

Friteuse • Friteuse à graisse • Freidora
Friggitrice • Deep Fat Fryer • Frytownica
Olajsütő • Руководство по эксплуатации • مقلاة التحمير العميقة



Bedienungsanleitung / Garantie

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



DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	9
Garantie	Seite	9
Entsorgung	Seite	10

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen	Pagina	3
Gebbruiksaanwijzing	Pagina	11
Technische gegevens	Pagina	16
Verwijdering	Pagina	16

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	Page	3
Mode d'emploi	Page	17
Données techniques	Page	22
Élimination	Page	22

ESPAÑOL

Indice

Indicación de los elementos de manejo	Página	3
Manual de instrucciones	Página	23
Datos técnicos	Página	28
Eliminación	Página	28

ITALIANO

Indice

Elementi di comando	Pagina	3
Istruzioni per l'uso	Pagina	29
Dati tecnici	Pagina	33
Smaltimento	Pagina	34

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	Page	3
Instruction Manual	Page	35
Technical Data	Page	39
Disposal	Page	40

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	41
Dane techniczne	Strona	46
Ogólne warunki gwarancji	Strona	46
Ustawianie	Strona	46

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	Oldal	3
Használati utasítás	Oldal	47
Műszaki adatok	Oldal	52
Selejtezés	Oldal	52

РУССКИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора	стр.	3
Руководство по эксплуатации	стр.	53
Технические данные	стр.	58
Утилизация	стр.	58

العربية

المحتويات

3 صفحة	نظرة عامة على المكونات
63 صفحة	دليل التعليمات
59 صفحة	البيانات الفنية
59 صفحة	التخلص من الجهاز

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

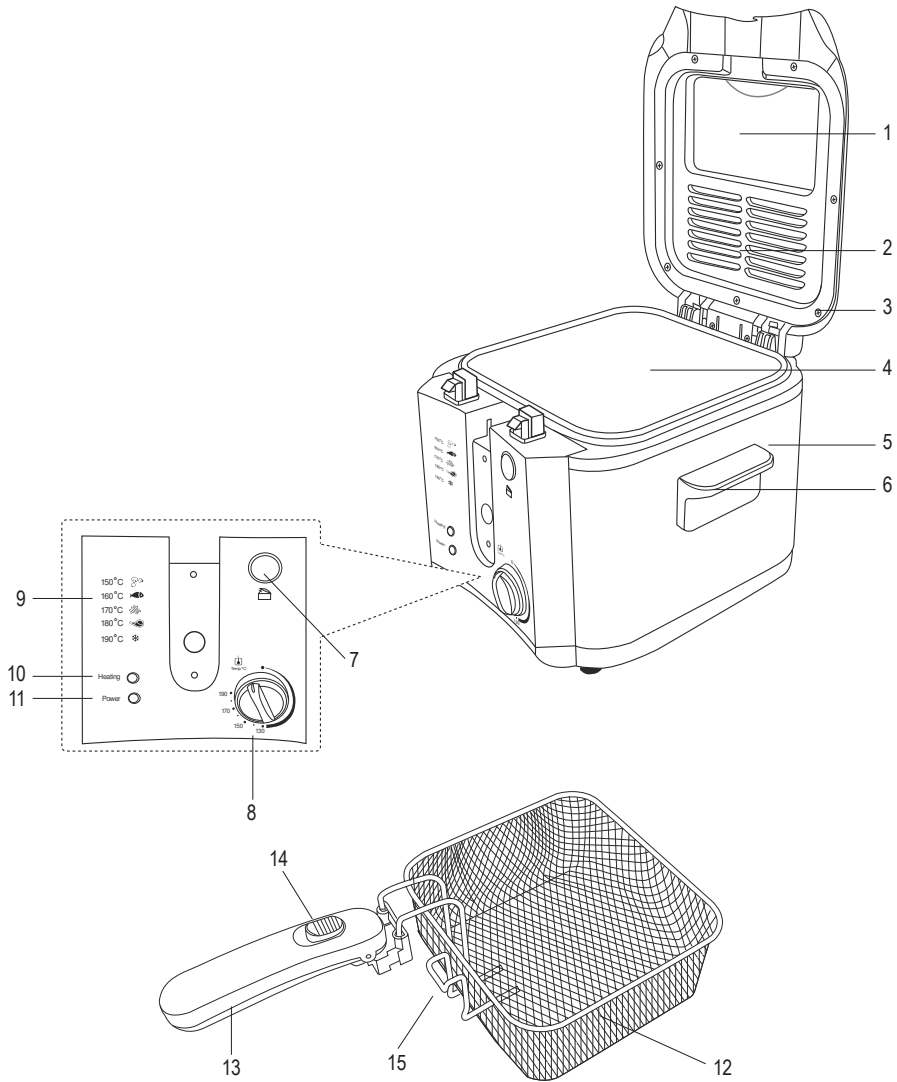
MAGYARUL

РУССКИЙ

العربية

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
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



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, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Netzstecker, 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 Netzstecker 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

Auf dem Produkt finden Sie folgendes Symbol mit Warncharakter:



WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs und danach kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.

WARNUNG:

- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Öl oder Fett. **Brandgefahr!**
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu! **Verpuffungs-/Explosionsgefahr!**

⚠️ WARNUNG:

- Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht, das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten! Stellen Sie dazu immer den Temperaturregler (8) auf Position „●“ 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. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Fachmann. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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 Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;

Es ist **nicht** bestimmt für die Anwendungen

- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- 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 Deckel
- 4 Frittierfettbehälter
- 5 Gehäuse
- 6 Tragegriff
- 7 Taste zum Öffnen des Deckels
- 8 Temperaturregler mit Ein-/Aussschalter
- 9 Temperaturvorschläge zum Frittieren
- 10 **Heating** Temperatur-Kontrollleuchte
- 11 **Power** Netz-Kontrollleuchte
- 12 Frittierkorb
- 13 Frittierkorbgriff
- 14 Schiebetaste zum Absenken des Frittierkorbs
- 15 Halter zum Abtropfen

Anwendungshinweise

Hinweise für die Benutzung

- Öle und Fette müssen hoch erhitzbar 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 (4).
- **Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierkorb (12)!**
- Stellen Sie den Temperaturregler (8) auf eine niedrige Temperatur und fügen Sie die Stücke langsam hinzu.
- Ist das Fett geschmolzen und der benötigte Ölstand erreicht, können Sie am Temperaturregler (8) 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 (12) außerhalb der Fritteuse.
- Frittieren Sie nur im Frittierkorb (12).
- 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 (12) nicht.

HINWEIS:

Maximale Füllmenge 650 g.

- Halten Sie den Deckel (3) während des Gebrauchs geschlossen.

- Die Frittier-Temperaturen auf der Frontansicht der Fritteuse sind Orientierungen. Beachten Sie die Temperaturvorschläge auf der Verpackung der Lebensmittel oder in Ihrem Rezept.

Tipps zur Vermeidung des Acrylamid-Gehalts

- Acrylamid ist eine chemische Verbindung. Es entsteht beim Bräunungsprozess (Frittieren, Backen, Braten, Rösten und Grillen) bei hohen Temperaturen 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

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

Anschlusswert

Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 1600 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Sicherungsautomaten.

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 Position „●“ des Temperaturreglers (8) ist das Gerät ausgeschaltet.
- Stellen Sie mit dem Temperaturregler (8) die gewünschte Temperatur ein.

Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist (die Kontrollleuchten (10/11) sind aus).
2. Drücken Sie die Taste (7), um den Deckel des Gerätes zu öffnen.
3. Um den Frittierkorb (12) zu entnehmen, greifen Sie in die Mulde und ziehen Sie den Frittierkorbgriff (13) nach oben, bis er einrastet.
4. Füllen Sie Öl oder Fett in den Frittierfettbehälter (4) (maximal 2,5 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 (8) die gewünschte Temperatur ein. Beide Kontrollleuchten (10/11) leuchten.
7. Schließen Sie den Deckel (3) während der Aufheizphase. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die **Heating**-Kontrollleuchte.
8. Füllen Sie den Frittierkorb (12). Öffnen Sie den Deckel (3) und hängen Sie den Korb (12) mit dem Frittiergut in die Aussparung.

9. Schließen Sie den Deckel (3). Lösen Sie den Griff (13), indem Sie die Taste am Griff (14) schieben. Der Frittierkorb (12) befindet sich jetzt im heißen Fett.

HINWEIS:

Die **Heating**-Kontrollleuchte (10) schaltet sich während des Frittierens mehrmals ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird.

10. Öffnen Sie nach Ablauf der Frittierzeit vorsichtig den Deckel (3).

WARNUNG:

Möglicherweise wird heißer Dampf freigesetzt.

11. Entnehmen Sie nun den Frittierkorb (12).
12. Sie können das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen lassen. Hängen Sie dafür den Frittierkorb (12) mit dem Halter (15) am Rand des Frittierfettbehälters (4) ein.

Betrieb beenden

1. Drehen Sie den Temperaturregler (8) entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Position „●“.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Lassen Sie das Frittieröl längere Zeit abkühlen. Prüfen Sie, ob die Temperatur ungefährlich ist, bevor Sie mit dem gefüllten Frittierfettbehälter (4) 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 und Gehäuse

1. Deckel (3) nach oben abziehen.
2. Zum Wechseln des Öls, gießen Sie das Öl seitlich aus.
3. Reinigen Sie den Frittierfettbehälter (4), den Frittierkorb (12), das Gehäuse (5) und den Deckel (3) nach der Benutzung mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushalts-spülmittel.

Geruchs- und Fettdunstfilter

Wischen Sie den Filter im Deckel mit einem angefeuchteten Tuch und etwas Haushaltsreiniger ab.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben und lassen Sie es vor erneuter Benutzung vollständig trocknen.
- 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.

Störungsbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Frittieröl läuft über.	Das Frittieröl ist zu stark verschmutzt und es bildet sich zu viel Schaum.	Öl oder Fett erneuern.
	Das in das Öl eingetauchte Frittiergut war nicht trocken genug.	Frittiergut sorgfältig trocknen.
	Der Frittierkorb (12) wurde zu schnell ins Öl eingetaucht.	Frittiergut langsam eintauchen.
	Der Ölstand überschreitet die Höchstgrenze.	Die Ölmenge im Frittierfettbehälter (4) verringern.
Das Frittieröl wird nicht heiß.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst (der Überhitzungsschutz muss ausgewechselt werden).

Technische Daten

Modell:.....FR 3649
 Spannungsversorgung:..... 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:..... 1600 W
 Schutzklasse:.....I
 Kapazität:max. 2,5 Liter Öl// Fett
 Nettogewicht:ca. 2,46 kg
 Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät FR 3649 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU & (EU) 2015/863

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, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
3. Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalles im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
4. 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.
5. 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.
6. 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 Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

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

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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



WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico'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 binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

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



WAARSCHUWING:

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

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

U vindt het volgende symbool met een waarschuwing aard op het product:



WAARSCHUWING: Heet oppervlak!

Gevaar op brandwonden!

Tijdens en na gebruik kunnen delen van de buitenkant van het apparaat erg heet worden.



WAARSCHUWING:

- Gebruik dit apparaat nooit zonder olie of vet. **Brandgevaar!**
- Giet nooit water in de olie! **Risico op plotselinge vlammen / explosie!**

⚠ WAARSCHUWING:

- Olie en vet kunnen bij oververhitting in brand raken. Wees voorzichtig! Vergeet niet, het apparaat na gebruik uit te schakelen! Zet hiervoor de temperatuurregelaar (8) op de stand “●” en trek 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 het gebruikt wordt, of als het vet/de olie nog heet is.

⚠ LET OP:

- Dompel het apparaat niet onder in water om het te reinigen.
- Er komen verschillende oppervlakken in contact met voedsel en olie. Volg de instructies die staan vermeld in het hoofdstuk “Reiniging” op.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- 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 de netstekker buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Reiniging en gebruiksonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Laat kinderen 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 keukens voor werknemers in winkels, kantoren en andere commerciële gebieden;

Het is **niet** bedoeld voor gebruik

- van klanten in hotels, motels en andere vergelijkbare woonomgevingen;
- op boerderij accommodaties;
- in bed & breakfast onderkomens.

Uitpakken van het apparaat

1. Haal het apparaat uit zijn verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, zoals plastic folie, opvulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakking.
3. Controleer de inhoud op eventueel ontbrekende onderdelen.
4. Als de inhoud van de verpakking niet compleet is of wanneer beschadigen worden geconstateerd, het apparaat niet gebruiken. Breng het apparaat terug naar de leverancier.

i **OPMERKING:**

Er kan stof en productieresidu op het apparaat aanwezig zijn. We raden u aan het toestel reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

Overzicht van de bedieningselementen

- 1 Kijkvenster
- 2 Filterdeksel
- 3 Deksel
- 4 Frituurvetreservoir
- 5 Behuizing
- 6 Handvat
- 7 Knop om de deksel te openen
- 8 Temperatuurregelaar met aan/uit schakelaar
- 9 Temperatuursuggesties voor het frituren
- 10 **Heating** temperatuur pilotlampje
- 11 Net **power** pilotlampje
- 12 Frituurmand
- 13 Frituurmand-handvat
- 14 Schuifknop voor het laten zakken van de frituur mand
- 15 Houder voor uitdruipen

Opmerkingen voor het gebruik

Hints voor het gebruik

- 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. Leg het onderin het frituurvetreservoir (4).
- **Leg het vet nooit in de frituurmand (12)!**
- Zet de thermostaat (8) op een lage stand en voeg de stukken langzaam toe.
- Als het vet gesmolten is en het vereiste oliepeil bereikt is, kunt u de gewenste temperatuur op de thermostaat (8) instellen. **Overschrijd de MAX-markering niet!**

LET OP: Vorming van veel 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 zeer ontvlambaar zijn!

- Verwijder altijd al de etenswaren die in de olie/het vet achterblijven.
- Vervang regelmatig de olie/het vet.
- Vermijd spatten. Vul het mandje (12) buiten de friteuse.
- Frituur alleen in de frituurmand (12).
- Kies een geschikte frituurtemperatuur waarbij u rekening houdt met de eigenschappen van het te frituren voedsel. De richtlijn is: Voorgefrituurd voedsel heeft een hogere temperatuur nodig dan rauw voedsel.
- Als u deegwaren frituurt, veeg dan het losse deeg weg en leg de stukken voorzichtig in de olie.
- De friteuse mag tot max. 2/3 gevuld worden. Doe niet teveel in de frituurmand (12).

OPMERKING:

Max. vulhoeveelheid 650 g

- Houd de deksel (3) tijdens het gebruik erop.
- De frituurtemperaturen aan de voorzijde van de friteuse zijn richtlijnen. Gebruik de aanbevolen temperatuur op de verpakking van het voedsel, of in uw recept.

Tips voor het vermijden van acrylamide

- Acrylamide is een chemische stof. Het ontstaat tijdens het bruiningsproces (frituren, bakken, koken, roosteren en grillen) bij hoge temperaturen in voedsel dat koolhy-

draten bevat (zetmeel en suiker), zoals aardappelen en graanproducten.

- Acrylamide wordt in verband gebracht met het aantasten van genetisch materiaal en het veroorzaken van kanker. Het daadwerkelijk risico voor mensen is echter nog onbekend.
- Wij adviseren om geen temperaturen hoger dan 170 °C te gebruiken tijdens het frituren.
- De frituurtijd dient ook zo kort mogelijk gehouden te worden, en het gefrituurde voedsel dient maximaal een goudgele kleur te hebben.
- Dikkere frietjes of aardappelstukken bevatten minder dan kleinere omdat acrylamide zich voornamelijk aan de buitenkant vormt.
- Als u frietjes maakt van verse aardappelen, dompel dan de in stukken gesneden aardappelen één uur in water onder zodat de suiker op het oppervlak oplost (hierdoor ontstaat de acrylamide).

Ingebruikname

Elektrische aansluiting

1. Controleer dat het spanningsniveau van het apparaat (raadpleeg het etiket) en de netspanning hetzelfde zijn.
2. Sluit de netsteker alleen aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos.

Aansluitwaarde

Het apparaat kan maximaal een vermogen van 1600 W opnemen. Met dit vermogen is het aan te raden om een aparte groep aan te leggen met een 16 A stop.

LET OP: Overbelasting!

- Als u een verlengsnoer gebruikt, moet de geleider hiervan een dwarsdoorsnede van tenminste 1,5 mm² hebben.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen omdat dit apparaat te veel vermogen heeft.

Aan/uit

- Met de temperatuurinstellingsknop (8) in de stand "•", is het apparaat uitgeschakeld.
- Gebruik de temperatuurregeling (8) om de gewenste temperatuur in te stellen.

Bediening

1. Zorg ervoor dat stekker van het apparaat niet in het stopcontact zit, en dat het apparaat is uitgeschakeld (de indicatielampjes (10/11) zijn uit).
2. Druk op de knop (7) om de deksel van het apparaat te openen.
3. Om de frituurmand (12) uit te nemen tilt u het handvat van de frituurmand (13) op, totdat deze vastklikt.

4. Vul het frituurvetreservoir met olie of vet (4) (max. 2,5 liter). Het vulniveau moet tussen de min- en max-markeringen liggen.
5. Steek de stekker in een correct geïnstalleerd stopcontact.
6. Gebruik de temperatuurregeling (8) om de gewenste temperatuur in te stellen. Beide indicatielampjes (10/11) gaan aan.
7. Sluit de deksel (3) tijdens de opwarmfase. Het opwarm indicatielampje gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.
8. Vul de frituurmand (12). Open de deksel (3) en hang de mand (12) met het voedsel in het vetreservoir.
9. Sluit het deksel (3). Maak het handvat (13) los door de knop op het handvat (14) te verschuiven. De frituurmand (12) hangt nu in het hete vet.

i OPMERKING:

Het warmte indicatielampje (10) wordt tijdens het frituren in- en uitgeschakeld. Dit is normaal en geeft aan dat de temperatuur thermostatisch geregeld en gehandhaafd wordt.

10. Als de frituurtijd is verstreken, open dan voorzichtig de deksel (3).

⚠ WAARSCHUWING:

Er kan hete stoom ontsnappen.

11. Til nu de frituurmand (12) op.
12. U kunt de olie enige tijd van de gefrituurde producten laten weglopen. Hiervoor hangt u de frituurmand (12) met de houder (15) op de rand van het frituurvetreservoir (4).

Stoppen met het gebruik

1. Draai hiervoor de temperatuurregelaar (8) naar rechts in de "●" stand.
2. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
3. Laat de frituurolie gedurende een langere periode afkoelen. Controleer dat de temperatuur veilig is voordat u iets met het frituurvetreservoir (4) doet.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

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

⚠ LET OP:

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

Frituurvetreservoir en behuizing

1. Trek de deksel (3) er naar boven toe af.
2. Om de olie te vervangen laat u de olie er aan de zijkant uitlopen.
3. Na gebruik dient u het frituurvetreservoir (4), de frituurmand (12), de behuizing (5) en de deksel (3) met een vochtige doek te reinigen. Indien nodig kunt u een huishoudelijk schoonmaakmiddel gebruiken.

Luchtjes- en vetdampfilter

Veeg het filter in de deksel af met een vochtige doek, en een klein beetje huishoudelijk schoonmaakmiddel.

Opslaan

- Reinig het apparaat zoals beschreven en laat het volledig opdrogen.
- Als het lange tijd niet gebruikt wordt raden wij aan om het apparaat in de originele verpakking te bewaren.
- Bewaar het apparaat altijd in een goed geventileerde en droge plaats, buiten bereik van kinderen.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De frituurolie stroomt over.	De frituurolie is vervuild en er vormt zich teveel schuim.	Vervang de olie of het vet.
	Het voedsel dat in de olie gebakken wordt was niet droog.	Droog het voedsel voorzichtig af.
	De frituurmand (12) is te snel in de olie ondergedompeld.	Dompel het voedsel langzaam in de olie onder.
	Het olieniveau is hoger dan de maximale limiet.	Verminder de hoeveelheid olie in het frituurvetreservoir (4).
De frituurolie wordt niet heet.	De oververhittingsbescherming is ingeschakeld.	Neem contact op met de klantenservice (de oververhittingsbescherming dient te worden vervangen).

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

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

Technische gegevens

Model: FR 3649
 Spanningstoevoer: 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
 Opgenomen vermogen: 1600 W
 Beschermingsklasse: I
 Capaciteit: max. 2,5 liter olie / vet
 Nettogewicht: ong. 2,46 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"



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

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

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

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

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

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 plastique. **Il y a risque d'étouffement !**

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

Vous trouverez le symbole suivant accompagné d'un avertissement sur le produit :



AVERTISSEMENT : Surface chaude !

Danger de brûlure !

Pendant et après le fonctionnement, la température des surfaces accessibles sera très élevée.

AVERTISSEMENT :

- N'utilisez pas l'appareil sans huile ou matière grasse. **Risque d'incendie !**
- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile ! **Risque d'embrassement instantané ou d'explosion !**

⚠ AVERTISSEMENT :

- Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez très prudent ! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation ! Pour faire cela, positionnez le thermostat (8) sur « ● ».
- En cas d'incendie, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un chiffon humide.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est allumé ou lorsqu'il contient de l'huile ou de la graisse chaude.

⚠ ATTENTION :

- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- Plusieurs surfaces sont en contact avec les aliments et l'huile. Respectez les instructions du chapitre « Nettoyage ».
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus sous surveillance constante.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou manquant d'expérience et de connaissances sur l'appareil, si elles ont reçu des instructions claires par une personne responsable et qu'elles ont compris tous les risques intrinsèques à son utilisation.
- Conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les conteneurs d'huile doivent être posés sur une surface stable, et manipulés par les poignées (si disponibles) pour éviter les débordements de liquide chaud.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur ou une télécommande à distance.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique et aux applications similaires telles que :
 - dans les cuisines des employés de magasins, de bureaux et d'autres environnements professionnels ;

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

- les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- dans les propriétés agricoles ;
- dans les chambres d'hôte.

Déballer l'appareil

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tout le matériel d'emballage tel que les films plastiques, le matériel de remplissage, les colliers de serrage et le carton.
3. Vérifiez la présence de toutes les pièces.
4. En cas de contenu d'emballage incomplet et de dommages apparents, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement au détaillant.

NOTE :

L'appareil peut contenir des résidus de production et de la poussière. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme décrit sous « Nettoyage ».

Liste des différents éléments de commande

- 1 Fenêtre de surveillance
- 2 Couvercle de filtre
- 3 Couvercle
- 4 Cuve à friture
- 5 Boîtier
- 6 Poignée

- 7 Bouton d'ouverture du couvercle
- 8 Thermostat avec position marche / arrêt
- 9 Suggestions de température pour la friture
- 10 Voyant « Heating » et de température
- 11 Voyant « Power »
- 12 Panier à friture
- 13 Poignée du panier à friture
- 14 Bouton coulissant pour abaisser le panier à friture
- 15 Crochet d'égouttement

Notes d'utilisation

Conseils d'utilisation

- L'huile et la matière grasse doivent chauffer à des températures très élevées. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité. Evitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisses ne conviennent pas pour la friture car leur point de dégagement de fumée est à faible température.
- Nous conseillons l'utilisation d'huiles à friture liquides.

⚠ ATTENTION : ...si vous souhaitez utiliser de la graisse !

- Si vous utilisez de la graisse, coupez-la en petits morceaux. Déposez ces morceaux dans le fond de la cuve à friture (4).
- **Ne jamais déposer la graisse dans le panier à friture (12) !**
- Réglez le thermostat (8) sur une basse température puis placez les morceaux l'un après l'autre dans l'appareil.
- Une fois la matière grasse fondue et que vous avez atteint le niveau d'huile requis, réglez la température souhaitée avec le thermostat (8). **Ne dépassez pas la marque MAX !**

⚠ ATTENTION : Une mousse épaisse peut se former !

- Ne mélangez pas l'huile et la matière grasse. Le liquide peut déborder.
- Essuyez les aliments mouillés avec un chiffon. Des aliments humides créent une formation dense de mousse, qui peut dans les cas extrêmes, causer un débordement d'huile ou de matière grasse.

⚠ AVERTISSEMENT: L'huile ou la matière grasse contaminée peut être extrêmement inflammable !

- Enlevez toujours tous les aliments restants dans l'huile ou la matière grasse.
- Remplacez régulièrement l'huile ou la matière grasse.
- Évitez les éclaboussures. Remplissez le panier (12) hors de la friteuse.
- Ne faites frire les aliments que dans le panier (12).
- Sélectionnez une température de friture adaptée aux aliments que vous souhaitez cuire. Les règles générales à observer sont : Les aliments pré-frits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
- Si vous faites frire des aliments faits de pâte, retirez les excès de pâte et déposez ces derniers avec précaution dans l'huile.
- Vous pouvez remplir la friteuse aux deux tiers au maximum. Ne pas surcharger le panier (12).

📌 NOTE :

Capacité de remplissage max. 650 g.

- Laissez le couvercle (3) toujours fermé pendant l'utilisation.
- Les températures de fritures indiquées sur l'avant de la friteuse font office de référence seulement. Consultez l'emballage des aliments à frire pour savoir exactement quels réglages utiliser.

Conseils pour éviter l'acrylamide

- L'acrylamide est un composé chimique. Il se forme pendant le processus de « brunissage » (friture, cuisson au four ou à la poêle, rôtissage ou grillade) à haute température des aliments contenant des carbohydrates

(amidon et sucre), comme les pommes de terre et les céréales.

- L'acrylamide pourrait présenter des risques génétiques et être la cause de cancers. Cependant, ces effets néfastes ne sont pas prouvés chez l'humain.
- Nous vous recommandons de ne pas dépasser une température de 170 °C pendant la friture.
- Il est de plus conseillé de cuire les aliments pendant une durée aussi courte que possible et ne pas leur donner un aspect plus foncé que doré.
- Les frites épaisses et les morceaux de pomme de terre comportent une moins grande concentration, car l'acrylamide se forme principalement sur la surface des aliments.
- Si vous faites des frites à partir de pommes de terre crues, plongez les morceaux pelés de ces dernières dans l'eau pendant une heure pour retirer les substances sucrées de leur surface (ces substances peuvent être à l'origine de la formation d'acrylamide).

Mise en marche

Connexion électrique

1. Vérifiez que la tension acceptée par l'appareil (consultez la plaque d'informations) est compatible avec celle délivrée par votre prise murale.
2. Utilisez une prise murale équipée d'une fiche de mise à la terre seulement.

Consommation électrique

Au total, l'appareil peut absorber une puissance de 1600 W. En prenant cela en considération, il est recommandé d'utiliser un système protégé par un fusible de 16 ampères.

⚠ ATTENTION : Surtension !

- Si vous souhaitez utiliser une rallonge, cette dernière doit être équipée d'un câble d'un diamètre de 1,5 mm² au minimum.
- N'utilisez pas de prises multiples étant donné que le présent appareil consomme une grande puissance.

Allumer et éteindre

- Positionnez le thermostat (8) sur « • » pour éteindre l'appareil.
- Réglez la température de cuisson désirée avec le thermostat (8).

Mode d'emploi

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché (les voyants (10) et (11) sont éteints).
2. Appuyez sur le bouton (7) pour ouvrir le couvercle.
3. Pour sortir le panier à friture (12), mettez la main dans l'ouverture et tirez sur la poignée (13) pour la déployer jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

4. Emplissez la cuve d'huile ou de graisse (4) (au maximum 2,5 litres). Le niveau doit se situer entre les marques min. et max.
5. Branchez la fiche à une prise murale protégée et correctement installée.
6. Réglez la température de cuisson désirée avec le thermostat (8). Les voyant d'état (10) et (11) s'allument.
7. Fermez le couvercle (3) pendant la phase de chauffe. Le voyant de chauffe s'éteint lorsque la température a été atteinte.
8. Déposez les aliments dans le panier à friture (12). Ouvrez le couvercle (3) et accrochez le panier (12) contenant les aliments dans la zone en retrait.
9. Fermez le couvercle (3). Repliez la poignée (13) en faisant glisser le bouton (14) sur la poignée. Le panier à friture (12) est maintenant abaissé dans la graisse chaude.

NOTE :

Le voyant de chauffe (10) s'éteint puis se rallume plusieurs fois pendant la cuisson. Cela est normal et cela indique que la température est contrôlée et maintenue par le thermostat.

10. Le temps de cuisson écoulé, ouvrez le couvercle (3) avec précautions.

AVERTISSEMENT :

De la vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture.

11. Sortez le panier à friture (12).
12. Vous pouvez accrocher le panier pendant un moment pour laisser l'huile s'égoutter. Pour ce faire, accrochez le panier à friture (12) avec le crochet (15) sur le bord de la cuve à graisse (4).

Après la cuisson

1. Faites tourner le thermostat (8) dans le sens antihoraire sur la position « • ».
2. Débranchez la fiche électrique de la prise.
3. Laissez l'huile de friture refroidir pendant un long moment. Assurez-vous que la température est assez basse avant d'entreprendre de manipuler la cuve à friture (4).

Nettoyage

AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir avant toute opération d'entretien.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Cela représente des risques d'électrocution ou d'incendie.

ATTENTION :

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

Cuve à friture et nettoyage

1. Retirez le couvercle (3) vers le haut.
2. Pour changer l'huile, versez l'huile sur le côté.
3. Après utilisation, nettoyez la cuve (4), le panier (12), la surface du boîtier (5) et le couvercle (3) avec un chiffon humide. Vous pouvez éventuellement utiliser du liquide vaisselle.

Filtre à odeurs et à vapeurs grasses

Essuyez le filtre installé dans le couvercle avec un chiffon humide légèrement imbibé de produit vaisselle.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme décrit et laissez-le entièrement sécher.
- Pour des périodes d'inactivité plus longues, nous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine.
- Rangez toujours l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé hors de la portée des enfants.

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
L'huile à friture déborde.	L'huile à friture est trop contaminée et une mousse trop dense apparaît donc.	Remplacez l'huile ou la graisse.
	Les aliments utilisés étaient mouillés.	Essayez les aliments à frire avec soin.
	Le panier à friture (12) a été immergé trop rapidement dans l'huile.	Abaissez le panier à friture doucement.
	Le niveau d'huile est trop haut.	Réduisez la quantité d'huile dans la cuve à friture (4).
L'huile à friture ne chauffe pas.	Le système de protection contre la surchauffe s'est déclenché.	Prenez contact avec notre service client (le système de protection contre la surchauffe doit en effet être remplacé).

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

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

Données techniques

Modèle :FR 3649
 Alimentation : 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Consommation : 1600 W
 Classe de protection : I
 Capacité : 2,5 litres d'huile ou de graisse au max.
 Poids net : env. 2,46 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 est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



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

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

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

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

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.

Notas 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 exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- 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 las láminas de plástico.
¡Existe peligro de asfixia!

Consejos de seguridad especiales para este aparato

En el producto encontrará el siguiente símbolo con carácter de aviso:



AVISO: ¡Superficie caliente!
¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento y después del mismo la temperatura de las superficies accesibles será muy elevada.

AVISO:

- No use nunca el aparato sin aceite o grasa. **¡Riesgo de incendio!**
- ¡No añada nunca agua al aceite! **¡Riesgo de ráfagas de fuego/explosión!**

⚠ AVISO:

- En caso de sobrecalentamiento se pueden quemar los aceites y las grasas. ¡Tenga cuidado! ¡No olvide desconectar el aparato después del uso! Para hacerlo, ponga el mando de temperatura (8) en posición “●” y desconecte el enchufe.
- Si se prendiera fuego en el aparato, no intente apagar las llamas con agua. Ahogue las llamas con un paño húmedo.
- No mueva el aparato durante el funcionamiento o cuando la grasa/aceite aún esté caliente.

⚠ ATENCIÓN:

- No sumerja el aparato en agua para su limpieza.
- Varias superficies entran en contacto con el alimento y el aceite. Siga las instrucciones facilitadas en el capítulo “Limpieza”.
- No repare usted mismo el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- 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 a cargo del usuario.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los recipientes de cocción se deben colocar en una posición estable con las asas (si disponen de ellas) para evitar derramar líquidos calientes.
- No utilice el aparato con un temporizador independiente 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:
 - en cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;

No se ha diseñado para ser utilizado

- por clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- en fincas agrícolas;
- en establecimientos de alojamiento y desayuno.

Desembalaje del aparato

1. Retire el embalaje del aparato.
2. Retire todo el material de embalaje tal como películas de plástico, material de relleno, abrazaderas de cables y embalaje de cartón.
3. Compruebe el contenido para ver si faltan piezas.
4. En el caso de que el contenido del paquete esté incompleto o si se aprecian daños, no ponga el aparato en funcionamiento. Devuélvalo inmediatamente al comerciante.

NOTA:

Es posible que queden residuos derivados de la producción o polvo en el aparato. Se recomienda limpiar el aparato tal como se indica en el capítulo "Limpieza".

Indicación de los elementos de manejo

- 1 Ventana de observación
- 2 Cubierta del filtro
- 3 Tapa
- 4 Recipiente para grasa de freír
- 5 Carcasa
- 6 Asa de transporte
- 7 Botón para abrir la tapa

- 8 Control de temperatura con interruptor de encendido/apagado
- 9 Recomendaciones de temperatura para freír
- 10 Testigo de temperatura **Heating**
- 11 Testigo de alimentación **Power**
- 12 Cesto para freír
- 13 Asa del cesto para freír
- 14 Botón deslizante para bajar el cesto para freír
- 15 Soporte para escurrido

Notas de uso

Recomendaciones útiles del uso

- El aceite y la grasa se pueden calentar a temperaturas muy elevadas. Para freír utilice aceite o grasa de buena calidad. No use margarina, aceite de oliva ni mantequilla. Estos tipos de grasas no son adecuados para freír, dado que emiten humo a 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. Póngala en el fondo del recipiente para grasa para freír (4).

⚠ ATENCIÓN: ...si desea usar grasa.

- ¡No ponga nunca la grasa en el cesto para freír (12)!
- Ponga el mando de temperatura (8) en una temperatura baja y añada los trozos pequeños poco a poco.
- Cuando se haya fundido la grasa y se llegue al nivel de aceite deseado puede establecer la temperatura deseada con el mando de temperatura (8). ¡No supere la marca MAX!

⚠ ATENCIÓN: ¡Elevada formación de espuma!

- No mezcle aceites y grasas. El líquido podría rebasar el aparato.
- Seque la comida húmeda con un paño. Los alimentos con un exceso de humedad causan espuma que, en casos graves, puede causar que el aceite/grasa se derrame.

⚠ AVISO: ¡La grasa y el aceite contaminados pueden 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 cesto (12) fuera de la freidora.
- Fría usando exclusivamente el cesto (12).
- Seleccione una temperatura adecuada para freír, teniendo en cuenta las características de los alimentos que vaya a freír. La norma general es: Los alimentos precocinados precisan de una temperatura superior que los crudos.
- Cuando fría alimentos con masa, elimine el exceso de masa y ponga cuidadosamente los trozos en el aceite.
- La freidora puede llenarse como máximo en 2/3. No llene el cesto para freír en exceso (12).

ℹ NOTA:

Cantidad máxima de llenado 650 g.

- Mantenga cerrada la tapa (3) durante el uso.
- La temperatura de fritura en la parte anterior de la freidora es un valor orientativo. Tenga en cuenta las temperaturas recomendadas en el embalaje de los alimentos o en la receta.

Recomendaciones para evitar contenido de acrilamida

- La acrilamida es un compuesto químico. Se produce durante el proceso de dorado (fritura, horneado, cocción, asado y parrilla) a temperaturas elevadas en alimentos que contengan carbohidratos (almidón y azúcar).
- Se sospecha que la acrilamida puede dañar el material genético y causar cáncer. Sin embargo, el riesgo real para seres humanos es desconocido.
- Recomendamos no exceder 170° C de temperatura durante la fritura.

- Igualmente, el tiempo de cocción debe ser lo más breve posible, y los alimentos fritos deben freírse como máximo hasta un color dorado amarillento.
- Las patatas fritas o trozos de patata gruesos tienen menos contenido que los más pequeños, dado que la acrilamida se forma principalmente en las capas superiores.
- Si prepara patatas fritas con patatas frescas, ponga en agua los trozos de patata pelados y cortados durante una hora para disolver parte del azúcar de las superficies superiores (sustancia inicial para la acrilamida).

Puesta en marcha**Conexión eléctrica**

1. Confirme que la tensión del aparato (consulte la placa identificadora) y la tensión de la corriente coincidan.
2. El enchufe debe conectarse exclusivamente a una toma de corriente con toma de tierra debidamente instalada.

Consumo nominal

El consumo total de este dispositivo puede ser 1600 W. Con este consumo conectado, se recomienda una alimentación independiente alimentada con un interruptor de circuito de 16 A.

⚠ ATENCIÓN: ¡Sobrecarga!

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

Encendido/apagado

- Con el control de temperatura (8) en posición “●”, el aparato está apagado.
- Establezca la temperatura deseada con el control de temperatura (8).

Uso

1. Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la corriente y apagado (los testigos (10/11) deben estar apagados).
2. Pulse el botón (7) para abrir la tapa del aparato.
3. Para sacar el cesto para freír (12), agarre en la muesca y tire del asa del cesto para freír (13) hacia arriba hasta que encaje.
4. Llene el recipiente de grasa para freír con aceite o grasa (4) (máximo 2,5 litros). El nivel de llenado debe encontrarse entre las marcas de mín. y máx.
5. Conecte el enchufe a una toma de corriente correctamente instalada.
6. Establezca la temperatura deseada con el control de temperatura (8). Ambos pilotos (10/11) se encenderán.

7. Cierre la tapa (3) durante la fase de calentamiento. El testigo de calentamiento se apagará cuando se alcance la temperatura establecida.
8. Llène el cesto para freír (12). Abra la tapa (3) y cuelgue el cesto (12) con los productos que se vayan a freír del receso.
9. Cierre la tapa (3). Suelte el asa (13) deslizando el botón (14) de ésta. El cesto para freír (12) estará en la grasa caliente.

NOTA:

El testigo de calentamiento (10) se enciende y apaga varias veces durante la fritura. Es normal, e indica que la temperatura se controla y mantiene con el termostato.

10. Cuando pase el tiempo de fritura, abra cuidadosamente la tapa (3).

AVISO:

Puede salir vapor caliente.

11. Retire el cesto para freír (12).
12. Puede dejar escurrir los productos fritos cierto tiempo. Para hacerlo, cuelgue el cesto para freír (12) con el soporte (15) del borde del recipiente de grasa para freír (4).

Fin de la operación

1. Gire el mando de temperatura (8) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "•".
2. Desconecte el enchufe de la toma.
3. Deje enfriar la freidora un tiempo considerable. Compruebe que la temperatura sea segura antes de volver a manipular el recipiente de grasa para freír (4).

Limpieza

AVISO:

- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar y espere a que el aparato se haya enfriado.
- Nunca sumerja el chasis en agua. Hacerlo puede provocar electrocución o incendio.

ATENCIÓN:

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

Recipiente para grasa de freír y chasis

1. Saque la tapa (3) hacia arriba.
2. Para cambiar el aceite, vierta el aceite por el lateral.
3. Después del uso, limpie el recipiente de grasa para freír (4), el cesto para freír (12), el chasis (5) y la tapa (3) con una gamuza humedecida. Es posible que deba usar lavavajillas doméstico.

Olores y filtro de vapores de la grasa

Limpie el filtro de la tapa con una gamuza humedecida y un poco de detergente doméstico.

Almacenamiento

- Limpie el aparato tal como se describe y deje que se seque por completo.
- Recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original cuando no vaya a utilizarlo durante un periodo de tiempo largo.
- Guarde el aparato siempre en un lugar seco y con buena ventilación, fuera del alcance de los niños.

Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El aceite para freír se derrama.	El aceite para freír está contaminado y se crea demasiada espuma.	Cambie el aceite o grasa.
	Los productos sumergidos en el aceite no estaban secos.	Seque cuidadosamente los productos que vaya a freír.
	El cesto para freír (12) se ha sumergido en el aceite demasiado rápidamente.	Sumerja lentamente los productos que vaya a freír.
	El nivel de aceite excede el límite superior.	Reduzca la cantidad de aceite en el recipiente para grasa para freír (4).
El aceite para freír no se calienta.	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	Contacte con el servicio de asistencia al cliente (debe cambiarse la protección contra sobrecalentamiento).

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

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

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

Datos técnicos

Modelo:FR 3649

Suministro de tensión: 220 - 240 V~, 50/60 Hz

Consumo de energía: 1600 W

Clase de protección: I

Capacidad: máx. 2,5 litros de aceite / grasa

Peso neto: aprox. 2,46 kg

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

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo "Cubo de basura"



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

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

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

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 di plastica. **Pericolo di soffocamento!**

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

Sul prodotto sono riportato il seguente simbolo con avvertenza:



AVVISO: Superficie calda! **Pericolo di ustioni!**

Durante e dopo il funzionamento, la temperature delle superfici accessibili sarà molto alta.

AVVISO:

- Non usare il dispositivo senza olio o grasso. **Rischio di incendio!**
- Non aggiungere mai acqua all'olio! **Rischio di incendio/esplosione!**

AVVISO:

- Olio e grassi possono bruciare se vengono surriscaldati. Fare attenzione! Non dimenticare di spegnere il dispositivo dopo il funzionamento! A tal fine, impostare il termostato (8) sulla posizione “●” e staccare la spina.
- Se il dispositivo dovesse prendere fuoco, non cercare di spegnere le fiamme con l’acqua. Cercare invece di smorzarle con un panno umido.
- Non spostare il dispositivo durante il funzionamento o mentre l’olio/grasso è ancora caldo.

ATTENZIONE:

- Non immergere il dispositivo in acqua per la pulizia.
- Varie superfici entrano in contatto con alimenti e olio. Seguire le istruzioni riportate nel capitolo “Pulizia”.
- Non riparare l’apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall’agente addetto all’assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.
- Il dispositivo non deve essere usato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni.
- Il dispositivo potrà essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni solo sotto stretta sorveglianza.
- Il dispositivo potrà essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, solo se supervisionate o istruite riguardo l’uso sicuro del dispositivo e solo se queste sono coscienti dei possibili pericoli.
- Tenere dispositivo e cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- I lavori di pulizia e manutenzione non devono essere eseguiti da bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.
- Le pentole dovranno essere messe in posizione stabile usando i manici (se disponibili) per prevenire schizzi di liquidi bollenti.
- Non mettere in funzione il dispositivo con un timer separato o un sistema separato di controllo a distanza.
- Il dispositivo deve essere utilizzato in ambito domestico o simili, come:
 - in cucine in negozi, uffici e altre aree commerciali;

Non potrà essere utilizzato:

- da parte dei clienti negli hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- in agriturismi;
- in strutture bed & breakfast.

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere il dispositivo dalla confezione.
2. Togliere tutto il materiale come pellicole di plastica, materiale di riempimento, fascette per cavi e cartone.
3. Controllare il contenuto per eventuali parti mancanti.
4. Nel caso in cui il contenuto dell'imballaggio sia incompleto o sei i danni sono evidenti, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

i NOTA:

Potrebbe esserci polvere e residui di produzione sul dispositivo. Si consiglia di pulire il dispositivo come descritto in "Pulizia".

Elementi di comando

- 1 Finestrella di osservazione
- 2 Filtro
- 3 Coperchio
- 4 Contenitore grassi da frittura
- 5 Alloggiamento
- 6 Impugnatura
- 7 Tasto per l'apertura del coperchio
- 8 Termostato con tasto accensione / spegnimento
- 9 Suggerimenti temperatura per la frittura
- 10 Spia temperatura **Heating**
- 11 Spia cavi **Power**

- 12 Cestino per la frittura
- 13 Impugnatura cestino per la frittura
- 14 Tasto scorrevole per abbassare il cestino per la frittura
- 15 Contenitore sgocciolature

Note per l'uso

Avvertenze per l'utente

- Olio e grasso a temperature molto elevate diventano infiammabili. Usare oli o grassi di alta qualità adatti alla frittura. Non usare margarina, olio d'oliva o burro, poiché i grassi in essi contenuti bruciano a basse temperature.
- Raccomandiamo l'uso di olio da frittura liquido.

⚠ ATTENZIONE: ...per usare i grassi!

- Se si preferisce usare grasso da frittura, dividerlo prima in piccole parti, quindi posizionarlo in fondo al contenitore grassi da frittura (4).
- **Non introdurre grassi nel cestino per la frittura (12)!**
- Impostare il termostato (8) su una temperatura bassa e aggiungere lentamente i pezzettini.
- Una volta sciolto il grasso e raggiunto il livello di olio richiesto, è possibile impostare la temperatura desiderata con il termostato (8). **Non superare la temperatura MAX.**

⚠ ATTENZIONE: Rischio elevato di formazione di schiuma!

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

⚠ AVVISO: Oli e grassi fritti possono essere altamente infiammabili!

- Rimuovere sempre i residui di cibo da olio/grasso.
- Sostituire periodicamente l'olio/il grasso.
- Evitare schizzi di olio/grasso. Riempire il cestino (12) fuori dalla friggitrice.
- Friggere solo nel cestino per la frittura (12).
- Selezionare una temperatura di frittura adeguata alle proprietà dell'alimento da friggere. In linea di massima: Gli alimenti prefritti richiedono una temperatura più elevata rispetto agli alimenti crudi.
- Nella frittura di alimenti a polpa, rimuovere la polpa in eccesso e immergere gli alimenti nell'olio lentamente.
- La friggitrice può essere riempita fino a un massimo di 2/3. Non sovraccaricare il cestino per la frittura (12).

i NOTA:

La quantità massima di riempimento è di 650 g.

- Durante l'uso tenere chiuso il coperchio (3).
- Le temperature di frittura indicate sulla parte anteriore della friggitrice sono indicative. Attenersi alle temperature suggerite sulla confezione degli alimenti da friggere o indicate nella ricetta da seguire.

Suggerimenti per evitare contenuto di acrilammide

- L'acrilammide è un composto chimico, che compare durante i processi di imbrunimento (frittura, cottura al forno, cottura, rosolatura e grigliatura) a elevate temperature di alimenti contenenti carboidrati (amido e zuccheri), come le patate e i derivati del grano.
- Si ritiene che l'acrilammide possa causare danni al materiale genetico e facilitare l'insorgenza del cancro. Il rischio reale per l'organismo umano, tuttavia, è ancora incerto.
- Raccomandiamo di non superare i 170 °C per la frittura.
- Suggeriamo inoltre di limitare al minimo il tempo di frittura e friggere gli alimenti fino a ottenere un colore giallo dorato.
- Le patate o patatine più grossolane sono meno cariche di quelle più sottili, poiché l'acrilammide tende a formarsi sugli strati superficiali.
- Se si desidera friggere delle patatine a partire da patate fresche, consigliamo di lasciare in ammollo le patate pelate e tagliate, in modo da eliminare parte degli zuccheri dagli strati superficiali, quelli, cioè, in cui tende a formarsi l'acrilammide.

Messa in funzione

Collegamento elettrico

1. Controllare che il voltaggio del dispositivo (far riferimento alla targhetta del modello) e il voltaggio della rete siano uguali.
2. Inserire la spina solo in una presa a terra regolarmente installata.

Potenza allacciata

Il consumo totale di energia di questo dispositivo può arrivare a 1600 W. In questo caso, raccomandiamo un'alimentazione separata con interruttore magnetotermico 16 ampère.

⚠ ATTENZIONE: Sovraccarico!

- Se si usano prolunghe, queste devono presentare una sezione trasversale di almeno 1,5 mm².
- Non utilizzare prese multiple, poiché il dispositivo è troppo potente.

Accensione/spengimento

- Con il termostato (8) in posizione "●", il dispositivo è spento.
- Impostare la temperatura desiderata con il termostato (8).

Utilizzo

1. Assicurarsi che il dispositivo sia scollegato dalla rete elettrica e spento (le spie (10/11) sono spente).
2. Premere il tasto (7) per aprire il coperchio del dispositivo.
3. Per rimuovere il cestino per la frittura (12), afferrare l'impugnatura e tirarla verso l'alto (13) finché questa non si blocca.
4. Riempire il contenitore di grassi da frittura con olio o grasso (4) (max. 2,5 litri). Il contenitore dovrà essere riempito fino a un livello compreso tra i livelli min. e max.
5. Collegare la spina a una presa a parete correttamente installata.
6. Impostare la temperatura desiderata con il termostato (8). Le spie (10/11) si accenderanno entrambe.
7. Chiudere il coperchio (3) durante la fase di riscaldamento. La spia di riscaldamento si spegne non appena viene raggiunta la temperatura impostata.
8. Riempire il cestino per la frittura (12). Aprire il coperchio (3) e inserire il cestino (12) con i prodotti fritti nel vano.
9. Chiudere il coperchio (3). Sbloccare l'impugnatura (13) facendo scorrere il tasto (14) sull'impugnatura. Il cestino per la frittura (12) è quindi immerso nel grasso riscaldato.

i NOTA:

La spia di riscaldamento (10) si accende e spegne più volte durante la frittura. Questo è normale e indica che la temperatura è controllata e regolata mediante termostato.

10. Trascorso il tempo di frittura, aprire il coperchio (3) con cautela.

⚠ AVVISIO:

Sono possibili fuoriuscite di vapore bollente.

11. Rimuovere quindi il cestino per la frittura (12).
12. È possibile lasciare i prodotti all'interno del cestino, in attesa che l'olio in eccesso scivoli via. A tal fine, basta

lasciare sospeso il cestino per la frittura (12) fissando l'impugnatura (15) sul bordo del contenitore dei grassi da frittura (4).

Terminare il funzionamento

1. Ruotare il termostato (8) in senso antiorario fino alla posizione "•".
2. Scollegare la spina dalla presa a parete.
3. Aspettare il tempo necessario perché la friggitrice si raffreddi. Controllare di aver raggiunto una temperatura adeguata prima di maneggiare ulteriormente il contenitore grassi (4).

Pulizia

⚠ AVVISIO:

- Prima di procedere alla pulizia del dispositivo, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che il dispositivo si sia completamente raffreddato.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua. Si rischia di causare scosse elettriche o incendi.

⚠ ATTENZIONE:

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

Contenitore grassi da frittura e alloggiamento

1. Aprire il coperchio (3) tirandolo verso l'alto.
2. Per cambiare l'olio, mettere l'olio da parte.
3. Dopo l'uso, pulire il contenitore grassi (4), il cestino per la frittura (12), l'alloggiamento (5) e il coperchio (3) con un panno umido. È consigliabile usare un detergente per la casa.

Filtro odori e vapori dei grassi

Pulire il filtro nel coperchio con un panno inumidito e del detergente per la casa.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto e lasciarlo asciugare completamente.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale quando non lo si utilizza per periodi prolungati.
- Rimettere sempre l'apparecchio in un luogo asciutto e ben ventilato al di fuori della portata dei bambini.

Risoluzione di problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
L'olio da frittura straborda.	L'olio è stato usato troppo e forma troppa schiuma.	Sostituire l'olio o il grasso.
	I prodotti fritti immersi nell'olio non erano abbastanza asciutti.	Asciugare delicatamente gli alimenti fritti.
	Il cestino per la frittura (12) è stato immerso nell'olio troppo velocemente.	Immergere lentamente gli alimenti da friggere.
	Il livello dell'olio supera il limite superiore.	Ridurre la quantità di olio nel contenitore grassi da frittura (4).

Problema	Causa possibile	Soluzione
L'olio non si riscalda.	Si è attivata la protezione contro il surriscaldamento.	Contattare il servizio di assistenza clienti, sezione ingegneria (la protezione contro il surriscaldamento deve essere sostituita).

Dati tecnici

Modello:FR 3649
 Alimentazione rete: 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Consumo di energia: 1600 W
 Classe di protezione: I
 Capacità: max. 2,5 litri (olio o grasso)
 Peso netto: ca. 2,46 kg

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

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.

ITALIANO

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"



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

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

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

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

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

Instruction Manual

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

Symbols in this Instruction Manual

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 appliance:



WARNING:

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



CAUTION:

This refers to possible hazards to the appliance 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 appliance 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 appliance without supervision. If you leave the room you should always turn the appliance off. Remove the plug from the socket.
- The appliance and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance 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 plastic foil.
There is a danger of suffocation!

Special Safety Precautions for this Appliance

You will find the following symbol with warning character on the appliance:



WARNING: Hot Surface! **Danger of Burns!**

During operation and afterwards, the temperature of the accessible surfaces will be very high.



WARNING:

- Never use the appliance without oil or fat. **Risk of fire!**
- 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 appliance off after use! For this, set the temperature control (8) to the “●” position and pull the plug out.

⚠ WARNING:

- 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 during operation or when the fat/oil still is hot.

⚠ CAUTION:

- Do not immerse the appliance into water for cleaning.
- Various surfaces come into contact with food and oil. Follow the instructions given in the chapter “Cleaning”.
- Do not repair the appliance by yourself. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by children aged between 0 and 8 years.
- This appliance can be used by children aged 8 years and older 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 performed by children.
- Children may 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 kitchen areas in shops, offices and other working environments;

It is **not** intended for use

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- in farm houses;
- in bed and breakfast type environments.

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material such as plastic films, filler material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the content for any missing parts.
4. In the event that the packaging content should be incomplete or if damages are noticeable, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.

NOTE:

There may be dust and production residue on the appliance. We recommend cleaning the appliance as described under "Cleaning".

Overview of the Components

- 1 Viewing window
- 2 Filter cover
- 3 Lid
- 4 Deep-frying fat container
- 5 Housing
- 6 Carrying handle
- 7 Button for opening the lid
- 8 Temperature control with on/off switch
- 9 Temperature suggestions for deep-frying
- 10 **Heating** temperature pilot lamp
- 11 Mains **power** pilot lamp
- 12 Deep-frying basket
- 13 Deep-frying basket handle
- 14 Sliding button for lowering the deep-frying basket
- 15 Holder for dripping

Notes for Use

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. These fat types are not suitable for frying, because they already start to smoke 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 at the bottom of the deep-frying fat container (4).
- **Never place the fat into the deep-frying basket (12)!**
- Set the temperature control (8) to a low temperature and add the pieces slowly.
- When the fat has melted and the required oil level has been reached, you can set the required temperature with the temperature control (8). **Do not exceed the MAX mark!**

CAUTION: Heavy formation of foam!

- Never mix oils and fats. The liquid may overflow.
- Rub wet food dry with a cloth. Overly damp food causes heavy foaming 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 any splashing. Fill the basket (12) outside the deep fryer.
- Fry only in the frying basket (12).

- Select a suitable frying temperature under consideration of the properties of the food to be fried. The guideline is: Pre-fried food requires higher temperature than raw food.
- When deep-frying doughy food, wipe off excess dough and place the pieces carefully into the oil.
- The deep fryer may be filled max. to 2/3. Do not overfill the frying basket (12).

NOTE:

Max. filling quantity 650 g.

- Keep the lid (3) closed during use.
- The deep-frying temperatures on the front of the deep fryer are guide values. Observe the suggested temperatures on the packaging of the food or in your recipe.

Tips for Avoiding the Acrylamide Content

- Acrylamide is a chemical compound. It occurs during the browning process (deep-drying, baking, cooking, roasting, and grilling) at high temperatures in food containing carbohydrates (starch and sugar), like potato and grain products.
- Acrylamide is suspected of harming genetic material and causing cancer. However, the actual risk for humans is not yet known.
- We recommend not to exceed a temperature of 170 °C during drying.
- Also, the frying time should be kept as short as possible and the fried goods should be fried maximally to a golden yellow colour.
- Thicker French fries or potato pieces are less loaded than smaller ones, as acrylamide forms mainly in the surface layers.
- If you produce French fries from fresh potatoes, water the peeled and chopped potato pieces for one hour to dissolve a part of the sugar from the surface layers (initial substance for acrylamide).

Start-Up

Electric Connection

1. Confirm that the voltage of the appliance (refer to the name plate) and the mains voltage are the same.
2. The mains plug should only be inserted into a correctly installed earthed socket.

Connected Wattage

The total power consumption of this appliance can be 1600 W. With this connected wattage, a separate feed protected by a 16 amp circuit breaker is recommended.

CAUTION: Overload!

- If you use extension cords, they should have a conductor cross-section of at least 1.5 mm².
- Do not use any multiple sockets, as this appliance is too powerful.

Power On/Off

- With the temperature control (8) in the position "●", the appliance is switched off.
- Set the desired temperature with the temperature control (8).

Use

1. Make sure that the appliance is disconnected from the mains and is switched off (the pilot lamps (10/11) are off).
2. Press the button (7) to open the lid of the appliance.
3. To remove the frying basket (12), reach into the depression and pull the frying basket handle (13) up, until it latches.
4. Fill the deep-drying fat container with oil or fat (4) (max. 2.5 litres). The filling level must be between the min. and max. marks.
5. Connect the plug to a properly installed safety plug socket.
6. Set the desired temperature with the temperature control (8). Both pilot lamps (10/11) light up.
7. Close the lid (3) during the heating phase. The heating pilot lamp goes out when the set temperature has been reached.
8. Fill the deep-frying basket (12). Open the lid (3) and hang the basket (12) with the deep-fried products in the recess.
9. Close the lid (3). Loosen the handle (13) by sliding the button (14) on the handle. The deep-frying basket (12) is now in the hot fat.

NOTE:

The heating pilot lamp (10) is switched on and off several times during the deep-frying. This is normal and indicates that the temperature is being thermostatically controlled and maintained.

10. After the deep-frying time has passed, open the lid (3) carefully.

WARNING:

Hot steam may escape.

11. Now remove the deep-frying basket (12).
12. You can let the oil drip off the deep-fried products for some time. For this, hang the deep-frying basket (12) with the holder (15) on the edge of the deep-frying fat container (4).

Ending Operation

1. Turn the temperature control (8) counterclockwise to the "●" position.
2. Disconnect the mains plug from the socket.
3. Let the frying cool down for a considerable time. Check that the temperature is safe before handling the filled deep-frying fat container (4) any further.

Cleaning



WARNING:

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the appliance has cooled down.
- Never immerse the housing in water. Doing so may result in an electric shock or fire.



CAUTION:

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

Deep-Frying Fat Container and Housing

1. Pull off the lid (3) in upward direction.
2. To change the oil, pour out the oil to the side.
3. After use, clean the deep-frying fat container (4), the deep-frying basket (12), the housing (5) and the lid (3) with a moist cloth. Possibly, you should use household detergent.

Odour and Fat Vapour Filter

Wipe the filter in the lid with a moistened cloth and a little household detergent.

Storage

- Clean the appliance as described and let it dry completely.
- We recommend that you store the appliance in its original packaging when it is not to be used for a longer period.
- Always store the appliance at a well ventilated and dry place outside the reach of children.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The deep-frying oil overflows.	The deep-frying oil is too contaminated and too much foam forms.	Replace the oil or fat.
	The deep-fried products immersed into the oil were not dry.	Dry the deep-fried products carefully.
	The deep-frying basket (12) has been immersed into the oil too quickly.	Immerse the deep-fried products slowly.
	The oil level exceeds the upper limit.	Reduce the quantity of oil in the deep-frying fat container (4).
The deep-frying oil does not become hot.	The protection against overheating has been triggered.	Contact the engineering customer service (the protection against overheating must be replaced).

ENGLISH

Technical Data

Model:.....FR 3649
 Power supply:.....220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Power consumption:1600 W
 Protection class:.....I
 Capacity:max. 2.5 litres oil / fat
 Net weight: approx. 2.46 kg

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

This appliance has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and is manufactured according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol



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

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

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

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

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

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

OSTRZEŻENIE:

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

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

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.
- 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 (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- 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 bezpieczeństwa dla urządzenia

Na produkcie znajdują się poniższe symbol ostrzegawcze:



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! Ryzyko poparzeń!

Podczas i po zakończeniu operacji, temperatura dostępnych powierzchni będzie bardzo wysoka.



OSTRZEŻENIE:

- Nie używać urządzenia bez oleju lub tłuszczu. **Ryzyko pożaru!**
- Do oleju nigdy nie dolewaj wody! **Ryzyko nagłego pożaru / wybuchu!**

OSTRZEŻENIE:

- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny/a! Nie zapomnij wyłączyć urządzenia po zakończeniu pracy! W tym celu ustaw regulator temperatury (8) w położeniu „●” i wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Jeśli urządzenie zapali się, nigdy nie należy gasić płomieni wodą. Należy zdławić płomień wilgotną szmatką.
- Nie należy przenosić urządzenia podczas pracy ani wtedy, gdy tłuszcz / olej jest nadal gorący.

UWAGA:

- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie celem czyszczenia.
- Różne powierzchnie wchodzi w kontakt z żywnością i olejem. Korzystać z instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie”.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć 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 i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

- Czynności w zakresie czyszczenia oraz konserwacji nie mogą wykonywać dzieci.
- Dzieciom nie należy pozwalać na zabawę 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 pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy;

Urządzenie **nie** jest przeznaczone do wykorzystania

- dla klientów hoteli, moteli i innych miejsc zakwaterowania;
- gospodarstwach rolnych;
- placówkach oferujących zakwaterowanie ze śniadaniem.

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe takie, jak folie z tworzyw sztucznych, materiał wypełniający, opaski zaciskowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź zawartość pod kątem brakujących części.
4. W razie, gdy zawartość opakowania jest niepełna lub jest zauważalnie uszkodzona nie wolno korzystać z urządzenia. Należy zwrócić je bezzwłocznie do sprzedawcy.

i WSKAZÓWKA:

Na urządzenie mogą znajdować się kurz i pozostałości produkcyjne. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi

- 1 Okienko wziernika
- 2 Osłona filtra
- 3 Pokrywa
- 4 Pojemnik na tłuszcz piekarski
- 5 Obudowa
- 6 Uchwyt do przenoszenia
- 7 Przycisk otwierania pokrywy

- 8 Regulator temperatury z wyłącznikiem typu włącz/wyłącz
- 9 Zalecane wartości temperatury smażenia
- 10 Kontrolka **Heating**
- 11 Kontrolka **Power**
- 12 Koszyk do smażenia
- 13 Uchwyt koszyka do smażenia
- 14 Suwak zanurzania koszyka do smażenia
- 15 Uchwyt ociekowy

Wskazówki dotyczące użytkowania

Uwagi dotyczące eksploatacji

- Olej i tłuszcz należy rozgrzewać do bardzo wysokiej temperatur. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia. Nie należy stosować margaryny, oliwy z oliwek ani masła. Tego rodzaju tłuszcze nie są przystosowane do smażenia, ponieważ zaczynają wydzielać dym w niższych temperaturach.
- Zalecamy stosowanie płynnego oleju do smażenia.

⚠ UWAGA: ...jeżeli chcesz użyć tłuszczu!

- Używając tłuszcz stały, rozdzielaj go na małe kawałki. Umieść go na dnie pojemnika na tłuszcz piekarski (4).

⚠ UWAGA: ...jeżeli chcesz użyć tłuszczu!

- **Pod żadnym pozorem nie należy umieszczać tłuszczu w koszyku do smażenia (12)!**
- Ustaw niską temperaturę na regulatorze (8) i powoli dodawaj kawałki tłuszczu.
- Jeśli tłuszcz się stopił i osiągnięto wymagany poziom oleju, można ustawić wybraną temperaturę na regulatorze (8). **Nie przekraczać oznaczenia MAX!**

⚠ UWAGA: Silne pienienie!

- Nigdy nie mieszać oleju z tłuszczem. Płyn może przelać się.
- Mokre produkty należy wytrzeć do sucha odpowiednim ręcznikiem. Nadmiernie wilgotne produkty powodują silne pienienie, co może być przyczyną wykipienia oleju/tłuszczu.

⚠ OSTRZEŻENIE: Skażony olej/tłuszcz mogą być wysoce łatwopalne!

- Zawsze wyjmować żywność, która być może pozostała w oleju/tłuszczu.
- Wymieniać olej/tłuszcz regularnie.
- Należy unikać rozpryskiwania oleju. Koszyk (12) należy napełniać produktami poza frytownicą.
- Smażenie należy przeprowadzać wyłącznie przy użyciu koszyka (12).
- Należy dobrać temperaturę odpowiednio do właściwości smażonych produktów. Wytyczne: Produkty wstępnie podsmażone wymagają wyższej temperatury niż produkty surowe.
- W przypadku smażenia produktów ciastowatych nadmiar ciasta należy usunąć i umieścić produkty ostrożnie w oleju.
- Frytownicę należy napełniać maksymalnie do 2/3 wysokości. Nie należy przepelniać koszyka do smażenia (12).

i WSKAZÓWKA:

Maksymalna masa produktu: 650 g.

- Podczas smażenia pokrywa (3) musi być zamknięta.
- Wartości temperatury podane z przodu obudowy mają charakter poglądowy. Należy przestrzegać sugerowanych wartości temperatury podanych na opakowaniu produktu lub w przepisie.

Wskazówki dotyczące unikania akrylamidu

- Akrylamid jest związkem chemicznym. Powstaje w procesie brązowienia potraw (głębokie smażenie, pieczenie, gotowanie, opiekanie, grillowanie) w wysokiej temperaturze, w potrawach zawierających węglowodory (skrobia i cukier), takich jak ziemniaki i produkty zbożowe.
- Podejrzewa się, że akrylamid ma szkodliwy wpływ na materiał genetyczny i może być przyczyną powstawania nowotworów. Jednak rzeczywiste zagrożenie dla organizmu człowieka nie jest do tej pory znane.

- Podczas głębokiego smażenia zaleca się nie przekraczać temperatury 170 °C.
- Czas smażenia powinien być możliwie jak najkrótszy a produkty smażone jedynie do momentu uzyskania żółto-żółtego koloru.
- Grubsze frytki lub kawałki ziemniaków będą miały mniejszą zawartość akrylamidu w porównaniu z mniejszymi produktami, ponieważ substancja ta gromadzi się głównie na warstwie zewnętrznej.
- W przypadku sporządzania frytek ze świeżych ziemniaków, obrane i pokrojone kawałki ziemniaków należy moczyć przez jedną godzinę, aby rozpuścić część cukru w warstwie wierzchniej, z niego powstaje akrylamid.

Uruchomienie**Podłączenie elektryczne**

1. Należy sprawdzić, czy napięcie zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa) zgadza się z napięciem w instalacji elektrycznej.
2. Wtyczkę sieciową podłączaj tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda z bolcem ochronnym.

Moc przyłączeniowa

Całkowity pobór mocy tego urządzenia wynosi 1600 W. Zaleca się zasilanie go z wydzielonej linii zabezpieczonej wyłącznikiem automatycznym 16 A.

⚠ UWAGA: Przeciążenie!

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

Włączanie / wyłączenie

- Gdy pokrętko regulacji temperatury (8) znajduje się w położeniu „●”, urządzenie jest wyłączone.
- Ustaw żądaną temperaturę za pomocą regulatora (8).

Użytkowanie

1. Sprawdź, czy urządzenie jest odłączone od zasilania i wyłączone (kontrolki (10/11) nie świecą).
2. Naciśnij przycisk (7), aby podnieść pokrywę urządzenia.
3. Aby wyjąć koszyk do smażenia (12), sięgnij do zagłębienia i pociągnij uchwyt koszyka do smażenia (13) tak, aby zablokował się w położeniu górnym.
4. Napełnij pojemnik olejem lub tłuszczem (4) (maks. 2,5 litra). Poziom napełnienia musi znajdować się pomiędzy linią minimalną a maksymalną.
5. Podłącz wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazda zasilania.
6. Ustaw żądaną temperaturę za pomocą regulatora (8). Zaświecą obydwie kontrolki (10/11).

7. Zamknij pokrywę (3) na czas podgrzewania oleju. Po osiągnięciu zadanej temperatury kontrolka grzania zgaśnie.
8. Napełnij koszyk do smażenia (12). Otwórz pokrywę (3) i zawieś koszyk (12) z produktami do smażenia we wgłębieniu.
9. Załóż pokrywę (3). Poluzuj dźwignię (13) przesuwając przycisk (14) na dźwigni. Koszyk do smażenia (12) znajduje się teraz w gorącym tłuszczu.

WSKAZÓWKA:

Kontrolka grzania (10) kilkakrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalne zjawisko, oznaczające, że termostat kontroluje i utrzymuje temperaturę.

10. Po upływie czasu smażenia otwórz ostrożnie pokrywę (3).

OSTRZEŻENIE:

Ulatnianie gorącej pary.

11. Wyjmij koszyk do smażenia (12).
12. Możesz odczekać, aż smażone produkty obciekną z oleju. W tym celu zawieś koszyk do smażenia (12) uchwytem (15) założonym za krawędź pojemnika z tłuszczem (4).

Kończenie pracy

1. Przekręć regulator temperatury (8) w lewo, w położenie „0”.
2. Wyjąć wtyczkę z gniazda.
3. Odczekaj odpowiednią ilość czasu, aż frytownica ostygnie. Przed dalszym przeniesieniem pojemnika napełnionego tłuszczem (4) należy upewnić się, że jego temperatura pozwala na bezpieczne wykonanie takiej operacji.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

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

UWAGA:

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

Pojemnik na tłuszcz i obudowa

1. Zdejmij pokrywę (3) w kierunku do góry.
2. Aby wymienić olej, wlej go z boku.
3. Po użyciu pojemnik na tłuszcz (4), koszyk do smażenia (12), obudowę (5) i pokrywę (3) należy wytrzeć wilgotną szmatką. Jeśli to możliwe, należy użyć detergentu przeznaczonego do użytku w gospodarstwach domowych.

Filtr zapachów i tłuszczu

Znajdujący się w pokrywie filtr należy wytrzeć zwilżoną szmatką z dodatkiem detergentu przeznaczonego do użytku w gospodarstwach domowych.

Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem i zostawić w celu całkowitego ostygnięcia.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Usterki i sposoby ich usuwania

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Przelewanie się oleju.	Zbyt zanieczyszczony olej pieni się nadmiernie.	Wymienić olej lub tłuszcz.
	Zanurzone w oleju produkty nie były suche.	Dokładnie osuszyć produkty przeznaczone do smażenia.
	Zbyt szybko zanurzono w oleju koszyk z produktami (12).	Zanurzać powoli produkty przeznaczone do smażenia.
	Poziom oleju przekracza limit górny.	Zmniejszyć ilość oleju w pojemniku frytownicy (4).
Olej we frytownicy nie nagrzewa się.	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Skontaktuj się z działem serwisowym (zabezpieczenie należy wymienić).

Dane techniczne

Model:.....FR 3649
 Napięcie zasilające: 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Pobór mocy: 1600 W
 Stopień ochrony: I
 Pojemność:maks. 2,5 litry oleju/tłuszczu do smażenia
 Masa netto:ok. 2,46 kg

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

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Ogólne warunki gwarancji

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

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

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

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy

wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

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

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

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

Dystrybutor:
 CTC Clatronic Sp. z o.o.
 Ul. Brzeska 1
 45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



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

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

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

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

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

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

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

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetséges 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 béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzataból (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 aljzataból!
- 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, sztiopor stb.)!

FIGYELMEZTETÉS:

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

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

A következő figyelmeztető szimbólum jelzéseket találja a terméken:



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!

Égési sérülések veszélye!

Működés közben és után az elérhető felületek hőmérséklete nagyon magas lesz.

FIGYELMEZTETÉS:

- Ne használja a készüléket olaj vagy zsír nélkül. **Tűzveszély!**
- Soha ne adjon vizet az olajhoz! **Az olaj belobbanhat/robbanhat!**

FIGYELMEZTETÉS:

- Az olaj és a zsírok túlhevüléskor éghetnek. Legyen elővigyázatos! Ne felejtse el a készüléket üzemelés után kikapcsolni! Ehhez állítsa a hőmérséklet-szabályozót (8) „●” állásba, és húzza ki a dugaszt a fali aljzatból.
- Ha a készülék meggyullad, ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Egy nedves ruhával fojtsa el a lángokat.
- Ne mozgassa a készüléket működés közben vagy amikor a zsír/olaj forró.

VIGYÁZAT:

- Ne merítse vízbe a készüléket tisztításkor.
- Különböző felületek érintkeznek az étellel és az olajjal. Kövesse a „Tisztítás” fejezetben megadott utasításokat.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.
- 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 ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára megtanították őket, és megértették a kapcsolódó veszélyeket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.

- A tisztítást és felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek.
- 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:
 - személyzeti konyhában, boltokban, irodákban és más munkakörnyezetekben;

Nem alkalmas a következőkben való használatra

- ügyfelek által hotelekben, motelekben és más lakókörnyezetben;
- mezőgazdasági birtokokon;
- ágyat és reggelit biztosító létesítményekben.

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a műanyag fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartondoboz csomagolást.
3. Ellenőrizze a tartalmat bármilyen hiányzó alkatrész tekintetében.
4. Abban az esetben, ha a csomag tartalma hiányos vagy sérülések fedezhetők fel, ne működtesse a készüléket. Azonnal vigye vissza a kereskedőhöz.

i MEGJEGYZÉS:

Por és gyártási maradványok lehetnek a készüléken. Javasoljuk a készülék megtisztítását a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

A kezelőelemek áttekintése

- 1 Betekintő ablak
- 2 Szűrőfedél
- 3 Fedél
- 4 Olajsütő tartály
- 5 Burkolat

- 6 Hordozófogantyú
- 7 Fedélnyitó gomb
- 8 Hőmérséklet-szabályozó be/ki kapcsolóval
- 9 Hőmérséklet javaslatok a sütéshez
- 10 Heating hőmérséklet jelzőlámpa
- 11 Fő tápellátás Power jelzőlámpa
- 12 Sütőkосár
- 13 Sütőkосár fogantyú
- 14 Csúszó gomb a sütőkосár leeresztéséhez
- 15 Csepptartó

Megjegyzések használatra

Hasznos tippek a használatához

- Az olajnak és a zsírnak nagy hőmérsékletet elbírónak kell lennie. A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt használjon. Ne használjon margarint, olívoilajat vagy vajjat! Ezek a zsiradék típusok meg alkalmasak sütésre, mert már alacsony hőmérsékleten is füstölni kezdenek.
- Folyékony sütőolaj használatát javasoljuk.

△ VIGYÁZAT: ...ha zsírt szeretne használni!

- Amennyiben zsírt használ, vágja fel kisebb darabokra. Helyezze a darabokat az olajsütő tartály aljára (4).

⚠ VIGYÁZAT: ...ha zsírt szeretne használni!

- **Ne tegye a zsírdarabokat a sütőkosárba (12)!**
- Állítsa a hőmérséklet-szabályozót (8) alacsony hőmérsékletre, és lassan adja hozzá a darabokat.
- Amikor a zsír megolvadt és elérte a szükséges olaj-szintet, a hőmérsékletszabályozóval (8) beállíthatja a kívánt hőmérsékletet. **Ne haladja meg a MAX jelzést!**

⚠ VIGYÁZAT: Erős habképződés!

- Ne keverje össze az olajat és a zsírt. A folyadék túlcsordulhat.
- A nedves élelmiszert törölje meg egy száraz ruhával. A túl nedves ételkészítés 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 el a fröccsenést. Az olajsütőn kívül töltsen fel a kosarat (12).
- Csak a sütőkosárban (12) süssön.
- Válasszon egy megfelelő a sütendő ételkészítés tulajdonságait figyelembe vevő sütési hőmérsékletet. Útmutatás: Az elősütött ételkészítés magasabb hőmérsékletet igényel, mint a nyers ételkészítés.
- Tésztát tartalmazó ételkészítés sütésekor törölje le a felesleges tésztát, és óvatosan tegye a darabokat az olajba.
- Az olajsütő max. 2/3 részig tölthető meg. Ne töltsen túl a sütőkosarat (12).

📌 MEGJEGYZÉS:

Max. feltöltési mennyiség 650 g.

- A használat során a fedelet (3) tartsa zárva.
 - Az olajsütő elülső oldalán olvasható sütési hőmérsékletek csak tájékoztató értékek. Vegye figyelembe az ételkészítés csomagolásán vagy a receptben lévő hőmérsékleteket.
- Típké az akrilamid tartalom elkerüléséhez**
- Az akrilamid egy kémiai vegyület. A barnulási folyamat (olajban sütés, sütés, főzés, pírítás és grillezés) során képződik magas hőmérsékleteken a szénhidrátokat (keményítő és cukor) tartalmazó ételeknél, mint a burgonya és a gabona termékek.
 - Az akrilamid feltehetően károsítja a genetikai anyagokat és rákot okoz. Azonban az emberekre ható valószínű kockázata még nem ismert.
 - Javasoljuk, hogy a sütés során ne haladja meg a 170 °C-os hőmérsékletet.
 - Továbbá a sütési időt a lehető legrövidebbre kell csökkenteni, és a sült ételeket maximum aranysárga színűre kell megsütni.

- A vastagabb hasábburgonya vagy burgonyadarabok kevésbé terheltek, mint a kisebb darabok, mivel az akrilamid főleg a felületi rétegekbe alakul ki.
- Ha friss burgonyából készít hasábburgonyát, a megpárolt és felaprított burgonyát egy órán át áztassa vízben, hogy feloldja a felületi rétegekben található cukor egy részét (az akrilamid kiinduló anyaga).

Használatba vétel**Elektromos csatlakozás**

1. Ellenőrizze, hogy a készülék feszültsége (lásd a típuscímkét) megegyezik-e a hálózati feszültséggel.
2. A csatlakozót csak előírászerűen beszerelt földelt fali aljzatba csatlakoztassa.

Csatlakoztatási érték

A készülék 1600 W összeljesítmény felvételére képes. Ennél a csatlakoztatási értéknél ajánlatos egy külön tápvezeték, amely egy 16 A-es védőkapcsolón keresztül van biztosítva.

⚠ VIGYÁZAT: Túlterhelés!

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

Tápellátás be- /kikapcsolás

- A hőmérséklet-szabályozó (8) „•” állásba állításakor a készülék ki van kapcsolva.
- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozóval (8).

Használat

1. Ellenőrizze, hogy a készülék le van választva a hálózatról és ki van kapcsolva (a jelzőlámpák (10/11) nem világítanak).
2. Nyomja meg a gombot (7) a készülék fedelének kinyitására.
3. A sütőkosár (12) eltávolításához nyúljon bele a mélyedésbe, és addig húzza fel a sütőkosár fogantyúját (13), amíg be nem kattan.
4. Töltsen fel az olajsütő tartályt olajjal vagy zsírral (4) (max. 2,5 liter). A feltöltési szintnek a min. és max. jelölések között kell lennie.
5. Csatlakoztassa a dugaszt egy megfelelően felszerelt biztonsági aljzathoz.
6. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozóval (8). Mindkét jelzőlámpa (10/11) kigyullad.
7. A melegítési fázis során zárja le a fedelet (3). A melegítés jelzőlámpa a beállított hőmérséklet elérésekor kialszik.

- Töltse meg a sütőkosarat (12). Nyissa fel a fedelet (3), és akassza be a kosarat (12) az élelmiszerekkel az bemélyedésbe.
- Zárja be a fedelet (3). Lazítsa meg a fogantyút (13) a fogantyún lévő gomb (14) elcsúsztatásával. Ezáltal a sütőkosár (12) a forró olajba kerül.

MEGJEGYZÉS:

A melegítés jelzőlámpa (10) a sütés során néhány alkalommal bekapcsol és kialszik. Ez normális, azt jelzi, hogy a termosztát szabályozza és fenntartja a hőmérsékletet.

- A sütési idő eltelte után óvatosan nyissa fel a fedelet (3).

FIGYELMEZTETÉS:

Forró gőz áramolhat ki.

- Most vegye ki a sütőkosarat (12).
- Lecsöpögtetheti a megsütött termékekről az olajat. Ehhez akassza fel a sütőkosarat (12) a fogantyúval (15) az olajsütő olajtartályának (4) szélére.

A használat befejezése

- Állítsa a hőmérséklet-szabályozót (8) az óramutató járásával ellentétes irányba „●” állásba.
- Húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból.
- Hagyja elegendő ideig lehűlni az olajsütőt. Az olajsütő tartály (4) további kezelése előtt ellenőrizze, hogy a hőmérséklet már biztonságos.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugaszt, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- Soha ne merítse vízbe a készüléket. Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

VIGYÁZAT:

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

- Mindig jól szellőző, száraz helyiségben, gyermekektől távol tárolja a készüléket.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütőolaj túlfolyik.	A sütőolaj túl szennyezett és túl sok hab képződik.	Cserélje ki az olajat vagy zsírt.
	Az olajba merített élelmiszer nem volt száraz.	Alaposan szárítsa meg a sütenő élelmiszereket.
	A sütőkosár (12) túl gyorsan lett bemelegítve az olajban.	Lassan merítse be a sütenő élelmiszereket.
	Az olajsínt meghaladja a felső határt.	Csökkentse az olaj mennyiségét az olajsütő tartályban (4).
A sütőolaj nem forrósoodik fel.	A túlhevülés elleni védelem oldott ki.	Lépjön kapcsolatba az ügyfélszolgálattal (a túlhevülés elleni védelmi berendezést ki kell cserélni).

Olajsütő tartály és burkolat

- Felfelé irányba húzza le a fedelet (3).
- Az olaj cseréjéhez öntse ki oldalra az olajat.
- Használat után egy nedves ruhával tisztítsa meg az olajsütő tartályt (4), az olajsütő kosarat (12), a borítást (5) és a fedelet (3). Lehetséges, hogy háztartási tisztítószerrel kell használnia.

Szag és zsírgőz szűrő

Egy nedves ruhával és némi háztartási tisztítószerrel törölje át a fedélben lévő szűrőt.

Tárolás

- A leírtaknak megfelelően tisztítsa meg a készüléket, és hagyja teljesen megszáradni.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásában tárolja, ha hosszabb ideig használaton kívülre helyezi.

Műszaki adatok

Modell:FR 3649
Feszültségellátás:220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Teljesítményfelvétel:1600 W
Védelmi osztály:I
Kapacitás:max. 2,5 liter olaj/ zsír
Nettó súly:kb. 2,46 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.

Selejtezés

A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

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

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

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

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

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

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 попользоваться прибором, обязательно дайте в придачу 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 удушья!**

Особые указания по технике безопасности для данного устройства

На изделии имеются следующий предупреждающий символ:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность! Опасность ожога!

Во время и после использования температура доступных поверхностей будет очень высокой.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Не включайте прибор, предварительно не заполнив его маслом или жиром. **Опасность возгорания!**
- Ни в коем случае не наливайте в масло воду! **Опасность внезапной вспышки / взрыва!**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перегретые масла и жиры могут воспламеняться. Будьте осторожны! Не забывайте отключить прибор после использования! Для этого, переведите регулятор температуры (8) в положение «●» и выдерните вилку из розетки
- При возгорании прибора, ни в коем случае не гасите пламя водой. Сбейте огонь влажной тканью.
- Не перемещайте прибор во время его работы или когда жир/масло еще не остыли.

ВНИМАНИЕ:

- Во время чистки не погружайте прибор в воду.
- В процессе жарки продукты и жир контактируют с различными поверхностями. Соблюдайте требования инструкции, изложенные в главе «Чистка».
- Не ремонтируйте устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.
- Детям от 0 до 8 лет не разрешается пользоваться прибором.
- Детям от 8 лет и старше разрешается пользоваться прибором, если они находятся под надлежащим присмотром.
- Прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также без опыта, если они были проинформированы о мерах предосторожности при пользовании прибором и осознают потенциальную угрозу их здоровью.
- Прибор и сетевой шнур следует хранить в местах недоступных для детей младше 8 лет.

- Чистка и технический обслуживание прибора детьми не допускается.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Во избежание пролива горячих жидкостей, ёмкости для приготовления пищи должны быть надежно закреплены в заданном положении при помощи ручек (при наличии таковых).
- Запрещается использовать прибор с отдельно установленным таймером или дистанционной системой управления.
- Данный прибор предназначен для использования в быту и тому подобных случаях практического применения, а именно:
 - в бытовых/подсобных помещениях магазинов, офисов и других предприятий;

Прибор **не** предназначен для использования:

- для использования клиентами отелей, мотелей и других учреждений жилого типа;
- на сельскохозяйственных предприятиях;
- в гостиницах типа «постель и завтрак».

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из его упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как пластиковая пленка, наполнители, скрутки и картонная упаковка.
3. Убедитесь в наличии всех компонентов.
4. В случае если содержимое упаковки неполное или обнаружены повреждения, не работайте с прибором. Немедленно верните его дилеру.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве могут быть пыль и остатки производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в главе «Чистка».

- 7 Кнопка для открывания крышки
- 8 Регулятор температуры с переключателем типа вкл/выкл
- 9 Температурные режимы для глубокой жарки
- 10 **Heating** Сигнальная лампочка температуры приготовления
- 11 Сигнальная лампочка электропитания от сети **Power**
- 12 Садок для глубокой жарки
- 13 Ручка садка для глубокой жарки
- 14 Плавающая кнопка для опускания садка
- 15 Контейнер для сцеживания

Примечания по использованию

Полезные советы для пользователя

- Масло и жиры необходимо разогревать до очень высоких температур. Для жарки во фритюре используйте только высококачественное масло или жиры. Не допускается использование маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти виды жиров не пригодны для жарки. Они начинают пригорать уже при небольшой температуре.

Обзор деталей прибора

- 1 Смотровое окно
- 2 Крышка фильтра
- 3 Крышка
- 4 Контейнер для глубокой жарки
- 5 Корпус
- 6 Ручка для переноски

- Мы рекомендуем применять жидкое масло для фритюра.

⚠ ВНИМАНИЕ: ...в случае использования сала!

- При желании добавить во фритюр сало, порежьте его на мелкие кусочки. Положите их на дно контейнера для глубокой жарки (4).
- Недопустимо класть сало в садок для глубокой жарки (12)!**
- Установите регулятор температуры (8) на пониженную температуру и не торопясь кладите во фритюрницу кусочки сала.
- После того как сало растопится и во фритюрнице будет достаточно жира, можно установить регулятор температуры (8) в нужное положение. **Не допускается превышение максимальной температуры (MAX)!**

⚠ ВНИМАНИЕ: Обильное образование пены!

- Никогда не смешивайте масло и сало. Такая смесь может перелиться через край.
- Влажные продукты протрите с помощью тряпки. Переувлажненные продукты вызывают повышенное пенообразование. В серьезных случаях может произойти переливание жидкости через край.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Загрязненное масло / сало легко воспламеняются!

- Всегда удаляйте какие-либо пищевые продукты, которые могут остаться в масле / жире.
- Периодически меняйте масло / жир.
- Не допускайте расплескивания жидкости. Загружайте садок (12) отдельно от фритюрницы.
- Продукты обжаривайте только в садке для жарки (12).
- Температурный режим для жарки выбирайте, учитывая качество пищевых продуктов. Подсказка: Для жарки предварительно обжаренных, не сырых, пищевых продуктов требуется более высокая температура.
- Для обжарки плохо пропеченных продуктов удалите с них излишнюю влагу и аккуратно уложите кусочки в масло.
- Максимально фритюрница может заполняться на 2/3 своего объема. Не перегружайте садок фритюрницы (12).

📌 ПРИМЕЧАНИЯ:

Вес максимальной загрузки составляет 650 гр.

- Во время жарки держите крышку (3) закрытой.
- На лицевой панели фритюрницы приведены ориентировочные значения для температур обжаривания продуктов. Выдерживайте температурный режим, указанный на упаковке пищевого продукта или следуйте рекомендациям из рецепта.

Способы недопущения образования амид акриловой кислоты

- Акриламид - сложное химическое соединение. Оно образуется в процессе обжарки при высокой температуре (глубокая обжарка, выпечка, отваривание, жаренье, приготовление на гриле) пищевого продукта содержащего углеводы (крахмал и сахар). Обычно это картофель и зерновые продукты.
- Считается, что акриламид повреждает генетический материал и является причиной заболевания раком. Хотя, реальная опасность, которую это соединение представляет для здоровья человека, до сих пор не изучена.
- Мы не рекомендуем готовить продукты при температуре выше 170 °C.
- Кроме того, время обжарки должно быть максимально коротким, при этом продукты обжариваются до образования золотисто-желтой корочки.
- Толстые кусочки картофеля фри и чипсы загружают в меньшем количестве так, как акриламид, главным образом, образуется на поверхности пищевого продукта.
- Если вы собираетесь приготовить картофель фри из свежей картошки, следует в течение часа вымачивать очищенный и нарезанный на кусочки картофель, чтобы избавиться от некоторого количества сахара присутствующего на поверхности (сахар - основной компонент для образования амидакрила).

Начало эксплуатации

Подключение к электросети

- Убедитесь в том, что рабочее напряжение прибора (см. табличку с названием) и напряжение сети совпадают.
- Сетевую вилку следует вставлять в правильно установленную, заземленную розетку.

Потребляемая мощность

Общая потребляемая мощность прибора достигает 1600 Ватт. В этих условиях рекомендуется использовать отдельную линию подачи электропитания с автоматом защиты сети на 16 А.

⚠ ВНИМАНИЕ: Перегрузка!

- Допускается использование удлинителей с поперечным сечением проводника, как минимум, 1,5 мм².
- Не используйте штепсельные колодки так, как это устройство повышенной мощности.

Включение-выключение питания

- Прибор выключен, когда регулятор температуры (8) находится в положении «●».
- С помощью регулятора (8) выберите требуемую температуру.

Использование по назначению

1. Убедитесь в том, что прибор отключен от сети электропитания и выключен (сигнальные лампочки (10/11) не горят).
2. Для того, чтобы открыть крышку прибора нажмите кнопку (7).
3. Для того, чтобы вынуть садок для жарки (12) прижмите его и потяните ручку садка (13) вверх, до щелчка.
4. Заполните контейнер фритюрницы маслом или салом (4), максимальная вместимость - 2,5 литра). Уровень жидкости должен находиться между отметками min. и max.
5. Вставьте вилку в безопасную розетку.
6. С помощью регулятора (8) выберите требуемую температуру. Загорятся обе сигнальные лампочки (10/11).
7. В режиме нагревания крышка (3) должна быть закрыта. После достижения установленной температуры сигнальная лампочка нагрева погаснет.
8. Загрузите садок фритюрницы (12) Откройте крышку (3) и завесьте садок (12) с уложенными в него продуктами.
9. Закройте крышку (3). Ослабьте крышку (13) передвинув кнопку (14) на ручке. Теперь садок фритюрницы (12) погружен в горячий жир.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

В режиме обжарки сигнальная лампочка нагрева (10) несколько раз включится и выключится. Это нормально и указывает на то, что температура контролируется и регулируется с помощью термостата.

10. По истечении времени глубокой обжарки осторожно откройте крышку (3).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Допускается выброс горячего пара.

11. Теперь выньте жаровочный садок (12).
12. Дайте время для того, чтобы жир стек с приготовленного продукта. Для этого нужно вывесить жаровочный садок (12), при этом держатель (15) должен располагаться на ребре контейнера фритюрницы (4).

Завершение работы

1. Поверните регулятор температуры (8) против часовой стрелки в положение «●».
2. Выньте штепсель из розетки.
3. Для того, чтобы фритюрница остыла требуется определенное время. Перед тем как продолжить использование контейнера (4), заполненного жиром, убедитесь в том, что он достаточно остыл.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой прибора всегда вынимайте вилку из розетки и не приступайте к чистке до тех пор, пока прибор не остынет.
- Не погружайте корпус прибора в воду. Существует риск возгорания прибора или удара электрическим током.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные инструменты.
- Не используйте кислотные или абразивные моющие средства.

Контейнер для глубокой жарки и корпус фритюрницы

1. Снимите крышку (3) перемещая ее по направлению вверх.
2. Для замены масла наклоните контейнер и слейте содержимое.
3. После использования протрите влажной тряпкой контейнер для жарки (4), жаровочный садок (12), кор-

пус прибора (5) и крышку (3). Возможно, для чистки понадобится бытовое моющее средство.

Фильтр очистки от посторонних запахов, а также от запаха топленого жира.

Протрите фильтр, установленный в крышку, влажной тканью с небольшим количеством бытового моющего средства.

Хранение

- Почистите устройство в соответствии с описанием, и дайте ему полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не будет использоваться длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей.

Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Переливание масла через край.	Повышенная загрязненность масла и избыточное образование пены.	Поменять масло или жир.
	Пищевые продукты не были просушены перед погружением в масло.	Тщательно просушить пищевые продукты.
	Слишком резкое погружение в масло садка для жарки (12).	Медленнее погружать продукты во фритюрницу.
	Уровень масла выше верхнего предела.	Слить излишек масла из контейнера для глубокой жарки (4).
Масло во фритюрнице не разогревается.	Сработала защита от перегрева.	Обратитесь в службу технической поддержки (требуется замена устройства защиты от перегрева).

Технические данные

Модель: FR 3649
 Поддача напряжения: 220 - 240 В~, 50 / 60 Гц
 Мощность на входе: 1600 Вт
 Класс защиты: I
 Вместимость: макс. 2,5 литра, масло / жиры.
 Вес нетто: пригл. 2,46 кг

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

Данное устройство соответствует всем текущим директивам СЕ, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»



Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
زيت القلي العميق يفيض.	زيت القلي العميق ملوث جدا ويتكون الكثير جدا من الرغوة الكثيفة.	قم بتغيير الزيت أو الدهون.
	المنتجات المقليّة التي تم غمرها في الزيت لم تكن جافة.	قم بتجفيف المنتجات المراد قليها بعناية.
	تم غمر سلة القلي العميق (12) في الزيت بسرعة كبيرة جدا.	قم بغمر المنتجات المراد قليها ببطء.
	مستوى الزيت يتجاوز الحد الأعلى.	قم بتقليل كمية الزيت في وعاء زيت القلي العميق (4).
زيت القلي العميق لا يصبح ساخنا.	تم تحرير مجموعة الحماية من التسخين الزائد.	اتصل بخدمة العملاء (يجب استبدال مجموعة الحماية من التسخين الزائد).

البيانات الفنية

الموديل: FR 3649
 مصدر الطاقة الكهربائية: 220 - 240 فولت ~، 50 / 60 هرتز
 استهلاك الطاقة:
 فئة الحماية: I
 السعة:
 الوزن الصافي:
 الحد أقصى 2,5 لتر زيت / سمن
 تقريبا 2,46 كجم

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

تم اختبار هذه الجهاز وفقاً لإرشادات CE الحالية ذات الصلة، مثل التوافقية الإلكتروميغناطيسية وتوجيهات الجهد المنخفض كما تم تصنيعه وفقاً لأحدث لوائح السلامة.

التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.
 التخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.



يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية.

الاستخدام

10. بعد انتهاء وقت القلي العميق، افتح الغطاء (3) بحرص.

⚠ تحذير:

قد ينبعث بخار ساخن.

11. قم بإزالة سلة القلي العميق (12).
12. يمكنك أن تترك الزيت يتقطر من المنتجات المقلية لبعض الوقت. للقيام بذلك، علّق سلة القلي العميق (12) مع وضع الحامل (15) على حافة وعاء زيت القلي العميق (4).

إنهاء التشغيل

1. أدر زر التحكم في درجة الحرارة (8) في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى الموضع "ه".
2. افصل قابس الكبل الرئيس من المقبس.
3. اترك المقللة تبرد لفترة طويلة. تأكد من أن درجة الحرارة آمنة قبل التعامل مع وعاء زيت القلي العميق الممتلئ (4) أكثر من ذلك.

1. تأكد من أنه تم فصل الجهاز من مصدر التيار وأنه تم إغلاقه (المصباحان الدليليان (11/10) مطلقاً).
2. استخدام الزر (7) لفتح غطاء الجهاز.
3. لإزالة سلة القلي (12)، أدخل يدك في المنخفض واسحب مقبض سلة القلي (13) لأعلى، حتى يستقر في مكانه.
4. املا وعاء القلي العميق (4) بالزيت أو الدهن (بحد أقصى 2,5 لتر). يجب أن يكون مستوى الملاء بين علامتي الحد الأدنى والحد الأقصى.
5. وصل القابس بمقبس أمان مركب بطريقة صحيحة.
6. اضبط درجة الحرارة المطلوبة باستخدام زر التحكم في درجة الحرارة (8). يضئ المصباحان الدليليان (11/10).
7. قم بإغلاق الغطاء (3) خلال مرحلة التسخين. ينطفئ المصباح الدليلي الخاص بالتسخين عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.
8. قم بتعبئة سلة القلي العميق (12). افتح الغطاء (3) وعلّق السلة (12) التي تحتوي على المنتجات المقلية في التجفيف.
9. أغلق الغطاء (3). قم بإرخاء المقبض (13) عن طريق تحريك الزر (14) الموجود بالمقبض. سلة القلي العميق (12) الآن في الدهن الساخن.

ⓘ ملاحظة:

يتم تشغيل المصباح الدليلي الخاص بالتسخين (10) وإيقافه عدة مرات أثناء عملية القلي العميق. هذا شيء طبيعي ويشير إلى أن درجة الحرارة يتم التحكم فيها والحفاظ عليها باستخدام منظم الحرارة.

التنظيف

⚠ تحذير:

- اسحب دائماً القابس من المقبس الرئيسي قبل التنظيف وانتظر حتى يبرد الجهاز.
- لا تغمر الإطار الخارجي في الماء أبداً. وإلا سيؤدي إجراء ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

التخزين

- نظف الجهاز بالطريقة المذكورة واتركه ليجف تماماً.
- نحن ننصحك بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لمدة طويلة.
- دائماً قم بتخزين الجهاز في مكان جيد التهوية وجاف بعيد عن متناول الأطفال.

⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي أشياء كاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات حمضية أو كاشطة.

وعاء زيت القلي العميق والإطار الخارجي

1. اسحب الغطاء (3) لأعلى.
2. لتقوم بتغيير الزيت، قم بصب الزيت للخارج إلى الجانب.
3. بعد الاستخدام، قم بتنظيف وعاء زيت القلي العميق (4)، وسلة القلي العميق (12)، والإطار الخارجي (5) والغطاء (3) بقطعة قماش رطبة. ربما يمكنك استخدام المنظفات المنزلية.

فلتر الرائحة وبخار الدهون

امسح الفلتر الموجود بالغطاء بقطعة قماش مبللة وقليل من المنظفات المنزلية.

نظرة عامة على المكونات

- عند القلي العميق للمعجنات، امسح العجين الزائد ثم ضع القطع بعناية في الزيت.
- يمكن تعبئة المقلاة حتى ثلثيها كحد أقصى. لا تفرط في تعبئة سلة القلي (12).

ملاحظة:

سعة التعبئة القصوى هي 650 جراماً.

- اجعل الغطاء (3) مغلقاً أثناء الاستخدام.
- درجات حرارة القلي العميق الموجودة في الجزء الأمامي من مقلاة القلي العميق هي قيم إرشادية. احرص على مراعاة درجات الحرارة المقترحة المدونة على عبوات الطعام أو في الوصفات الخاصة بك.

نصائح لتجنب محتوى الأكريلاميد

- الأكريلاميد هو مركب كيميائي. يتكون الأكريلاميد أثناء عملية الإنزاج (القلي العميق، الخبز، الطهي، والشواء) في درجات حرارة عالية للمواد الغذائية التي تحتوي على الكربوهيدرات (النشا والسكر)، مثل البطاطس ومنتجات الحبوب.
- يشتهر في أن مادة الأكريلاميد تلحق الضرر بالمادة الوراثية وتسبب السرطان. ومع ذلك، فإن الخطر الفعلي على البشر غير معروف حتى الآن.
- نوصي بعدم تجاوز درجة الحرارة 170 درجة مئوية أثناء القلي.
- أيضاً، يجب أن يبقى وقت القلي قصيراً قدر الإمكان، وينبغي قلي المنتجات المقلية بعد أقصى وقت الحصول على اللون الأصفر الذهبي.
- البطاطس المقلية الأكثر سمكاً أو قطع البطاطس تكون أقل تشبعاً من القطع الأصغر، لأن مادة الأكريلاميد تتكون أساساً في الطبقات السطحية.
- إذا كنت تنتج البطاطس المقلية من بطاطس طازجة، انقع قطع البطاطس المقشرة والمقطعة بالماء لمدة ساعة لإذابة جزء من السكر من الطبقات السطحية (المادة الأولية لمادة الأكريلاميد).

بدء التشغيل

التوصيل الكهربائي

1. تأكد من أن جهد التيار الكهربائي للجهاز (يرجى الرجوع إلى لوحة الاسم) يتوافق مع الجهد الرئيسي.
2. يجب إدخال قابس المأخذ الرئيسي فقط في مقبس مثبت بطريقة صحيحة مزود بوصلة تأريض.

القدرة الكهربائية الموصلة بالواط

إجمالي استهلاك الطاقة لهذا الجهاز يمكن أن تصل إلى 1600 واط. يُوصى باستخدام مصدر طاقة منفصل محمي عن طريق قاطع دائرة كهربائية بقوة 16 أمبير مع هذه القدرة الكهربائية الموصلة بالواط.

تنبيه: حمل زائد!

- إذا استخدمت أسلاك تمديد، فيجب أن تكون مزودة بمقطع كبل يصل إلى 1,5 مم 2 على الأقل.
- لا تستخدم أي مقاس متعدد الفتحات، لأن هذا الجهاز قوي جداً.

التشغيل / الإيقاف

- مع وجود زر التحكم في درجة الحرارة (8) في الموضع "●"، يكون الجهاز مغلقاً.
- اضبط درجة الحرارة المطلوبة باستخدام زر التحكم في درجة الحرارة (8).

1 نافذة الرؤية

2 غطاء المصفاة

3 الغطاء

4 وعاء زيت القلي العميق

5 الإطار الخارجي

6 مقبض الحمل

7 زر فتح الغطاء

8 مفتاح تشغيل / إيقاف التحكم في درجة الحرارة

9 اقتراحات درجات الحرارة للقلي العميق

10 المصباح الدليلي لدرجة حرارة التسخين "Heating"

11 المصباح الدليلي للطاقة "Power"

12 سلة القلي العميق

13 مقبض سلة القلي العميق

14 زر منزلق لخفض سلة القلي العميق

15 حامل للتنظيف

تعليمات الاستخدام

ترتيب الملحقات

- ينبغي أن تكون الزيوت والدهون قابلة للتسخين لدرجات حرارة عالية. استخدم زيت قلي أو دهن قلي عالي الجودة. لا تستخدم سمن نباتي أو زيت زيتون أو زبدة. هذه الأنواع من الدهون ليست مناسبة للقلي، لأنها تبدأ بالفعل في التدخين في درجات الحرارة المنخفضة.
- نوصي باستخدام زيت قلي سائل.

تنبيه: ...إذا كنت ترغب في استخدام دهناً!

- عند استخدام الدهن، يُرجى تقسيمه لقطع صغيرة. قم بوضعه في الجزء السفلي من وعاء دهن القلي العميق (4).
- لا تضع الدهن أبداً في سلة القلي العميق (12)!
- قم بضبط زر التحكم في درجة الحرارة (8) على درجات حرارة منخفضة وأضف القطع ببطء.
- بمجرد ذوبان الدهن ووصول الزيت للمستوى المطلوب، يمكنك ضبط درجة الحرارة المطلوبة باستخدام زر التحكم في درجة الحرارة (8). لا تتجاوز علامة الحد الأقصى MAX!

تنبيه: التكون الكثيف للرغوة!

- لا تخلط الزيوت مع الدهن أبداً. فقد يفيض السائل.
- امسح الطعام المبلل بقطعة قماش تجفيفه. الغذاء الرطب بشكل مفرط يسبب تكون رغوة كثيفة والتي قد تسبب، في الحالات الخطيرة، فيضاً الزيت/ الدهن

تحذير: تزيد قابلية اشتعال الزيت/ الدهن المتسخ!

- أزل دائماً أي أطعمة قد تتبقي في الزيت/ الدهن.
- استبدل الزيت/ الدهن بانتظام.

• تجنب أي تناثر. قم بتعبئة السلة (12) خارج المقلاة.

• قم بالقلي داخل سلة القلي (12) فقط.

- قم بتحديد درجة حرارة قلي مناسبة من خلال مراعاة خصائص المواد الغذائية المراد قليها. استخدم هذا كدليل: الأطعمة المحمرة مسبقاً تتطلب درجات حرارة أعلى من المواد الغذائية النيئة.

تنبيه:

• لا تغمر الجهاز في الماء للتنظيف.

- تلامس أسطح متنوعة الطعام والزيت. اتبع التعليمات الواردة في فصل "التنظيف".
- لا تصلح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفاً، فيجب استبداله عن طريق المُصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 0 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.
- حافظ على الجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال الأقل من 8 سنوات.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم.
- لا يجوز عبث الأطفال بالجهاز.
- يجب وضع أوعية الطهي في وضع مستقر باستخدام المقابض (إذا كانت متوفرة) لمنع انسكاب السوائل السائلة.
- لا تشغيل الجهاز بمؤقت منفصل أو بنظام تحكم عن بُعد منفصل.
- هذا الجهاز مصمم ليستخدم في المنزل وفي التطبيقات المماثلة مثل:
 - المساحات المخصصة للمطابخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - الجهاز غير مصمم للاستخدام
 - يُستخدم من جانب العملاء في الفنادق والاستراحات وأماكن الإقامة الأخرى؛
 - في المنشآت الزراعية؛
 - في أماكن النوم وتناول الوجبات.

4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو لاحظت تلف المحتويات، لا تشغيل الجهاز. أعد عبوة المحتويات للموزع على الفور.

ملاحظة:

قد يوجد غبار أو مخلفات إنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح أدنى العنوان "التنظيف".

تفريغ الجهاز من عبوته

1. أخرج الجهاز من عبوته.
2. أزل كافة مواد التعبئة والتغليف مثل الطبقات البلاستيكية، ومواد الحشو، وروابط الكابل، والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من المحتويات للتأكد من عدم وجود أي جزء مفقود.

دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا، 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 إلحاق

تلف بالجهاز:



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



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



ملاحظة: يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحفظ 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

ستجد الرمز التالي على المنتج إضافة إلى تحذير أو رمز يفيد بدلالة:

تحذير: سطح ساخن!

خطر الاحتراق!



أثناء التشغيل وبعده، ستكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة جداً.

تحذير: !

- لا تستخدم هذه المقلاة دون وضع الزيت أو الدهن. خطر نشوب 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! للقيام بذلك، قم بتعيين زر التحكم في درجة الحرارة (8) على الموضع "●".
واسحب القابس للخارج.
- إذا اشتعلت النار بالجهاز، لا تحاول إطفاء اللهب أبداً بالماء. أخدم اللهب بقطعة قماش مبللة.
- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل أو عندما تكون الدهون / الزيت لا تزال ساخنة.

- 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 ويديك 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 وأسلاك 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 يعثبون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiokaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garantie • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

FR 3649

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-mesečná 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 • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

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, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Потпис • datum nákupu, pečatka obchodníka/predávaj, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التراء، و ختم التوكيل المبيع، والتوقيع



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic-germany.de



Internet: <http://www.clatronic-germany.de>
Made in P.R.C.

Stand: 07/2020