

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

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	page	3
Instruction Manual	page	29
Technical Data	page	31

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	strona	3
Instrukcja obsługi	strona	32
Dane techniczne	strona	34
Ogólne warunki gwarancji	strona	35

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	oldal	3
Használati utasítás	oldal	36
Műszaki adatok	oldal	38

УКРАЇНСЬКА

Зміст

Огляд елементів управління	стор	3
Інструкція з експлуатації	стор	39
Технічні параметри	стор	42

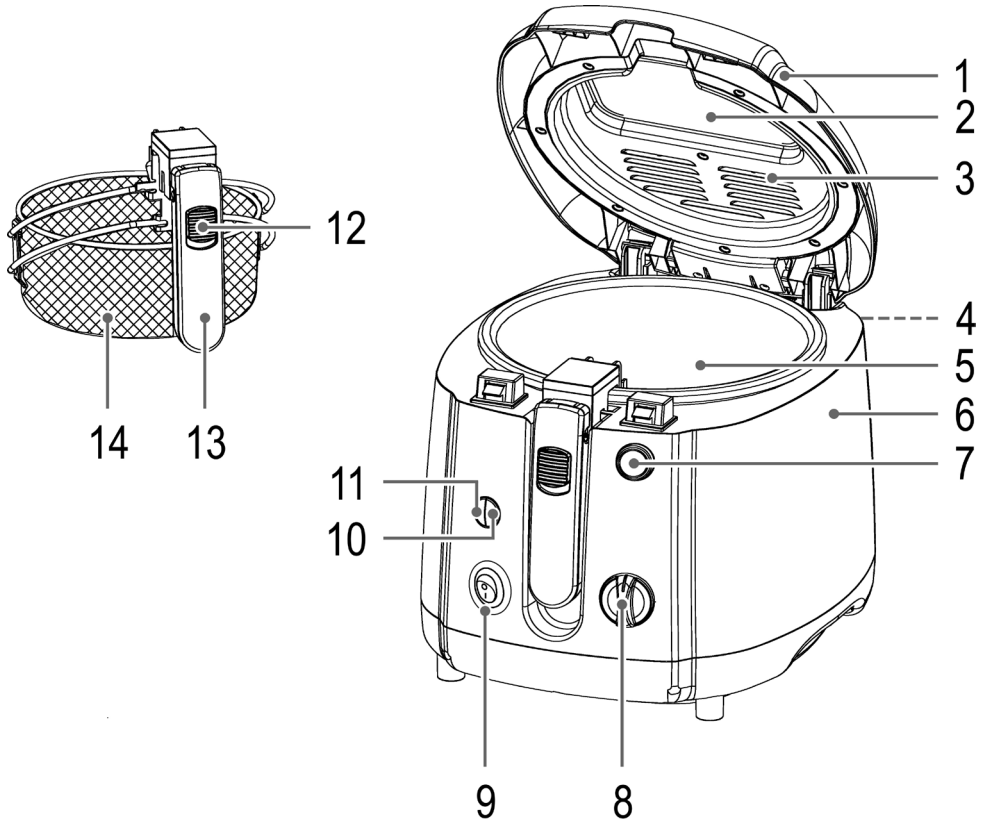
РУССКИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора	стр.	3
Руководство по эксплуатации	стр.	43
Технические данные	стр.	46

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



General Safety Instructions

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

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

Children and Frail Individuals

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

WARNING!

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

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

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:

Oils and fats may burn when overheated. Please be careful! Do not forget to switch off the appliance after use! To do so, first switch the thermostat to the lowest setting. Switch off the appliance at the main switch and then unplug from the mains outlet.

CAUTION:

- 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!
- Never add water to the oil!
- 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.
- Keep the lid (1) tightly closed during use.
- Please fill the basket outside the deep-fat dryer in order to prevent splashes.
- Please always use the frying basket for deep-frying.
- Please do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.

Overview of the Components

- 1 Lid (removable)
- 2 Viewing window
- 3 Filter cover
- 4 Tray for condensation
- 5 Frying fat container
- 6 Housing
- 7 Button to open the lid
- 8 Temperature regulator
- 9 Main switch
- 10 HEATING – Temperature control lamp
- 11 POWER – Power on lamp
- 12 Button for lowering the deep frying basket
- 13 Handle
- 14 Deep frying basket

Instruction

The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat, so that the temperature can be adapted to the food being fried.

Intended Use

This device is used for deep-frying food.

It is intended exclusively for this purpose and may only be used as such. It may only be used in the manner described in these instructions for use. The device must not be used for commercial purposes.

Any other use of this device is considered to be contrary to the intended use and may result in damage to materials or even personal injury.

The firm Clatronic International GmbH does not accept any liability for damage caused as a result of the use of this device contrary to its intended use.

Putting into use

Before using for the first time

1. Remove the packaging. Open the deep fryer by pressing the button (7). The frying basket is in the deep fryer.
2. It is highly recommended to clean the lid, casing, container and frying basket as described in "Cleaning".

Electrical connection

- Make sure that the device voltage (see name plate) and the line voltage match.
- The mains plug should only be inserted into a correctly installed 230 V ~ 50 Hz socket with earthing contact.

Connected Wattage

The total power consumption of this device can be up to 1800 W. With this connected load a separate supply line protected by a 16 A household circuit breaker is recommended.

CAUTION: OVERLOAD!

- If you use extension leads, these should have a cable cross-section of at least 1.5 mm².
- Do not use any multiple sockets, as this device is too powerful.

Useful hints for use

1. Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). After the device has been used several times you should change the oil.
Use high quality frying oil or frying grease.
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 deep frying basket!

3. In order to reduce the acrylamide content of food containing starch (potatoes, cereals) the temperature during deep-fat frying should not exceed 170°C (or possibly 175°C). Furthermore, the frying time should be kept as short as possible and the food only fried until it turns golden yellow.
4. 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.
5. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
6. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
7. The deep frying basket must not be more than two-thirds full. Do not overfill the basket.
8. Rub dry humid foods with a cloth before frying.

CAUTION:

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

9. After use, unplug the deep fryer.
10. If you should switch on your deep fat fryer by accident when there is no oil or fat in it, the overheating protection device will switch on automatically. The device is then no longer operable. Remove the plug from the socket.

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (The control lamps are off.).
2. Open the deep fryer by pressing the button (7).
3. In order to remove the deep fryer, place your hands in the tub and pull the handle (13) upwards until it locks in place.
4. Fill oil or fat into the frying fat container. (maximum 2 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.
5. Insert the plug in a duly installed 230 V/50 Hz protective contact socket.
6. Switch on the appliance at the main switch (I). The POWER on lamp lights up.
7. Set the desired temperature on the temperature regulator (8). The HEATING control lamp lights up. Then close the lid during the heating-up phase.

NOTE:

Once the set temperature has been reached, the HEATING control lamp goes off. The power on lamp remains on and shows that the device is working.

- Now fill the deep-fry basket. Please ensure that the basket is not filled above the hot fat. Open the lid and insert the basket with the items to be fried carefully into the recess.
- Now close the lid. Release the handle (by pushing the button (12) on the handle). The deep-fry basket is now in the hot fat.

NOTE:

- During the deep-frying process the HEATING control lamp switches on and off several times. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained.
- The frying times are to be found on the packaging of the food or in the recipe.

- After the frying time has expired, you can allow the oil to drain off the deep-fried food. To do so, reach into the recess and pull the handle (13) up, until it latches. This will lift the basket.
- Open the lid carefully.

WARNING:

As it is possible that hot steam will be released.

- Now remove the deep-frying basket.

Switching Off

- Set the temperature regulator to the minimum setting (0).
- Switch the appliance off at the main switch (O).
- Remove the mains plug from the socket.
- Allow the frying oil a considerable time to cool down. Before continuing to use the full frying pot, please ensure that it is no longer at a dangerous temperature.

Cleaning

WARNING:

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.
- Under no circumstances should you immerse the device in water for cleaning purposes. Otherwise this might result in an electric shock or fire.

CAUTION:

- Do not use a wire brush or any abrasive items.
 - Do not use any acidic or abrasive detergents.
- The lid of the deep fryer can be removed. This makes it easier to clean.
 - Pull out the condensation tray on the back of the appliance to empty it. Replace it afterwards.
 - Pour out any used oil from the side.
 - Clean the fat container, the lid and the housing with a damp cloth and if necessary domestic washing-up liquid.

- Deep frying basket can be cleaned in the normal way in soapy water.
- Ensure that the parts are completely dry before re-using the appliance and before storage.

Changing the Odour and Fat Vapour Filter

The filter in the lid can be replaced.

- Remove filter cover (3).
- Replace the filter.
- Then reassemble the cover.

NOTE:

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

Technical Data

Model:FR 3390
 Power supply:230 V, 50 Hz
 Power consumption: 1800 W
 Protection class: I
 Filling quantity: max. 2 l
 Net weight:2.45 kg

Subject to technical changes without prior notice!

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.



Meaning of the “Dustbin” Symbol

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

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

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

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

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

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenia należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKĄ:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Specjalne zasady bezpieczeństwa obsługi tego urządzenia

OSTRZEŻENIE:

Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny/a! Pamiętaj o wyłączeniu urządzenia po użyciu! Aby to zrobić, należy ustawić termostat na najniższej pozycji. Wyłączyć urządzenie przy głównym wyłączniku, a następnie odłączyć od gniazda w sieci.

UWAGA:

- Nigdy nie mieszaj tłuszczu i oleju, gdyż frytkownica mogłaby wykpić. Również mieszanie różnych olejów i rodzajów tłuszczu jest niebezpieczne!
- Do oleju nigdy nie dolewaj wody!
- Gdyby urządzenie zaczęło się palić, w żadnym wypadku proszę nie podejmować próby gaszenia płomieni wodą. Proszę zamknąć pokrywę urządzenia. Płomień proszę zdusić wilgotną ścierką.
- Jeżeli tłuszcz jest płynny/gorący nie należy poruszać urządzeniem.
- W trakcie używania pokrywa (1) powinna być dobrze zamknięta.
- Koszyk należy napelnić poza frytkownicą, aby uniknąć rozpryskiwania się oleju.
- Do smażenia w głębokim oleju należy zawsze używać przeznaczanego do tego koszyka.
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.

Przegląd elementów obsługi

- 1 Pokrywa (usuwana)
- 2 Okienko
- 3 Osłona filtra
- 4 Tacka na kondensat
- 5 Wewnętrzny pojemnik na olej
- 6 Obudowa
- 7 Przycisk do otwierania pokrywy
- 8 Regulator temperatury

- 9 Główny przełącznik
- 10 HEATING – lampka kontrolna temperatury
- 11 POWER – lampka kontrolna sieci
- 12 Przycisk obniżania koszyka smażenia
- 13 Uchwyt
- 14 Koszyk do smażenia

Wstęp

Frytownica jest wyposażona w regulowany termostat, który pozwala na indywidualne dostosowanie temperatury do smażonego produktu.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy do frytowania produktów spożywczych.

Jest przeznaczone tylko do tego celu i tylko do tego celu może być używane. Urządzenie może być używane tylko w sposób opisany w instrukcji obsługi. Nie wolno używać go do celów zarobkowych.

Każde inne użycie jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem i może spowodować szkody materialne a także szkody osobowe.

Clatronic International GmbH nie odpowiada za szkody spowodowane użyciem urządzenia niezgodnym z przeznaczeniem.

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. Proszę otworzyć frytkownicę naciskając przycisk (7). Wewnątrz frytkownicy znajduje się kosz frytkownicy.
2. Zalecamy oczyszczenie pokrywy, obudowy, pojemnika i kosza frytkownicy, tak jak opisano to w punkcie „Czyszczenie”.

Połączenie elektryczne

- Proszę upewnić się, że napięcie urządzenia (patrz tabliczka identyfikacyjna) zgadza się z napięciem w sieci.
- Wtyczkę sieciową podłączaj tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V ~ 50 Hz.

Moc przyłączeniowa

Urządzenie może pobierać całkowitą moc 1800 W. W związku z tym wskazane jest podłączenie osobnym przewodem i zabezpieczenie obwodu bezpiecznikiem domowym 16 A.

⚠ UWAGA: PRZECIĄŻENIE!

- Używane przedłużacze powinny mieć przewody o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm².
- Nie używaj rozgałęziaczy ze względu na dużą moc urządzenia.

Uwagi dotyczące eksploatacji

1. Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po wielokrotnym użytku należy wymienić olej.

Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub 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:

Przeznaczaj tę ważną wskazówkę, 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 wypadku proszę nie kłaść tłuszczu do koszyka frytkownicy!

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. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględnić cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
5. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenościć, ani też przesuwać frytownicy.
6. Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
7. Kosz do frytowania napełniać maksymalnie w 2/3. Nigdy nie należy go przepelniać.
8. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha ściereczką.

⚠ UWAGA:

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

9. Po zakończeniu korzystania z frytkownicy proszę wyjąć wtyczkę z gniazda.

10. Jeżeli przypadkowo włączą Państwo frytkownicę, a w środku nie będzie oleju lub tłuszczu, automatycznie włączy się zabezpieczenie przed przegrzaniem. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do pracy. Proszę wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.

Użytkowanie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci (Lampki kontrolne są zgaszone).
2. Proszę otworzyć frytkownicę naciskając przycisk (7).
3. Aby wyjąć koszyk frytkownicy, chwyc za wgłębienie i pociągnij uchwyt (13) do góry, aż zatrzaśnie się.
4. Wlej olej lub inny tłuszcz do zbiornika frytkownicy (maksymalnie 2 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.
5. Urządzenie wolno podłączyć tylko do przepisowo zainstalowanego, gniazda wtykowego z uziemieniem o napięciu 230 V, 50 Hz.
6. Włączyć urządzenie przy głównym wyłączniku (I). Zapala się lampka POWER.
7. Ustaw odpowiednią temperaturę regulatorem (8). Zapala się kontrolka HEATING. Proszę zamknąć pokrywkę podczas fazy podgrzewania.

WSKAZÓWKA:

Po osiągnięciu ustawionej temperatury lampka kontrolna HEATING gaśnie. Lampka kontrolna sieci pozostaje włączona, sygnalizując pracę urządzenia.

8. Proszę napełnić kosz do frytek i pamiętać przy tym, by nie robić tego nad gorącym tłuszczem. Proszę otworzyć pokrywkę i kosz z zawartością zawiesić ostrożnie we wgłębieniu.
9. Proszę zamknąć pokrywkę. Proszę zwolnić uchwyt (przesuwając przycisk (12) na uchwycie). Tak więc kosz do frytek znajduje się w gorącym tłuszczu.

WSKAZÓWKA:

- Lampka kontrolna HEATING wielokrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę.
- Czas smażenia jest podany na opakowaniu produktu spożywczego lub w recepturze.

10. Po upływie czasu smażenia można odsączyć produkty z oleju. Aby to zrobić, sięgnąć do wnętrza i pociągnąć za uchwyt (13) do góry aż się zatrzaśnie. To podnosi koszyk.
11. Otwórz ostrożnie pokrywę.

OSTRZEŻENIE:

Ewentualnie wydobywa się gorąca para.

12. Następnie proszę wyjąć kosz.

Zakończenie pracy

- Ustawić wskaźnik temperatury zgodnie z wymogami (0).
- Wyłączyć urządzenie głównym przełącznikiem (0).

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Olej do smażenia proszę zostawić na dłużej, by ostygł. Zanim zajmą się Państwo pełnym garnkiem do smażenia w oleju, proszę sprawdzić, czy jego temperatura jest bezpieczna.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Urządzenia parze nie wolno do czyszczenia zanurzać w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przedmiotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

- Pokrywę patelni do głębokiego smażenia można zdjąć. Ułatwia to czyszczenie.
- Wyjąć tackę na kondensat w tylnej części urządzenia w celu opróżnienia. Potem włożyć ją z powrotem.
- Wylać zużyty olej z boku.
- Oczyszczyć pojemnik na tłuszcz oraz odbudowę wilgotną szmatką i w razie konieczności płynem do mycia naczyń.
- Zbiornik koszyk umyć w normalny sposób w wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.
- Przed ponownym użyciem lub odłożeniem urządzenia należy sprawdzić, czy jego części są całkiem suche.

Wymiana filtra do zapachów i do oparów tłuszczu

Filtr w pokrywie mogą Państwo wymieniać.

- Zdejmij osłonę filtra (3).
- Proszę wymienić filtr.
- Po wymianie proszę zamontować z powrotem pokrywę.

WSKAZÓWKA:

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

Dane techniczne

Model: FR 3390
Napięcie zasilające: 230 V, 50 Hz
Pobór mocy: 1800 W
Stopień ochrony: I
Wielkość napełnienia: max. 2 l
Masa netto: 2,45 kg

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

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

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

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

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

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

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wylądowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

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

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

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



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.

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 mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzattól (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzattól!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

Gyermekek és legyengült személyek

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

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:

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

MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

Különleges biztonsági tudnivalók a készülékhez

FIGYELMEZTETÉS:

Az olaj és a zsírok túlhevüléskor éghetnek. Legyen elővigyázatos! A használat végén ne felejtse el kikapcsolni a készüléket! Ehhez előbb állítsa a termosztátot a legalacsonyabb állásba. Kapcsolja ki a készüléket a főkapcsolóval, majd húzza ki az elektromos hálózattól.

VIGYÁZAT:

- Soha ne keverjen össze olajat zsírral, a felhabzó keverék könnyen kifuthat a fritőzből. Különböző olajés zsírfélék egymással való keverése is veszélyes!
- Soha ne adjon vizet az olajhoz!
- 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/forró!
- Tartsa a használat során a fedelet (1) szorosan zárva!
- A megtöltéshez vegye ki a kosarat a fritőzből, hogy elkerülje a fröcskölést!
- Sütéshez mindig a sütőkosarat használja!
- Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítő órával vagy külön távirányításos rendszerrel.

A kezelőelemek áttekintése

- 1 Fedél (levehető)
- 2 Ablak
- 3 Szűrőborító
- 4 Páragyűjtő tálca
- 5 Sütőzsiradék-tartály
- 6 Burkolat
- 7 Fedélnyitó gomb
- 8 Hőmérséklet-szabályozó
- 9 Főkapcsoló
- 10 HEATING – Hőmérséklet ellenőrző lámpa
- 11 POWER – Hálózati ellenőrző lámpa
- 12 Sütőkosár-lesüllyesztő gomb
- 13 Fogantyú
- 14 Sütőkosár

Bevezetés

Ez a fritőz szabályozható termosztáttal van ellátva, ami lehetővé teszi, hogy a hőmérséklet egyedileg hozzáigazítható legyen az elkészítendő ételhez.

Rendeltetészerű használat

A készülék élelmiszerek sütésére szolgál.

Kizárólag erre a célra készült és csak erre szabad felhasználni. Csak a leírás szerinti módon szabad használni. A készüléket nem szabad kereskedelmi célokra használni.

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

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

Üzembehelyezés

Az első használatvétel előtt

1. Távolítsa el a csomagolóanyagot! A gomb (7) megnyomásával nyissa ki a fritőzt! A fritőz belsejében található a sütőkosár.
2. A fedőt, a burkolatot, a tartályt és a sütőkosarat ajánlatos megtisztítani, ahogy a „Tisztítás” címszó alatt le van írva.

Elektromos csatlakozás

- Győződjék meg róla, hogy egyezik-e a készülék feszültsége (lásd típuscímké) a hálózati feszültséggel!
- A csatlakozót csak előírászerűen beszerelt földelt dugaljba 230 V ~ 50 Hz csatlakoztassa.

Csatlakoztatási érték

A készülék 1800 W összteljesítmény felvételére képes. Ennél a csatlakoztatási értéknél ajánlatos egy külön tápvezeték, amely egy 16 A-es háztartási védőkapcsolón keresztül van biztosítva.

⚠ VIGYÁZAT: TÚITERHEIÉS!

- Ha hosszabbítót használ, ennek legalább 1,5 mm² vezetékátmérője legyen.
- Ne használjon elosztót, mivel ez a készülék nagyon erős teljesítményű.

Használati útmutató

1. Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). Többszöri használat után cserélje ki az olajat.

A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt használjon.

2. A zsírok és olajak magas hőfokra hevíthetők legyenek. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vajat! Ezek a zsíradékok meg alkalmasak fritózásra, 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 hőszabályozót alacsony hőmérsékletre és lassan adja hozzá a darabokat. Ha a zsír elolvadt és elérte az olajsíntet, a hőszabályozón be lehet állítani a kívánt hőfokot.

Semmi esetre se tegye a zsírt a sütőkosárba!

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. Válassza meg a megfelelő fritózási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritírozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
5. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
6. Tésztafélék fritózása esetén húzza le a túlsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
7. A sütőkosarat legfeljebb 2/3-ig szabad megtölteni. Ne töltse túl a sütőkosarat!
8. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!

⚠ VIGYÁZAT:

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

9. Használat után húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
10. Ha véletlenül bekapcsolná a fritőzt, amikor nincs benne olaj, ill. zsír, automatikusan bekapcsol a túlhevülésgátló. Ilyenkor a készülék már nem működik. Húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!

Használat

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból! (Az ellenőrző lámpák nem égnek).
2. A gomb (7) megnyomásával nyissa ki a fritőzt!
3. Ha ki szeretné venni a sütőkosarat, nyúljon a mélyedésbe és húzza ki a nyelet feléle (13), amíg az be nem pattan a helyére.
4. Öntsön olajat vagy zsírt a sütőzsír tartályába (maximum 2 lit.). A zsíradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.
5. Dugja a hálózati csatlakozó dugaszt előírászerűen szerelt, földelt, 230 V, 50 Hz-es konnektorból!
6. Kapcsolja be a készüléket a főkapcsolóval (I). A POWER jelzőlámpa kigyullad.
7. Állítsa a hőmérsékletszabályozót (8) a kívánt hőmérsékletre. A HEATING jelzőlámpa kigyullad. A felmelegítési idő alatt csukja be a fedelét.

i MEGJEGYZÉS:

Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, a HEATING ellenőrző lámpa kialszik. A hálózati ellenőrző lámpa égve marad és kijelzi az üzemi funkciót.

8. Töltse meg a sütőkösarat, ügyelve arra, hogy a forró zsiradék teljesen ellepje azt, amit beletöltött. Nyissa fel a fedelet, és elővigyázatosan akassza be a sütnivalóval telt kosarat az erre szolgáló bemélyedésbe.
9. Csukja le a fedelet! Oldja ki a fület (a nyélen lévő gomb eltolásával (12)). A sütőkösár ezzel belexerült a forró zsiradékba.

i MEGJEGYZÉS:

- A sütés ideje alatt a HEATING ellenőrző lámpa többször ki- és bekapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termostatikus ellenőrzés alatt áll, és azonos marad.
- A sütési időt az élelmiszer csomagolásán vagy a receptben találhatja meg.

10. A sütési idő lejártá után kicsit csepegtesse le az olajat az ételről. Ehhez fogja meg a fogantyút (13) a mélyedésben, és húzza fel, amíg be nem akad. Ezzel felemeli a kosarat.
11. Óvatosan nyissa fel a fedelet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Előfordulhat, hogy forró gőz szabadul ki.

12. Vegye ki a sütőkösarat!

A működés befejezése

- Állítsa a hőmérséklet-szabályozót a minimális állásba (0).
- Kapcsolja ki a készüléket a főkapcsolóval (O).
- Húzza ki a dugaszt a konnektorból!
- Hagyja a sütőolajat hosszabb időn át lehűlni! Mielőbb bármit is tenne a teli sütőfazékkal a továbbiakban, ellenőrizze, hogy veszélytelen-e már a hőmérséklet.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- A készüléket semmiképpen ne merítse vízbe tisztítás közben. Ez elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfért vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.
- A sütő fedele levehető. Így könnyebb azt tisztítani.
- Húzza ki a párgyűjtő tálcát a készülék hátoldalán és ürítse ki a tartalmát. Ezt követően helyezze vissza.
- Öntse ki az esetlegesen ottmaradt használt olajat a készülékből.

- Tisztítsa meg a zsiradéktartót, a fedelet és a burkolatot egy nedves ruhadarabbal és szükség esetén egy kis folyékony háztartási tisztítószerral.
- A sütőkösarat a szokott módon mosogatóban tisztíthatja.
- Az alkalmazás ismételt használata vagy elrakása előtt ellenőrizze, hogy annak részei teljesen megszáradtak.

A szag- és zsírszűrő cseréje

A fedélben lévő szűrőt ki lehet cserélni.

- Vegye le a filter takarását (3).
- Cserélje ki a szűrőt.
- A csere után csavarozza vissza a fedelet.

i MEGJEGYZÉS:

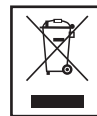
Ha elfogynának a cserefilterek is, bármilyen univerzális filtert méretre lehet vágni - pl. szagelszívóhoz valót.

Műszaki adatok

Modell:.....FR 3390
Feszültségellátás:.....230 V, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:.....1800 W
Védelmi osztály:I
Töltési mennyiség:.....max. 2 l
Nettó súly:.....2,45 kg

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

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



A „kuka” piktogram jelentése

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

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 újrahasonosításhoz, 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 kisejtezett készülékeket.

Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання. Не використовуйте його на вулиці. Оберегайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не** експлуатуйте прилад без огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрози пошкодження кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

Діти та немічні особи

- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. **Існує загроза задухи!**

- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, недостатнім досвідом та/або знаннями – крім випадків, коли за ними доглядає відповідальна за їх безпеку особа або вони отримали вказівки щодо використання приладу.
- Дітям не дозволено гратись з цим приладом. Потрібен догляд за ними.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

⚠ УВАГА.

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ℹ ПРИМІТКА.

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Спеціальні рекомендації з безпечного обслуговування приладу

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Олії і жири можуть при перегріві запалюватись. Будьте обережні! Не забувайте вимкнути пристрій після користування! Для цього спершу встановіть термостат у найнижче положення. Вимкніть пристрій за допомогою головного перемикача, а тоді від'єднайте штекер від розетки.

⚠ УВАГА.

- Ніколи не змішуйте жири і олію, тому що гаряча піна може виплеснутися із фритюрниці. Небезпечним є також змішування олій і жирів різних сортів між собою!
- Ніколи не добавляйте воду в олію!
- Якщо жир в приладі загорівся, ніколи не тушіть полум'я водою. Закрийте кришку приладу. Полум'я погасить вологою тканиною.
- Не рухайте прилад, коли жир рідкий/гарячий.
- Кришка приладу (1) має бути під час праці щільно закритою.
- Перед тим як заповнити корзину продуктами, витягніть її із фритюрниці, щоб уникнути утворення бризок.
- Завжди користуйтеся корзиною для приготування продуктів у фритюрі.
- Не підключайте прилад через зовнішній таймер або в окрему систему дистанційного регулювання.

Огляд елементів управління

- 1 Кришка (знімна)
- 2 Контрольне віконце
- 3 Кришка фільтру
- 4 Лоток для конденсату
- 5 Смішник для заповнення жиром або олією
- 6 Корпус
- 7 Кнопка для відкриття кришки
- 8 Регулятор температури
- 9 Головний перемикач
- 10 HEATING - контрольна лампочка температури

- 11 POWER - контрольна лампочка напруги в електричній мережі
- 12 Кнопка для опускання корзини
- 13 Ручка
- 14 Корзина для продуктів

Введення

Ця фритюрниця устаткована термостатом, що регулюється, адже температуру можна прилаштувати до індивідуальних властивостей продуктів, які готуються у фритюрі.

Правила користування приладом

Цей прилад призначено для приготування страв у фритюрі.

Прилад призначено виключно для цієї цілі і його використання дозволяється тільки для цього. Прилад можна використати тільки в такий засіб, як це описано в цій інструкції з експлуатації. Не дозволяється використати прилад для масового виробництва в комерційних цілях.

Усі інші випадки використання вважаються такими, що не відповідають призначенню приладу, і можуть призвести до матеріальної шкоди і навіть до травматизму людей.

фірма Clatronic International GmbH не несе відповідальності за шкоду, що була спричиненою внаслідок використання приладу не відповідно його призначенню.

Перше включення приладу

Перед першим включенням приладу

1. Видаліть упаковку. Відкрийте фритюрницю натискуванням кнопки (7). У фритюрниці знаходиться корзина для продуктів.
2. Ми рекомендуємо Вам очищувати кришку, корпус, ємність для жиру і корзину для продуктів в такий засіб, як це описано в розділі "Очищення".

Електричне живлення

- Переконайтеся в тому, що напруга в мережі відповідає напрузі приладу (дивись табличку з технічними даними).
- Вставляйте вилку тільки в такі розетки, що обладнані належним чином і мають параметри 230 В~ 50 Гц.

Потужність приладу

В цілому прилад може витримати навантаження в 1800 В. При такій потужності рекомендується розподільна підводка току з захисним вимикачем 16 А.

⚠ УВАГА. ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ!

- Якщо Ви застосовуєте кабель для подовження, він повинен мати поперечний переріз щонайменш 1,5 мм².
- Забороняється користуватися розетками з багатьма гніздами, тому що прилад має для цього занадто велику потужність.

Рекомендації для користування

1. Регулярно видаляйте залишки продуктів із олії або жиру (наприклад, шматочки картоплі - фри). Після декількох разів приготування продуктів слід замінити олію або жир на свіжі.

Застосовуйте для приготування продуктів тільки високоякісні олії та жири.

2. Жири і олії повинні мати високу температуру нагрівання. Просимо Вас відмовитися від застосування маргарину, оливкової олії або масла. Ці продукти не придатні для приготування страв у фритюрі, тому що вони утворюють дим вже при низьких температурах нагрівання.

Ми рекомендуємо для приготування страв рідкі олії, що спеціально призначені для фритюру.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Просимо Вас урахувати цю важливу рекомендацію, якщо Ви хочете застосувати жир!

Якщо Ви хочете застосувати жир, розріжте його на маленькі шматочки. Поставте термостат на низьку температуру і додавайте шматочки поступово і повільно. Після того як рівень жиру досяг потрібного стану, Ви можете встановити на термостаті температуру, що потрібна для робочого процесу.

Ніколи не кладіть жир в корзину для продуктів!

3. Для зниження змісту акрил - амідів в продуктах, що містять крохмаль (картопля, зернові культури), ми рекомендуємо не перевищувати робочу температуру 170 °C (максимально 175 °C). Подалі рекомендується скорочувати процес до мінімуму і тримати продукти у фритюрі максимально до золотистого або жовтого відтінку.
4. Обирайте в кожному разі таку робочу температуру, що придатна для виду продуктів, які Ви обробляєте. Основне правило при роботі: продукти, що були вже оброблені у фритюрниці виробником, потребують більш високу температуру ніж сирі продукти харчування.
5. Коли олія або жир ще не охолонули, забороняється переносити або рухати фритюрницю на інше місце.
6. Коли Ви працюєте з продуктами з тіста, видаляйте залишки тіста, а шматочки опускайте в олію або жир обережно.
7. Корзину можна заповняти продуктами максимально на 2/3. Не переповняйте корзину продуктами.
8. Вологі продукти слід просушувати тканиною перед тим як обробляти їх у фритюрниці.

⚠ УВАГА.

Якщо продукти містять занадто багато води (наприклад, заморожена картопля фри та інші), то утворюється багато піни, що може призвести для витікання олії з ємності.

- Після закінчення праці слід витаскувати вилку кабелю з розетки електричної мережі.
- Якщо Ви випадково включите фритюрницю, коли в ній немає олії або жиру, то включиться автоматичний захист від перегріву. Прилад не буде функціонувати. Витягніть вилку кабелю з розетки електричної мережі.

Користування

- Переконайтеся в тому, що прилад вилучено з електричної мережі і вимкнено. (Контрольні лампочки не світяться).
- Відкрийте фритюрницю натискуванням кнопки (7).
- Щоб витягнути корзину для продуктів, візьміть її за ручку (13) що знаходиться в поглибленні, і потягніть ручку вгору до тієї точки, де вона заблокується.
- Заповніть ємність жиром або олією (максимально 2 л). Рівень олії чи жиру має лежати між позначками мінімуму "Min" і максимуму "Max".
- Вставте вилку в розетку електромережі, що обладнана належними захисними контактами 230 В, 50 Гц.
- Увімкніть пристрій за допомогою головного перемикача (1). Засвітиться індикатор POWER.
- Поставте регулятор температури (8) на потрібну Вам температуру. Засвітиться індикатор HEATING. Під час розігріву приладу кришку слід тримати закритою.

ПРИМІТКА.

Після досягнення встановленої температури контрольна лампочка нагріву HEATING погасне. Контрольна лампочка напруги в електричній мережі буде світитися весь час і сигналізувати робочий процес.

- Заповніть корзину продуктами. Слідить за тим, щоб заповняти корзину продуктами не понад гарячим жиром. Відкрийте кришку і обережно опустіть корзину з продуктами в ємність фритюрниці з гарячим жиром або олією.
- Закрийте кришку. Звільніть ручку (натискуванням кнопки (12) на ручці). Корзина з продуктами залишиться у гарячому жирі фритюрниці.

ПРИМІТКА.

- Під час обробки продуктів контрольна лампочка HEATING включається і вимикається багато разів. Це належить до нормального ходу процесу і сигналізує, що термостат контролює температуру і підтримує її на належному рівні.
- Тривалість обробки у фритурі для окремих продуктів вказана на упаковці або в рецепті приготування страви.

- Після закінчення часу обробки продуктів у фритурі дайте жиру або олії стекти з продуктів. Для цього потягніть ручку (13) догори, щоб почулося клацання. Таким чином кошик підніметься.
- Відкривайте кришку обережно.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Можливо появлення на поверхні гарячої пари.

- Витягніть із ємності корзину з готовими продуктами.

Закінчення процесу приготування страви

- Встановіть регулятор температури у найнижче положення (0).
- За допомогою головного перемикача вимкніть пристрій (0).
- Витягніть вилку з розетки електромережі.
- Дайте маслу, в якому готувалися продукти, охолонути достатній час. Переконайтеся в тому, що температура поверхонь і масла є безпечною, перед тим як робити з приладом подальші операції.

Очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перед тим як почати очищення приладу, завжди витягуйте вилку з розетки і давайте приладу охолонути.
- Категорично забороняється опускати прилад в воду, щоб очистити його. Це може призвести до удару електричним струмом або до пожежі.

УВАГА.

- Для очищення не застосовуйте щітки з дроту або інші матеріали, що можуть пошкодити поверхню.
- Не застосовуйте засоби для очищення, які містять їдкі або абразивні складові частини.
- Кришку пристрою можна зняти. Так його легше чистити.
- Вийміть лоток для конденсату на тильній стороні пристрою і спорожніть його. Після цього вставте його на місце.
- Вилийте використану олію збоку.
- Почистите ємність для жиру, кришку і корпус вологою ганчіркою і, за необхідності, миючим засобом.
- Корзину для смаження можна чистити у звичайний спосіб за допомогою мильної води.
- Перш ніж користуватися пристроєм чи відкласти його на зберігання, упевніться, що усі частини сухі.

Заміна фільтра, що уловлює запах і дим

Ви можете замінювати фільтр, що знаходиться в кришці.

- Зніміть кришку для фільтра (3).
- Замініть фільтр на новий.
- Після заміни фільтра поставте на місце покришку.

ПРИМІТКА.

Після закінчення фільтрів, що входять в поставку, Ви можете користуватися іншими фільтрами, наприклад, від кухонних витяжок, відрізаючи потрібну форму.

Технічні параметри

Модель:.....FR 3390
Подання живлення:230 В, 50 Гц
Споживання потужності:.....1800 Вт
Група електробезпеки:..... I
Ємнісні дані:макс. 2 л
Вага нетто:.....2,45 кг

Залишаємо за собою право на технічні зміни!

Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних, актуальних директив ЄС, наприклад щодо електромагнітної сумісності та низьковольтної директиви, та збудовано з а новітніми положеннями техніки безпеки.

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 пользоваться прибором, обязательно дайте впридачу полную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и/или необходимых знаний. Исключения составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или когда от этого лица получены указания по пользованию прибором.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы убедиться в том, что они не играют с прибором.

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.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

Специальные указания по технике безопасности для этого прибора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны! Не забывайте выключать устройство после использования! Для этого, сначала переключите термостат на минимальное значение. Выключите устройство с помощью выключателя, после чего выдерните вилку шнура электропитания из розетки.

ВНИМАНИЕ:

- Никогда не смешивайте жир с маслом, смесь может вспениться и выкипеть. Также опасно смешивать между собой различные сорта масел и жиров!
- Ни в коем случае не наливайте в масло воду!
- Если содержимое фритюра возгорится, ни в коем случае не тушите это водой. Накройте фритюр крышкой. Удушите языки пламени при помощи влажной тряпки.
- Не передвигайте прибор с жидким/горячим жиром.
- Во время работы крышка фритюра (1) должна быть закрытой.
- Для наполнения корзинки вынимайте ее из фритюра, чтобы предотвратить брызги.
- Для поджаривания во фритюре всегда пользуйтесь фритюрной корзинкой.
- Не подключайте прибор к внешнему выключателю с часовым механизмом или к отдельной телемеханической системе.

Обзор деталей прибора

- 1 Крышка (съёмная)
- 2 Смотровое окошко
- 3 Кожух фильтра
- 4 Поддон ля конденсата
- 5 Емкость для фритюрного масла
- 6 Корпус

- 7 Кнопка открывания крышки
- 8 Регулятор температуры
- 9 Выключатель
- 10 HEATING - контрольная лампочка температуры
- 11 POWER - Светоиндикатор сети
- 12 Кнопка опускания фритюрной корзинки
- 13 Ручка
- 14 Фритюрная корзинка

Введение

Фритюр оснащен регулируемым термостатом, что позволяет подобрать температуру в соответствии с особенностями продукта, предназначенного для поджаривания.

Использование по назначению

Этот прибор предназначен для жаренья продуктов питания во фритюре.

Он предназначен исключительно для этой цели и может использоваться только для этого. Он может использоваться только таким образом, как это указано в данной инструкции по обслуживанию. Вы не имеете права использовать прибор в промышленных целях.

Любое другое применение считается использованием не по назначению и может нанести материальный ущерб или даже телесные повреждения.

Clatronic International GmbH не несёт ответственности за ущерб, нанесённый в результате использования не по назначению.

Подготовка к работе

Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Откройте фритюр, нажав на кнопку (7). Внутри фритюра находится фритюрная корзинка.
2. Рекомендуется очистить крышку, корпус, емкость фритюра и фритюрный короб как это описано в главе "Чистка".

Электросеть

- Убедитесь в том, что напряжение питания утюга (смотри таблицу на нем) соответствует напряжению вашей сети.
- Вставляйте сетевой штекер лишь в монтированную согласно предписаниям штепсельную розетку 230 В ~ 50 Гц с защитным контактом.

Потребляемая мощность

Общее потребление мощности прибора может достигать 1800 ватт. Такую нагрузку рекомендуется подключать через отдельную электропроводку, оснащенную автоматом отключения на электроток 16 А и устройством токовой защиты.

ВНИМАНИЕ: ПЕРЕГРУЗКА!

- При использовании удлинительными кабелями следите за тем, чтобы поперечное сечение кабеля было минимум 1,5 мм².
- Не пользуйтесь разветвительными штепсельными розетками, так как этот прибор имеет слишком высокую мощность.

Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную соломку). После многократного употребления необходимо заменить 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 распотится и будет достигнут нужный уровень, переключите термостат на нужную температуру.

Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб!

3. Чтобы удержать образование акриламида в крахмалосодержащих продуктах питания (картофель, крупы) на минимуме при их поджаривании во фритюре не рекомендуется превышать температуру 170°C (доп. 175°C). Далее рекомендуется уменьшать время поджаривания до минимума и поджаривать максимально до золотистого цвета.
4. 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.
5. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
6. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.

- Допускается наполнять фритюрную корзину на максимум 2/3 ее емкости. Не переполняйте фритюрную корзину.
- Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.

ВНИМАНИЕ:

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

- По окончании работы с фритюром выньте вилку из розетки.
- Если фритюр будет случайно включен без масла или жира в нем, автоматически сработает защита от перегрева. После этого фритюр некоторое время не включается и не готов к работе. Выньте вилку из розетки.

Порядок работы с прибором

- Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен (Контрольные лампочки не светятся).
- Откройте фритюр, нажав на кнопку (7).
- Чтобы вытащить корзину, возьмитесь за ручку (13) в углублении и потяните ее вверх до той точки, где она заблокируется.
- Налейте во фритюр масло или жир (максимум 2 л). Уровень масла должен находиться между метками "Min" и "Max".
- Вставьте сетевую вилку в розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, оснащенную защитными контактами и установленную в соответствии с предписаниями.
- Включите устройство с помощью выключателя (I). Засветится индикатор питания POWER.
- Установите с помощью регулятора температуры (8) требуемую температуру. Засветится индикатор регулятора температуры HEATING. Во время разогревания крышка должна быть закрытой.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка HEATING потухнет. Светоиндикатор сети продолжает светиться и сигнализирует готовность прибора.

- Наполните фритюрную корзину, следите при этом за тем, чтобы наполнение не было выше уровня горячего масла. Откройте крышку и осторожно вставьте наполненную фритюрную корзину в направляющие.
- Закройте крышку. Разблокируйте ручку (передвинув кнопку (12) на ручке). Фритюрная корзинка находится теперь в горячем масле.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Контрольная лампочка HEATING многократно включается и выключается во время работы фритюра. Это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается термостатом.
- Время приготовления во фритюре вы найдете на упаковке продукта или в рецепте.

- После окончания времени обработки следует дать маслу стечь с продуктов. Чтобы сделать это, дотянитесь до углубления, и выдерните ручку (13) вверх так, чтобы она защелкнулась. Это поднимет корзину.
- Осторожно откройте крышку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Возможен выступ горячего пара!

- Выньте фритюрную корзину.

Окончание работы

- Установите регулятор температуры на минимальное значение (0).
- Выключите устройство с помощью выключателя (O).
- Выньте сетевую вилку из розетки.
- Фритюрное масло требует длительного времени для охлаждения. Перед тем как работать дальше убедитесь в том, что температура масла достигла безопасной границы.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
- Ни при каких обстоятельствах не погружайте устройство в воду, чтобы его почистить; в противном случае, это может стать причиной поражения электротоком или возникновения пожара.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте какие-либо кислотные или абразивные моющие средства.
- Крышку фритюрницы можно снимать; так ее легче чистить.
- Извлеките поддон для конденсата с тыльной части устройства, чтобы опустошить его. После этого, установите поддон на место.
- Вылейте использованное масло.
- Почистите контейнер для жира, крышку и корпус, используя влажную ткань, и при необходимости, с помощью бытового моющего средства.

- Корзину для продуктов Вы можете мыть как обычно в воде с добавлением моющих средств.
- Убедитесь, что все компоненты устройства полностью высохли перед тем, как использовать устройство снова или положить его на хранение.

Смена дымового фильтра

Фильтр в крышке можно менять.

- Вытащите крышку фильтра (3).
- Смените фильтр.
- После смены фильтра прикрутите кожух обратно.

i ПРИМЕЧАНИЕ:

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

Технические данные

Модель:FR 3390
 Электропитание:230 В, 50 Гц
 Потребляемая мощность:1800 Вт
 Класс защиты: I
 Вместимость: макс. 2 литров
 Вес нетто:2,45 кг

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

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.

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