

Bedienungsanleitung/Garantie

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



FRITEUSE

Friteuse • Friteuse • Freidora • Friggitrice
Deep Fryer • Frytkownica • Olajsütő
Фритюрниця • фритюрница • مقلاة عميقة

FR 3548

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung.....	Seite	4
Technische Daten.....	Seite	8
Garantie	Seite	8
Entsorgung	Seite	9

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	page	3
Instruction Manual	page	31
Technical Specifications.....	page	35
Disposal	page	35

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	Pagina	3
Gebbruiksaanwijzing	Pagina	10
Technische gegevens	Pagina	14
Verwijdering	Pagina	14

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	strona	3
Instrukcja obsługi	strona	36
Dane techniczne.....	strona	40
Warunki gwarancji.....	strona	41
Usuwanie	strona	41

FRANÇAIS

Table des matières

Liste des différents éléments de commande	page	3
Mode d'emploi	page	15
Données techniques	page	19
Élimination	page	20

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	oldal	3
Használati utasítás	oldal	42
Műszaki adatok	oldal	46
Hulladékkezelés	oldal	46

ESPAÑOL

Índice

Indicación de los elementos de manejo.....	página	3
Instrucciones de servicio.....	página	21
Datos técnicos.....	página	25
Eliminación	página	25

ITALIANO

Indice

Elementi di comando.....	pagina	3
Istruzioni per l'uso.....	pagina	26
Dati tecnici	pagina	30
Smaltimento.....	pagina	30

УКРАЇНСЬКА

Зміст

Огляд елементів управління.....	стор	3
Інструкція з експлуатації	стор	47
Технічні характеристики	стор	51

РУССКИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора	стр.	3
Руководство по эксплуатации.....	стр.	52
Технические характеристики	стр.	57

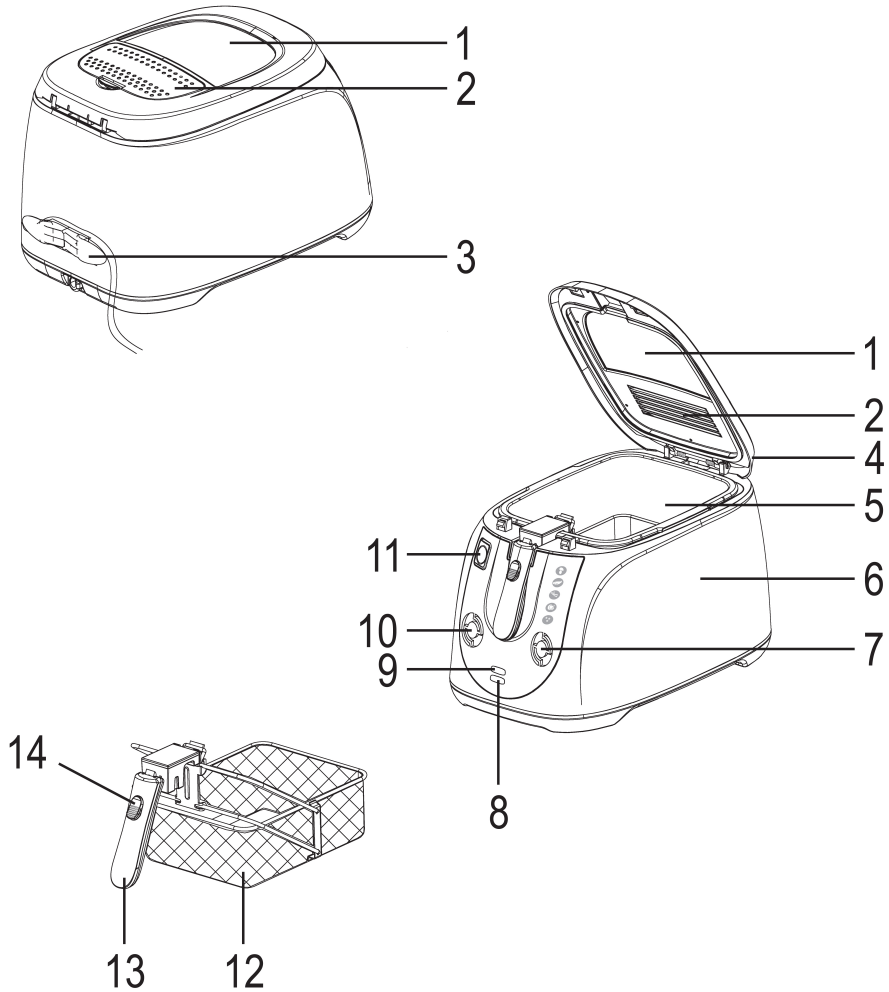
العربية

المحتويات

مكان عناصر التحكم.....	صفحة	3
دليل التعليمات.....	صفحة	62
المعلومات التقنية.....	صفحة	58

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Огляд елементів управління • Обзор деталей прибора • مكان عناصر التحكم



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

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.

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbonn 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.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- 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!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

WARNUNG:

- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Öl oder Fett. **Brandgefahr!**
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu! **Verpuffungs- / Explosionsgefahr!**
- Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht, das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten! Stellen Sie dazu immer den Ein- / Ausschalter auf Position „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist oder Fett / Öl noch heiß sind.

 **ACHTUNG:**

- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden.
- Verschiedene Oberflächen kommen mit Speisen und Öl in Berührung. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.
- 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.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die **Wartung durch den Benutzer** darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise
 - in Personalküchen von Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.

Es ist **nicht** bestimmt für die Anwendungen

- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- in Frühstückspensionen.

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Sichtfenster
- 2 Filterabdeckung
- 3 Kabelaufwicklung
- 4 Deckel
- 5 Frittierfettbehälter
- 6 Gehäuse
- 7 Ein- / Ausschalter und Zeitschaltuhr
- 8 POWER Netz-Kontrollleuchte
- 9 HEATING Temperatur-Kontrollleuchte
- 10 Temperaturregler
- 11 Taste zum Öffnen des Deckels
- 12 Frittierkorb
- 13 Griff
- 14 Taste zum Absenken des Frittierkorbes

Anwendungshinweise

Hinweise für die Benutzung

- Öle und Fette müssen hoch erhitzenbar sein. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett. 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.

ACHTUNG:

... wenn Sie Fett verwenden möchten!

- Sollten Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke. Legen Sie es auf den Boden des Frittierfettbehälters.
- **Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierkorb!**
- Stellen Sie den Temperaturregler auf eine niedrige Temperatur und fügen Sie die Stücke langsam hinzu.
- Ist das Fett geschmolzen und der benötigte Ölstand erreicht, können Sie am Temperaturregler die gewünschte Temperatur einstellen. **Beachten Sie die MAX-Markierung!**

ACHTUNG:

Starke Schaumbildung!

- Mischen Sie niemals Öle und Fette. Die Flüssigkeit könnte überlaufen.
- Reiben Sie nasse Lebensmittel mit einem Tuch trocken. Bei zu feuchten Lebensmitteln entsteht eine starke Schaumbildung, wodurch im ungünstigsten Fall das Öl/Fett überlaufen kann.

WARNUNG:

Verunreinigte Öle und Fette können sich leicht entzünden!

- Entfernen Sie im Öl/Fett zurück gebliebene Lebensmittel immer sofort.
- Erneuern Sie das Öl/Fett rechtzeitig.
- Vermeiden Sie Spritzer. Füllen Sie den Korb außerhalb der Fritteuse.
- Frittieren Sie nur im Frittierkorb.
- Wählen Sie die geeignete Frittiertemperatur und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
- Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.

- Die Fritteuse darf max. zu 2/3 befüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
- Halten Sie den Deckel während des Gebrauchs geschlossen.
- Die Frittierzeiten auf der Frontansicht der Fritteuse sind Orientierungen. Beachten Sie die Zeiten auf der Verpackung der Lebensmittel oder in Ihrem Rezept.

Tipps zur Verminderung des Acrylamid-Gehalts

- Acrylamid ist eine chemische Verbindung. Es entsteht beim Bräunungsprozess (Frittieren, Backen, Braten, Rösten und Grillen) in Lebensmitteln, die Kohlenhydrate (Stärke und Zucker) enthalten, wie zum Beispiel Kartoffel- und Getreideprodukte.
- Acrylamid steht in Verdacht, das Erbgut zu schädigen und Krebs zu erregen. Das tatsächliche Risiko für den Menschen ist aber bisher noch nicht bekannt.
- Wir empfehlen, beim Frittieren eine Temperatur von 170 °C nicht zu überschreiten.
- Des Weiteren gilt, die Frittierzeit möglichst kurz zu halten und das Frittiergut maximal goldgelb zu frittieren.
- Dickere Pommes oder Kartoffelstücke sind weniger belastet als kleinere, da sich Acrylamid vor allem in den Randschichten bildet.
- Wenn Sie Pommes aus frischen Kartoffeln herstellen, dann können Sie die geschälten und zerkleinerten Kartoffelstücke vorher eine Stunde wässern, damit ein Teil des Zuckers aus den Randschichten (Ausgangssubstanz für Acrylamid) herausgelöst wird.

Inbetriebnahme

Elektrischer Anschluss

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

Anschlusswert

Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 2000 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.

Ein- / Ausschalten

In Schalterposition „OFF“ ist das Gerät ausgeschaltet.

Sie haben zwei Möglichkeiten, das Gerät zu benutzen:

Benutzung ohne Zeitschaltuhr

1. Stellen Sie den Ein- / Ausschalter (7) auf Position „ON“.
2. Stellen Sie mit dem Temperaturregler (10) die gewünschte Temperatur ein.

Benutzung mit Zeitschaltuhr

1. Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr (7) die gewünschte Zeit ein (5 bis 30 Minuten).
2. Stellen Sie mit dem Temperaturregler (10) die gewünschte Temperatur ein.

HINWEIS:

Nach Ablauf der Zeit hören Sie einen Signalton. Das Gerät schaltet sich automatisch aus.

Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist (Die Kontrollleuchten sind aus).
2. Drücken Sie die Taste 11, um den Deckel des Gerätes zu öffnen.
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 3 Liter). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max-Markierung liegen.
5. Stecken Sie den Stecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.
6. Stellen Sie am Temperaturregler (10) die gewünschte Temperatur ein.
7. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein- / Ausschalter ein. Stellen Sie den Schalter entweder auf Position „ON“ oder eine Zeit ein. Beide Kontrollleuchten leuchten.
8. Schließen Sie den Deckel während der Aufheizphase. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die HEATING-Kontrollleuchte.
9. Füllen Sie den Frittierkorb. Öffnen Sie den Deckel und hängen Sie den Korb mit dem Frittiergut in die Aussparung.
10. Schließen Sie den Deckel. Lösen Sie den Griff, indem Sie die Taste am Griff (14) schieben. Der Frittierkorb befindet sich jetzt 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.

11. Nach Ablauf der Frittierzeit können Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen lassen. Hängen Sie dafür den Frittierkorb am Rand des Frittierfettbehälters ein (wie unter Punkt 3 beschrieben).
12. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel.

WARNUNG:

Möglicherweise wird heißer Dampf freigesetzt.

13. Entnehmen Sie nun den Frittierkorb.

Betrieb beenden

1. Stellen Sie den Ein- / Ausschalter auf Position „OFF“.
2. Drehen Sie den Temperaturregler entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
4. Lassen Sie das Frittieröl längere Zeit abkühlen. Prüfen Sie, ob die Temperatur ungefährlich ist, bevor Sie mit dem gefüllten Frittierfettbehälter weiter umgehen.

Reinigung

**WARNUNG:**

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gehäuse auf keinen Fall in Wasser. 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.

Frittierfettbehälter

- Zum Wechseln des Öls, ziehen Sie den Frittierfettbehälter heraus und gießen Sie das Öl seitlich aus.
- Den Frittierfettbehälter und den Frittierkorb können Sie in gewohnter Weise im Spülbad reinigen.
- Setzen Sie den Frittierfettbehälter wieder so ein, dass die MIN- und MAX-Markierung sich am hinteren Ende der Fritteuse befindet.

Gehäuse

- Reinigen Sie das Gehäuse und den Deckel nach der Benutzung mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushaltsspülmittel. Entfernen Sie nicht die Deckeldichtung. Sie könnte einreißen.

Wechsel des Geruchs- und Fettdunstfilters

Den Filter im Deckel können Sie austauschen.

- Entnehmen Sie die Filterabdeckung (2).
- 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.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Das Netzkabel können Sie an der Rückseite des Gerätes aufwickeln.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Technische Daten

Modell:.....	FR 3548
Spannungsversorgung:.....	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:.....	2000 W
Schutzklasse:	I
Füllmenge:.....	max. 3,0 Liter
Nettogewicht:.....	ca. 4,10 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät FR 3548 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie**Garantiebedingungen**

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

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewährleisten 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.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertrags-händler 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.

3. 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.
4. 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.
5. 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 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal www.sli24.de an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal www.sli24.de online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket 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.

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal www.sli24.de bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012



Entsorgung

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 Elektronik- und Elektronik-Altgeräten.

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

Gebruiksaanwijzing

Bedankt voor het uitkiezen van ons product. We hopen dat u veel plezier van het toestel heeft.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

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

WAARSCHUWING:

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

LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

Algemene Opmerkingen

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 binnerverpakking. 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.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (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!**

Speciale veiligheidsaanwijzingen voor dit apparaat

WAARSCHUWING:

- Het apparaat niet gebruiken zonder olie of frituurvet. **Brandgevaar!**
- Giet nooit water in de olie! **Risico op vlam / explosie!**
- Olie en vet kunnen bij oververhitting in brand raken. Wees voorzichtig! Vergeet niet, het apparaat na gebruik uit te schakelen! Zorg er tijdens deze handeling altijd voor dat de aan/uit-schakelaar op de “**OFF**” stand staat en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Indien het apparaat vlam vat, dienen de vlammen nooit te worden gedoofd met water. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Verplaats het apparaat niet als het in werking is of als het vet/de olie nog heet is.

 **LET OP:**

- Dit apparaat mag tijdens het schoonmaken niet in water worden ondergedompeld.
- Verschillende oppervlakken van het apparaat komen tijdens gebruik in aanraking met voedsel en olie. Volg onze aanwijzingen beschreven in het hoofdstuk “Reiniging”.
- 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.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen tussen de 0 en 8 jaar.
- Dit apparaat kan uitsluitend worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar, mits zij onder constant toezicht staan.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of als zij instructies hebben verkregen m.b.t. het **gebruik van het apparaat** op veilige wijze en als zij zich bewust zijn van de gevaren die gepaard gaan met het gebruik.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De reiniging en het **gebruikersonderhoud** dienen niet te worden uitgevoerd door kinderen.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Pannen dienen in een stabiele positie te worden geplaatst, door gebruik te maken van de handgrepen (indien aanwezig), om morsen van hete vloeistoffen te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet met een aparte timer of een aparte afstandsbediening.

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen zoals
 - in personeelskeukens van winkels, kantoren, en andere werkplekken.

Het is **niet** bedoeld voor gebruik

- door gasten in hotels, motels en andere accommodatie;
- logeerboerderijen;
- in bed-and-breakfast accommodatie.

Het apparaat uitpakken

1. Haal het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en kartons.
3. Controleer of alle accessoires in de doos zijn meegeleverd.
4. Als de inhoud van de verpakking niet compleet is of schade wordt geconstateerd, het apparaat niet gebruiken. Breng het apparaat terug naar de leverancier.

OPMERKING:

Verwijder productieresten en stof van het apparaat zoals beschreven onder "Reiniging".

Overzicht van de bedieningselementen

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

Gebruiksaanwijzing

Gebruiksaanwijzingen

- Olie en vet moeten tot zeer hoge temperaturen te verwarmen zijn. Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet. Vermijd het gebruik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de friteuse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen.
- Wij adviseren het gebruik van vloeibare frituurolie.

LET OP:

... wanneer u vet wilt gebruiken!

- Snijd het altijd eerst in kleine stukken. Plaats het op de bodem van de frituurpan.
- **Plaats het vet nooit in het frituurmandje.**
- Stel de temperatuurregelaar in op een lage temperatuur en voeg beetje bij beetje de stukjes toe.
- Zodra het vet is gesmolten en de vereiste oliehoeveelheid is bereikt, kunt u de gewenste temperatuur instellen op de temperatuurregelaar. **Overschrijd niet de MAX-Markering!**

LET OP:

Sterke Vorming Van Schuim!

- Meng nooit oliën en vetten. De vloeistof kan overstromen.
- Wrijf nat voedsel droog met een doek. Vochtig voedsel zorgt voor een sterke schuimvorming wat in ernstige gevallen de olie/het vet kan laten overstromen.

WAARSCHUWING:

Verontreinigde olie/vet kan licht ontvlambaar zijn!

- Verwijder altijd al de etenswaren die in de olie/het vet achterblijven.
- Vervang regelmatig de olie/het vet.
- Voorkom opspatten. Vul het mandje buiten de friteuse.
- Frituur uitsluitend in het frituurmandje.
- 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.
- Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
- De frituurmand mag maximaal 2/3 worden gevuld. Maak de frituurmand niet te vol.
- Houd de deksel gesloten tijdens het gebruik.
- De frituurtijden aan de voorzijde van de friteuse zijn richtlijnen. Pas de tijden die staan vermeld op de verpakking of in uw recept toe.

Tips voor vermindering van acrylamide concentratie

- Acrylamide is een chemische verbinding. Het resulteert van het bruiningsproces (frituren, bakken, braden, roosteren en grillen) in levensmiddelen die hoog zijn in koolhydraten (zetmeel en suiker) zoals, bijvoorbeeld, aardappelen en graanproducten.
- Het vermoeden bestaat dat acrylamide de genetische make-up beschadigt en kanker veroorzaakt. Het daadwerkelijke risico voor de mens is momenteel niet bekend.
- Wij adviseren dat u de 170 °C niet overschrijdt bij het frituren.
- Bovendien adviseren wij dat u de frituurtijd zo kort mogelijk houdt en voedsel maximaal tot een gouden gele kleur frituurt.
- Dikkere patat of stukken aardappel hebben minder risico omdat de acrylamide zich voornamelijk in de buitenste laag bevindt.
- Als u patat van verse aardappelen maakt, kunt u de geschildte en in stukjes gesneden aardappelen van te voren een uur in het water zetten. Hiermee worden een deel van de suikers (primaire stof voor acrylamide) uit de buitenste lagen verwijderd.

Ingebruikname

Elektrische aansluiting

- Waarborg dat de apparaatspanning (zie typeplaatje) en de netspanning overeenkomen.
- Sluit de netstekker alleen aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos.

Aansluitwaarde

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

LET OP: Overbelasting!

- 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.

Aan / uit-schakelaar

Als de schakelaar in de stand "OFF" staat, is het apparaat uitgeschakeld.

Er zijn twee manieren waarop het apparaat kan worden gebruikt:

Gebruk zonder de timerschakelaar

1. Zet de aan / uit-schakelaar (7) op de stand "ON".
2. Selecteer de gewenste temperatuur met de temperatuurregelaar (10).

Gebruk met de timerschakelaar

1. Selecteer de gewenste frituurtijd met de timerschakelaar (7) (5 tot 30 minuten).

2. Selecteer de gewenste temperatuur met de temperatuurregelaar (10).

OPMERKING:

Als de tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

Bediening

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld (De controlelampjes zijn uit.).
2. Druk op knop 11 om de deksel van het apparaat te openen.
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 3 l). Het vul niveau moet tussen de min- en max-markering liggen.
5. Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde contactdoos.
6. Stel de gewenste temperatuur in aan de temperatuurregelaar (10).
7. Schakel het apparaat in met de aan/uit-schakelaar. Stel de schakelaar in op de "ON" stand of stel een tijd in. Beide indicatielampjes zullen oplichten.
8. Sluit de deksel tijdens het opwarmen. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, zal het HEATING indicatielampje uitgaan.
9. Vul het frituurmandje. Open de deksel en hang het frituurmandje met het te frituren voedsel op de uitsparing.
10. Sluit de deksel. Geef de handgreep vrij door de knop op de handgreep (14) te schuiven. Het frituurmandje bevindt zich nu in de hete olie.

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.

11. Na afloop van de frituurtijd kunt u de olie iets van het frituurproduct laten afdruipen. Hang de frituurmand daarvoor aan de rand van het frituurvetreservoir (zoals onder punt 3 beschreven staat).
12. Open voorzichtig het deksel.

WAARSCHUWING:

Hete stoom kan vrijkomen.

13. Verwijder nu de frituurmand.

Na gebruik

1. Zet de aan / uit-schakelaar op de stand "OFF".
2. Draai de temperatuurregeling en/of de timer terug naar de beginstand.
3. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
4. Laat de frituurolie gedurende een langere periode afkoelen. Controleer of de temperatuur veilig is, alvorens de volle fritouse verder te hanteren.

Reiniging



WAARSCHUWING:

- Trekt u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel de behuizing nooit onder in water. Dit kan tot brand of een elektrische schok leiden.

LET OP:

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

Frituurmand

- Trek het frituurreservoir eruit en giet de olie naar opzij weg om de olie te vervangen.
- Het frituurvetreservoir en de frituurmand kunt u gewoon in een sopje reinigen.
- Plaats het frituurvetreservoir weer zodanig terug dat de MIN- en MAX-markering zich achteraan in de friteuse bevinden.

Behuizing

- Reinig de behuizing en het deksel na gebruik met een vochtige doek en eventueel met afwasmiddel. Verwijder de dekselafdichting niet. Ze zou kunnen scheuren.

Vervangen van de geur- en vetfilter

U kunt de filter in het deksel vervangen.

- Verwijder de filterafdekking (2).
- 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.

Opslag

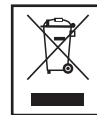
- Reinig het apparaat zoals beschreven en laat het dan volledig opdrogen.
- U kunt de stroomkabel aan de achterkant van het apparaat oprollen.
- Wij raden aan om het apparaat in de oorspronkelijke verpakking te bewaren wanneer u het voor een langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het toestel altijd buiten bereik van kinderen, op een goed geventileerde en droge plek.

Technische Specificaties

Model:FR 3548
Spanningstoever: 230 V~, 50 Hz
Opgenomen vermogen: 2000 W
Beschermingsklasse: I
Volume: max. 3.0 liter
Nettogewicht: ong. 4,10 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft 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.



Verwijdering

Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamel punten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaars door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Mode d'emploi

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction.

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.

Notes générales

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.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- 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** !

Conseils spécifiques de sécurité

AVERTISSEMENT :

- N'utilisez pas l'appareil sans huile ou matière grasse. **Risque d'incendie !**
- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile ! **Risque d'incendie/explosion à inflammation instantanée !**
- 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 ce faire, réglez toujours le bouton on/off sur la position "OFF" et débranchez la fiche électrique.
- Si l'appareil s'enflamme, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteignez les flammes avec un chiffon humide.
- Ne déplacez pas l'appareil s'il fonctionne ou si la graisse/l'huile est encore chaude.

 **ATTENTION :**

- Cet appareil n'est pas destiné à être immergé dans l'eau pendant le nettoyage.
- Plusieurs surfaces seront en contact avec des aliments et de l'huile. Respectez nos consignes à cet égard dans le chapitre "Nettoyage".
- 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.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés entre 0 et 8 ans.
- Cet appareil peut s'utiliser par des **enfants** âgés de 8 ans et plus s'ils sont sous surveillance constante.
- Cet appareil peut s'utiliser par des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été informées sur l'**utilisation de l'appareil** de manière sécurisée et si elles comprennent les risques encourus.
- Éloignez l'appareil et son cordon de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'**entretien par l'utilisateur** ne doivent pas s'effectuer par des enfants.
- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le caquelon doit être déposé en position stable à l'aide des poignées (si disponibles) pour éviter tout renversement du liquide chaud.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur ou une télécommande à part.

- Cet appareil est réservé à un usage familial et aux applications similaires telles que :
 - les cuisines de magasins, bureaux et d'autres sites commerciaux.

Il n'est **pas** destiné à être utilisé :

- par des clients dans des hôtels, motels et autres logements ;
- dans des exploitations agricoles ;
- dans des chambres d'hôtes.

Déballer l'appareil

1. Enlevez l'appareil de son emballage.
2. Enlevez toutes les fournitures d'emballage telles que les papiers, les matières de remplissage, les colliers de serrage et les cartons.
3. Vérifiez que la boîte comprend tous les accessoires.
4. Si le contenu de la boîte est incomplet ou en cas de dégâts, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement au détaillant.

NOTE :

Nettoyez les résidus de fabrication et la poussière présents sur l'appareil comme décrit dans "Nettoyage".

Liste des différents éléments de commande

- 1 Vitre de contrôle
- 2 Cache à filtres
- 3 Enroulement du câble
- 4 Couvercle
- 5 Bac à huile de friture
- 6 Parois
- 7 Bouton On/off et minuterie
- 8 POWER - Arrêt voyant de contrôle du secteur
- 9 HEATING - Lampe témoin du thermostat
- 10 Thermostat
- 11 Bouton d'ouverture du couvercle
- 12 Panier à friture
- 13 Poignée
- 14 Bouton d'abaissement du panier à friture

Consignes d'utilisation

Conseils d'utilisation

- L'huile et la matière grasse doivent chauffer à des températures très hautes. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité. 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.

ATTENTION :

... si vous souhaitez utiliser de la graisse !

- Si vous utilisez une graisse, coupez-la en petits morceaux. Placez-la au fond du récipient d'huile de friture.
- **Ne mettez jamais la graisse dans le panier à friture !**
- Réglez le régulateur de température à une température basse et ajoutez lentement les morceaux.
- Une fois que la graisse a fondu et que le niveau d'huile requis est atteint, réglez la température souhaitée sur la commande de température. **Ne dépassez pas la marque MAX !**

ATTENTION :

Dense formation de mousse !

- Ne mélangez pas l'huile et la matière grasse. Le liquide peut déborder.
- Frottez les aliments crus et séchez avec un tissu sec. Des aliments humides créent une formation dense de mousse, qui, dans de graves cas, peuvent causer un débordement d'huile/de matière grasse.

AVERTISSEMENT :

L'huile/La matière grasse contaminée peut être extrêmement inflammable !

- Enlevez toujours tous les aliments qui restent dans l'huile/la matière grasse.
- Remplacez régulièrement l'huile/la matière grasse.
- Évitez d'éclabousser. Remplissez le panier hors de la friteuse.
- Ne faites frire que dans le panier à friture.
- Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaire pré-cuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
- 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.

- Le panier à friture ne doit être rempli au maximum qu'au 2/3. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture.
- Gardez le couvercle fermé pendant utilisation.
- Les temps de friture affichés sur la face avant de la friteuse sont des directives. Utilisez les temps indiqués sur l'emballage des aliments ou dans votre recette.

Astuces pour réduire la concentration d'amide acrylique

- L'amide acrylique est une substance chimique. Il provient du processus de bronzage (grande friture, cuisson, friture, cuisson au four ou à feu vif et grillade) des aliments riches en glucides (amidon et sucre) comme, par exemple, les pommes de terre et les produits à base de céréales.
- On soupçonne que l'amide acrylique nuit au maquillage génétique et est cancérigène. Le risque réel pour l'homme n'est pas connu à ce jour.
- Nous vous conseillons de ne pas dépasser 170 °C pendant la friture.
- De plus, nous vous conseillons de réduire le plus possible le temps de friture et de faire frire les aliments afin d'atteindre une couleur maximum jaune dorée.
- Les frites ou les morceaux de pommes de terre plus épais sont moins affectés car l'amide acrylique se situe principalement dans la couche extérieure.
- Si vous utilisez des pommes de terre fraîches pour faire des frites, vous pouvez faire tremper les morceaux pelés et coupés une heure à l'avance. Cela enlève le sucre (substance primaire de l'amide acrylique) des couches extérieures.

Mise en service

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 installée selon les règles.

Puissance électrique

Au total, l'appareil peut absorber une puissance de 2000 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.

Bouton On/off

Lorsque le bouton est sur la position "OFF", l'appareil est éteint. L'appareil peut s'utiliser de deux façons :

Utilisation sans minuterie

1. Déplacez le bouton on/off (7) vers la position "ON".
2. Sélectionnez la température que vous souhaitez à l'aide du thermostat (10).

Utilisation avec la minuterie

1. Sélectionnez le temps de cuisson que vous souhaitez avec la minuterie (7) (5 à 30 minutes).
2. Sélectionnez la température que vous souhaitez à l'aide du thermostat (10).

NOTE :

Une fois le temps écoulé, une sonnerie retentira. L'appareil s'éteindra automatiquement.

Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché (Les témoins lumineux sont éteints).
2. Appuyez sur le bouton 11 pour ouvrir le couvercle de l'appareil.
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 (3 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.
6. Régler le thermostat (10) à la température désirée.
7. Allumez l'appareil à l'aide du bouton on/off. Réglez le bouton sur la position "ON" ou définissez un délai. Les deux voyants lumineux s'allumeront.
8. Fermez le couvercle pendant le chauffage. Dès que la température réglée est atteinte, le voyant lumineux HEATING disparaîtra.
9. Remplissez le panier à friture. Ouvrez le couvercle et accrochez le panier contenant les aliments à frire au renforcement.
10. Fermez le couvercle. Relâchez la poignée en faisant glisser le bouton de la poignée (14). Le panier à friture est maintenant 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.

11. Une fois la durée de cuisson terminée, vous pouvez faire égoutter l'huile des articles frits. À cet effet, accrocher le panier de friture sur le bord du bac à huile de friture (voir la description faite au point 3).
12. Délicatement ouvrir le couvercle.

AVERTISSEMENT :

Émanation possible de vapeurs brûlantes.

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

Fin du fonctionnement

1. Réglez le bouton on/off sur la position "OFF".
2. Remettez le thermostat et/ou la minuterie au début.

3. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
4. Laissez l'huile de friture refroidir pendant un long moment. Vérifiez que la température ne présente pas un danger avant de tenir le récipient de friture d'huile plein ultérieurement.

Nettoyage



AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.
- Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau. Cela peut causer un incendie ou un choc électrique.



ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.

Panier de friture

- Pour changer l'huile, retirez le bac de friture et déversez l'huile latéralement.
- Vous pouvez nettoyer le bac à huile de friture et le panier de friture simplement dans un bain rinçant.
- Remettre en place le bac à huile de friture de sorte que le marquage MINI et MAXI se trouvent à l'extrémité arrière de la friteuse.

Châssis

- Après l'utilisation, nettoyez le boîtier et le couvercle à l'aide d'un chiffon mouillé et éventuellement d'un produit pour laver la vaisselle. Ne pas enlever le soufflet du couvercle. Il risquerait de se déchirer.

Remplacement du filtre de vapeurs d'odeurs et de graisse

Vous pouvez remplacer le filtre dans le couvercle.

- Enlever le cache à filtres (2).
- 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.

Rangement

- Nettoyez l'appareil comme décrit et laissez-le complètement sécher.
- Vous pouvez enrouler le cordon électrique à l'arrière de l'appareil.
- Nous vous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine, si vous ne souhaitez pas l'utiliser pendant une plus longue période.
- Rangez toujours l'appareil hors de la portée des enfants dans un endroit bien ventilé et sec.

Données techniques

Modèle :FR 3548
Alimentation : 230 V~, 50 Hz
Consommation : 2000 W
Classe de protection : I
Volume de remplissage : 3.0 litres max.
Poids net : approx. 4,10 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

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.



Élimination

Signification du symbole de “Poubelle à roulettes”

Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Instrucciones de servicio

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que disfrute con el uso de este 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.

Observaciones generales

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 ponga 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.
- Solamente utilice accesorios originales.
- 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!

Instrucciones especiales de seguridad para el aparato



AVISO:

- No utilice el dispositivo sin aceite ni grasa. **¡Riesgo de fuego!**
- ¡Nunca añada agua al aceite! **¡Riesgo de ráfagas de fuego / explosión!**
- En caso de sobrecalentamiento se pueden quemar los aceites y las grasas. ¡Tenga cuidado! ¡No olvide desconectar el aparato después del funcionamiento! Al hacerlo, coloque siempre el interruptor de encendido/apagado en la posición “OFF” y desenchufe de la red.
- Si se prendiera fuego en el aparato, no intente apagarlo con llamas con agua. Rebaje las llamas con un paño húmedo.
- No mueva el aparato cuando está en funcionamiento o cuando la grasa/aceite está todavía caliente.

ATENCIÓN:

- Este aparato no se ha diseñado para ser sumergido en agua durante la limpieza.
- Varias superficies entrarán en contacto con la comida y el aceite. Siga las instrucciones adecuadas del capítulo de “Limpieza”.
- 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.
- Este aparato no debe ser usado por niños entre 0 y 8 años de edad.
- Si están permanentemente controlados, los **niños** mayores de 8 años pueden utilizar el aparato.
- Las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica o con falta de experiencia y conocimiento pueden utilizar este aparato si se les supervisa o se les da instrucciones sobre el uso del aparato de un modo seguro y si comprenden los peligros que ello implica.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el **mantenimiento**.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- Los tenedores se deben sujetar en una posición estable con las asas (si tuviera) para evitar derramar líquido caliente.
- No utilice el aparato con un temporizador separado ni con un sistema de control remoto separado.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como
 - cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otras instalaciones industriales.

No se ha diseñado para ser utilizado

- por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de alojamientos;
- en granjas;
- en pensiones.

Desembalaje del dispositivo

1. Saque el dispositivo de su embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, como láminas, material de relleno, ataduras de cables y cartones.
3. Compruebe que la caja incluye todos los accesorios.
4. Si el contenido de la caja está incompleto o si encuentra daños, no haga funcionar el aparato. Devuélvalo inmediatamente al comerciante.

NOTA:

Limpie los restos de fabricación y el polvo del dispositivo como se describe en el apartado "Limpieza".

Indicación de los elementos de manejo

- 1 Ventanilla
- 2 Cubierta del filtro
- 3 Enrollamiento de cable
- 4 Tapadera
- 5 Recipiente para la grasa
- 6 Carcasa
- 7 Interruptor de encendido/apagado y del temporizador
- 8 POWER - Lámpara de control de red
- 9 HEATING - Lámpara de control de temperatura
- 10 Regulador de temperatura
- 11 Botón para abrir la ventanilla
- 12 Cesta de freír
- 13 Empuñadura
- 14 Botón para bajar la cesta de freír

Notas de aplicación

Indicaciones para el uso

- El aceite y la grasa se pueden inflamar a temperaturas muy elevadas. Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena. 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.

ATENCIÓN:

... si desea usar grasa.

- En caso de utilizar grasa, parta ésta en trozos pequeños. Colóquela en la parte inferior del recipiente de la freidora.
- **¡No coloque la grasa en el cestillo de la freidora!**
- Ajuste el regulador de temperatura a una temperatura baja y añada los pedazos lentamente.
- Una vez derretida la grasa y que haya alcanzado el nivel de aceite necesario, puede ajustar la temperatura deseada al control de temperatura. **No supere la marca MAX.**

ATENCIÓN:

Generación excesiva de vapor.

- No mezcle aceites y grasas. El líquido podría rebasar el aparato.
- Seque la comida húmeda con un paño. Los alimentos húmedos pueden generar un exceso de vapor que, en casos graves, podría hacer que el aceite o la grasa rebasen el aparato.

AVISO:

La grasa y el aceite contaminados puede ser muy inflamables.

- Retire cualquier alimento que haya quedado en el aceite/la grasa.
- Reemplace el aceite/la grasa periódicamente.

- Evite las salpicaduras. Llene el cestillo fuera de la freidora.
- Fría solamente en el interior del cestillo de la freidora.
- Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
- Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
- La cesta de freír sólo se debe llenar hasta 2/3 de su capacidad. No sobrellene la cesta de freír.
- Mantenga la tapa cerrada mientras se utiliza.
- Los tiempos de fritura de la parte delantera de la freidora son orientativos. Utilice los tiempos del envasado del alimento o de su receta.

Consejos para reducir la concentración de acrilamida (amida acrílica)

- La acrilamida (amida acrílica) es un compuesto químico. Tiene su origen en un proceso de cocinar (freír en dispositivo profundo, hornear, freír, asar y asar a la parrilla) alimentos con alto contenido de carbohidratos (almidón y azúcar) como, por ejemplo, patatas y cereales.
- Se sospecha que la acrilamida daña la estructura genética y provoca cáncer. No se conoce actualmente el riesgo real para los seres humanos.
- Recomendamos que no sobrepase la temperatura de 170 °C cuando fría en un dispositivo profundo.
- Por otra parte, se recomienda que mantenga el tiempo de fritura lo más corto posible y que fría los alimentos hasta conseguir el máximo color amarillo dorado.
- Los trozos de patata más gruesos se ven menos afectados, ya que la acrilamida está principalmente en la capa exterior.

- Si obtiene patatas fritas a partir de patatas frescas, puede poner a remojo las patatas peladas y cortadas una hora antes. De esta forma, se eliminan parte de los azúcares (sustancia principal de la acrilamida) de las capas exteriores.

Puesta en marcha

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 debidamente instalado.

Consumo Nominal

El equipo puede asumir una potencia de 2000 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.

Interruptor de encendido/apagado

Cuando el interruptor está en la posición "OFF", el dispositivo está apagado.

Hay dos formas de utilizar el dispositivo:

Uso sin el interruptor del temporizador

1. Mueva el interruptor de encendido/apagado (7) a la posición "ON".
2. Seleccione la temperatura deseada con el control de temperatura (10).

Uso con el interruptor del temporizador

1. Seleccione el tiempo de cocción deseado con el interruptor del temporizador (7) (5 a 30 minutos).
2. Seleccione la temperatura deseada con el control de temperatura (10).

NOTA:

Cuando el tiempo se haya acabado, sonará una campana. El dispositivo se desconectará automáticamente.

Uso

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado (Las lámparas de control están apagadas).
2. Pulse el botón 11 para abrir la tapa del aparato.
3. Para retirar la cesta de freír, meta la mano en la cavidad y tire la empuñadura (13) hacia arriba, hasta que encaje.
4. Vierta aceite o grasa en el recipiente de grasa para freír (por lo máximo 3 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.
5. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe de contacto de protección e instalada por la norma.
6. Ajuste la temperatura deseada en el regulador de temperatura (10).
7. Gire el interruptor de encendido/apagado. Bien ajuste el interruptor en la posición de encendido "ON" o ajuste una hora. Se iluminarán las dos luces piloto.
8. Cierre la tapa durante la fase de calentamiento. Una vez que se haya alcanzado la temperatura ajustada, la luz piloto de calentar HEATING se apagará.
9. Llene el cestillo de la freidora. Abra la tapa y cuelgue el cestillo con el alimento a freír en la hendidura.
10. Cierre la tapa. Suelte el asa deslizando el botón del asa (14). El cestillo de la freidora está ahora en grasa 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.

11. Después de haber finalizado el tiempo de fritura puede dejar gotear un poco el aceite de los alimentos fritos. Para ello, enganche la cesta de freír en el borde del recipiente para la grasa (como indicado bajo punto 3).
12. Abra la tapadera con cuidado.

AVISO:

Possiblemente se desprenderá vapor caliente.

13. Retire ahora la cesta para freír.

Fin del funcionamiento

1. Sitúe el interruptor de encendido/apagado en la posición "OFF".
2. Gire el control de temperatura y/o el temporizador de nuevo al principio.
3. Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica.
4. Deje enfriar el aceite de freír durante un tiempo. Compruebe si la temperatura es segura antes de manipular más el recipiente de la freidora.

Limpieza

AVISO:

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- No sumerja la carcasa en agua. Se podría producir un choque eléctrico o un incendio.

ATENCIÓN:

- No utilice un cepillo de alambre u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.

Recipiente para la grasa de freír

- Para cambiar el aceite, extraiga el recipiente para la grasa de freír y vierta el aceite por los lados.
- El recipiente para la grasa y la cesta de freír se pueden lavar como de costumbre en un baño jabonoso.
- Nuevamente coloque el recipiente de grasa, de modo que la marcación MIN y MAX se encuentren en el extremo posterior de la freidora.

Carcasa

- Después de la utilización lave la carcasa y la tapadera con un paño humedecido y dado el caso detergente doméstico. No retire la junta de la tapadera. Podría rasgarse.

Recambio del filtro de absorción de grasa y de olor

Puede recambiar el filtro en la tapadera.

- Retire la cubierta del filtro (2).
- 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.

Guardado

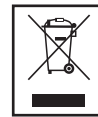
- Limpie el aparato como se describe y déjelo secar por completo.
- Se puede enrollar el cable en la parte posterior del aparato.
- Recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original, si no va a usarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños en un lugar con buena ventilación y seco.

Datos técnicos

Modelo:FR 3548
Suministro de tensión: 230 V~, 50 Hz
Consumo de energía: 2000 W
Clase de protección: I
Cantidad de llenado:máx. 3,0 Litros
Peso neto:aprox. 4,10 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

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.



Eliminación

Significado del símbolo "cubo de basura"

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo buon divertimento nell'uso dell'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.

Note 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. Spegnerne 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.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- 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!

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

AVVISO:

- Non usare il dispositivo senza olio o grasso. **Pericolo di incendio!**
- Non aggiungere mai acqua all'olio! **Rischio di incendio / esplosione!**
- Olio e grassi possono bruciare se vengono surriscaldati. Fare attenzione! Non dimenticare di spegnere l'apparecchio dopo il funzionamento! Quando si fa questo, impostare sempre l'interruttore in posizione **"OFF"** e scollegare la spina della rete elettrica.
- Se l'apparecchio dovesse incendiarsi non cercare mai di spegnere le fiamme con l'acqua. Cerca di smorzarle con un panno umido.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione o quando il grasso/l'olio è ancora bollente.

ATTENZIONE:

- Non immergere l'apparecchio in acqua per pulirlo.
- Superfici diverse entrano in contatto con alimenti e olio. Seguire le istruzioni contenute nel capitolo "Pulizia".
- 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.
- L'apparecchio non deve essere usato dai bambini dai 0 agli 8 anni.
- L'apparecchio può essere usato dai **bambini** dagli 8 anni in su se sono supervisionati costantemente.
- L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono supervisionati o istruiti riguardo **l'uso dell'apparecchio** in modo sicuro e se queste comprendono i pericoli coinvolti.
- Tieni l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- La pulizia e la **manutenzione dell'utente non** deve essere effettuata dai bambini.
- I **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- Le pentole devono essere messe in posizione stabile usando i manici (se disponibili) per prevenire schizzi di liquidi bollenti.
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer separato in un sistema di telecomando separato.
- L'apparecchio deve essere utilizzato in ambito domestico o in applicazioni simili come
 - In grandi cucine di centri commerciali, uffici e altre aree industriali.**Non** deve essere utilizzato

- Da ospiti in hotel, motel e altri luoghi del genere;
- In aree agricole;
- In bed & breakfast.

Disimballare il dispositivo

1. Rimuovere il dispositivo dall'imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fili e cartoni.
3. Controllare che tutti gli accessori siano presenti nella confezione.
4. Se il contenuto della scatola è incompleto o danneggiato, non utilizzare il dispositivo. Riconsegnarlo immediatamente al rivenditore.

NOTA:

Pulire i residui di produzione e la polvere dal dispositivo come descritto in "Pulizia".

ATTENZIONE:

- Una volta che il grasso si è scelto ed è stato raggiunto il livello d'olio necessario, puoi impostare la temperatura desiderata sul controllo della temperatura. **Non superare la temperatura MAX!**

ATTENZIONE:

Formazione di schiuma!

- Non mescolare mai oli e grassi. Il liquido potrebbe traboccare.
- Asciugare gli alimenti bagnati con un panno. Gli alimenti bagnati possono provocare la formazione di schiuma, che potrebbe far traboccare l'olio/il grasso.

AVVISO:

Olio/ grasso contaminato possono essere altamente infiammabili!

- Rimuovere sempre le particelle di alimenti da olio/grasso.
- Sostituire periodicamente l'olio/il grasso.
- Evita gli schizzi. Riempi il cestello fuori dalla friggitrice.
- Friggi solo all'interno cestello della friggitrice.
- 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.
- Quando frigate impasti, togliete la pasta in eccesso e mettetevi i cibi con cautela nell'olio.
- Queto deve essere riempito al massimo di 2/3. Non riempire troppo il cesto.
- Tieni il coperchio chiuso durante l'uso.
- Il tempo di frittura sulla parte anteriore della friggitrice è un'indicazione. Usa i tempi sulle scatole dei cibi o della tua ricetta.

Elementi di comando

- 1 Apertura di controllo in vetro
- 2 Coperchio filtro
- 3 Avvolgicavo
- 4 Coperchio
- 5 Contenitore raccogligrassi
- 6 Custodia
- 7 Interruttore di accensione/spengimento e timer
- 8 POWER - Indicatore luminoso di controllo rete
- 9 HEATING - indicatore luminoso di controllo temperatura
- 10 Termostato
- 11 Tasto per l'apertura del coperchio
- 12 Cestello
- 13 Impugnatura
- 14 Tasto per abbassare il cestello

Istruzioni relative al funzionamento

Avvertenze per l'utente

- Olio e grasso possono incendiarsi a temperature molto elevate. Per friggere usate olio apposito di qualità o grasso per friggere. 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.

ATTENZIONE:

... se volete usare grassi!

- Se si usa grasso, tagliarlo a pezzettini. Posizionalo alla base della friggitrice.
- **Non mettere mai il grasso nel cestello per friggere!**
- Imposta il regolatore della temperatura su una temperatura bassa e aggiungi i pezzi lentamente.

Suggerimenti per la riduzione di concentrazione di amido acrilico

- L'amido acrilico è un composto chimico. Proviene dal processo di cottura (friggere, cuocere a forno, arrostito e grigliare) in alimenti con elevate quantità di carboidrati (amido e zucchero), ad esempio, patate e cereali.
- Si sospetta che l'amido acrilico danneggi l'apparato genetico e sia causa di tumore. Il rischio reale alle persone non è attualmente conosciuto.
- Si consiglia di non superare i 170 °C durante la frittura.
- Inoltre, si consiglia di friggere per breve tempo e friggere gli alimenti finché non raggiungano un color oro.
- Le patatine o pezzi di patate più spessi sono meno soggetti in quanto l'amido acrilico è principalmente nello strato esterno.

- Se fate patatine da patate fresche, potete mettere a bagno i pezzi pelati di patate per un'ora. In tal modo si rimuovono gli zuccheri (sostanza primaria per l'amico acrilico) dagli strati più esterni.

Messa in esercizio

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.

Potenza allacciata

L'apparecchio ha una capacità totale di 2000 W. A causa di questa potenza si raccomanda un cavo di alimentazione separato con un commutatore di 16 A.

ATTENZIONE: Sovraccarico!

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

Interruttore on/off

Quando l'interruttore è in posizione "OFF", il dispositivo è disattivato.

Ci sono due modi per usare il dispositivo:

Utilizzo senza timer

1. Regolare l'interruttore on/off (7) in posizione "ON".
2. Selezionare la temperatura con il controllo temperatura (10).

Utilizzo con timer

1. Selezionare il tempo di cottura desiderato con l'interruttore del timer (7) (da 5 a 30 minuti).
2. Selezionare la temperatura con il controllo temperatura (10).

NOTA:

Allo scadere del tempo, suona una campana. Il dispositivo si spegnerà automaticamente.

Uso

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento (Le spie di controllo sono spente).

2. Premi il pulsante 11 per aprire il coperchio dell'apparecchio.
3. Per estrarre il cesto per la friggitura afferrare la cavità e tirare l'impugnatura (13) verso l'alto fino al punto di arresto.
4. Versate olio o grasso nel contenitore per il grasso (max. 3 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.
5. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata.
6. Impostare la temperatura desiderata con l'apposito termostato (10).
7. Accendi l'apparecchio con l'interruttore on / off. Imposta l'interruttore su "ON" o imposta un orario. Si accenderanno entrambe le spie.
8. Chiudi il coperchio durante la fase di riscaldamento. Una volta che la temperatura impostata è stata raggiunta, la spia HEATING si spegnerà.
9. Riempi la friggitrice. Apri il coperchio e tira fuori il cestello per mettere il cibo da friggere tenendolo sospeso.
10. Chiudi il coperchio. Rilascia il manico facendo scorrere il pulsante sul manico (14). Il cestello è ora nell'olio 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.

11. Al termine del tempo di friggitura si può lasciare che l'olio sgoccioli un po' dagli alimenti. A tal fine agganciare il cesto di friggitura al bordo del contenitore per il grasso (come descritto al punto 3).
12. Aprire con cautela il coperchio.

AVVISO:

È possibile che fuoriesca vapore bollente.

13. Ora estrarre il cestello di friggitura.

Terminare il funzionamento

1. Regolare l'interruttore on/off in posizione "OFF".
2. Girare il controllo della temperatura e/o portare il timer nuovamente a zero.
3. Scollegare il dispositivo dalla corrente.
4. Lasciar raffreddare l'olio per un periodo prolungato. Controlla che la temperatura sia sicura prima riempire ulteriormente la friggitrice.

Pulizia

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.



AVVISO:

- Non immergere mai l'involucro in acqua. Per non provocare incendi o scosse elettriche.



ATTENZIONE:

- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
- Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.

Cesto per frittura

- Per cambiare l'olio, estrarre il cesto per la frittura e versare l'olio sul lato.
- I contenitori per il grasso e il cesto per la friggitura possono essere lavati come sempre in acqua e detersivo per stoviglie.
- Reinserrire il contenitore per il grasso in modo tale che la tacca MIN e MAX venga a trovarsi sull'estremità posteriore della friggitrice.

Custodia

- Dopo l'uso pulire la custodia e il coperchio con un panno umido ed eventualmente un detersivo per stoviglie. Non staccare la guarnizione del coperchio. Potrebbe strapparsi.

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 (2).
- Cambiare il filtro.
- Dopo aver cambiato il filtro avvitare 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.

Conservare il dispositivo

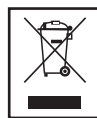
- Pulire il dispositivo come descritto e lasciarlo asciugare completamente.
- Puoi arrotolare il cavo di alimentazione sul retro dell'apparecchio.
- Si consiglia di conservare il dispositivo nella confezione originale se non viene utilizzato per lunghi periodi di tempo.
- Conservare sempre il dispositivo fuori dalla portata dei bambini in un ambiente ben ventilato e asciutto.

Dati tecnici

Modello:FR 3548
 Alimentazione rete: 230 V~, 50 Hz
 Consumo di energia: 2000 W
 Classe di protezione: I
 Quantità riempimento: max. 3,0 Litri
 Peso netto: ca. 4,10 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

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.



Smaltimento

Significato del simbolo "Cassonetto con ruote"

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using the appliance.

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.

General Notes

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



WARNING!

Do not allow small children to play with the foil. There is a **danger of suffocation!**

Special Safety Instructions for this Machine



WARNING:

- Do not use the device without oil or fat. **Fire hazard!**
- Never add water to the oil! **Risk of flash fire / explosion!**
- Oils and fats may burn when overheated. Please be careful! Do not forget to switch the device off after use! When doing so, always set the on / off switch to the **“OFF”** position and disconnect the mains plug.
- If the appliance should catch fire, never try to extinguish the flames with water. Smother the flames with a moist cloth.
- Do not move the appliance when it is in operation or when the fat/oil is still hot.

 **CAUTION:**

- This appliance is not intended to be immersed in water during cleaning.
- Different surfaces will get into contact with food and oil. Observe our instructions in this regard in the chapter “Cleaning”.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- This appliance shall not be used by children aged between 0 and 8 years.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above if they are constantly supervised.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning **use of the appliance** in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by children.
- **Children** shall not play with the appliance.
- Cooking pots should be set down in a stable position using the handles (if available) in order to prevent spilling of hot liquids.
- Do not operate the appliance on a separate timer or a separate remote control system.
- This appliance is intended to be used in a household and in similar applications such as
 - in staff kitchens of stores, offices, and other industrial areas.

It is **not** intended for use

- by guests in hotels, motels, and other living arrangements;
- in agricultural estates;
- in bed and breakfasts.

Unpack Device

1. Take the device out of its packaging.
2. Remove all packaging materials, such as foils, filling materials, cable ties and cartons.
3. Check that all accessories are included in the box.
4. If the contents of the box are incomplete or if damage is found, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.

NOTE:

Clean manufacturing residues and dust from the device as described under "Cleaning".

Overview of the Components

- 1 Viewing window
- 2 Filter cover
- 3 Automatic cable rewind
- 4 Lid
- 5 Frying fat container
- 6 Housing
- 7 On/off switch and timer switch
- 8 POWER - Power on lamp
- 9 HEATING - temperature control lamp
- 10 Temperature regulator
- 11 Button to open the lid
- 12 Deep frying basket
- 13 Handle
- 14 Knob for lowering the deep frying basket

Operating instructions

Useful hints for use

- Oil and fat must be heatable to very high temperatures. Use high quality frying oil or frying grease. 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.

CAUTION:

... if you would like to use fat!

- If you use fat, please divide it up into small pieces. Place it onto the bottom of the frying oil pot.
- **Never put the fat into the frying basket!**
- Set the temperature regulator to a low temperature and slowly add the pieces.
- Once the fat has melted and the required oil level has been reached, you can set the desired temperature on the temperature control. **Do not exceed the MAX mark!**

CAUTION:

Heavy build up of foam!

- Never mix oils and fats. The liquid may overflow.
- Rub wet food dry with a cloth. Damp food causes a heavy build up of foam which in serious cases may cause the oil/fat to overflow.

WARNING:

Contaminated oil/fat can be highly inflammable!

- Always remove any food which may remain in the oil/fat.
- Replace the oil/fat regularly.
- Avoid splattering. Fill the basket outside the deep fryer.
- Only fry inside the frying basket.
- 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.
- When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
- The deep fat frying basket must not be more than 2/3 full. Do not overfill the frying basket.
- Keep the lid closed during use.
- The frying times on the front of the deep fryer are guidelines. Use the times on the food packaging or in your recipe.

Tips for reducing acrylic amide concentration

- Acrylic amide is a chemical compound. It comes from the bronzing process (deep-frying, baking, frying, roasting and grilling) in foodstuffs high in carbohydrates (starch and sugar) like, for example, potato and cereal products.
- It is suspected that acrylic amide damages genetic make-up and causes cancer. The actual risk to humans is not currently known.
- We recommend that you do not exceed 170 °C when deep-frying.
- Furthermore we recommend that you keep the frying time as short as possible and fry food to a maximum gold yellow colour.
- Thicker chips or pieces of potato are less affected as the acrylic amide is mainly in the outer layer.
- If you make chips from fresh potatoes, you can soak the peeled and chopped pieces of potato for an hour beforehand. This removes some of the sugars (primary substance for acrylic amide) from the outer layers.

Putting into use

Electrical connection

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

Connected Wattage

The total power consumption of this device can be up to 2000 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.

On/off switch

When the switch is in the position "OFF", the device is off.

There are two ways in which the device can be used:

Using without the timer switch

1. Move the on/off switch (7) to the "ON" position.
2. Select your desired temperature with the temperature control (10).

Using with the timer switch

1. Select the desired cooking time with the timer switch (7) (5 to 30 minutes).
2. Select your desired temperature with the temperature control (10).

NOTE:

Once the time is up, a bell will sound. The device will switch off automatically.

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (The control lamps are off.).
2. Press button 11 to open the lid of the appliance.

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 3 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.
5. Insert the plug in a duly installed protective contact socket.
6. Set the desired temperature on the temperature regulator (10).
7. Turn on the appliance with the on / off switch. Either set the switch to the "ON" position or set a time. Both control lamps will light up.
8. Close the lid during the heating phase. Once the adjusted temperature has been reached, the HEATING control lamp will go out.
9. Fill the frying basket. Open the lid and hang the basket with the food to be fried onto the recess.
10. Close the lid. Release the handle by sliding the button on the handle (14). The frying basket is now in the hot fat.
11. After the frying time has expired, you can allow the oil to drain off the deep-fried food. In order to do so, hang the deep frying basket on the edge of the frying fat container (as described under point 3).
12. Open the lid carefully.

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.

WARNING:

As it is possible that hot steam will be released.

13. Now remove the deep-frying basket.

Ending operation

1. Switch the on/off switch to the "OFF" position.
2. Turn the temperature control and/or the timer back to the start.
3. Unplug the device from the mains.
4. Allow the frying oil a considerable time to cool down. Check if the temperature is safe before handling the full frying oil pot further.

Cleaning

WARNING:

- Always remove the mains plug before cleaning the device and wait until the unit has cooled down.
- Never immerse the housing in water. This could lead to fire or electric shock.

CAUTION:

- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

Deep frying fat container

- In order to change the oil, pull out the deep frying fat container and pour the oil out at the side.
- The frying fat container and deep frying basket can be cleaned in the normal way in soapy water.
- Reinsert the frying fat container in such a way that the MIN and MAX Mark is located at the rear end of the deep fat fryer.

Housing

- Clean the housing and lid after use with a damp cloth and domestic washing-up liquid if necessary. Do not remove the lid seal. It might tear.

Changing the Odour and Fat Vapour Filter

The filter in the lid can be replaced.

- Remove filter cover (2).
- 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.

Storage

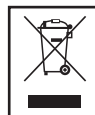
- Clean the appliance as described and let it dry completely.
- You can roll up the power cord on the back of the appliance.
- We recommend that you store the appliance in the original packaging, should you not want to use it for a longer period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well ventilated and dry location.

Technical Specifications

Model:FR 3548
Power supply: 230 V~, 50 Hz
Power consumption: 2000 W
Protection class: I
Filling quantity:max. 3.0 Litre
Net weight: approx. 4.10 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

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.



Disposal

Meaning of the “Wheeled Bin” Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z niego sprawi Państwu przyjemność.

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 ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne uwagi

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 wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie 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.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE!

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

Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

OSTRZEŻENIE:

- Nie korzystać, jeśli w urządzeniu nie ma oleju lub tłuszczu. **Ryzyko pożaru!**
- Do oleju nigdy nie dolewaj wody! **Ryzyko nagłego pożaru / wybuchu!**
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny/a! Nie zapomnij wyłączyć urządzenia po zakończeniu pracy! Robiąc to, należy zawsze ustawić włącznik/wyłącznik w pozycji „OFF” i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Jeśli urządzenie zapali się, nigdy nie należy gasić płomieni wodą. Należy zdławić płomień wilgotną szmatką.

OSTRZEŻENIE:

- Nie przenosić urządzenia, kiedy jest włączone albo kiedy tłuszcz lub olej są ciągle gorące.

UWAGA:

- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie podczas czyszczenia.
- Różne powierzchnie wchodzi w kontakt z żywnością i olejem. Sprawdzać instrukcje w tym względzie, jak opisano w części „Czyszczenie”.
- 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.
- Tego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat.
- Z tego urządzenia mogą korzystać **dzieci** od 8 roku życia, jeśli znajdują się pod stałym nadzorem.
- Z tego urządzenia mogą korzystać osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- Trzymać urządzenie wraz z przewodem z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie ani **konserwacja dozwolona dla użytkownika** nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- **Dzieci** nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- Naczynia do gotowania należy ustawiać w stabilnej pozycji za pomocą uchwytów (o ile są dostępne), aby zapobiec wylewaniu się gorących płynów.

- Nie posługiwać się urządzeniem z osobnym timerem lub osobnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do użycia w gospodarstwie domowym i do podobnych zastosowań, takich jak
 - w kuchniach dla personelu w sklepach, w biurach i innych miejscach pracy.

Nie jest przeznaczone do wykorzystania

- przez gości w hotelach, motelach i innych miejscach, gdzie przyjmowani są goście;
- w gospodarstwach agroturystycznych;
- w placówkach oferujących noclegi wraz ze śniadaniem.

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjąć urządzenie z opakowania.
2. Zdjąć wszystkie materiały opakowania, takie jak folie, materiały wypełniające, złącza kablowe oraz kartony.
3. Sprawdzić, czy wszystkie akcesoria są w pojemniku.
4. Jeśli zawartość opakowania nie jest kompletna lub w razie znalezienia uszkodzeń nie wolno korzystać z urządzenia. Bezwzględnie należy zwrócić do sprzedawcy.

i WSKAZÓWKA:

Wyczyścić pozostałości produkcyjne i kurz z urządzenia, zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi

- 1 Okienko
- 2 Osłona filtra
- 3 Zwijak kabla
- 4 Pokrywa
- 5 Wewnętrzny pojemnik na olej
- 6 Obudowa
- 7 Włącznik/wyłącznik oraz przelącznik timera
- 8 POWER - lampka kontrolna sieci
- 9 HEATING - lampka kontrolna temperatury
- 10 Regulator temperatury
- 11 Przycisk do otwierania pokrywy
- 12 Koszyk do smażenia
- 13 Uchwyt
- 14 Suwak opuszczający koszyk do smażenia

Instrukcje obsługi

Uwagi dotyczące eksploatacji

- Olej i tłuszcz należy rozgrzewać do bardzo wysokich temperatur. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia. 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.

⚠ UWAGA:

... jeżeli chcesz użyć tłuszczu!

- Używając tłuszcz stały, rozdzielaj go na małe kawałki. Należy umieścić go na dnie patelni do smażenia.
- **Nigdy nie nakładaj tłuszczu na kosz do smażenia!**
- Ustawić regulator temperatury na niskiej wartości temperatury i powoli dodawać kawałki.
- Kiedy tłuszcz już się stopi i osiągniemy odpowiedni poziom jego warstwy, można na kontrolce temperatury ustawić właściwą wartość. **Nie przekraczać oznaczenia MAX!**

⚠ UWAGA:

Mocne narastanie piany!

- Nigdy nie mieszać oleju z tłuszczem. Płyn może przelać się.
- Należy wytrzeć mokrą żywność, ponieważ powoduje ona mocne narastanie piany, która w poważnych przypadkach prowadzi do przelania oleju/tłuszczu.

OSTRZEŻENIE:

Skazony olej/tłuszcz mogą być wysoce łatwopalne!

- Zawsze wyjmować żywność, która być może pozostała w oleju/tłuszczu.
- Wymieniać olej/tłuszcz regularnie.
- Unikać rozpryskiwania. Napełnić koszyk poza frytkownicą.
- Smażyć wyłącznie w koszyku do smażenia.
- Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
- Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenościć, ani też przesuwać frytkownicy.
- Pamiętaj, że uchwyt na koszu frytkownicy nie został zamocowany!
- Trzymać pokrywkę zamkniętą podczas użytkowania.
- Czas smażenia podany na frytkownicy stanowi wyłącznie wskazówkę. Należy przestrzegać czasu podanego na opakowaniu żywności lub w przepisie.

Wskazówki celem redukcji stężenia akrylamidu

- Akrylamid jest związkami chemicznym. Wytworzony zostaje podczas procesu przypiekania (głębokie smażenie, pieczenie, smażenie, opiekanie i grillowanie) w potrawach bogatych w węglowodany (skrobia i cukier), jak np. ziemniaki i produkty zbożowe.
- Uważa się, że akrylamid uszkadza kod genetyczny i powoduje raka. Faktyczne ryzyko w przypadku ludzi nie jest jeszcze znane.
- Zalecamy, aby nie przekraczać 170 °C podczas głębokiego smażenia.
- Co więcej zalecamy, aby utrzymywać jak najkrótszy czas smażenia i podsmażyć potrawę na maksymalnie złoto żółty kolor.
- Grubsze frytki czy kawałki ziemniaków są mniej narażone, ponieważ akrylamid znajduje się głównie w warstwie zewnętrznej.
- Jeśli robimy frytki ze świeżych ziemniaków, można odsączyć obrane i pokrojone kawałki ziemniaki już godzinę wcześniej. W ten sposób usunięte zostają niektóre cukry (substancja podstawowa dla akrylamidu) z warstw zewnętrznych.

Uruchomienie

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.

Moc przyłączeniowa

Urządzenie może pobierać całkowitą moc 2000 W. W związku z tym wskazane jest podłączenie osobnym przewodem i zabezpieczenie obwodu bezpiecznikiem domowym 16 A.

UWAGA: Przeciężenie!

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

Przycisk włączania/ wyłączania

Kiedy przełącznik znajduje się w pozycji „OFF”, urządzenie jest wyłączone.

Są dwa sposoby, na które można użyć urządzenia:

Użycie bez przełącznika timera

1. Ustawić włącznik/wyłącznik (7) w pozycji „ON”.
2. Wybrać żadaną temperaturę za pomocą kontrolki temperatury (10).

Użycie z przełącznikiem timera

1. Wybrać czas przyrządzania potrawy za pomocą przełącznika timera (7) (5 do 30 minut).
2. Wybrać żadaną temperaturę za pomocą kontrolki temperatury (10).

WSKAZÓWKA:

Po upływie czasu zadzwoni dzwonek. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

Użytkowanie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci (Lampki kontrolne są zgaszone).
2. Naciśnąć przycisk 11, aby otworzyć pokrywkę urządzenia.
3. Aby wyjąć koszyk frytkownicy, chwycić za wgłębienie i pociągnij uchwyt (13) do góry, aż zatrzaśnie się.
4. Wlej olej lub inny tłuszcz do zbiornika frytkownicy (maksymalnie 3 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.
6. Ustaw odpowiednią temperaturę regulatorem (10).
7. Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika. Ustawić przełącznik w pozycji „ON” albo ustawić czas. Zapalą się oba wskaźniki kontrolne.
8. Zamknąć pokrywkę podczas fazy nagrzewania. Po osiągnięciu wyregulowanej temperatury, wskaźnik kontrolny HEATING zgaśnie.
9. Napełnić kosz do smażenia. Otworzyć pokrywkę i zawiesić kosz z żywnością do smażenia na wgłębieniach.
10. Zamknąć pokrywkę. Zwolnić uchwyt poprzez zsuniecie przycisku na uchwycie (14). Kosz do smażenia znajduje się obecnie 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.

11. Po upływie czasu smażenia można odsączyć produkty z oleju. W tym celu zawieś koszyk na krawędzi zbiornika frytownicy (tak jak opisano w punkcie 3).
12. Otwórz ostrożnie pokrywę.

OSTRZEŻENIE:

Ewentualnie wydobywa się gorąca para.

13. Następnie proszę wyjąć kosz.

Operacja zakończenia

1. Ustawić włącznik/wyłącznik w pozycji „OFF”.
2. Ustawić kontrolkę temperatury i/lub timer z powrotem w poz. startu.
3. Odłączyć urządzenie od sieci.
4. Olej do smażenia proszę zostawić na dłużej, by ostygnął. Sprawdzić, czy temperatura jest bezpieczna przed dalszą obsługą frytownicy z gorącym olejem.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Nigdy nie zanurzać obudowy w wodzie. Może to prowadzić do pożaru lub porażenia prądem.

UWAGA:

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

Zbiornik tłuszczu

- Aby wymienić olej, wyciągnij zbiornik tłuszczu i wylej olej z boku.
- Zbiornik frytownicy i koszyk umyj w normalny sposób w wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.
- Ponownie załóż zbiornik frytownicy w taki sposób, aby oznaczenia MIN i MAX znajdowały się z tyłu frytownicy.

Obudowa

- Po użyciu oczyść obudowę i pokrywę wilgotną szmatką w razie potrzeby zwilżoną domowym środkiem do mycia naczyń. Nie zdejmuj uszczelki pokrywy. Może to spowodować jej pęknięcie.

Wymiana filtra do zapachów i do oparów tłuszczu

Filtr w pokrywie mogą Państwo wymienić.

- Zdejmij osłonę filtra (2).
- 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.

Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- Można zwinąć kabel zasilania w tylnej części urządzenia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecane jest jego przechowywanie w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci, w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu.

Dane techniczne

Model:FR 3548
Napięcie zasilające: 230 V~, 50 Hz
Pobór mocy: 2000 W
Stopień ochrony: I
Objętość: maks. 3.0 L
Masa netto: ok. 4,10 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektro-magnetycznej.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

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

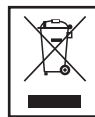
Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

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

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

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

Dystrybutor:
CTC Clatronik Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa



Usuwanie

Znaczenie symbolu „kubła na kółkach”

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, élvezni fogja a készülék használatát.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten megvannak 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:

Lehetőes veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyokban kárt tehet.

MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

Általános megjegyzések

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 bélelésanyaggal 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 széléktől! 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 aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét 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.
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

FIGYELMEZTETÉS!

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

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

FIGYELMEZTETÉS:

- **Tűzveszély!** Tilos a készüléket olaj vagy zsiradék nélkül használni!
- Soha ne adjon vizet az olajhoz! **Az olaj belobbanhat / robbanhat!**
- Az olaj és a zsírok túlhevüléskor éghetnek. Legyen elővigyázatos! Ne felejtse el a készüléket üzemelés után kikapcsolni! Ennek végrehajtásakor mindig állítsa a be/ki kapcsolót „OFF” állásba, és húzza ki a tápkábelt.
- Ha a készülék meggyullad, ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Egy nedves ruhával fojtsa el a lángokat.
- Ne mozgassa a készüléket, ha működik vagy a zsír/olaj még forró.

VIGYÁZAT:

- A készülék a tisztítás során nem meríthető vízbe.

- Különböző felületek érintkeznek az étellel és az olajjal. Ennek tekintetében tartsa be a „Tisztítás” részben leírt utasításokat.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, ha nem 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!
- A készüléket 0 és 8 év közötti gyerekek nem használhatják.
- Ezt a készüléket 8 éves és idősebb **gyerekek** csak felügyelettel használhatják.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, illetve akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ahhoz, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket.
- A készüléket és kábelét tartsa 8 év alatti gyerekektől távol.
- A tisztítást és **felhasználói karbantartást** nem végezhetik gyerekek.
- A **gyerekek** nem játszhatnak a készülékkel.
- A főzőedényeket stabil helyzetbe kell elhelyezni a fogantyújuk segítségével (ha van), hogy elkerülje a forró folyadékok fröccsenését.
- Ne működtesse a készüléket különálló időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A készülék háztartásokban és hasonló helyeken való használatra alkalmas, mint például
 - üzletek, irodák és más ipari területek személyzeti konyhájában.**Nem** alkalmas a következőkben való használatra:
 - hotelek, motelek és egyéb szálláslehetőségek vendégei által;
 - mezőgazdasági birtokokon;
 - ágyat és reggelit biztosító létesítményekben.

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagokat, kábelrögzítőket és a kartonokat.
3. Ellenőrizze, hogy az összes tartozék a dobozban van-e.
4. Abban az esetben, ha a doboz tartalma hiányos vagy sérülések láthatók rajta, ne működtesse a készüléket. Azonnal vigye vissza a kereskedőhöz.

MEGJEGYZÉS:

Tisztítsa meg a készüléket a gyári anyagmaradékoktól és a portól a "Tisztítás" részben leírtak szerint.

A kezelőelemek áttekintése

- 1 Ablak
- 2 Szűrőborító
- 3 Vezeték csévéelő
- 4 Fedél
- 5 Sütőzsiradék-tartály
- 6 Burkolat
- 7 Be-/ki kapcsoló és időzítő kapcsoló
- 8 POWER - Hálózati ellenőrző lámpa
- 9 HEATING - Hőmérséklet ellenőrző lámpa
- 10 Hőmérséklet-szabályozó
- 11 Fedélnyitó gomb
- 12 Sütőkosár
- 13 Fogantyú
- 14 Sütőkosár-lesüllyesztő gomb

Kezelési utasítások

Használati útmutató

- Az olajnak és a zsírnak nagy hőmérsékletet elbírónak kell lennie. A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt használjon. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vajat! Ezek a zsiradékok meg alkalmasak fritírozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdenek.
- Folyékony sütőolaj használatát javasoljuk.

VIGYÁZAT:

... ha zsírt szeretne használni!

- Amennyiben zsírt használ, vágja fel kisebb darabokra. Tegye a sütőolajtartály alá.
- **Ne tegye a zsírt a sütőkosárba!**
- Állítsa a termosztátot alacsony hőmérsékletre, és lassan adja hozzá a darabokat.
- Amikor a zsír megolvadt és elérte a szükséges olajsintet, a termosztátot beállíthatja a kívánt hőmérsékletre.
Ne haladja meg a MAX jelzést!

VIGYÁZAT:

Erős felhabosodás!

- Ne keverje összes az olajat és a zsírt. A folyadék túlcsordulhat.
- A nedves élelmiszer törölje meg egy száraz ruhával. A nedves élelmiszer erős habosodást okoz, ami súlyos esetben az olaj/zsír túlfolyását okozhatja.

FIGYELMEZTETÉS:

A szennyezett olaj/zsír nagyon gyúlékony lehet!

- Mindig távolítsa el az olajban/zsírban maradt ételt.
- Rendszeresen cserélje le az olajat/zsírt.
- Kerülje a fröccsenést. A kosarat az olajsütő mellett töltsse fel.
- Csak a sütőkosárban süssön.
- Válassza meg a megfelelő fritírozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritírozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszerekéknél.
- Tésztafélék fritírozása esetén húzza le a túlcsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
- A sütőkosarat legfeljebb 2/3-ig szabad csak megtölteni. Ne töltsse túl a sütőkosarat.
- Használat közben a fedelet tartsa zárva.
- Az olajsütő elején feltüntetett sütési idők csak irányadó értékek. Vegye figyelembe az élelmiszer csomagolásán vagy a recepten lévő időt.

Tippek az akril-amid koncentráció csökkentésére

- Az akril-amid egy vegyület, mely a magas szénhidrát (keményítő és cukor) tartalmú ételek sütése közben keletkezik (olajban sütés, sütés, pírítás, roston sütés és grillezés), mint például a burgonya és gabona félék.
- Feltételezések szerint az akril-amid roncsolja a géneket és rákot okozhat. Ennek humán kockázata jelenleg nem ismert.
- Javasoljuk, hogy olajsütés során ne lépje túl a 170°C hőmérsékletet.
- Ezen kívül javasolt a sütést minél rövidebb időre korlátozni, amíg az étel legfeljebb aranyárgára nem sül.
- A vastagabbra vágott burgonya szeletek kevésbé érintettek, mivel az akril-amid főként a külső felületen keletkezik.
- Ha friss burgonyát használ, sütés előtt áztassa be egy órára a felaprított burgonyát. Ezzel kioldódik a cukor egy része a külső rétegekből, mely az akril-amid fő összetevője.

Üzembehelyezés

Elektromos csatlakozás

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

Csatlakoztatási érték

A készülék 2000 W összteljesítmény felvételére képes. Ennél a csatlakoztatási értékénél ajánlatos egy külön tápvezeték, amely egy 16 A-es háztartási védőkapcsolón keresztül van biztosítva.

VIGYÁZAT: Túlterhelés:

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

Be-/ki kapcsoló

Amikor a kapcsoló "OFF" pozícióban áll, a készülék ki van kapcsolva.

Két módon használhatja a készüléket:

Időzítő kapcsoló nélkül

1. Állítsa a be-/ki kapcsolót (7) "ON" állásba.
2. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozóval (10).

Időzítő kapcsoló használat

1. Válassza ki a kívánt sütési időt az időzítő kapcsolóval (7) (5 és 30 perc között).
2. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozóval (10).

MEGJEGYZÉS:

Ha lejárt a beállított idő, a készülék hangjelzést ad és automatikusan kikapcsol.

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. Nyomja meg a gombot 11 a készülék fedelének felnyitására.
3. Ha ki szeretné venni a sütőkosarat, nyúljon a mélyedésbe és húzza ki a nyelet felfele (13), amíg az be nem pattan a helyére.

4. Öntsön olajat vagy zsírt a sütőzsír tartályába (maximum 3 lit.). A zsíradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.
5. Dugja a hálózati csatlakozó dugaszt előírászerűen szerelt, földelt konnektorba!
6. Állítsa a hőmérsékletszabályozót (10) a kívánt hőmérsékletre.
7. Kapcsolja be a készüléket a be-/ki kapcsolóval. Állítsa a kapcsolót be „ON” állásba vagy állítson be egy időt. Mindkét ellenőrző lámpa kigyullad.
8. A melegítési fázis során zárja be a fedelet. Amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, a HEATING ellenőrzőlámpa kialszik.
9. Töltse meg a sütőkosarat. Nyissa ki a fedelet, és akassza fel a kosarat a sütendő élelmiszerral a bemélyedésbe.
10. Zárja be a fedelet. Oldja ki a fogantyút a fogantyún lévő gomb (14) elcsúsztatásával. A sütőkosár a forró olajba kerül.

MEGJEGYZÉS:

A sütés ideje alatt a HEATING ellenőrző lámpa többször ki- és bekapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termosztatikus ellenőrzés alatt áll, és azonos marad.

11. A sütési idő lejártá után kicsit csepegtesse le az olajat az ételről. Ehhez akassza be a sütőkosarat a sütőzsír tartó szélére (a 3. pontban leírtak alapján).
12. Óvatosan nyissa fel a fedelet.

FIGYELMEZTETÉS:

Előfordulhat, hogy forró gőz szabadul ki.

13. Vegye ki a sütőkosarat!

Sütés befejezése

1. Állítsa a be-/ki kapcsolót "OFF" állásba.
2. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót és/vagy időzítőt kiinduló állásba.
3. Húzza ki a készülék hálózati kábelét a konnektorból.
4. Hagyja a sütőolajat hosszabb időn át lehűlni! A sütőolajjal teli edény további kezelése előtt ellenőrizze, hogy a hőmérséklet biztonságos.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- Ne merítse vízbe a burkolatot. Ez tűzhöz vagy áramütéshez vezethet.

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfét vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.

Olajsütő tartály

- Az olaj cseréjéhez húzza ki az olajtartályt és öntse ki oldalt az olajat.
- A sütőzsír tartót és a sütőkosarat a szokott módon mosogatóban tisztíthatja.
- Úgy helyezze vissza a sütőzsír tartót, hogy a MIN és MAX jelzés az olajsütő hátsó végén legyen.

Burkolat

- A burkolatot és a fedelet használat után nedves ronggyal törölje le és ha szükséges, háztartási mosogatószerszel tisztítsa. Ne vegye le a fedél tömítését, mert beszakadhat.

A szag- és zsírszűrő cseréje

A fedélben lévő szűrőt ki lehet cserélni.

- Vegye le a filter takarását (2).
- Cserélje ki a szűrőt.
- A csere után csavarozza vissza a fedelet.

MEGJEGYZÉS:

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

Tárolás

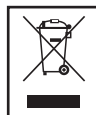
- A készüléket a leirtaknak megfelelően tisztítsa, majd hagyja megszáradni.
- A tápkábelt feltekerheti a készülék hátoldalára.
- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, akkor azt javasoljuk, hogy az eredeti csomagolásában tárolja.
- A készüléket mindig száraz, jól szellőző és gyermekektől védett helyen tartsa.

Műszaki adatok

Modell:.....FR 3548
Feszültségellátás:..... 230 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:..... 2000 W
Védelmi osztály: I
Töltési mennyiség:..... max. 3 liter
Nettó súly:..... kb. 4,10 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.



Hulladékkezelés

A "Kerekes Szeméttároló" Szimbólum Jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A főlöszleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш прилад. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

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.

ПРИМІТКА.

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Загальні відомості

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 пошкодження приладом заборонено користуватись.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- 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!

Спеціальні заходи безпеки для цього електроприладу

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Забороняється користуватися приладом без олії чи жиру.

Ризик займання!

- Ніколи не добавляйте воду в олію! **Ризик іскріння/вибуху!**
- Олії і жири можуть при перегріві запалюватися. Будьте обережні! Не забувайте вимкати прилад після закінчення користування! Для цього встановіть перемикач увімкнення/вимкнення в положення “OFF” і витягніть штепсель із розетки.
- Не пересувайте і не переносьте пристрій, коли він працює. Остерігайтеся гарячих рідин, бризок олії чи гарячої пари.
- Не переміщайте пристрій, коли він працює або коли жир/олія все ще гарячі.

УВАГА.

- Даний прилад не призначений для занурення в воду під час миття.
- Різні поверхні приладу контактують з харчовими продуктами та з олією. Дотримуйтесь відповідних інструкцій у розділа “Очищення”.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкодженій кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Не дозволяйте дітям від 0 до 8 років користуватися пристроєм.
- Цей пристрій можуть використовувати **діти** 8 років і старші, якщо за ними ведеться постійний нагляд.
- Пристрій можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або особи, які не мають досвіду та знань, якщо за ними ведеться нагляд чи їм надано відповідні вказівки стосовно безпечного використання виробу і вони зрозуміли пов'язану з ним небезпеку.
- Тримайте пристрій та його кабель живлення поза зоною досяжності дітей, молодших 8 років.
- Чищення і **обслуговування** пристрою не мають виконувати діти.
- **Діти** не повинні гратися з пристроєм.
- Каструльки слід обережно ставити на місце за допомогою ручок (якщо наявні), щоб уникнути розбризкування гарячої рідини.
- Не вмикайте прилад через окремий таймер чи систему дистанційного керування.
- Прилад призначений для використання вдома та в аналогічних умовах, наприклад.

- у кухнях для персоналу магазинів, офісів та інших комерційних установ.

Він **не** призначений для використання.

- постояльцями готелів, мотелів та інших житлових приміщень;
- у сільськогосподарських спорудах;
- в установах, що надають нічліг та сніданок.

Розпакування

1. Вийміть прилад з упаковки.
2. Повністю зніміть усі пакувальні матеріали, а саме: фольгу, матеріали наповнення, скрутки шнурів та картон.
3. Перевірте наявність усього приладдя у коробці.
4. У разі неповного комплекту постачання або у разі виявлення дефектів чи пошкоджень, не включайте прилад. негайно поверніть його в магазин.

ПРИМІТКА.

Видаліть з приладу пил та залишки від виробництва (описано в розділі "Очищення").

Огляд елементів управління

- 1 Контрольне віконець
- 2 Кришка фільтру
- 3 Пристрій для намотування кабелю
- 4 Кришка
- 5 Смінець для заповнення жиром або олією
- 6 Корпус
- 7 Перемикач вкл. / вимк. та перемикач таймера
- 8 POWER - контрольна лампочка напруги в електричній мережі
- 9 HEATING - контрольна лампочка температури
- 10 Регулятор температури
- 11 Кнопка для відкриття кришки
- 12 Корзина для продуктів
- 13 Ручка
- 14 Кнопка для опускання корзини

Вказівки щодо використання

Рекомендації для користування

- Олію і жир слід нагріти до дуже високої температури. Застосовуйте для приготування страв у фритюрі високоякісні спеціальні сорти олії та жиру. Не користуйтеся для цього маргарином, оливковою олією або маслом. Ці сорти жиру не придатні для приготування продуктів у фритюрі, оскільки вже при низьких температурах вони починають сильно димити.
- Ми рекомендуємо застосовувати спеціальну рідку олію для фритюрниць.

УВАГА.

... якщо Ви хочете застосувати жир!

- Якщо Ви хочете застосувати жир, розріжте його на маленькі шматочки. Викладайте жир на дно ємності для смаження з олією.
- **Ніколи не кладіть жир у кошик для смаження!**
- За допомогою регулятора температури встановіть низьку температуру і повільно додавайте жир порціями.
- Коли жир розтопиться, і буде досягнуто потрібного рівня олії, можна встановити потрібну температуру за допомогою регулятора температури. **Не слід перевищувати рівня позначки MAX!**

УВАГА.

Накопичення Пари!

- Не змішуйте олію та інший жир. Рідина може переливатися.
- Вологі продукти слід витерти ганчіркою. Інакше такі продукти призводять до накопичення пари, що в окремих випадках може призвести до переливання олії/жиру.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Забруднена олія/жир можуть бути займистими!

- Завжди виймайте продукти з олії/жиру.
- Регулярно замінюйте олію/жир.
- Слідкуйте, щоб жир не розбризувався. Наповнюйте кошик поза межами фритюрниці.
- Смажте продукти лише у кошику для смаження.
- 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.
- Коли Ви працюєте з продуктами з тіста, видаліть залишки тіста, а шматочки опускайте в олію або жир обережно.
- Дозволяється наповнювати фритюрницю максимально на 2/3. Не переповняйте корзину!
- Закривайте пристрій кришкою, коли він працює.
- Час смаження, вказаний на передній панелі фритюрниці – приблизний. Дотримуйтеся часу, зазначеного на упаковці з продуктами або в рецепті.

Поради щодо зменшення концентрації акриламід

- Акриламід — це хімічна сполука. Вона утворюється в результаті процесу смаження (смаження у фритюрниці, випікання, смаження на сковороді та на грилі) харчових продуктів з високим вмістом вуглеводів (крохмаль і цукор) як, наприклад, картопля та зернові продукти.
- Припускається, що акриламід пошкоджує генетичні ланцюги і є причиною захворювань на рак. На сьогодні фактичний вплив на людину не встановлений.
- Рекомендовано не перевищувати температуру 170 °C під час смаження.
- Крім цього, рекомендовано, щоб час смаження був максимально коротким, а продукти набували максимум золотисто-жовтого кольору.
- Більш товсті шматки картоплі менш шкідливі, оскільки акриламід накопичується здебільшого у верхньому шарі.
- Якщо ви робите чіпси зі свіжої картоплі, можна наперед замочити почищену та нарізану картоплю на одну годину. Це видалить певну кількість цукру (основна речовина в складі акриламід) з верхніх шарів.

Перше включення приладу

Електричне живлення

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

Потужність приладу

В цілому прилад може витримати навантаження в 2000 В. При такій потужності рекомендується розподільна підводка току з захисним вимикачем 16 А.

⚠ УВАГА. Перевантаження!

- Якщо Ви застосуєте 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.

Перемикач вкл. / вимк.

Коли прилад знаходиться у положенні "OFF", прилад вимкнений.

Існує два способи використання приладу:

Робота без таймера

1. Встановіть перемикач вкл. / вимк. (7) у положення "ON".
2. Виберіть потрібну температуру за допомогою регулятора температури (10).

Робота по таймеру

1. Виберіть потрібний час приготування за допомогою таймера (7) (5–30 хвилин).

2. Виберіть потрібну температуру за допомогою регулятора температури (10).

📌 ПРИМІТКА.

Після завершення часу пролунає сигнал. Прилад автоматично вимкнеться.

Користування

1. Переконайтеся в тому, що прилад вклучено з електричної мережі і вимкнено. (Контрольні лампочки не світяться).
2. Щоб відкрити кришку пристрою, натисніть кнопку 11.
3. Щоб витягнути корзину для продуктів, візьміть її за ручку (13), що знаходиться в поглибленні, і потягніть ручку вгору до тієї точки, де вона заблокується.
4. Заповніть ємність жиром або олією (максимально 3 л). Рівень олії чи жиру має лежати між позначками мінімум і максимум.
5. Вставте вилку в розетку електромережі, що обладнана належними захисними контактами.
6. Поставте регулятор температури (10) на потрібну Вам температуру.
7. Увімкніть пристрій за допомогою перемикача увімкнення/вимкнення. Поверніть перемикач у положення "ON" або виберіть потрібний час. Засвітяться обидві контрольні лампочки.
8. Під час фази нагрівання кришка має бути закритою. Коли буде досягнуто потрібної температури, контрольна лампочка HEATING вимкнеться.
9. Покладіть продукти в кошик для смаження. Відкрийте кришку і підвісьте кошик із продуктами, які потрібно смажити, за заглиблення.
10. Закрийте кришку. Опустіть ручку, посунувши кнопку на ручці донизу (14). Тепер кошик для смаження занурено в гарячий жир.

📌 ПРИМІТКА.

Під час обробки продуктів контрольна лампочка HEATING включається і виключається багато разів. Це належить до нормального ходу процесу і сигналізує, що термостат контролює температуру і підтримує її на належному рівні.

11. Після закінчення часу обробки продуктів у фритюрі дайте жиру або олії стекти з продуктів. Для цього слід повісити корзину на край ємності приладу (так, як це описано в пункті 3).
12. Відкривайте кришку обережно.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Можливо появлення на поверхні гарячої пари.

13. Витягніть із ємності корзину з готовими продуктами.

Завершення роботи

1. Встановіть перемикач вкл. / вимк. у положення "OFF".

2. Проверніть регулятор температури та/або таймер назад на початок.
3. Від'єднайте прилад від мережі.
4. Дайте маслу, в якому готувалися продукти, охолонути достатній час. Перш ніж брати наповнену ємність для смаження, перевірте, чи безпечна температура ємності.

Очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перед очищенням завжди витягуйте вилку з електричної розетки і давайте приладу повністю охолонути.
- Ніколи не занурюйте корпус пристрою у воду. Це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

УВАГА.

- Не застосовуйте дряпачі щиток або інших предметів із абразивними властивостями.
- Не застосовуйте ідких або абразивних засобів для очищення.

Очищення ємностей

- Для заміни олії вийміть корзину для продуктів і вилийте олію або жир, нахиливши фритюрницю вбік.
- Ви можете очищувати ємність для жиру і корзину для продуктів у воді з миючими засобами як звичайно.
- Поставте ємність на місце так, щоб позначки MIN та MAX знаходилися на задній стороні фритюрниці.

Корпус

- Після використання фритюрниці протріть корпус і кришку вологою тканиною, за необхідністю з миючим засобом для посуду. Не видаляйте прокладку для ущільнення кришки. Вона може порватися.

Заміна фільтру, що уловлює запах і дим

Ви можете замінювати фільтр, що знаходиться в кришці.

- Зніміть кришку для фільтру (2).
- Замініть фільтр на новий.
- Після заміни фільтру поставте на місце покришку.

ПРИМІТКА.

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

Зберігання

- Почистьте пристрій відповідно до інструкцій і дайте йому повністю висохнути.
- Кабель живлення можна змотати на задній панелі пристрою.
- Якщо пристрій не буде використовуватись протягом тривалого часу, ми рекомендуємо зберігати його в оригінальному упакуванні.
- Зберігайте пристрій в недоступному для дітей, сухому, добре провітрюваному місці.

Технічні характеристики

Модель:FR 3548
 Подання живлення:230 В~, 50 Гц
 Споживання потужності:2000 Вт
 Група електробезпеки: I
 Ємнісні дані: макс. 3 літрів
 Вага нетто:4,10 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається протягом процесу розробки продукту.

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

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, вам понравится эксплуатировать устройство.

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.

Общая информация

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 пользо-

ваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. 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.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- 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 удущья!**

Специальные указания по безопасности для этого прибора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Запрещается использовать прибор без масла или жира. **Опасность возгорания!**
- Ни в коем случае не наливайте в масло воду! **Риск возникновения пожара / взрыва!**
- Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны! Никогда не забывайте выключать прибор после окончания работы! При этом всегда устанавливайте переключатель “включено / выключено” в положение “**OFF**” и вынимайте штепсельную вилку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Если возник огонь на приборе, ни в коем случае не гасите пламя водой. Сбейте огонь влажной тканью.
- Не двигайте прибор, когда он работает, или когда жир и/или масло еще горячие.

ВНИМАНИЕ:

- Данный прибор не предназначен для погружения в воду во время чистки.
- Различные поверхности соприкасаются с продуктами и маслом. В связи с этим соблюдайте инструкции, приведенные в главе “Чистка”.
- 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.
- Прибор не должен использоваться детьми от 0 до 8 лет.
- Прибор могут использовать **дети** старше 8 лет, если они находятся под наблюдением взрослых.
- Прибор могут использовать лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями и без опыта, если они были проинформированы о безопасном **использовании прибора** и осознают возможные угрозы.
- Храните прибор и сетевой шнур вне доступа детей до 8 лет.
- Чистку и обслуживание прибора детям проводить запрещено.
- Не позволяйте **детям** играть с прибором.
- Емкости для приготовления фондю должны быть установлены в устойчивое положение при помощи ручек (если есть) во избе-

жание разлива горячих жидкостей.

- Запрещается использовать прибор с отдельно установленным таймером или дистанционной системой управления.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних хозяйствах и подобного назначения
 - Персоналом в кухнях магазинов, офисов и других промышленных зонах.

Прибор **не** предназначен для использования

- Гостями в отелях, мотелях и других жилых помещениях;
- В сельскохозяйственных постройках;
- В местах, где предоставляют горячее питание и ночлег.

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, подкладки, скрутки для кабелей и картон.
3. Убедитесь что в коробке присутствуют все аксессуары.
4. Если комплект поставки оказался неполным или поврежденным, не включайте прибор. Верните назад в магазин.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Очистите поверхность устройства от пыли и остатков производственного процесса, как описано в разделе "Чистка".

Обзор деталей прибора

- 1 Смотровое окошко
- 2 Кожух фильтра
- 3 Намотка кабеля
- 4 Крышка
- 5 Емкость для фритюрного масла
- 6 Корпус
- 7 Переключатель вкл./выкл. и выключатель таймера
- 8 POWER – Светоиндикатор сети
- 9 HEATING - контрольная лампочка температуры
- 10 Регулятор температуры
- 11 Кнопка открывания крышки
- 12 Фритюрная корзинка
- 13 Ручка
- 14 Кнопка опускания фритюрной корзинки

Руководство пользователя

Указания по эксплуатации

- Масло и жир могут быть разогреты до очень высоких температур. Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир. 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.

ВНИМАНИЕ:

- ... если Вы хотите пользоваться жиром!
- Если вы хотите применять жир во фритюре, то разделите его на маленькие кусочки. Поместите его на дно емкости для жарочного масла.
- **Никогда не кладите жир в жарочную корзину.**
- Установите регулятор на невысокую температуру и медленно добавляйте кусочки жира.
- Когда жир расплавится и будет достигнут необходимый уровень масла, вы можете устанавливать регулятором необходимую температуру. **Не превышайте отметку MAX!**

ВНИМАНИЕ:

- Обильное пенообразование!**
- Никогда не смешивайте масло и жиры. Такая жидкость может переливаться через край.
- Вытрите мокрые пищевые продукты насухо с помощью ветоши. Влажные продукты могут стать причиной обильного пенообразования, которое в некоторых случаях может заставить масло/жир перетекать через край.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Загрязненное масло/жир могут легко воспламениться!

- Всегда удаляйте какие-либо пищевые продукты, которые могут оставаться в масле/жире.
- Регулярно меняйте масло/жир.
- Не допускайте разбрызгивания. Заполняйте корзину за пределами фритюрницы.
- Производите жарение только внутри жарочной корзины.
- 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.
- Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.
- Фритюрный короб разрешается наполнять максимум на 2/3. Не переполняйте фритюрную корзину.
- При работе прибора он должен быть закрыт крышкой.
- Параметры времени жарки, указанные на лицевой части фритюрницы, являются лишь рекомендациями. Применяйте параметры, указанные на упаковке продукта, или используйте собственные рецепты.

Подсказки по сокращению концентрации акриламида

- Акриламид – это химическое соединение. Оно образуется в процессе бронзирования (жарки во фритюре, выпечка, обжаривания, прожарки и готовки на гриле) продуктов с высоким содержанием углеводов (крахмала и сахара), например, картофеля и злаковых.
- Есть подозрение, что акриламид оказывает влияние на генетическом уровне и вызывает рак. Реальный вред здоровью человека в настоящий момент не известен.
- Мы рекомендуем не превышать температуру в 170 °C во время жарки во фритюре.
- Более того, мы рекомендуем, жарить как можно меньшее количество времени и обжаривать продукты до золотистого цвета.
- Более толстые ломтики и кусочки картофеля меньше подвержены воздействию акриламида, т.к. он находится в верхнем слое.
- Если вы обжариваете свежий картофель, вы можете замочить очищенный и порезанный картофель на 1 час. Это позволит удалить сахар (первичное вещество, образующее акриламид) с наружных слоев.

Подготовка к работе

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 с защитным контактом.

Потребляемая мощность

Общее потребление мощности прибора может достигать 2000 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.

Переключатель On/off

Когда прибор установлен в положение "OFF", прибор выключен.

Существует два способа использования прибора:

Использование без выключателя таймера

1. Переведите переключатель on/off (7) в положение "ON".
2. Выберите требуемую температуру с помощью терморегулятора (10).

Использование с выключателем таймера

1. Выберите требуемое время приготовления с помощью таймера (7) (от 5 до 30 минут).
2. Выберите требуемую температуру с помощью терморегулятора (10).

🔔 ПРИМЕЧАНИЯ:

По истечении времени прозвучит сигнал. Прибор отключится автоматически.

Порядок работы с прибором

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен (Контрольные лампочки не светятся).
2. Чтобы открыть крышку прибора, нажмите кнопку 11.
3. Чтобы вытащить корзину, возьмитесь за ручку (13) в углублении и потяните ее вверх до той точки, где она заблокируется.
4. Налейте во фритюр масло или жир (максимум 3 л). Уровень масла должен находиться между метками „MIN“ и „MAX“.
5. Вставьте сетевую вилку в розетку с напряжением сети, оснащенную защитными контактами и установленную в соответствии с предписаниями.
6. Установите с помощью регулятора температуры (10) требуемую температуру.

7. Включайте прибор с помощью переключателя "включено-выключено". Установите переключатель в положение "ON" или установите время. Загорятся обе контрольные лампы.
8. На стадии разогрева закройте крышку. Когда установленная температура будет достигнута, контрольная лампа HEATING погаснет.
9. Заполните жарочную корзину. Откройте крышку и установите корзину с продуктами в выемку.
10. Закройте крышку. Освободите ручку с помощью скользящей кнопки (14). Теперь жарочная корзина находится в горячем жире.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Контрольная лампочка HEATING многократно включается и выключается во время работы фритюра. Это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается термостатом.

11. После окончания времени обработки следует дать маслу стечь с продуктов. Для этого нужно повесить корзину с продуктами на емкость с маслом (как описано в пункте 3).
12. Осторожно откройте крышку.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Возможен выступ горячего пара!

13. Выньте фритюрную корзинку.

Окончание работы

1. Переведите переключатель on/off в положение "OFF".
2. Поверните терморегулятор и/или таймер в стартовое положение.
3. Выключите прибор из сетевой розетки.
4. Фритюрное масло требует длительного времени для охлаждения. Перед дальнейшим обращением с полной емкостью жарочного масла проверяйте, безопасна ли ее температура.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
- Никогда не погружайте корпус в воду. Это может привести к пожару или удару электротоком.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочные щётки или другие царапающие предметы.
- Не используйте сильные или царапающие чистящие средства.

Ёмкость для жаренья во фритюре

- Для замены масла выньте ёмкость для жаренья во фритюре и слейте масло, наклонив ёмкость вбок.
- Емкость для масла и корзину для продуктов Вы можете мыть как обычно в воде с добавлением моющих средств.
- Поставьте емкость для масла во фритюрницу на место таким образом, чтобы отметки MIN и MAX оказались на задней стороне.

Корпус

- После использования прибора протрите корпус и крышку влажной тканью, при необходимости используя средства для мытья посуды. Не вытаскивайте уплотнительную прокладку для крышки. Она может порваться.

Смена дымового фильтра

- Фильтр в крышке можно менять.
- Вытащите крышку фильтра (2).
 - Смените фильтр.
 - После смены фильтра прикрутите кожух обратно.

ПРИМЕЧАНИЯ:

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

Хранение

- Очистите прибор описанным выше способом и полностью просушите.
- Вы можете сматывать сетевой шнур на заднюю часть прибора.
- Если Вы хотите продлить срок службы прибора, рекомендуется его хранить в оригинальной упаковке.
- Всегда храните прибор вне досягаемости детей в хорошо проветриваемом и сухом месте.

Технические характеристики

Модель:FR 3548
Электропитание:230 В~, 50 Гц
Потребляемая мощность: 2000 ватт
Класс защиты: I
Вместимость: макс. 3 литров
Вес нетто: прикл. 4,10 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

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

التخزين

- نظف الجهاز على النحو الموصوف وجففه تمامًا.
- يمكنك لف سلك التيار في مؤخرة الجهاز.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية في حالة عدم استخدامه لفترات طويلة.
- خزن الجهاز دائمًا بعيدًا عن متناول الأطفال في مكان جاف جيد التهوية.

المواصفات الفنية

الطراز: FR 3548

التزويد بالطاقة: 230 فولت، 50 هرتز

استهلاك الطاقة: 2000 واط

فئة الحماية: I

كمية التعبئة: الحد الأقصى 3.0 لتر

الوزن الصافي: 4.10 كجم

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

تم اختبار هذا الجهاز وفقًا لجميع إرشادات CE الحالية، مثل توجيهات التوافقية الكهرومغناطيسية والجهد المنخفض، وتم تصنيعه وفقًا لأحدث لوائح السلامة.

استخدام الجهاز عن طريق استخدام مفتاح المؤقت

1. اختر وقت الطهي الذي ترغب فيه باستخدام مفتاح المؤقت (7 من 5 دقائق إلى 30 دقيقة).
2. اختر درجة الحرارة التي ترغب فيها باستخدام وحدة التحكم عند درجة الحرارة (10).

ملاحظة:

فور انتهاء الوقت، سيصدر الجرس صوت رنين. وسيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا.

الاستخدام

1. تأكد من نزع قابس الجهاز وإيقاف تشغيله (مصابيح التحكم مُطفأة).
2. اضغط على الزر رقم 11 لفتح غطاء الجهاز.
3. لإزالة المقلاة العميقة، أمسك الوعاء المجوف واسحب المقبض (13) لأعلى حتى ينغلق في مكانه الصحيح.
4. ضع الزيت أو الدهون في وعاء دهون القلي. (الحد الأقصى 3 لتر). يجب أن يكون مستوى التعبئة بين علامتي الحد الأدنى والأقصى.
5. أدخل القابس في مقبس توصيل محمي ومثبت كما ينبغي.
6. عيّن درجة الحرارة المرادة في منظم درجة الحرارة (10).
7. شغل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف التشغيل. اضبطه على وضع "ON" أو اضبط الوقت. سيضيئ كلا مصباحي التحكم.
8. أغلق الغطاء أثناء مرحلة التسخين. بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، سينطفئ مصباح التحكم HEATING.
9. قم بتعبئة سلة القلي. افتح الغطاء وعلق السلة وبها الطعام في التجويف لتتم عملية القلي.

10. أغلق الغطاء. حرر المقبض من خلال الضغط على الزر الموجود بالمقبض (14). توجد سلة القلي الأن في الدهون الساخنة.

ملاحظة:

أثناء عملية القلي العميق، سيضيئ مصباح التحكم HEATING وينطفئ مرات عدة. هذا الأمر طبيعيًا ويُشير إلى تحكّم الترموستات في درجة الحرارة مع الحفاظ عليها.

11. بعد انتهاء مدة القلي، يمكنك تصفية الزيت من الطعام المقلي بطريقة القلي العميق. ولعمل هذا، عليك تعليق سلة القلي العميق على حافة وعاء دهون القلي (على النحو الموصوف في النقطة 3).

12. افتح الغطاء بحذر.

تحذير:

من المحتمل انبعاث بخار ساخن.

13. الآن أزل سلة القلي العميق.

إنهاء التشغيل

1. أدر مفتاح التشغيل/الإيقاف التشغيل (1) إلى وضع "OFF".
2. أدر وحدة التحكم في درجة الحرارة و/أو المؤقت للعودة إلى البداية.
3. أفضل الجهاز من مصدر الكهرباء الرئيسي.
4. اترك زيت التحمير فترة زمنية معقولة حتى يبرد. تحقق من أن درجة الحرارة آمنة قبل التعامل مع وعاء زيت القلي.

التنظيف

تحذير:

- اسحب دائمًا القابس من مقبس الطاقة قبل التنظيف وانتظر قليلاً حتى تبرد الوحدة.
- لا تغمر المبيت في الماء أبداً. قد يؤدي ذلك إلى التعرض لصدمة كهربائية أو نشوب حريق.

المبيت

- نظّف المبيت والغطاء بعد الاستخدام بقطعة قماش رطبة وسائل غسيل منزلي إذا لزم الأمر. لا تُزيل سادة الغطاء حيث يمكن أن تنمزق.

تغيير فلتر أبخرة الدهون والرائحة

يمكن استبدال الفلتر الموجود بالغطاء.

- فك غطاء الفلتر (2).
- استبدل الفلتر.
- ثم أعد تجميع الغطاء.

ملاحظة:

عند استهلاك هذه الفلاتر فمن الممكن قطع فلاتر عامة حسب الحجم على سبيل المثال من غطاء الموقد.

تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي مطهرات حمضية أو كاشطة.

وعاء دهون القلي العميق

- لتغيير الزيت، أزل وعاء دهون القلي العميق واسكب الزيت في الجانب.
- يمكن تنظيف وعاء دهون القلي وسلة القلي العميق بالطريقة المعتادة بماء وصابون.
- أعد إدخال وعاء دهون القلي بحيث تكون علامة الحد الأدنى والحد الأقصى في الحافة الخلفية للمقلاة العميقة.

نظرة عامة على المكونات

- يجب عدم ملء سلة التحمير العميقة أكثر من 2/3. لا تجاوز حد ملء سلة التحمير.
- حافظ على الغطاء مغلقاً أثناء الاستخدام.
- أوقات القلي الموجودة على مقدمة المقلاة العميقة للاسترشاد فقط. عليك اتباع الأوقات الموجودة على عبوة الطعام أو في الوصفة الخاصة بك.

- 1 نافذة الرؤية
- 2 غطاء الفلتر
- 3 إعادة لف الكابل لتقائناً
- 4 الغطاء
- 5 وعاء دهون القلي
- 6 المبيت
- 7 مفتاح تشغيل/إيقاف التشغيل ومفتاح الوقت
- 8 POWER - مصباح توصيل الطاقة
- 9 HEATING - مصباح التحكم في درجة الحرارة
- 10 منظم درجة الحرارة
- 11 زر فتح الغطاء
- 12 سلة القلي العميق
- 13 المقبض
- 14 مقبض خفض سلة القلي العميق

نصائح لحفض تركز الأكريليك أميد

- الأكريليك أميد مركب كيميائي ينتج عن عملية تحويل سطح الطعام إلى اللون البرونزي (مثل في حالات القلي الشديد والخبز والتحمير والتحميص والشواء) للمواد الغذائية التي تحتوي على نسبة عالية من الكربوهيدرات (النشويات والسكريات) الموجودة في البطاطس ومنتجات الحبوب على سبيل المثال.
- ويُعتقد أن هذا المركب يؤدي إلى تلف التكوين الوراثي للخلية ويؤدي إلى الإصابة بمرض السرطان. ولكن لم يُعرف حتى الآن خطره الحقيقي على الإنسان.
- نوصي بعدم تجاوز درجة حرارة 170 درجة مئوية عند القلي الشديد.
- كما نوصي أيضاً بتقليل وقت التحمير قدر الإمكان وقلي الأطعمة بحيث تتخذ لونا ذهبياً لإفصاح.
- تكون رقائق البطاطس السميكة أو قطع البطاطس الصغيرة أقل تأثراً بمركب الأكريليك أميد نتيجة لوجوده في القشرة الخارجية. ولهذا إذا قمت بصنع رقائق بطاطس من البطاطس الطازجة، يُمكنك غمر قطع البطاطس المُقشرة والمُقطعة لمدة ساعة مسبقاً. يؤدي ذلك إلى إزالة بعض السكريات (العنصر الأول لمادة الأكريليك أميد) من الطبقات الخارجية.

بدء الاستخدام

التوصيل الكهربائي

- تأكد من توافق جهد المكواة (انظر إلى لوحة الاسم) وجهد الكبل.
- يجب إدخال المقبض الرئيسي فقط في قابس مركب بطريقة صحيحة مزود بوصلة تأريض.

القدرة الكهربائية بالواط الموصلة

قد يصل إجمالي استهلاك الطاقة لهذا الجهاز حتى 2000 واط. لذا مع هذا الحمل المتصل، يُوصى باستخدام خط مزود منفصل محمي بقواطع دائرة منزلية 16 أمبير.

⚠ تنبيه: حمل زائد!

- إذا استخدمت كابلات تمديد، فيجب أن يكون لديك كبل مستعرض طوله 1.5 مم مربع على الأقل.
- لا تستخدم أي مقابس متعددة، حيث إن هذا الجهاز قوي جداً.

مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل

عندما يكون المفتاح على وضع "OFF"، يكون الجهاز في حالة إيقاف عن التشغيل.

توجد طريقتان لاستخدام هذا الجهاز وهما:

استخدام الجهاز دون استخدام مفتاح المؤقت

1. أدر مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل (7) إلى وضع "ON".
2. اختر درجة الحرارة التي ترغب فيها باستخدام وحدة التحكم عند درجة الحرارة (10).

تعليمات التشغيل

نصائح مفيدة للاستخدام

- ينبغي أن تكون الزيوت والدهون قابلة للتسخين لدرجات حرارة عالية. استخدم زيت تحمير أو دهن تحمير عالي الجودة. لا تستخدم السمن النباتي، أو زيت الزيتون أو الزبد؛ فهي غير مناسبة للتحمير، لانبعاث أدخنة منها بالفعل عند درجات الحرارة المنخفضة.
- نوصي باستخدام زيت تحمير سائل.

⚠ تنبيه:

- ... إذا كنت ترغب في استخدام دهناً!
- عند استخدام الدهن، يرجى تقسيمه لقطع صغيرة. وضعها في قاع وعاء زيت القلي.
- لا تضع الدهن أبداً في سلة القلي!
- اضبط منظم درجة الحرارة على درجة حرارة منخفضة وأضف القطع ببطء.
- بمجرد ذوبان الدهن والوصول إلى مستوى الزيت المطلوب، يمكنك تعيين درجة الحرارة المُراددة بوحدة التحكم في الحرارة. لا تتجاوز العلامة IMAX!

⚠ تنبيه:

- تتراكم رغاوي بكثافة!
- لا تخلط الزيوت مع الدهن أبداً. فقد يفيض السائل.
- امسح الطعام المبلل بقطعة قماش لتجفيفه. يُسبب الطعام الرطب تراكم الرغاوي بكثافة ما يسبب مشكلة جدية قد تؤدي إلى أن يفيض الزيت/الدهن.

⚠ تحذير:

- تزيد قابلية اشتعال الزيت/الدهن المتسخ!
- أزل دائماً أي أطعمة قد تتبقي في الزيت/الدهن.
- استبدل الزيت/الدهن بانتظام.
- تجنب تآثر الزيت، أملاً السلة خارج المقلاة العميقة.
- يتعين عليك القلي فقط داخل سلة القلي.
- اختر درجة حرارة التحمير المناسبة وتحقق من حالة الطعام الذي يتم تحميره. كقاعدة عامة يتطلب الطعام الذي تم تحميره مسبقاً درجة حرارة أعلى من الأطعمة النيئة.
- عند تحمير الأطعمة مثل العجائن، تخلص من الدقيق الزائد وضع القطع بعناية في الزيت.

- ستلامس الأسطح المختلفة الطعام والزيت. اتبع تعليماتنا في هذا الخصوص والواردة في فصل "التنظيف".
- لا تحاول تصليح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، يجب دائماً استبدال الكبل التالف فقط بنفس نوع الكبل وذلك عن طريق المصنع، أو عن طريق خدمة العملاء الخاصة بنا أو عن طريق شخص مؤهل وبفس نوع الكبل.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 0 سنة و 8 سنوات.
- يمكن أن يستخدم الأطفال الذين يبلغ عمرهم 8 سنوات أو أكبر الجهاز مع الإشراف عليهم باستمرار .
- يمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأشخاص ذوي القدرات الجسدية، الحسية أو العقلية، المنخفضة، أو الذين يفتقرون للخبرة والمعرفة، عند مراقبتهم أو إعطائهم تعليمات استخدام الجهاز بطريقة آمنة وعند إدراكهم المخاطر المتضمنة.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف و صيانة المستخدم.
- يجب عدم لعب الأطفال بالجهاز.
- يجب وضع أوعية الطهي في وضع مستقر باستخدام المقابض (إذا كانت متوفرة) لمنع انسكاب السوائل السائلة.
- لا تشغل الجهاز بمؤقت منفصل أو بنظام تحكم عن بُعد منفصل.
- هذا الجهاز مصمم ليستخدم في المنزل وفي التطبيقات المماثلة مثل:
 - في بوفيه الموظفين في المحلات، والمكاتب وأماكن العمل المشابهة؛ الوحدة غير مصممة للاستخدام التجاري:
 - من خلال النزلاء في الفنادق والاستراحات وغيرها من أماكن الإقامة.
 - في الملكيات الزراعية؛
 - في الفنادق التي تقدم المبيت والإفطار

4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تالفة، لا تشغل الجهاز. أعدده إلى البائع على الفور.

إزالة تغليف الجهاز

1. أخرج الجهاز من الصندوق.
2. أزل كل مواد التغليف مثل الرقائق المعدنية ومواد سد الفراغات وحوامل الأسلاك والصندوق الكرتوني.
3. تحقق من وجود كل الملحقات في الصندوق.

ملاحظة:

قم بتنظيف بقايا التصنيع والأتربة من على الجهاز كما هو محدد في قسم "التنظيف".

دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك مننتجا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع الحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

⚠ تحذير:

- لا تستخدم هذه المقلاة دون وضع الزيت أو الدهن. يمثل ذلك خطر حريق!
- لا تضيف أبداً ماء للزيت! خطر اندلاع حريق / انفجار!
- قد تحترق الزيوت والدهون عند زيادة التسخين. يُرجى الحذر! لا تنس إيقاف تشغيل الجهاز بعد الاستخدام! عند فصل الجهاز، اضبط دواماً مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل على وضع "OFF" وافصل قابس مأخذ التيار الرئيس.
- إذا اشتعلت النار بالجهاز، لا تحاول إطفاء اللهب أبداً بالماء. أخمد اللهب بقطعة قماش مبللة.
- لا تحرك الجهاز عندما يكون قيد التشغيل أو عندما تكون الدهون/الزيت ساخناً.

⚠ تنبيه:

- هذا الجهاز غير مخصص لغمره في الماء أثناء عملية التنظيف.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويدك مبتلة.
- إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور. عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغيل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاكه الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير!

لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرفائق المعدنية خشية خطر الاختناق!







GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantkort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон •
نامض ققابط

FR 3548

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • نامض لایب آل آف و آرش 24 ذمہ نامض

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nákupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придобання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись •
پیدا کرد، تاریخ خرید، مهر فروشنده، امضا



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic.com



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

Internet: <http://www.clatronic.de>