

Bedienungsanleitung/Garantie

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



CE

Fritteuse

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

FR 3390

DEUTSCH

Inhalt

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

NEDERLANDS

Inhoud

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

FRANÇAIS

Sommaire

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

ESPAÑOL

Índice

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

PORTUGUÊS

Índice

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

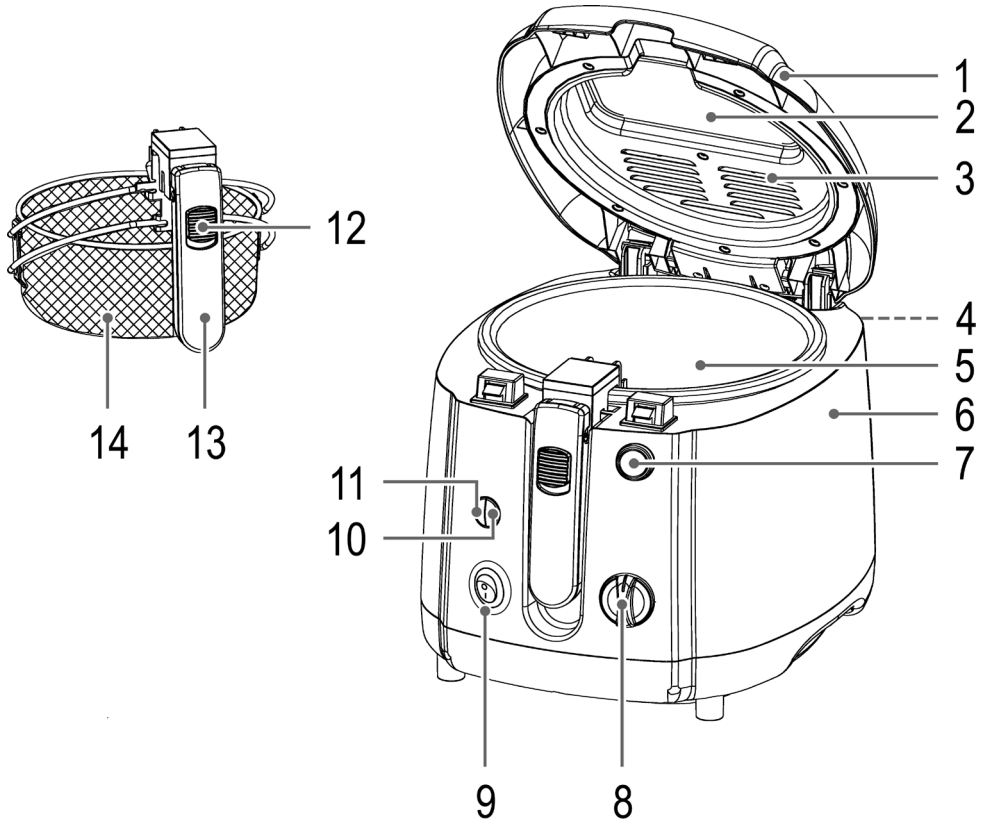
ITALIANO

Indice

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

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo
Descrição dos elementos • Elementi di comando • Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi
A kezelő elemek áttekintése • Огляд елементів приладу • Обзор деталей прибора



Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, 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 das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

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

WARNUNG!

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

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG:

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

ACHTUNG:

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

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

WARNUNG:

Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht, das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten! Stellen Sie dazu erst den Thermostaten auf die niedrigste Stellung. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus und ziehen Sie anschließend den Netzstecker.

ACHTUNG:

- Niemals Fett und Öle mischen, die Fritteuse könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten untereinander ist gefährlich!
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu!
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Gerätedeckel. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
- Halten Sie den Deckel (1) während des Gebrauchs fest geschlossen.
- Befüllen Sie den Korb außerhalb der Fritteuse, um Spritzer zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

Übersicht der Bedienelemente

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

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

Einleitung

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Frittieren von Lebensmitteln.

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

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

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

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Elektrischer Anschluss

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

Anschlusswert

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

⚠ ACHTUNG: ÜBERLASTUNG!

- Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5 mm² haben.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

Hinweise für die Benutzung

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

Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett.

2. Fette und Öle müssen hoch erhitzenbar sein. Bitte verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können.

Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.

⚠ WARNUNG:

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

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

Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierkorb!

3. Zur Verminderung des Acrylamid-Gehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln (Kartoffeln, Getreide) wird empfohlen, beim Frittieren eine Temperatur von 170 °C (evtl. 175 °C) nicht zu überschreiten. Des Weiteren gilt, die Frittierzeit möglichst kurz zu halten und das Frittiergut maximal goldgelb zu frittieren.
4. Wählen Sie die geeignete Frittieretemperatur und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
5. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
6. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
7. Der Frittierkorb darf max. zu 2/3 befüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
8. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.

⚠ ACHTUNG:

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

9. Nach Gebrauch der Fritteuse den Stecker aus der Steckdose ziehen.
10. Sollten Sie zufällig Ihre Fritteuse anschalten, wenn sich kein Öl bzw. Fett darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet. Das Gerät ist dann nicht mehr funktionsbereit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Benutzung

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

HINWEIS:

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

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

HINWEIS:

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

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

WARNUNG:

Möglicherweise wird heißer Dampf freigesetzt.

12. Entnehmen Sie nun den Frittierkorb.

Betrieb beenden

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

Reinigung

WARNUNG:

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

ACHTUNG:

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

Wechsel des Geruchs- und Fettdunstfilters

Den Filter im Deckel können Sie austauschen.

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

HINWEIS:

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

Technische Daten

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

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

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

Garantiebedingungen

- Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
- Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
- Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
- Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
- Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen. Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser **SLI (Service Logistik International)** Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

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

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

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@clatronic.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

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

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

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Clatronic International GmbH
 Industriering Ost 40
 D-47906 Kempen/Germany



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een 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 verpakkingdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

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

WAARSCHUWING:

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

LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

WAARSCHUWING:

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

LET OP:

- Meng nooit vetten en oliën, de frituur kan daardoor overlopen. Ook het mengen van verschillende oliën en vetsoorten is gevaarlijk!
- Giet nooit water in de olie!
- Wanneer het apparaat begint te branden, probeer dan in géén geval de vlammen met water te blussen. Sluit het deksel van het apparaat. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Beweeg het apparaat niet zolang het vet vloeibaar/heet is.
- Houd het deksel (1) tijdens het frituren goed gesloten.
- Vul de mand buiten de frituurpan om spatten te vermijden.
- Gebruik voor het frituren altijd de frituurmand.
- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe schakelklok of een separate afstandsbediening.

Overzicht van de bedieningselementen

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

Inleiding

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

Doelmatig gebruik

Dit apparaat is bedoeld voor het frituren van levensmiddelen.

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

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

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

Ingebruikname

Vóór de eerste ingebruikname

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

Elektrische aansluiting

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

Aansluitwaarde

Het apparaat kan maximaal een vermogen van 1800 W opnemen. Bij een dergelijke aansluitwaarde is het raadzaam, te voorzien in een gescheiden toevoer met een zekering via een 16 A veiligheidsschakelaar voor huishoudelijk gebruik.

LET OP: OVERBEIASTING!

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

Gebruiksaanwijzingen

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

Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet.

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

Wij adviseren het gebruik van vloeibare frituurolie.

WAARSCHUWING:

Let goed op het volgende wanneer u vet wilt gebruiken:

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

Plaats het vet in géén geval in de frituurmand!

3. Ter vermindering van het acrylamidegehalte in zetmeelhoudende levensmiddelen (aardappels, graan) wordt aanbevolen, een temperatuur van 170 °C (eventueel 175 °C) bij het frituren niet te overschrijden. Verder is het belangrijk de frituurtijd zo kort mogelijk te houden en het te frituren product maximaal goudgeel te bakken.
4. Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgoed. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
5. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuze niet dragen of bewegen.
6. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
7. De frituurmand mag tot max. 2/3 worden gevuld. Maak de frituurmand nooit te vol.
8. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.

LET OP:

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

9. Trek na het gebruik van de friteuze de stekker uit de contactdoos.
10. Indien u per ongeluk uw frituurpan inschakelt zonder dat zich olie of vet daarin bevindt, wordt automatisch de oververhittingsbeveiliging ingeschakeld. Het apparaat is dan niet meer bedrijfsgereed. Trek de netstekker uit de contactdoos.

Bediening

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

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

OPMERKING:

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

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

OPMERKING:

- Het HEATING-controlelampje schakelt tijdens het frituren meerdere malen aan en uit. Dit is normaal en betekent dat de temperatuur via de thermostaat gecontroleerd en constant gehouden wordt.
- De frituurtijden vindt u op de verpakking van de levensmiddelen of in het recept.

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

WAARSCHUWING:

Hete stoom kan vrijkomen.

- Verwijder nu de frituurmand.

Na het gebruik

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

Reiniging

WAARSCHUWING:

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

LET OP:

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

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

Vervangen van de geur- en vetfilter

U kunt de filter in het deksel vervangen.

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

OPMERKING:

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

Technische gegevens

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

Technische wijzigingen voorbehouden!

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



Betekenis van het symbool 'vuilnisemmer'

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les "Conseils de sécurité spécifiques" cidessous.

Enfants et personnes fragiles

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

AVERTISSEMENT !

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

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

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

AVERTISSEMENT :

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

ATTENTION :

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

NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

AVERTISSEMENT :

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

ATTENTION :

- Ne mélangez jamais les graisses et les huiles. La friteuse pourrait mousser et déborder. Il est également dangereux de mélanger différentes sorte d'huiles et de graisses !
- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile !
- Au cas où l'appareil prendrait feu, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle de l'appareil. Eteignez les flammes à l'aide d'un torchon humide.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque l'huile est liquide, c'est-à-dire chaude.
- Maintenez le couvercle (1) complètement fermé pendant le fonctionnement.
- Remplissez le panier à l'extérieur de la friteuse pour éviter toutes éclaboussures.
- Utilisez toujours le panier à friture.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

Liste des différents éléments de commande

- 1 Couvercle (détachable)
- 2 Vitre de contrôle
- 3 Cache à filtres
- 4 Plateau de condensation
- 5 Bac à huile de friture
- 6 Parois
- 7 Bouton d'ouverture du couvercle
- 8 Thermostat
- 9 Interrupteur électrique
- 10 HEATING – Lampe témoin du thermostat

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

Instructions

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

Utilisation conforme

Le présent appareil sert à frire des denrées alimentaires.

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

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

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

Mise en service

Avant la première utilisation

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

Raccordement électrique

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

Puissance électrique

Au total, l'appareil peut absorber une puissance de 1800 W. Il est conseillé, pour une telle puissance électrique, d'avoir recours à une canalisation électrique séparée et une protection par fusibles par disjoncteur de 16 A.

⚠ ATTENTION : SURCHARGE !

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

Conseils d'utilisation

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

Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité.

2. Les huiles et graisses utilisées doivent pouvoir résister à la chaleur. Évitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures.

Nous conseillons l'utilisation d'huiles à friture liquides.

⚠ AVERTISSEMENT :

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

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

Ne placez jamais la graisse dans le panier à friture !

3. Afin de réduire la teneur en acrylamide des féculents (pommes de terre, céréales), il est conseillé de ne pas dépasser une température de friture de 170°C (éventuellement 175°C). De plus, le temps de friture doit être le plus court possible et les aliments doivent rester dans la friture jusqu'à avoir une couleur dorée, pas plus.
4. Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaires précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
5. Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
6. Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
7. Le panier à friture ne peut être rempli au maximum qu'aux 2/3. Ne le remplissez pas davantage.
8. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.

⚠ ATTENTION :

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

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

Utilisation

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

NOTE :

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

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

NOTE :

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

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

AVERTISSEMENT :

Émanation possible de vapeurs brûlantes.

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

Arrêter le service

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

Nettoyage

AVERTISSEMENT :

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

ATTENTION :

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

Remplacement du filtre de vapeurs d'odeurs et de graisse

Vous pouvez remplacer le filtre dans le couvercle.

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

NOTE :

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

Données techniques

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

Sous réserve de modifications techniques.

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



Signification du symbole “Elimination”

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

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

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

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

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

Indicaciones generales de seguridad

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

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

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

¡AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfixia!

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensoricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Símbolos en este manual de instrucciones

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

AVISO:

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

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

AVISO:

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

ATENCIÓN:

- Nunca mezcle grasas y aceites, la freidora podría formar mucha espuma. ¡También mezclar diferentes aceites y grasas entre sí es peligroso!
- ¡Nunca añada agua al aceite!
- Si el aparato prendiera fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapadera del aparato. Ahogue las llamas con un paño húmedo.
- No mueva el aparato, cuando la grasa esté líquida / caliente.
- Durante el uso mantenga la tapa (1) bien cerrada.
- Llene la cesta de freír fuera de la freidora para evitar salpicaduras.
- Utilice siempre la cesta de freír.
- No utilice el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

Indicación de los elementos de manejo

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

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

Introducción

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

Empleo conforme al uso prescrito

Este aparato sirve para freír alimentos.

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

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

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

Puesta en marcha

Antes del primer uso

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

Conexión eléctrica

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

Consumo Nominal

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

ATENCIÓN: SOBRECARGA:

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

Indicaciones para el uso

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

Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena.

2. Los aceites y las grasas se tienen que poder calentar en temperaturas altas. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas.

Recomendamos el uso de aceite para freír líquido.

AVISO:

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

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

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

3. Para disminuir el contenido de acrilamido en alimentos con fécula (patatas, cereales) se recomienda, no sobrepasar al freír una temperatura de 170°C (quizás 175 °C). Además se advierte de mantener el tiempo de freidura muy corto y de freír los alimentos solamente hasta que tengan un color amarillo dorado.
4. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
5. Cuando esté el aceite o la grasa todavía caliente, no debe mover o desplazar la freidora.
6. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
7. La cesta de freír solamente se puede llenar hasta 2/3 de su capacidad. Se ruega no sobrellenar la cesta de freír.
8. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.

ATENCIÓN:

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

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

Uso

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

Limpieza

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

NOTA:

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

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

NOTA:

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

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

AVISO:

Posiblemente se desprenderá vapor caliente.

- Retire ahora la cesta para freír.

Finalizar funcionamiento

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

AVISO:

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

ATENCIÓN:

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

Recambio del filtro de absorción de grasa y de olor

Puede recambiar el filtro en la tapadera.

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

NOTA:

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

Datos técnicos

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

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

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



Significado del símbolo “Cubo de basura”

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. Se se ausentar do quarto, desligue sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada de rede.
- O aparelho e o cabo de ligação à rede têm de ser regularmente examinados quanto a sinais de danificação. Se se verifica um dano, o aparelho não pode ser utilizado.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes "Instruções especiais de segurança".

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

AVISO!

Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (inclusivamente por crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou sem experiência ou conhecimentos, a não ser que, para a sua segurança, sejam vigiados por uma pessoa responsável ou tenham recebido instruções da mesma, sobre o modo de utilização do aparelho.
- Crianças devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.

Símbolos nestas Instruções de uso

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

AVISO:

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

ATENÇÃO:

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

INDICAÇÃO:

Realça sugestões e informações para si.

Indicações especiais de segurança para este aparelho

AVISO:

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

ATENÇÃO:

- Não misturar nunca gordura sólida com óleos, pois a fritadeira poderá transbordar com espuma. Também é perigoso misturar várias qualidades de óleos e de gorduras sólidas!
- Nunca junte água ao óleo!
- No caso de o aparelho começar a arder, não tente, de forma alguma, apagar o fogo com água. Feche a tampa do aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Não movimente o aparelho quando a gordura estiver líquida/quente.
- Durante o funcionamento, a tampa (1) terá de ficar bem fechada.
- Encha o cesto fora da fritadeira, a fim de evitar salpicos.
- Sempre que queira fritar, use o cesto respectivo.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou por meio de um sistema remoto separado.

Descrição dos elementos

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

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

Introdução

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

Utilização conforme à sua finalidade

Este aparelho serve para fritar géneros alimentares.

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

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

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

Funcionamento

Antes da primeira utilização

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

Ligação eléctrica

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

Carga conectada

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

ATENÇÃO: SOBRECARGA!

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

Instruções para a utilização

1. Retirar todos os restos dos fritos que ficarem dentro do óleo (p. ex. bocadinhos de batatas fritas). Depois de usar várias vezes deve mudar o óleo.
- Usar óleo ou gordura de boa qualidade.

2. As gorduras e os óleos têm de poder ser aquecidos a altas temperaturas. Evitar usar margarina, azeite ou manteiga. Estas gorduras não são apropriadas para fritar pois, mesmo a temperaturas baixas, haverá formação de fumo.

Aconselhamos o uso de óleo para fritar líquido.

AVISO:

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

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

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

3. Ao fritar recomenda-se de não exceder uma temperatura de 170 graus centígrados (eventualmente 175 graus centígrados) para diminuir o volume de acrílico nos alimentos amiláceos (batatas, cereais). Além disso deve-se reduzir o tempo de ao mínimo possível e fritar os alimentos ao máximo até estes atingirem uma cor dourada.
4. Seleccionar a temperatura apropriada, tomando em consideração os alimentos que se querem fritar. Alimentos pré-fritos necessitam de temperaturas mais elevadas do que alimentos crus.
5. Enquanto o óleo ou a gordura estiverem quentes, não se deverá movimentar a fritadeira.
6. Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.
7. Não encha o cesto para fritar com mais de 2/3 do seu volume. Não o encha demais.
8. Os alimentos que estejam húmidos deverão ser enxugados antes.

ATENÇÃO:

No caso de se utilizarem 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.

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

Utilização

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

Limpeza

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

INDICAÇÃO:

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

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

INDICAÇÃO:

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

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

AVISO:

Poderá sair vapor muito quente.

- Retire então o cesto.

Terminar funcionamento

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

AVISO:

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

ATENÇÃO:

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

Mudança do filtro de cheiro e de vapor de gordura

Pode mudar o filtro na tampa.

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

INDICAÇÃO:

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

Características técnicas

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

Reserva-se o direito de alterações!

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



Significado do símbolo “contentor do lixo”

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

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

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

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

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

Norme di sicurezza generali

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

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.

Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.

- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerlo sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

AVVISO!

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.

Pericolo di soffocamento!

- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

AVVISO:

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

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA:

Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indicazioni di avvertenza speciali per questo apparecchio

AVVISO:

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

ATTENZIONE:

- Non mischiare mai olio e grassi, la friggitrice potrebbe schiumare. È pericoloso anche mischiare differenti tipi di olio e grassi tutti insieme!
- Non aggiungere mai acqua all'olio!
- Se l'apparecchio dovesse prendere fuoco, non cercare di spegnere le fiamme con l'acqua. Chiudere il coperchio dell'apparecchio. Soffocare le fiamme con un panno umido.
- Non spostare l'apparecchio quando il l'olio è caldo.
- Quando si utilizza l'apparecchio, è necessario che il coperchio (1) sia ben chiuso.
- Riempire il cestello all'esterno della friggitrice per evitare gli spruzzi.
- Per friggere si raccomanda di utilizzare sempre l'apposito cestello.
- Non usare l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando esterno.

Elementi di comando

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

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

Introduzione

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

Utilizzo conforme alla destinazione

Si usa questo apparecchio per la friggitura di cibi.

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

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

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

Messa in esercizio

Prima della prima messa in esercizio

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

Collegamento elettrico

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

Potenza allacciata

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

⚠ ATTENZIONE: SOVRACCARICO!

- Se si usano prolunghie, queste devono avere una sezione trasversale di minimo 1,5 mm².
- Non utilizzare prese multiple perché questo apparecchio è troppo potente.

Avvertenze per l'utente

1. Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patatine fritte). Dopo vari usi cambiare l'olio.
Per friggere usate olio apposito di qualità o grasso per friggere.

2. Olio e grassi devono essere riscaldabili ad alta temperatura. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla friggitura perché possono generare fumo già a basse temperature.

Raccomandiamo l'uso di olio da frittura liquido.

⚠ AVVISO:

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

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

Non mettere il grasso in nessun caso nel cestello da frittura!

3. Per diminuire il contenuto di amide acrilico in alimenti contenenti amido (patate, cereali), si consiglia di non aumentare la temperatura di frittura più di 170°C (eventualmente 175°C). Inoltre si consiglia anche di friggere gli alimenti per un corto periodo e al massimo fino a che non siano dorati.
4. Scegliete la temperatura di friggitura adatta e tenete conto del tipo di cibo da friggere. La regola è: i generi alimentari prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
5. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
6. Quando frigate impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.
7. Il cestello può essere riempito max. fino a 2/3. Non versare oltre la quantità prevista.
8. Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.

⚠ ATTENZIONE:

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

9. Dopo aver utilizzato la friggitrice, staccare il connettore dalla presa.
10. Se per caso accendete la friggitrice senza olio o grasso, il dispositivo di protezione contro il surriscaldamento si attiva automaticamente. L'apparecchio quindi non è più pronto per l'uso. Staccare la spina.

Uso

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

Pulizia

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

NOTA:

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

- Riempire il cestello di friggitura, ma non sopra il grasso bollente. Aprire il coperchio e con cautela agganciare il cestello con gli alimenti da friggere nella cavità.
- Abbassare il coperchio e chiudere. Staccare il manico (spingendo il tasto (12) sul cestello). Ora il cestello di friggitura si trova nel grasso bollente.

NOTA:

- L'indicatore HEATING si accende e si spegne più volte durante la friggitura. È normale ed è il segnale che la temperatura viene controllata e mantenuta mediante il termostato.
- I tempi per la durata della frittura si trovano scritti sull'imballaggio degli alimenti oppure sulla ricetta.

- Al termine del tempo di friggitura si può lasciare che l'olio sgoccioli un po' dagli alimenti. Per effettuare ciò, raggiungere la chiusura e tirare l'impugnatura (13), finché non si chiude. Si adeguerà al cestello.
- Aprire con cautela il coperchio.

AVVISO:

È possibile che fuoriesca vapore bollente.

- Ora estrarre il cestello di friggitura.

Terminare la funzione

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

AVVISO:

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

ATTENZIONE:

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

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

Si può cambiare il filtro nel coperchio.

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

NOTA:

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

Dati tecnici

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

Con riserva di apportare modifiche tecniche!

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



Significato del simbolo “Eliminazione”

Salvaguardare l' ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l' eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull' ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

GARANTIE-KARTE

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

FR 3390

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

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



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

Industriering Ost 40 · D-47906 Kempen



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40

Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de