzoru. Je¿eli opuszczajã Pañstwo miejsce pracy, nale¿y zawsze pamiêtaæ o wy³ãczeniu urzãdzenia, wzgl. wyjêciu wtyczki z gniazda (nale¿y ciãgnãæ za wtyczkê, nie za przewód).
- Proszê regularnie kontrolowaæ urzãdzenie pod kãtem uszkodzeñ. Proszê nie uruchamiaæ uszkodzonego urzãdzenia.
- W razie awarii proszê nie naprawiaæ urzãdzenia samemu lecz skorzystaæ z pomocy autoryzowanego specjalisty. Je¿eli przewód zasilajãcy nieod³ãczalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on byæ wymieniony u producenta lub w specjalnym zak³adzie naprawczym albo przez wykwalifikowanã osobê w celu unikniêcia zagrozenia.
- Proszê stosowaæ tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiêtaæ o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczãcych bezpiecznego u¿ytkowania”.

### Dzieci i osoby niepe³nosprawne

- Dla bezpieczeñstwa dzieci proszê nie zostawiaæ swobodnie dostêpnych czêœci opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

**Uwaga!** Nie pozwalaj dzieciom bawiæ siê foliã.  
**Niebezpieczeñstwo uduszenia!**

- Aby zabezpieczyæ dzieci i osoby niepe³nosprawne przed zagrozeniami zwiãzanymi z u¿ytkowaniem urzãdzeñ elektrycznych, pamiêtaj, aby zawsze zapewniæ nale¿yty nadzór. To urzãdzenie nie jest zabawkã. **Nie** pozwól dzieciom bawiæ siê nim.

### Symbolne u¿yte w tej instrukcji obslugi

Wã¿ne informacje dotyczãce bezpieczeñstwa u¿ytkownika sã specjalnie wyró¿nione. Koniecznie stosuj siê do tych wskazówek, aby uniknãæ wypadków i uszkodzenia urzãdzenia.

### OSTRZE¿ENIE:

Ostrzega przed zagrozeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obra¿eñ.

### UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrozenia dla urzãdzenia lub innych przedmiotów.

### WSKAZÓWKA:

Wyró¿nia porady i informacje wã¿ne dla u¿ytkownika.

## Specjalne zasady bezpieczeñstwa obslugi tego urzãdzenia

### OSTRZE¿ENIE:

- Do oleju nigdy nie dolewaj wody!
- Przegrzane oleje i t³uszcz mogã siê zapaliæ. Bã¿d ostro¿ny/a! Nie zapomnij wy³ãczyæ urzãdzenia po zakoñczeniu pracy! W tym celu ustaw najpierw termostat w najni¿szej pozycji a nastêpnie wyciãgnij wtyczkê.
- Nigdy nie mieszaæ t³uszczu i oleju, gdy¿ frytkownica mog³aby wykypieæ. Równie¿ mieszanie rónnych olejów i rodzajów t³uszczu jest niebezpieczne!
- Gdyby urzãdzenie zaczê³o siê paliæ, w ¿adnym wypadku proszê nie podejmowaæ próby gaszenia p³omieni wodã. Proszê zamknãæ pokrywê urzãdzenia. P³omienie proszê zdusiæ wilgotnã szcierkã.
- Je¿eli t³uszcz jest p³ynny/gorãcy nie nale¿y poruszaæ urzãdzeniem.
- Aby uniknãæ pryskania, nape³niaj koszyk/i poza frytkownicã.
- Do frytowania u¿ywaj zawsze kosza³y.

### Przeglãd elementóws obslugi

- 1 Wy³ãcznik bezpieczeñstwa
- 2 Lampka POWER (czerwona)
- 3 Lampka HEAT (zielona)
- 4 Regulator temperatury
- 5 Element sterujãcy (zdejmowane)
- 6 Pojemnik na t³uszcz do frytkownicy
- 7 Kosz frytkownicy
- 8 Obudowa
- 9 Pokrywa
- 10 Os³ona filtra zapachowego i filtra oparów t³uszczu
- 11 Schowek na kabel
- 12 Przycisk RESET

### Wstêp

Frytkownica jest wyposa¿ona w regulowany termostat (4), co umo¿liwia indywidualne dostosowanie temperatury do frytkowanego produktu.

**Prosimy o dokladne i uwã¿ne przeczytanie tej instrukcji obslugi, aby móc w optymalny i bezpieczny sposób korzystaæ z frytkownicy.**

## Podłączenie elektryczne

### Moc przyłączeniowa

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

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

### UWAGA: PRZECIĄŻENIE

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

## Uruchomienie

### Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. Zdejmij pokrywy frytownicy. We frytownicy znajdują się koszyki (7). Wyjmij wszystkie przedmioty z frytownicy.
2. Radzimy oczyścić pokrywę (9), obudowę (8), zbiornik (6) i koszyki (7) wg opisu w punkcie **Czyszczenie**.
3. W razie potrzeby wsuń element sterujący (5) w prowadnicę tak, aby był mocno osadzony. Wyciągnij kabel sieciowy ze schowka (11).

### Uwagi dotyczące eksploatacji

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

### OSTRZEŻENIE:

Przestrzegaj tej ważnej wskazówki, używając tłuszczu stałego!

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

**W żadnym razie nie umieszczaj tłuszczu w koszach do frytownia!**

3. Dla zmniejszenia zawartości akrylamidu w środkach spożywczych, zawierających skrobię (ziemniaki, zboże) zaleca się, by przy smażeniu nie przekraczać temperatury 170° C (ewentualnie 175° C). Ponadto chodzi o to, by zachowywać możliwie krótki czas smażenia, a żywność smażyć najwyżej do koloru złoto-żółtego.

4. **Proszę pamiętać**, że wyłącznik bezpieczeństwa (1) uruchamiany jest po wsunięciu elementu sterującego do prowadnicy.
5. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
6. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwać frytownicy.
7. Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
8. Upewnij się, czy uchwyt/y na koszu/koszach do frytownia zostały prawidłowo zamocowane/ane.
  - Proszę zaciśnąć razem druciane końcówki na wolnym końcu uchwytu.
  - Proszę wprowadzić kątowniki do druczanych uszek wewnątrz koszyka.
  - Kosz frytownicy może być napełniony maksymalnie w 2/3. Proszę nie przepelniać kosza frytownicy (maksymalna ilość frytek 200g na 1 l oleju/tłuszczu).
9. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha ściereczką.

### OSTRZEŻENIE:

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

## Użytkowanie

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

8. W celu wyłączenia urządzenia regulator temperatury proszę ustawić na **O** i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Ułóż zwinięty spiralnie kabel sieciowy w schowku.

## Czyszczenie

1. Proszę się upewnić, że wtyczka jest wyciągnięta z gniazdka.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia zaczekać, aż frytownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.
3. Wyciągnij do góry element sterujący (5). Aby wymienić olej, wyciągnij zbiornik tłuszczu i wylej olej z boku.
4. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.
5. Oczyszczyć wewnętrzny pojemnik na tłuszcz, pokrywą i obudowę za pomocą wilgotnej ściereczki i w razie potrzeby płynu do zmywania. Nie zanurzaj pokrywy w wodzie.
6. Kosze frytownicy można umyć w zwykły sposób kąpieli wodnej.
7. Proszę unikać stosowania środków szorujących lub innych ostrych przedmiotów, tak aby nie uszkodzić frytkownicy!
8. Złóż frytownicę i wsuń element sterując (5) w prowadnicę.

## Wymiana filtra do zapachów i do oparów tłuszczu

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

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

### **i** WSKAZÓWKA:

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

## Usuwanie zakłóceń

### Urządzenie nie funkcjonuje

*Środek zaradczy:*

Proszę sprawdzić podłączenie do sieci.  
Proszę sprawdzić pozycję termostatu.

*Inne możliwe przyczyny:*

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

*Środek zaradczy:*

Proszę sprawdzić właściwe położenie elementu sterującego.

### Ochrona przed przegrzaniem

- Jeżeli frytownica zostanie omyłkowo włączona bez oleju lub tłuszczu, automatycznie zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do użytku. Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- By frytkownicę użyć ponownie, proszę uruchomić przycisk „RESET” (12) z tyłu elementu sterującego dopiero po zupełnym ochłodzeniu urządzenia. W tym celu proszę użyć ostro zakończzonego przedmiotu.

## Dane techniczne

Model:.....FR 3195  
Napięcie zasilające: .....220-240 V, 50 Hz  
Pobór mocy: .....2000 W  
Stopień ochrony: ..... I  
Wielkość napełnienia: .....maks. 4,0 l  
Masa netto:.....4,1 kg

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

## WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

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

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



### **Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“**

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

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

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

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

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

## Všeobecné bezpečnostní pokyny

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

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

### Děti a slabé osoby

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

**Pozor!** Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií. **Hrozi nebezpečí udušení!**

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

### Symboly v tomto návodu k obsluze

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

#### VÝSTRAHA:

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

#### POZOR:

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

#### UPOZORNĚNÍ: Upozorňuje Vás na tipy a informace.

## Zvláštní bezpečnostní upozornění pro tento přístroj

#### VÝSTRAHA:

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

### Přehled ovládacích prvků

- 1 Bezpečnostní spínač
- 2 Kontrolka POWER (červené)
- 3 Kontrolka HEAT (zelené)
- 4 Regulator teploty
- 5 Ovládací prvek (odnímatelné)
- 6 Nádoba pro fritovací tuk
- 7 Fritovací koš
- 8 Vnější kryt
- 9 Víko
- 10 Víko pachového a tukového filtru
- 11 Přihrádka pro kabel
- 12 Tlačítko RESET

### Úvod

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

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

### Elektrické připojení

#### Příkon

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

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

## POZOR: PŘETÍŽENÍ

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

## Uvedení do provozu

### Před prvním uvedením do provozu

1. Přístroj vybalte. Odejměte víka z fritézy. Ve fritéze se nacházejí fritovací košíky (7). Vyměte z fritézy všechny předměty.
2. Doporučujeme očistit poklop (9), vnější kryt (8), nádobu pro fritovací tuk (6) a fritovací koše (7) tak, jak je popsáno v části **Čištění**.
3. Zasuňte případně řídicí prvek (5) do vedení tak, aby byl pevně usazen. Vytáhněte přípojovací kabel z příhrádky pro kabel (11).

### Pokyny pro používání

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

### VÝSTRAHA:

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

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

**V žádném případě nevlozte tuk do fritovacích košíků!**

3. Ke snížení obsahu akrylamidu v potravinách obsahujících škrob (brambory, obiloviny) se doporučuje, aby teplota při fritování neklesla pod 170° C (ev. 175° C). Dále platí, aby doba fritování byla co možná nejkratší a surovina aby byla fritována maximálně do zlatova.
4. **Chtěli bychom Vás upozornit** na to, že bezpečnostní spínač (1) se spustí poté, co byl řídicí prvek posunut do vedení.
5. Zvolte vhodnou fritovací teplotu a zohledněte při tom povahu fritované suroviny. Jako návod platí: Předsmažené potraviny vyžadují vyšší teplotu než potraviny v surovém stavu.
6. Jestliže je olej nebo tuk ještě horký, pak nesmíte fritézu přenášet nebo s ní pohybovat.
7. Při fritování potravin z těsta setřete přebytečné těsto a kousky vkládejte opatrně do oleje.
8. Dbejte na to, aby rukojeť/rukojeti na fritovacím košíku/fritovacích koších byla/byly správně upevněna/upevněny.
  - Vzájemně stiskněte konce drátu na volném konci držadla.
  - Vedte úhly do oček drátu uvnitř koše.

- Fritovací koš smí být naplněn maximálně do 2/3. Nepřepřehňujte fritovací koš (max. plnicí množství pomfritů je 200g na 1l oleje/tuku).

9. Vlhké potraviny nejprve otřete do sucha pomocí hadříku.

### VÝSTRAHA:

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

## Používání

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý (Kontrolní (2+3) svítilny nesvíí).
2. Odejměte víko z fritézy.
3. Odstraňte fritovací košíky a naplňte do nádoby olej nebo tuk (maximálně 4,0 l). Hladina tuku se musí nacházet mezi ryskami MIN a MAX.
4. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz. Červená kontrolní svítilna **POWER** (2) se rozsvítí. Otáčením regulátoru (4) nastavte požadovanou teplotu. Víka znovu nasadte.
5. Obě kontrolní svítilny nyní svítí. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, zelená kontrolní svítilna **HEAT** (3) zhasne. Červená kontrolní svítilna svítí dále a indikuje tak provoz přístroje. Sundejte poklop a opatrně vložte fritovací koš nebo koše s fritovanými potravinami do horkého tuku. Víko znovu nasadte.
6. Zelená kontrolní svítilna se během fritování několikrát rozsvítí a opět zhasne. To je normální a indikuje to, že teplota je kontrolována termostatem, který její hodnotu konstantně udržuje. Po uplynutí doby fritování (doba fritování je uvedena na obalech potravin či v receptech) vyjměte fritovací koš.
7. Olej z fritovaných potravin nechejte trochu odkapat tím, že fritovací košík, popř. košíky zavěsíte na okraj nádoby/nádob na fritovací tuk.
8. Chcete-li přístroj vypnout, nastavte regulátor teploty do polohy **O** a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Navíňte síťový kabel spirálovitě do příhrádky pro kabel.

## Čištění

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

## Výměna pachového a tukového filtru

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

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

### **I** UPOZORNĚNÍ:

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

## Odstraňování poruch

### Přístroj není funkční

*Náprava:*

Zkontrolujte síťovou přípojku.  
Zkontrolujte polohu termostátu.

*Další možné příčiny:*

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

*Náprava:*

Zkontrolujte řádné posazení řídicího prvku.

### Ochrana před přehřátím

- Pokud jste fritézu omylem zapnuli v okamžiku, kdy v ní není žádný olej, resp. tuk, automaticky se aktivuje funkce ochrany před přehřátím. Přístroj pak už není funkční. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Teprve poté, co přístroj zcela vychladne, stiskněte ovládací knoflík „RESET“ (12), na zadní straně řídicí prvku, abyste mohli fritézu opět používat. Použijte k tomu špičatý předmět.

## Technické údaje

Model:..... FR 3195

Pokrytí napětí:.....220-240 V, 50 Hz

Příkon: .....2000 W

Třída ochrany: ..... I

Objem náplně:.....max. 4,0 litr

Čistá hmotnost: .....4,1 kg

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

Vyhrazujeme si technické změny!

## Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství, které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby, ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte prosím **kompletní** přístroj v **originálním obalu** spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhající rychlému opotřebení, tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhající rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

## Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.



## Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

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

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

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

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



## Általános biztonsági rendszabályok

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

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelben sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

### Gyermekek és legyengült személyek

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

**Vigyázat!** Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani.

**Fulladás veszélye állhat fenn!**

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

### A használati útmutatóban található szimbólumok

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

#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

#### VIGYÁZAT:

Lehetőleges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakra kárt tehet.

#### TÁJÉKOZTATÁS: Tippeket és információkat emel ki.

## Különleges biztonsági tudnivalók a készülékhez

#### FIGYELMEZTETÉS:

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

## A kezelőelemek áttekintése

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

## Bevezetés

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

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

## Elektromos csatlakoztatás

### Csatlakoztatási érték

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

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

## VIGYÁZAT: TÚLTERHELÉS

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

## Üzembehelyezés

### Az első használatvétel előtt

1. Távolítsa el a csomagolóanyagot! Vegye le az olajsütő fedelét. Az olajsütőben két sütőkosár (7) található. Vegyen ki mindent az olajsütőből.
2. Azt javasoljuk, hogy a fedelet (9), a burkolatot (8), a tartályt (6) és a sütőkosarakat (7) a **Tisztítás** alatt leírtak szerint tisztítsa meg.
3. Esetleg tolja a vezérlőegységet (5) a vezető elembe úgy, hogy az szilárdan álljon. Húzza ki a csatlakozókábel a kábelbelsőből (11)!

### Használati útmutató

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

### FIGYELMEZTETÉS:

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

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

**Semmiképpen ne helyezze a zsírt az olajsütő kosárba!**

3. A keményítőtartalmú élelmiszerekben (krumpli, gabona) lévő acrylamid tartalom csökkentése érdekében nem ajánlatos a 170 ° C (esetleg 175 ° C) sütési hőmérsékletet túllépni. Továbbá a sütési idő lehetőleg rövid legyen és a sütendő élelmiszert maximum aranyárgára szabad sütni.
4. **Kérjük vegye figyelembe**, hogy a biztonsági kapcsoló (1) akkor kerül működésbe, ha a vezérlőelemet a vezetéskébe tolják.
5. Válassza meg a megfelelő fritírozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritírozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
6. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
7. Tésztafélék fritírozása esetén húzza le a túlcordult tészta, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
8. Ügyeljen arra, hogy a sütőkosár/sütőkosarakon lévő nyél/nyelek helyesen legyen(ek) rögzítve.

- Nyomja össze a drótvégeket a nyél szabad végeinél.
  - Dugja be a sarkokat a kosár belsejében lévő fülekbe.
  - A sütőkosarat legfeljebb 2/3-ig szabad csak megtölteni. Ne töltse túl a sütőkosarat (hasábburgonyából a maximális töltőtömeg 200 g 1 liter olajra/zsírra számítva).
9. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!

### FIGYELMEZTETÉS:

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

## Használat

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból (Az ellenőrző lámpák (2+3) nem égnek).
2. Vegye le a fritőzről a fedőt!
3. Vegye ki a sütőkosarakat és töltsön olajat vagy zsírt a tartályba (legfeljebb 4,0 liter). A zsíradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.
4. Dugja a csatlakozó dugaszt egy 230 V, 50 Hz-es feldelt konnektorból! A piros ellenőrző lámpa **POWER** (2) kigyullad. A hőfokszabályzó (4) forgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet! Ismét helyezze vissza a fedelet.
5. Most mind a két ellenőrző lámpa ég. Ha a fritőzben a hőmérséklet elérte a beállított értéket, a zöld ellenőrző lámpa **HEAT** (3) kialszik. A piros ellenőrző lámpa égve marad, és jelzi, hogy a készülék üzemben van. Vegye le a fedelet és óvatosan engedje be a sütendő élelmiszerral töltött sütőkosara(ka)t a forró zsírba. Ismét helyezze vissza a fedelet.
6. A zöld ellenőrző lámpa a sütés alatt többször be- és kikapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termosztatikus ellenőrzés alatt áll, és azonos marad. A sütési idő lejártá után (a sütési időt az élelmiszer csomagolásán vagy a receptben találhatja meg) vegye ki a sütőkosarat.
7. Akassza be a sütőzsír tartályának szélére a sütőkosarakat és csepegtesse le az ételről az olajat.
8. A készülék kikapcsolásához állítsa a hőmérsékletszabályzót **O-ra**, és húzza ki a dugaszt a konnektorból! A hálózati kábel spirálisan csévélje fel a kábelbelsőben!

## Tisztítás

1. Győződjék meg róla, hogy ki van-e húzva a dugasz a konnektorból!
2. Várjon a tisztítás megkezdésével, míg a fritőz teljesen le nem hűlt. A használat után azonban mindenképp tanácsos 1-2 órát várni, nehogy a forró készülék égési sérülést okozzon.
3. Húzza ki a vezérlőegységet (5) felfelé irányban. Az olaj cseréjéhez, húzza ki a sütőzsír tartályt és töltsse ki oldalirányban az olajat.
4. Ne mártsa a készüléket vízbe!
5. A sütőzsíradék-tartályt, a fedelet és a külső borítást nedves ruhával és esetleg háztartási mosogatószerrel tisztítsa! Ne merítse vízbe a fedelet.

- Az olajsütő kosarakat a szokásos módon a mosogatóban mosogathatja el.
- Ne használjon súrolószereket vagy éles tárgyakat, nehogy a fritőz megsérüljön!
- Állítsa újra össze a fritőzt, tolja a vezérlőegységet (5) újra a vezető elembe.

### A szag- és zsírszűrő cseréje

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

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

### ! TÁJÉKOZTATÁS:

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

## Zavarelhárítás

### A készülék nem működik

#### Megoldás:

Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.  
Ellenőrizze a termosztátok helyzetét.

#### További lehetséges okok:

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

#### Megoldás:

Ellenőrizze a vezérlőelem helyes beállítását.

### Túlhevülés elleni védelem

- Ha tévedésből úgy indítaná el a fritőzt, hogy nincs benne olaj, ill. zsír, automatikusan bekapcsol a túlhevülésgátló. Ilyenkor a készülék már nem működőképes. Húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- Csak a készülék teljes lehűlése után működtesse a vezérlőelem hátoldalán található „RESET” gombot (12), ha a fritőzt újra használni szeretné. A gomb megnyomásához használjon valamilyen hegyes tárgyat.

## Műszaki adatok

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

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

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

## Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben **eredeti csomagolásában** adja át az alapkészüléket a pénztári bizonylattal együtt annak a kereskedőnek, akitől a **készüléket** vásárolta!

Sem az elhasználandó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

## A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítoszolgáltatónál végezethet térítésköteles javításokat.



## A „kuka” piktogram jelentése

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

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

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

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

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

## Общие указания по технике безопасности

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

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

### Дети и лица нуждающиеся в присмотре

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

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

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

### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

#### ПРИМЕЧАНИЕ: Дает советы и информацию.

## Специальные указания по технике безопасности для этого прибора

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

## Обзор деталей прибора

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

## Введение

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

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

## Подключение к сети

### Потребляемая мощность

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

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

### ВНИМАНИЕ: ПЕРЕГРУЗКА

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

## Подготовка к работе

### Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Снимите крышку с фритюрницы. Во фритюрнице находятся 2 фритюрные корзинки (7). Выньте все предметы из фритюрницы.
2. Мы рекомендуем Вам мыть крышку (9), корпус (8), ёмкость (6) и фритюрные корзинки (7), как это указано в разделе **чистка**.
3. Вставьте, при необходимости, управляющий элемент (5) в направляющие так, чтобы он прочно держался. Вытяните сетевой шнур из отсека (11).

### Указания по эксплуатации

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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

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

**Ни в коем случае не кладите жир во фритюрные корзинки!**

3. Чтобы удержать образование акриламида в крахмалосодержащих продуктах питания (картофель, крупы) на минимуме при их поджаривании во фритюре не рекомендуется превышать температуру 170° С (доп. 175° С). Далее рекомендуется уменьшать время поджаривания до минимума и поджаривать максимально до золотистого цвета.
4. **Пожалуйста учтите**, что предохранительный выключатель (1) нажимается как только регулирующее устройство будет введено в направляющие.
5. Установите подходящую температуру, обязательно учитывайте при этом особенности продукта. Для ориентировки можно использовать следующее правило: продукты, прошедшие предварительное обжаривание во фритюре, требуют более высоких температур по сравнению с сырыми продуктами.
6. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
7. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.
8. Убедитесь в том, чтобы ручка/ручки фритюрной корзинки / фритюрных корзинок были правильно закреплены.
- Сожмите концы провода вместе на свободном конце ручки.
- Введите уголки в проволочные петли внутри короба.
- Фритюрный короб разрешается наполнять максимум на 2/3. Не переполняйте фритюрную корзинку (макс. количество картофельной соломки: 200 г на 1 литр масла/жира).
9. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

## Порядок работы с прибором

1. Убедитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен (Контрольные (2+3) лампочки не светятся).
2. Снимите крышку с фритюра.
3. Выньте фритюрные корзинки и наполните ёмкость маслом или жиром (максимально 4,0 л). Уровень масла должен находиться между метками „Min“ и „Max“.
4. Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц. Загорается красная контрольная лампочка **POWER** (2). Установите необходимую температуру, вращая регулятор температуры (4). Снова положите крышку на место.
5. Теперь светятся обе контрольные лампочки. Как только фритюр нагреется до заданной температуры зеленая контрольная лампочка **HEAT** (3) потухнет. Красная продолжает светиться и сигнализирует работу фритюра. Снимите крышку и осторожно поставьте фритюрную корзинку/корзинки с содержимым для жарки в горячий жир. Снова положите крышку на место.

- Зеленая контрольная лампочка многократно включается и выключается во время работы фритюра. Это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается термостатом. По окончании времени приготовления (время приготовления во фритюре вы найдете на упаковке продукта или в рецепте) вытащите фритюрную корзинку.
- Дайте жиру немного стечь с продуктов жаренья во фритюре, для этого подвесьте фритюрную корзинку или фритюрные корзинки на край ёмкости для фритюрного жира.
- Чтобы выключить фритюр, поверните регулятор температуры в положение **О** и выньте вилку из розетки. Уложите сетевой шнур в отсек, смотав его спиралью.

## Чистка

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

## Смена дымового фильтра

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

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

### **!** ПРИМЕЧАНИЕ:

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

## Устранение неисправностей

### Прибор не функционирует

*Помощь:*

Проверьте подключение к электросети.  
Проконтролируйте положение термостата.

*Другие возможные причины:*

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

*Помощь:*

Проверьте правильную посадку регулирующего устройства.

### Защита от перегрева

- Если фритюр будет случайно включен без масла/жира, то автоматически сработает защита от перегрева. После этого фритюр больше не включается. Выньте вилку из розетки.
- После того, как прибор полностью остынет, нажмите кнопку „RESET“ (12), находящуюся на задней стороне регулирующего устройства, чтобы вернуть фритюр в исходное положение. Воспользуйтесь для этого каким-либо острым предметом.

## Технические данные

Модель: .....FR 3195  
 Электропитание:..... 220-240 В, 50 Гц  
 Потребляемая мощность: .....2000 ватт  
 Класс защиты:..... I  
 Вместимость:..... макс. 4,0 литров  
 Вес нетто: .....4,1 кг

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

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

## Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в **полной комплектации, с оригинальной упаковкой** и кассовым чеком торговой точки, продавшей это изделие.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

## После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.



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