BOMANN®

Kaltzonen-Fritteuse FR 2264 CB

Koude zone friteuse • Friteuse parois froides • Friggitrice con zona Fredda • Freidora con zona Fría
Cool Zone Fryer • Frytownica ze strefami chłodnymi • Hidegzónás fritőz • Фритюрниця
з охолоджувальною зоною • Фритюрница с холодной зоной • مقلاة عميقة للمناطق الباردة

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Istruzioni per l'uso • Instrucciones
de uso • Operating Instructions • Instrukcja obsługi / Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство пользователя • دليل التشغيل

CE

DEUTSCH

Inhalt

Bedienungsanleitung ..... Seite 3
Technische Daten ..... Seite 6
Garantiebedingungen ..... Seite 6

NEDERLANDS

Inhoud

Handleiding ..... Pagina 8
Technische gegevens ..... Pagina 11

FRANÇAIS

Sommaire

Mode d'emploi ..... Page 12
Caractéristiques techniques..... Page 15

ITALIANO

Indice

Istruzioni per l'uso..... Pagina 16
Dati tecnici ..... Pagina 19

ESPAÑOL

Contenido

Instrucciones de uso ..... Página 20
Datos técnicos..... Página 23

ENGLISH

Content

Instructions for Use..... Page 24
Technical data..... Page 27

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Instrukcja obsługi..... Strona 28
Dane techniczne..... Strona 31
Ogólne warunki gwarancji..... Strona 31

MAGYAR

Tartalom

Használati útmutató..... 33 oldal
Műszaki adatok..... 36 oldal

УКРАЇНСЬКА

Зміст

Інструкція з експлуатації ..... стор. 37
Технічні характеристики ..... стор. 40

РУССКИЙ

Содержание

Руководство пользователя ..... стр. 41
Технические данные..... стр. 45

عربي

فهرس المحتويات

دليل الاستعمال ..... صفحة 46
البيانات الفنية ..... صفحة 48

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

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

Kinder und gebrechliche Personen

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

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

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

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

HINWEIS:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ WARNUNG:

- Schließen Sie den Deckel der Fritteuse nicht während des Betriebs, da das Öl überkochen und ein Feuer entstehen könnte. Benutzen Sie den Deckel nur als Schutz bei der Aufbewahrung, nachdem sich das Öl abgekühlt hat.
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu!
- Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht, das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten! Stellen Sie dazu erst den Thermostat auf die niedrigste Stellung und ziehen Sie dann den Stecker.

△ ACHTUNG: ÜBERHITZUNG DES HEIZELEMENTS

Beachten Sie diesen wichtigen Hinweis, wenn Sie in der Fritteuse Fett verwenden möchten!

Fett muss langsam geschmolzen werden, damit es das Heizelement umschließen kann.

Wird Fett das erste Mal eingelegt oder wieder geschmolzen, droht eine Überhitzung, wenn die Temperatur zu hoch gewählt wird!

Fett das erste Mal einlegen

- Verflüssigen Sie das Fett vorher in einem separaten Gefäß.
  ⚠ **WARNUNG:**
  Erhitzen Sie das Fett nicht über 50°C, um Verletzungen beim Umfüllen zu vermeiden.
- Füllen Sie das verflüssigte Fett in den Frittierfettbehälter.
- Ist der benötigte Ölstand erreicht, können Sie am Thermostat die gewünschte Temperatur einstellen.

Gehärtetes Fett in der Fritteuse wieder aufwärmen

Ist das Fett in der Fritteuse hart geworden, können Sie kaum feststellen, wie weit es unten an der Heizung schon geschmolzen ist.

- Drehen Sie den Thermostat langsam auf, bis die Kontrollleuchte den Betrieb der Heizung anzeigt.
  △ **Stopp!** Drehen Sie nicht weiter! Die Heizung wird das Fett nun langsam erwärmen.
- Kurze Zeit später schaltet sich die Heizung wieder aus.
- Schalten Sie die Heizung wieder ein, indem Sie den Thermostat nachregeln.
- Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Fett geschmolzen ist.

- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

Übersicht der Bedienelemente

Leuchte (rot)
Temperaturregler
Sicherheitsschalter
Restart Knopf
Kabelfach
Frittierfettbehälter
Gehäuse
Frittierkorb

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Frittieren von Lebensmitteln.

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

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

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

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie die Verpackung. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse ab. In der Fritteuse befindet sich der Frittierkorb. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse.
2. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel, das Gehäuse, den Behälter und den Frittierkorb, wie unter **Reinigung** beschrieben, zu säubern.
3. Ziehen Sie bitte das Anschlusskabel aus dem Kabelfach.

Hinweise für die Benutzung

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

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

   Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.

⚠ WARNUNG: GEFAHR!
- Wechseln Sie unbedingt regelmäßig das Fett / Öl.
- Verwenden Sie kein vereistes Gefriergut!
- Bei zu feuchten Lebensmitteln (z.B. stark vereiste Pommes Frites etc.) entsteht eine starke Schaumbildung, wodurch im ungünstigsten Fall das heiße Fett / Öl überlaufen und Verletzungen hervorrufen kann.

3. Zur Verminderung des Acrylamid-Gehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln (Kartoffeln, Getreide) wird empfohlen, beim Frittieren eine Temperatur von 170 °C (evtl. 175 °C) nicht zu überschreiten. Des Weiteren gilt, die Frittierzeit möglichst kurz zu halten und das Frittiergut maximal goldgelb zu frittieren.
4. **Bitte beachten Sie**, dass der Sicherheitsschalter betätigt wird, wenn das Steuerelement in die Führung geschoben wurde.
5. 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.
6. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
7. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
8. Achten Sie bitte darauf, dass der Griff am Frittierkorb richtig befestigt wurde.
   - Drücken Sie die Drahtenden am freien Ende des Griffs zusammen.
   - Führen Sie die Winkel in die Drahtösen im Inneren des Korbes.
   - Fritteuse darf max. zu 2/3 befüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
9. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.

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

Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist.
2. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse.
3. Entfernen Sie den Frittierkorb und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 3 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max- Markierung liegen.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz. Stellen Sie den Temperaturregler durch Drehen auf die gewünschte Temperatur ein.
5. Die Kontrollleuchte leuchtet während des Heizvorgangs auf und erlischt, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist. Geben Sie den Frittierkorb mit dem Frittiergut vorsichtig in das heiße Fett.

6. Die Kontrollleuchte schaltet sich während des Frittierens mehrmals ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird. Nach Ablauf der Frittierzeit (Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept), entnehmen Sie den Frittierkorb.
7. Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen.
8. Zum Ausschalten des Gerätes, stellen Sie bitte den Temperaturregler auf **MIN** und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wickeln Sie das Netzkabel spiralförmig im Kabelfach auf.

Reinigung

1. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist.
2. Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Sie sollten jedoch auf jeden Fall nach der Benutzung 1-2 Stunden warten, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Zum Wechseln des Öls ziehen Sie den Frittierbehälter heraus und gießen Sie das Öl seitlich aus.
4. Bitte tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser ein.
5. Reinigen Sie den Frittierfettbehälter, den Deckel und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushaltsspülmittel. Bitte nicht in Wasser tauchen.
6. Den Frittierkorb können Sie in gewohnter Weise im Spülbad reinigen.
7. Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen, damit die Fritteuse keinen Schaden nimmt!

Störungsbehebung

Gerät ist ohne Funktion.

Abhilfe:

- Überprüfen Sie den Netzanschluss.
- Überprüfen Sie die Position des Thermostats.

Weitere mögliche Ursachen:

Ihr Gerät ist mit einem **Sicherheitsschalter** versehen.
Er verhindert das unbeabsichtigte Einschalten der Heizung.

Abhilfe:

Kontrollieren Sie den richtigen Sitz des Steuerelements.

Überhitzungsschutz

- Sollten Sie irrtümlich Ihre Fritteuse anschalten, wenn sich kein Öl bzw. Fett darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet. Das Gerät ist dann nicht mehr funktionsbereit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Betätigen Sie erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes den „RESTART“ Knopf, an der Rückseite des Steuerelements, um die Fritteuse erneut zu benutzen.

Technische Daten

Modell:	FR 2264 CB
Spannungsversorgung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	2000 W
Schutzklasse	I
Füllmenge:	max. 3 Liter
Nettogewicht:	2,8 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät FR 2264 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

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.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2014

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser SLI (Service Logistik International) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation. Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@clatronic.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

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

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

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

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

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

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

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

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

Algemene veiligheidsaanwijzingen

Lees voor het eerste gebruik van dit apparaat de handleiding aandachtig door en bewaar deze incl. garantiebewijs, kassabon en indien mogelijk de kartonnen doos met binnenverpakking. Mocht u het apparaat doorgeven aan derden, geef dan ook de handleiding door.

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor privédoeleinden en waarvoor het bedoeld is. Dit apparaat is niet bedoeld voor commerciële doeleinden. Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht. Buiten bereik houden van hitte, directe bezonning, vocht (in geen geval in vloeistof dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stekker eruit trekken.
- Schakel het apparaat uit en trek altijd de stekker uit het stopcontact (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 stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat niet zelf, maar ga naar een geautoriseerde expert. Voorkom gevaren en laat een defecte netkabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen door een gelijkwaardige kabel.
- Gebruik alleen originele toebehoren.
- Neem de hiernavolgende “Speciale veiligheidsaanwijzingen” in acht.

Kinderen en mindervaliden

- Voor de veiligheid van uw kinderen geen verpakkingsdelen (plastic zakken, karton, styropor etc.) binnen bereik laten liggen.

  ⚠ WAARSCHUWING:
  Laat kleine kinderen niet met folie spelen.
  Er bestaat **verstikkingsgevaar!**
- Dit apparaat is er niet voor bedoeld, om door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis gebruikt te worden, tenzij er toezicht op ze gehouden wordt door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of ze hiervan aanwijzingen hebben gekregen, hoe het apparaat gebruikt moet worden.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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

⚠ WAARSCHUWING:
Waarschuwt voor gezondheidsgevaren en wijst op mogelijke verwondingsrisico’s.

⚠ LET OP:
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

i AANWIJZING:
Duidt tips en informatie aan.

Speciale veiligheidsaanwijzingen voor dit apparaat

⚠ WAARSCHUWING:

- Sluit het deksel van de friteuse niet tijdens het gebruik, omdat de olie zou kunnen overkoken en een brand zou kunnen ontstaan. Gebruik het deksel alleen als bescherming bij bewaren, nadat de olie is afgekoeld.
- Voeg nooit water toe aan de olie!
- Olie en vet kunnen bij oververhitting branden. Wees voorzichtig! Vergeet niet om het apparaat na gebruik uit te schakelen! Zet daarvoor eerst de thermostaat op de laagste stand en trek dan de stekker eruit.

⚠ LET OP: OVERVERHITTING VAN HET VERWARMINGS-ELEMENT

Neem deze belangrijke aanwijzing in acht, als u vet in de friteuse wilt gebruiken!

Vet moet langzaam gesmolten worden, zodat dit het verwarmingselement kan omsluiten.

Als vet voor de eerste keer gebruikt of weer gesmolten wordt, dreigt er oververhitting, als de temperatuur te hoog gekozen wordt!

Vet de eerste keer gebruiken

- Maak het vet vooraf vloeibaar in een afzonderlijk reservoir.
  ⚠ **WAARSCHUWING:**
  Verhit het vet niet boven 50 °C, om letsel bij overgieten te voorkomen.
- Vul het vloeibaar gemaakte vet in het frituurvetreservoir.
- Als het benodigde oliepeil bereikt is, kan op de thermostaat de gewenste temperatuur worden ingesteld.

Hard geworden vet in de friteuse weer opwarmen

Als het vet in de friteuse hard geworden is, kunt u nauwelijks vaststellen, hoever het beneden bij de verwarming al gesmolten is.

- Draai de thermostaat langzaam hoger, tot het controlelampje het bedrijf van de verwarming weergeeft.
  ⚠ **Stop!** Draai niet verder! De verwarming zal het vet nu langzaam verwarmen.
- Korte tijd later wordt de verwarming weer uitgeschakeld.
- Schakel de verwarming weer in, door de thermostaat na te regelen.
- Herhaal de procedure, tot het vet gesmolten is.

- Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelklok of een aparte afstandsbediening.

Overzicht van de bedieningselementen

Reglementair gebruik

Dit apparaat is bedoeld voor het frituren van levensmiddelen.

Het is uitsluitend voor dit doeleinde bestemd en mag uitsluitend daarvoor worden gebruikt. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt zoals is beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden.

Elk ander gebruik geldt als niet-reglementair en kan tot beschadigingen of lichamelijk letsel leiden.

Clatronic International GmbH is niet aansprakelijk voor beschadigingen veroorzaakt door niet-reglementair gebruik.

Inbedrijfstelling

Voor de eerste inbedrijfstelling

1. Verwijder de verpakking. Haal het deksel van de friteuse. In de friteuse bevindt zich het frituurmandje. Haal alle voorwerpen uit de friteuse.
2. Wij adviseren om het deksel, de behuizing, het reservoir en het frituurmandje schoon te maken zoals beschreven onder **Reiniging**.
3. Trek de aansluitkabel uit het kabelvak.

Aanwijzingen voor het gebruik

1. Verwijder regelmatig in de olie achtergebleven frituurresten (bijv. stukjes patat). Na meerdere keren gebruik moet u de olie vervangen.

   Gebruik hoogwaardige frituurolie of frituurvet om te frituren.
2. Vet en olie moeten op hoge temperaturen verhit kunnen worden. Gebruik geen margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt om te frituren, omdat ze bij lage temperatuur al rook kunnen ontwikkelen.

   Wij adviseren het gebruik van vloeibare frituurolie.

⚠ WAARSCHUWING: GEVAAR!

- Vervang het vet / de olie regelmatig.
- Gebruik geen ingevroren diepvriesproducten!
- Bij te vochtige levensmiddelen (bijv. diep ingevroren patat etc.) ontstaat een sterke schuimvorming, waardoor in het ongunstigste geval het hete vet / de hete olie kan overlopen en letsel kan veroorzaken.

3. Ter vermindering van het acrylamide-gehalte in zetmeelhoudende levensmiddelen (aardappelen, graan) wordt aanbevolen, om bij het frituren een temperatuur van 170 °C (evt. 175 °C) niet te overschrijden. Verder geldt om de frituurtijd zo kort mogelijk te houden en het frituurmateriaal maximaal goudgeel te frituren.
4. **Let erop**, dat de veiligheidsschakelaar bediend wordt, als het stuurelement in de geleiding geschoven werd.
5. Kies de geschikte frituurtemperatuur en neem daarbij de toestand van het frituurmateriaal in acht. De richtlijn is: Voorgefrituurde voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
6. Als olie of vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen.
7. Strijk bij het frituren van deegachtige levensmiddelen het overtollige deeg af, en breng ze voorzichtig in de olie.
8. Let erop, dat het handvat van het frituurmandje correct bevestigd werd.
   - Druk de draadeindes aan het vrije einde van het handvat samen.
   - Breng de hoeken in de draadogen in het binnenste van het mandje.
   - Friteuse mag voor max. 2/3 gevuld worden. Frituurmandje niet overvullen.
9. Vochtige levensmiddelen eerst met een doek droogwrijven.

⚠ LET OP:
Bij te vochtige levensmiddelen (bijv. diep ingevroren patat etc.) ontstaat een sterke schuimvorming, waardoor in het ongunstigste geval de hete olie ook kan overlopen.

Gebruik

1. Zorg ervoor, dat het apparaat losgekoppeld is van het stroomnet en uitgeschakeld is.
2. Haal het deksel van de friteuse.
3. Verwijder het frituurmandje en vul olie of vet in het reservoir (maximaal 3 l). Het vulpeil moet tussen de min- en max-markering liggen.
4. Steek de stekker in een geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz. Stel de temperatuurregelaar door te draaien op de gewenste temperatuur in.
5. Het controlelampje brandt tijdens het verwarmen en gaat uit, zodra de gewenste temperatuur bereikt is. Plaats het frituurmandje met het frituurmateriaal voorzichtig in het hete vet.

6. Het controlelampje wordt tijdens het frituren meerdere keren in- en uitgeschakeld. Dit is normaal en geeft aan, dat de temperatuur thermostatisch gecontroleerd en aangehouden wordt. Na afloop van de frituurtijd (frituurtijden zijn te vinden op de verpakking van de levensmiddelen of in het recept) moet het frituurmandje eruit gehaald worden.
7. Laat de olie van het frituurmateriaal afdruppelen.
8. Om het apparaat uit te schakelen, zet de temperatuurregelaar op **MIN** en trek de stekker uit de contactdoos. Wikkel de netkabel spiraalvormig op in het kabelvak.

Reiniging

1. Zorg ervoor, dat de netstekker uitgetrokken is.
2. Wacht tot de friteuse helemaal is afgekoeld, voordat u met de reiniging begint. U moet echter in ieder geval na het gebruik 1-2 uur wachten, om verbrandingen te voorkomen.
3. Om olie te vervangen moet het frituurreservoir uitgetrokken worden en moet de olie aan de zijkant uitgegoten worden.
4. Dompel het apparaat niet in water.
5. Reinig het frituurvetreservoir, het deksel en de behuizing met een vochtige doek en evt. huishoudafwasmiddel. Niet in water dompelen.
6. Het frituurmandje kan normaal afgewassen worden.
7. Het gebruik van schurende middelen of scherpe voorwerpen vermijden, om schade aan de friteuse te voorkomen.

Verhelpen van storingen

Apparaat werkt niet.

Oplossing:

- Controleer de aansluiting op het stroomnet.
- Controleer de positie van de thermostaat.

Verdere mogelijke oorzaken:

Uw apparaat is voorzien van een **veiligheidsschakelaar**. Deze voorkomt het onbedoelde inschakelen van de verwarming.

Oplossing:

Controleer de juiste zitting van het stuurelement.

Oververhittingsbescherming

- Mocht u per ongeluk uw friteuse inschakelen, als er geen olie of vet in zit, wordt de oververhittingsbescherming automatisch ingeschakeld. Het apparaat is dan niet meer gebruiksklaar. Trek de stekker uit het stopcontact.
- Bedien pas na volledige afkoeling van het apparaat de “RESTART”-knop aan de achterkant van het stuurelement, om de friteuse opnieuw te gebruiken.

Technische gegevens

Model: .....FR 2264 CB
Spanningstoevoer: .....230 V, 50 Hz
Opgenomen vermogen: .....2000 W
Beschermingsklasse..... I
Vulhoeveelheid: .....max. 3 liter
Nettogewicht: .....2,8 kg

Technische wijzigingen voorbehouden!

Conformiteitsverklaring

Hiermee verklaart de firma Clatronic International GmbH, dat het apparaat FR 2264 CB voldoet aan de fundamentele eisen van de Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit (2004/108/EG) en de laagspanningsrichtlijn (2006/95/EG).

Betekenis van het “vuilnisbak”-symbool

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

Maak voor de verwijdering van elektrische apparaten gebruik van daarvoor bedoelde inzamelpunten en geef daar uw elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

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

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

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Consignes générales de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le avec la garantie, le ticket de caisse et, si possible, le carton et l'emballage interne. Assurez-vous de joindre ce mode d'emploi si vous transmettez l'appareil à un tiers.

- L'appareil est uniquement destiné à une utilisation privée et pour l'utilisation décrite dans ce mode d'emploi. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage en milieu professionnel. Ne l'utilisez pas en plein air. Tenez l'appareil à l'écart de la chaleur, du soleil, de l'humidité (ne le plongez jamais dans un liquide) et protégez-le des angles vifs. N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, lorsque vous installez les accessoires, lors du nettoyage ou lorsque vous rangez l'appareil, éteignez-le et débranchez toujours la fiche de la prise électrique (en tirant sur la fiche et non sur le câble).
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, éteignez l'appareil. Déconnectez la fiche de la prise.
- L'appareil et le câble d'alimentation doivent être régulièrement inspectés pour détecter la présence de signes d'endommagement. L'appareil ne doit plus être utilisé si des dommages sont constatés.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même, contactez plutôt un technicien qualifié. Afin d'éviter tout danger, ne remplacez un câble d'alimentation défectueux que par un câble similaire et faites-le faire par le fabricant, notre service client ou une personne qualifiée.
- Utilisez exclusivement des accessoires d'origine.
- Respectez les « Consignes spéciales de sécurité » suivantes.

Enfants et personnes handicapées

- Pour la sécurité de vos enfants, ne laissez pas les matériaux d'emballage (sac en plastique, carton, polystyrène, etc.) à leur portée.

> ⚠ **AVERTISSEMENT :**
> Ne laissez pas les enfants jouer avec le film de protection.
> Ils pourraient **s'étouffer.**

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

Symboles figurant dans ce mode d'emploi

Les remarques importantes pour votre sécurité sont toujours signalées. Respectez toujours ces remarques pour éviter tout accident et tout dommage à l'appareil :

> ⚠ **AVERTISSEMENT :**
> avertit des dangers pour votre santé et indique les risques possibles de blessure.

> ⚠ **ATTENTION :**
> indique des risques possibles pour l'appareil ou pour d'autres objets.

> ℹ **REMARQUE :**
> donne des conseils et des informations.

Consignes spéciales de sécurité pour cet appareil

⚠ AVERTISSEMENT :

- Ne fermez pas le couvercle de la friteuse lorsqu'elle est en fonctionnement, car l'huile bouillante pourrait déborder et entraîner un incendie. N'utilisez le couvercle que comme moyen de protection lors du stockage, une fois l'huile refroidie.
- Ne versez jamais d'eau dans l'huile.
- L'huile et la matière grasse peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Soyez prudent ! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation. Pour cela, réglez d'abord le thermostat sur la position la plus basse puis débranchez le câble d'alimentation.

⚠ ATTENTION : SURCHAUFFE DE L'ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE

Consigne importante à respecter si vous utilisez de la matière grasse.

La matière grasse doit fondre lentement, pour pouvoir englober l'élément de chauffage.

Lorsque la matière grasse est utilisée pour la première fois ou refondue, il y a un risque de surchauffe si la température choisie est trop élevée.

Première utilisation de matière grasse

- Faites fondre la matière grasse au préalable dans un autre récipient.

  ⚠ AVERTISSEMENT :

  Ne chauffez pas la matière à plus de 50 °C, afin d'éviter les brûlures lors du remplissage.
- Versez la matière grasse fondue dans le bac à graisse de friture.
- Lorsque le niveau de remplissage nécessaire est atteint, vous pouvez régler le thermostat à la température souhaitée.

Réchauffer de la matière grasse solidifiée dans la friteuse

Si la matière grasse s'est solidifiée dans la friteuse, vous ne pouvez pas savoir à quel point elle a déjà fondu au niveau de l'élément de chauffage.

- Tournez lentement le bouton du thermostat, jusqu'à ce que le voyant de contrôle indique que le chauffage est en fonctionnement.

  ⚠ **Stop !** Ne tournez pas plus. Le chauffage va lentement chauffer la matière grasse.
- Après un bref instant, le chauffage s'éteint à nouveau.
- Rallumez le chauffage, en réglant à nouveau le thermostat.
- Renouvelez l'opération jusqu'à ce que la matière grasse ait fondu.

- N'utilisez pas l'appareil avec un programmateur externe ou avec un système de commande à distance.

Présentation des éléments de commande

Voyant (rouge)

Thermostat

Interrupteur de sécurité

Bouton Restart

Compartiment à câble

Bac à graisse de friture

Boîtier

Panier à friture

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour frire des aliments.

Il est uniquement conçu pour cet usage et devra uniquement être utilisé dans ce but précis. Il doit toujours être utilisé conformément aux consignes décrites dans ce mode d'emploi. Vous ne devez pas utiliser l'appareil pour un usage industriel.

Toute autre utilisation ne respecte pas l'utilisation conforme et peut conduire à des dommages matériels ou corporels.

La société Clatronic International GmbH décline toute responsabilité quant à d'éventuels dommages induits par une utilisation non conforme.

Mise en service

Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage. Retirez le couvercle de la friteuse. Le panier à friture se trouve dans la friteuse. Sortez tous les éléments se trouvant dans l'appareil.
2. Nous vous recommandons de laver le couvercle, le boîtier, le réservoir et le panier à friture, comme indiqué au chapitre **Nettoyage**.
3. Sortez le câble d'alimentation de son compartiment.

Conseils d'utilisation

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

   Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité.
2. Les huiles et graisses utilisées doivent pouvoir résister à une chaleur élevée. Évitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou
   du beurre. Ce type de matière grasse n'est pas adapté à la friture, car il peut dégager de la fumée même à faible température.

   Nous recommandons l'utilisation d'huile à friture liquide.

⚠ AVERTISSEMENT : DANGER!
- Changez impérativement la matière grasse/l'huile régulièrement.
- N'utilisez aucun produit surgelé.
- Les aliments à forte concentration d'humidité (par ex. des frites congelées, etc.) provoquent une importante formation de mousse, qui peut dans le pire des cas faire déborder la matière grasse/l'huile.

3. Afin de réduire la teneur en acrylamide des féculents (pommes de terre, céréales) il est conseillé de ne pas dépasser une température de 170 °C (éventuellement 175 °C). De plus, le temps de friture doit être le plus court possible et les aliments doivent rester dans la friture jusqu'à avoir une couleur dorée, pas plus.
4. **Veuillez noter**, que l'interrupteur de sécurité est actionné lorsque l'élément de commande est poussé dans le guidage.
5. Choisissez la température de friture appropriée en tenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaires précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
6. Ne soulevez ou ne déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
7. Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
8. Vérifiez que la poignée du panier à friture est fermement installée.
   - Comprimez les extrémités des fils de fer à l'extrémité libre de la poignée.
   - Introduisez les angles dans les œillets en fils de fer à l'intérieur du panier.
   - La friteuse ne doit être remplie qu'aux 2/3 au maximum. Ne surchargez pas le panier à friture.
9. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.

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

Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché.
2. Retirez le couvercle de la friteuse.
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (3 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques min. et max.
4. Branchez l'appareil sur une prise de courant de 230 V, 50 Hz. Réglez le thermostat sur la température souhaitée.

5. Le voyant de contrôle s'allume pendant le préchauffage et s'éteint aussitôt que la température souhaitée est atteinte. Déposez délicatement le panier à friture chargé d'aliments dans la graisse brûlante.
6. Pendant le fonctionnement, le voyant de contrôle s'éteint et s'allume plusieurs fois. Ceci est normal et indique que la température est contrôlée et maintenue par régulation thermostatique. À la fin du temps de friture (les temps de friture se trouvent sur les emballages des aliments ou dans vos recettes), retirez le panier à friture de l'appareil.
7. Laissez vos aliments frits s'égoutter pendant un court instant.
8. Pour arrêter l'appareil, positionnez le thermostat sur **MIN** puis débranchez le câble d'alimentation de la prise murale. Enroulez le câble d'alimentation en spirale dans le compartiment à câble.

Nettoyage

1. Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas branché.
2. Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage. Il est important d'attendre dans tous les cas 1 à 2 heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlure.
3. Pour changer l'huile, retirez le bac de friture et déversez l'huile latéralement.
4. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
5. Nettoyez le bac à graisse de friture, le couvercle et les parois de l'appareil à l'aide d'un torchon humide et éventuellement de détergent. Ne plongez pas ces pièces de l'appareil dans l'eau.
6. Vous pouvez laver le panier à friture normalement à l'eau savonneuse.
7. Évitez d'utiliser des détergents abrasifs ou des objets coupants, pour ne pas endommager votre appareil.

Dépannage

L'appareil ne marche pas.

Solution :

- Vérifiez le branchement au secteur.
- Vérifiez le réglage du thermostat.

Autres causes possibles :

Votre appareil est équipé d'un **interrupteur de sécurité**. Il évite la mise en marche intempestive du chauffage.

Solution :

Contrôlez le bon positionnement de l'élément de commande.

Protection contre la surchauffe

- Si vous mettez votre appareil en marche par erreur alors qu'il ne contient ni huile ni matière grasse, la sécurité anti-surchauffe est automatiquement activée. L'appareil n'est alors plus prêt au fonctionnement. Déconnectez la fiche de la prise.
- N'actionnez le bouton poussoir « RESTART », sur la face arrière de l'élément de commande, qu'après refroidissement complet de l'appareil pour réutiliser la friteuse.

Caractéristiques techniques

Modèle : .....FR 2264 CB

Alimentation électrique : .....230 V, 50 Hz

Consommation : .....2 000 W

Classe de protection..... I

Quantité de remplissage : ..... 3 litres maximum

Poids net : .....2,8 kg

Sous réserve de modifications techniques

Attestation de conformité

La société Clatronic International GmbH déclare par la présente que l'appareil FR 2264 CB est en conformité avec les exigences actuelles applicables des directives européennes concernant la compatibilité électromagnétique (2004/108/CE) et la basse tension (2006/95/CE).

Signification du symbole « Élimination »

Protégez notre environnement, ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets ménagers.

Utilisez les points de collecte prévus pour les appareils électriques pour mettre au rebut les appareils électriques que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les effets potentiels sur l'environnement et sur la santé liés à une élimination inadéquate.

Vous apportez alors votre contribution au recyclage et à d'autres formes d'utilisation des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir des informations sur les points de collecte des appareils, veuillez contacter votre commune ou les collectivités locales.

Norme di sicurezza generali

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

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo apparecchio non è destinato all'impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Tenerlo lontano dal calore, dall'esposizione diretta ai raggi solari e all'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui l'apparecchio si inumidisca o si bagni, staccare immediatamente la spina.
- Quando non si utilizza l'apparecchio, quando vi si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie, disattivarlo e staccare sempre la spina dalla relativa presa (tirando la spina, non il cavo).
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Dovendo uscire dalla stanza, spegnere sempre l'apparecchio estraendo la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso, l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non riparare l'apparecchio da soli, ma rivolgersi a uno specialista autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare solo accessori originali.
- Osservare le seguenti "Avvertenze speciali di sicurezza".

Bambini e persone fragili

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

  ⚠ AVVERTENZA:
  non lasciare giocare i bambini piccoli con la pellicola.
  Pericolo di soffocamento!

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

Simboli presenti in queste istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicate in modo speciale. Per evitare incidenti e danni all'apparecchio, osservare assolutamente queste indicazioni:

⚠ AVVERTENZA:
avvisa sui pericoli per la propria salute e indica possibili rischi di lesione.

⚠ ATTENZIONE:
indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

i NOTA:
mette in risalto consigli ed informazioni.

Avvertenze di sicurezza speciali per questo apparecchio

⚠ AVVERTENZA:

- Non chiudere il coperchio della friggitrice quando questa è in funzione, dato che l'olio può traboccare e causare un incendio. Usare il coperchio solo per proteggere l'apparecchio durante la conservazione, dopo che l'olio sia raffreddato.
- Non aggiungere mai acqua all'olio!
- Oli e grassi possono bruciare se surriscaldati. Fare attenzione! Non dimenticare di spegnere l'apparecchio dopo il funzionamento! A tal scopo, girare prima il termostato nella posizione più bassa, dopodiché staccare la spina elettrica.

⚠ ATTENZIONE: SURRISCALDAMENTO DELL'ELEMENTO RISCALDANTE

Se si desidera adoperare del grasso nella friggitrice, osservare questa indicazione importante!

Il grasso va sciolto lentamente, in modo da avvolgere l'elemento riscaldante.

Inserendo il grasso per la prima volta oppure facendolo sciogliere nuovamente, vi è rischio di surriscaldamento se la temperatura scelta è troppo alta!

Inserimento di grasso per la prima volta

- Far liquefare prima il grasso in un recipiente separato.
  ⚠ **AVVERTENZA:**
  per evitare ustioni durante il travaso, non riscaldare il grasso a più di 50 °C.
- Versare il grasso liquefatto nel contenitore del grasso di friggitura.
- Quando il livello di olio desiderato è raggiunto, impostare sul termostato la temperatura desiderata.

Nuovo riscaldamento di grasso indurito nella friggitrice

Se il grasso si è indurito nella friggitrice, non è più possibile constatare a che punto si sia già sciolto sotto, vicino al riscaldamento.

- Girare lentamente il termostato fino a quando la spia di controllo indica il funzionamento del riscaldamento.

  ⚠ **Stop!** Smettere di girare! Il grasso adesso comincerà lentamente a scaldarsi.
- Poco tempo dopo, il riscaldamento si spegne nuovamente.
- Accendere nuovamente il riscaldamento regolando nuovamente il termostato.
- Ripetere il procedimento fino a quando il grasso non si sia sciolto.

- Non usare l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando separato.

Elementi di comando

Spia (rossa)

Termostato

Interruttore di sicurezza

Tasto riavvio (Restart)

Vano per cavo

Contenitore del grasso di friggitura

Involucro

Cestello di friggitura

Uso conforme alla destinazione

Questo apparecchio serve alla frittura di cibi.

È destinato solo a questo scopo e deve essere adoperato unicamente per esso. Può essere utilizzato solo nelle modalità descritte in queste istruzioni per l'uso. È vietato impiegare l'apparecchio per scopi commerciali.

Qualsiasi altro impiego è considerato non conforme alla destinazione d'uso e può causare danni materiali o persino fisici.

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

Messa in funzione

Prima della prima messa in funzione

1. Rimuovere l'imballaggio. Togliere il coperchio dalla friggitrice. Nella friggitrice si trova il cestello di friggitura. Tirare fuori tutti gli oggetti dalla friggitrice.
2. Si consiglia di pulire il coperchio, l'involucro, il contenitore e il cestello di friggitura come descritto in **Pulizia**.
3. Estrarre il cavo di allacciamento dal relativo vano.

Avvertenze per l'uso

1. Togliere regolarmente i cibi rimasti nell'olio (ad es., pezzi di patatine fritte). Dopo vari usi cambiare l'olio.

   Per friggere, usare olio o grasso per friggere di buona qualità.
2. Oli e grassi devono essere riscaldabili ad alta temperatura. Non adoperare margarina, olio di oliva o burro. Questi tipi di grassi non sono idonei alla friggitura perché possono generare fumo già a basse temperature.

   Raccomandiamo l'uso di olio da frittura liquido.

⚠ AVVERTENZA: PERICOLO!

- Cambiare assolutamente e con regolarità il grasso/olio.
- Non adoperare cibi da friggere congelati!
- Se i cibi sono troppo umidi (ad es. patatine fritte ancora congelate, ecc.) si genera abbondante schiuma che, nel peggiore dei casi, può provocare il traboccamento di grasso/olio bollente, con pericolo di ustioni.

3. Per ridurre il contenuto di acrilammide in alimenti contenenti amido (patate, cereali), durante la frittura si consiglia di non superare una temperatura di 170 °C (eventualmente 175 °C). Inoltre, si consiglia anche di limitare al massimo il tempo di frittura, friggendo gli alimenti fino a quando sono dorati.
4. **Verificare** che l'interruttore di sicurezza si attivi non appena si sia spinto l'elemento di controllo nella guida.
5. Scegliere la temperatura di friggitura adatta, tenendo conto della natura del cibo da friggere. Di norma, gli alimenti prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
6. Non trasportare né muovere la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
7. Quando si friggono impasti, togliere la pasta in eccesso e mettere i pezzi nell'olio con cautela.
8. Fare attenzione al corretto fissaggio dell'impugnatura sul cestello di friggitura.
   - Stringere insieme gli estremi dei fili metallici all'estremità libera dell'impugnatura.
   - Inserire gli angoli nelle asole previste per i fili metallici all'interno del cestello.
   - Riempire la friggitrice al massimo per 2/3, evitando di riempire eccessivamente il cestello.
9. Asciugare prima gli alimenti umidi strofinandoli con un panno.

⚠ ATTENZIONE:
se i cibi sono troppo umidi (ad es. patatine fritte ancora congelate, ecc.) si genera abbondante schiuma che, nel peggiore dei casi, può provocare il traboccamento dell'olio.

Uso

1. Accertarsi che l'apparecchio sia spento e staccato dalla rete di alimentazione elettrica.
2. Togliere il coperchio dalla friggitrice.
3. Togliere il cestello di friggitura e riempire il contenitore con olio o grasso (max. 3 l). Il livello di riempimento deve essere compreso tra le tacche indicanti min. e max.
4. Inserire la spina in una presa con contatto di terra da 230 V, 50 Hz. Impostare la temperatura desiderata ruotando il termostato.
5. Durante il riscaldamento, la spia di controllo si accende e si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata. Immergere cautamente il cestello con i cibi da friggere nel grasso bollente.

6. Durante la frittura, la spia di controllo si accende e si spegne più volte. Ciò è normale e indica che la temperatura viene controllata e mantenuta mediante il termostato. Allo scadere del tempo di frittura (i tempi di frittura si trovano scritti sull'imballaggio degli alimenti oppure nella ricetta), estrarre il cestello di friggitura.
7. Fare sgocciolare un poco l'olio dai cibi fritti.
8. Per spegnere l' apparecchio, girare il termostato su **MIN** e staccare la spina dalla presa. Riporre il cavo elettrico nel relativo vano avvolgendolo a spirale.

Pulizia

1. Accertarsi che la spina sia staccata.
2. Prima di iniziare a pulire la friggitrice, attendere che sia completamente raffreddata. Per evitare ustioni, dopo l'uso è necessario in ogni caso attendere 1–2 ore.
3. Per cambiare l'olio, estrarre il relativo contenitore e inclinarlo lateralmente per fare uscire l'olio.
4. Si raccomanda di non immergere l'apparecchio in acqua.
5. Per pulire il contenitore del grasso di friggitura, il coperchio e l'involucro, usare un panno umido ed eventualmente detergente per stoviglie. Non immergere in acqua.
6. Pulire il cestello come d'abitudine in acqua e detergente per stoviglie.
7. Per non danneggiare la friggitrice, evitare l'uso di oggetti affilati o abrasivi!

Risoluzione di problemi

L'apparecchio non funziona.

Rimedio:

- controllare l'allacciamento alla rete.
- Controllare la posizione del termostato.

Altre cause possibili:

l'apparecchio è provvisto di un **interruttore di sicurezza** per impedire l'accensione involontaria del riscaldamento.

Rimedio:

controllare che l'elemento di controllo sia collocato correttamente.

Protezione contro il surriscaldamento

- In caso di accensione errata della friggitrice senza che contenga olio o grasso, si attiva in automatico la protezione contro il surriscaldamento, mettendo fuori uso l'apparecchio. In tal caso, staccare la spina dalla relativa presa.
- Per usare nuovamente la friggitrice, solo dopo il completo raffreddamento dell'apparecchio azionare il pulsante di "RESTART" (Riavvio) presente sul retro dell' elemento di controllo.

Dati tecnici

Modello: .....FR 2264 CB

Alimentazione di tensione: .....230 V, 50 Hz

Potenza assorbita: .....2000 W

Classe di protezione..... I

Capacità di riempimento: .....max 3 litri

Peso netto: .....2,8 kg

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Dichiarazione di conformità

Con la presente la società Clatronic International GmbH dichiara che l'apparecchio FR 2264 CB è conforme ai requisiti fondamentali della Direttiva Europea sulla Compatibilità Elettromagnetica (2004/108/CE) e della Direttiva Bassa Tensione (2006/95/CE).

Significato del simbolo "contenitore dei rifiuti"

Per rispettare l'ambiente, non smaltire elettrodomestici nei rifiuti domestici.

Per smaltire elettrodomestici obsoleti o difettosi, consegnarli presso punti di raccolta appositamente previsti.

In questo modo è possibile impedire i potenziali effetti sull'ambiente e sulla salute causati da uno smaltimento errato.

Si contribuisce così al riutilizzo, al riciclaggio e ad altre forme di impiego dei vecchi dispositivi elettrici ed elettronici.

Le informazioni relative ai luoghi di smaltimento sono disponibili presso i comuni di residenza o le amministrazioni comunali.

Indicaciones generales de seguridad

Antes de poner en funcionamiento el aparato, lea con detenimiento las instrucciones de uso y consérvelas junto con el certificado de garantía, el tique de caja y, si es posible, la caja con el embalaje interior. En caso de transferir el aparato a terceros, adjunte estas instrucciones de uso.

- Utilice el aparato únicamente en el ámbito doméstico y para el fin previsto. Este aparato no es adecuado para el uso comercial. No lo utilice al aire libre. Manténgalo alejado del calor, la irradiación solar directa, la humedad (no lo sumerja nunca en líquidos) y los cantos afilados. No utilice el aparato con las manos húmedas. Si el aparato está húmedo o se ha mojado, desconéctelo inmediatamente de la toma de corriente.
- Desconecte el aparato y desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente (tirando del enchufe, no del cable) cuando no vaya a utilizar el aparato, cuando incorpore accesorios, cuando vaya a limpiarlo o cuando detecte una avería.
- No deje el aparato funcionando sin vigilancia. Si ha de ausentarse, desconecte siempre el aparato. Extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de constatar un daño, no se puede seguir utilizando el aparato.
- No intente reparar el aparato; solicite los servicios de un técnico autorizado. Para evitar riesgos, un cable de alimentación defectuoso deberá ser sustituido por otro cable equivalente por el fabricante del aparato, nuestro servicio de atención al cliente u otra persona cualificada.
- Utilice solo accesorios originales.
- Tenga en cuenta las «Indicaciones especiales de seguridad» que se indican más adelante.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus hijos, no deje los envoltorios a su alcance (bolsa de plástico, caja de cartón, porexpán, etc.).

> ⚠ **ADVERTENCIA:**
> No permita que los niños pequeños jueguen con los plásticos.
> **Peligro de asfixia.**

- Este aparato no está destinado al uso por parte de personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Estas solo deben utilizar el aparato bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o si se les instruye sobre el uso del aparato.
- Hay que asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.

Símbolos de estas instrucciones de uso

Las indicaciones importantes para la seguridad están marcadas de forma especial. Tenga en cuenta siempre estas indicaciones para evitar accidentes y daños en el aparato.

> ⚠ **ADVERTENCIA:**
> Advierte de peligros para la salud y muestra posibles riesgos de lesiones.

> ⚠ **ATENCIÓN:**
> Señala posibles peligros para el aparato y otros objetos.

> ℹ **OBSERVACIÓN:**
> Destaca consejos e informaciones para el usuario.

Consejos de seguridad especiales para este aparato

⚠ ADVERTENCIA:

- No cierre la tapa de la freidora mientras esta se encuentre en uso, ya que podría rebasarse el aceite e incendiarse. Utilice la tapa solo como protección para conservar el aparato cuando se haya enfriado el aceite.
- No añada nunca agua al aceite.
- Las grasas y los aceites pueden arder en caso de sobrecalentamiento. Tenga cuidado. No olvide apagar el aparato después de utilizarlo. Para ello, gire primero el termostato hasta la posición más baja y, después, desenchufe el aparato.

⚠ ATENCIÓN: SOBRECALENTAMIENTO DEL CALENTADOR

Preste atención a esta importante indicación si desea utilizar grasa en la freidora.

La grasa debe derretirse lentamente para envolver el calentador.

Si se introduce grasa por primera vez o se vuelve a derretir, existe peligro de sobrecalentamiento si la temperatura seleccionada es demasiado elevada.

Introducir grasa por primera vez

- Derrita primero la grasa en otro recipiente.
  ⚠ **ADVERTENCIA:**
  No caliente la grasa a más de 50 °C para evitar lesiones al transvasarla.
- Vierta la grasa líquida en el recipiente de la freidora.
- Si se ha alcanzado el nivel de aceite requerido, ajuste la temperatura deseada en el termostato.

Recalentar grasa endurecida en la freidora

Si la grasa se ha endurecido en la freidora, apenas podrá constatar hasta donde se ha derretido por debajo en el proceso de calentado.

- Gire el termostato lentamente hasta que el indicador luminoso de control indique la puesta en marcha del calentador.
  ⚠ **Alto:** No siga girando el termostato. El calentador calentará la grasa lentamente.
- Poco tiempo después se volverá a apagar el calentador.
- Vuelva a encenderlo regulando el termostato.
- Repita la operación hasta que se haya derretido la grasa.

- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

Ubicación de los controles

Indicador luminoso (rojo)

Termostato

Interruptor de seguridad

Botón Restart

Compartimento para el cable

Recipiente para la grasa de freír

Carcasa

Cesta de freír

Uso previsto

Este aparato está diseñado para freír alimentos.

Se ha diseñado únicamente para este propósito y solo debe aplicarse a este uso específico. Solo se puede utilizar en la forma descrita en estas instrucciones de uso. El aparato no se debe utilizar con fines comerciales.

Cualquier otro uso se considera como no previsto y puede dar lugar a daños materiales o incluso a lesiones físicas.

La empresa Clatronic International GmbH no asume ninguna responsabilidad por daños que se puedan producir por un uso no previsto.

Puesta en funcionamiento

Antes del primer uso

1. Retire el embalaje. Quite la tapa de la freidora. Dentro de la freidora se encuentra la cesta de freír. Saque todos los objetos de la freidora.
2. Recomendamos limpiar la tapa, la carcasa, el recipiente y la cesta de freír tal como se describe en **Limpieza**.
3. Extraiga el cable de conexión del compartimento para el cable.

Indicaciones de uso

1. Retire regularmente los restos de alimentos que hayan quedado en el aceite (p. ej., trozos de patatas fritas). Cambie el aceite después de utilizarlo varias veces.

   Utilice aceite o grasa de buena calidad para freír.
2. Los aceites y las grasas deben poder calentarse a temperaturas elevadas. No utilice margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, ya que pueden producir humo a bajas temperaturas.

   Recomendamos el uso de aceite para freír líquido.

⚠ ADVERTENCIA: PELIGRO
- Cambie regularmente la grasa o el aceite.
- No utilice alimentos congelados recubiertos de hielo.
- Los alimentos muy húmedos (p. ej., patatas fritas recubiertas de hielo, etc.) producen un exceso de espuma que, en el peor de los casos, puede hacer que se derrame grasa o aceite caliente y causar lesiones.

3. Para disminuir el contenido de acrilamida en alimentos con fécula (patatas, cereales), recomendamos freír a una temperatura máxima de 170 °C (175 °C en caso necesario). Es recomendable también que el tiempo de freidura sea lo más breve posible y que los alimentos se frían como máximo hasta que empiecen a dorarse.
4. **Tenga en cuenta** que el interruptor de seguridad se acciona cuando se empuja el elemento de control en la guía.
5. Elija la temperatura apropiada para freír según el tipo de alimento. Por norma general, los alimentos precocinados necesitan una temperatura más elevada que los alimentos crudos.
6. No mueva ni desplace la freidora mientras el aceite o la grasa sigan calientes.
7. Al freír alimentos de masa, quite la masa sobrante e introduzca los trozos en el aceite con cuidado.
8. Asegúrese de que el mango de la cesta de freír se ha fijado correctamente.
   - Presione las varillas del extremo libre del mango para juntarlas.
   - Guíe los ángulos en la ranura del interior de la cesta.
   - Pueden llenarse 2/3 de la freidora como máximo. No llene la cesta de freír más de lo indicado.
9. Seque primero los alimentos húmedos con un paño.

⚠ ATENCIÓN:
Si los alimentos están muy húmedos (p. ej., patatas fritas recubiertas de hielo, etc.) producen un exceso de espuma que, en el peor de los casos, puede hacer que se derrame el aceite.

Uso

1. Compruebe que el aparato está apagado y desconectado de la red.
2. Quite la tapa de la freidora.
3. Retire la cesta de freír y añada aceite o grasa en el recipiente (máx. 3 l). El nivel de llenado debe estar entre las marcas mín. y máx.
4. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra de 230 V, 50 Hz. Gire el termostato para ajustar la temperatura deseada.
5. El indicador luminoso se ilumina durante el proceso de calentado y se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada. Introduzca cuidadosamente la cesta de freír con los alimentos en el aceite caliente.

6. El indicador luminoso se enciende y apaga varias veces durante la freidura. Esto es normal e indica que el termostato controla y mantiene la temperatura. Una vez transcurrido el tiempo de freidura (estos se indican en el embalaje de los alimentos o en la receta), extraiga la cesta.
7. Deje que se escurra el aceite de los alimentos.
8. Para apagar el aparato gire el termostato a la posición **MIN** y desenchúfelo. Enrolle el cable de red en forma de espiral en el compartimento para el cable.

Limpieza

1. Compruebe que ha desenchufado el aparato.
2. Espere hasta que la freidora se haya enfriado por completo antes de empezar a limpiarla. Debe esperar siempre por lo menos 1–2 horas para evitar quemaduras.
3. Para cambiar el aceite, extraiga el recipiente de la freidora y vierta el aceite por el lateral.
4. No sumerja el aparato en agua.
5. Limpie el recipiente, la tapa y la carcasa de la freidora con un paño húmedo y, en caso necesario, con un detergente lavavajillas doméstico. No los sumerja en agua.
6. La cesta de freír se puede lavar de la forma habitual con agua y detergente.
7. No utilice detergentes agresivos u objetos afilados para evitar daños en la freidora.

Resolución de problemas

El aparato no funciona.

Solución:

- Compruebe la conexión a la red.
- Compruebe la posición del termostato.

Otras posibles causas:

El aparato está equipado con un **interruptor de seguridad** que impide la conexión accidental del calentador.

Solución:

Compruebe que el elemento de control está colocado correctamente.

Protección de sobrecalentamiento

- Si se enciende la freidora por error cuando no contiene aceite ni grasa, se activará automáticamente la protección de sobrecalentamiento. El aparato dejará de funcionar. Extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- Una vez el aparato se haya enfriado completamente, presione el botón «RESTART» situado en la parte posterior del elemento de control, para volver a utilizar la freidora.

Datos técnicos

Modelo: .....FR 2264 CB
Tensión de alimentación: .....230 V, 50 Hz
Consumo de potencia: .....2000 W
Clase de protección: I
Capacidad: .....máx. 3 l
Peso neto: .....2,8 kg

Derecho a realizar modificaciones técnicas reservado.

Declaración de conformidad

La empresa Clatronic International GmbH declara por la presente que el aparato FR 2264 CB cumple los requisitos fundamentales de las directivas europeas de compatibilidad electromagnética (2004/108/CE) y de baja tensión (2006/95/CE).

Significado del símbolo de «contenedor»

Proteja el medio ambiente. No deseche los aparatos eléctricos como residuos domésticos.

Utilice los puntos de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos, donde podrá entregar los aparatos eléctricos que ya no utilice.

De este modo ayudará a evitar los impactos que puede producir en el medio ambiente y la salud de las personas una eliminación inadecuada.

Contribuirá a la reutilización, el reciclaje y otras formas de aprovechamiento de los aparatos eléctricos y electrónicos que ya no sirven.

Puede obtener más información sobre dónde desechar los aparatos viejos en su ayuntamiento y otras administraciones locales.

General Safety Information

Before using this appliance for the first time, please read the instructions for use very carefully and keep these safe along with the warranty certificate, receipt and if possible the box and inner packaging. If you give the appliance to a third party, you should also provide them with the operating instructions.

- The appliance is for personal use only and must not be used for other purposes. This appliance is not intended for commercial use. Do not use the appliance outdoors. Keep it away from heat, direct sunlight, humidity (do not submerge it in liquids under any circumstances) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance becomes wet or damp, pull the plug out immediately.
- Switch the appliance off and always pull the plug out of the socket (pull on the plug, not on the cable), whenever you are not using the appliance, attaching accessories, cleaning or if there is a fault.
- Never leave the appliance unattended. If you leave the room, always switch the appliance off. Pull the plug out of the socket.
- The appliance and the power cable must be checked regularly for signs of damage. If damage is discovered, stop using the appliance.
- Do not repair the appliance yourself, instead, please contact an authorised professional. In order to avoid hazards, defective power cables should only be replaced with comparable cables by the manufacturer, our customer service department or by similarly qualified individuals.
- Only use original accessories.
- Pay attention to the following 'Special Safety Instructions'.

Children and Frail or Infirm Persons

- For the safety of your children, do not place any of the packaging items (plastic bag, box, polystyrene etc.) within their reach.

  ⚠ **WARNING:**
  Do not let young children play with the film.
  There is a **danger of suffocation!**
- This device is not intended to be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge (including children), unless they are supervised by a person responsible for their safety or have been instructed how to use the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Symbols used in these Operating Instructions

Important tips for your safety are identified by a special mark. You must observe these tips to avoid accidents and damage to the appliance:

⚠ **WARNING:**
Warns of dangers to your health and indicates possible risks of injury.

⚠ **ATTENTION:**
Indicates possible hazards to the appliance or other items.

ℹ **NOTE:**
Highlights tips and information for you.

ENGLISH

Special Safety Information for this Appliance

⚠ WARNING:

- Do not close the lid of the fryer during operation, as the oil could boil over and cause a fire. Only use the lid as storage protection after the oil has cooled.
- Never add water to the oil.
- Oils and fats can burn if overheated. Take care. Do not forget to turn off the appliance after use. To do this, first set the thermostat to the lowest position and then pull out the plug.

⚠ ATTENTION: OVERHEATING OF THE HEATING ELEMENT

Please observe this important note, if you want to use fat in the fryer.

Fat must be melted slowly, so that it can enclose the heating element.

If fat is inserted for the first time or re-melted, there is a risk of overheating, if the selected temperature is too high!

Inserting Fat for the First Time

- Liquify the fat in advance in a separate vessel.
  ⚠ **WARNING:**
  Never heat the fat above 50°C, to avoid injury when transferring.
- Fill the liquified fat into the frying fat container.
- When the required oil level is reached, you can set the desired temperature on the thermostat.

Reheating Hardened Fat in the Fryer

If the fat in the fryer has become hard, it is difficult to see how much of it has already melted at the bottom near the heating element.

- Turn the thermostat up slowly until the indicator light shows that the is heater working.
  ⚠ **Stop!** Do not turn it any higher! The heater will now slowly heat the fat.
- A short time later the heating will switch off again.
- Turn the heater on again by re-adjusting the thermostat.
- Repeat the process until the fat has melted.

- Never operate the appliance using an external timer or a separate remote control system.

Overview of Controls

Light (red)

Temperature dial

Safety switch

Restart button

Cable compartment

Frying Fat Container

Housing

Fryer basket

Correct Use of the Appliance

This appliance is used for deep frying food.

It is intended solely for this purpose and should only be used for this. It should only be used as per the descriptions provided in these operating instructions. This appliance should not be used for commercial purposes.

Any other use of the appliance shall be deemed to be contrary to the intended purpose and can lead to damage to property or even to personal injury.

The Clatronic International GmbH cannot be held liable for damages, which arise as a result of the use of the appliance contrary to its intended purpose.

Before Initial Use

Before you first use the appliance

1. Remove the packaging. Take off the fryer lid. The fryer basket is inside the fryer. Remove all items from the fryer.
2. We recommend that you clean the lid, housing, container and fryer basket, as described in the **Cleaning** section.
3. Please remove the connector cable from the cable compartment.

Notes on Using the Fryer

1. Regularly remove fried food, e.g. pieces of French fries, that have been left behind in the oil. After repeated use, you should change the oil.

   Use high quality frying oil or frying fat for frying.
2. Fats and oils must be suitable for being heated to high temperatures. Please do not use margarine, olive oil or butter. These types of fat are not suitable for deep frying, as they may start smoking at low temperatures.

   We recommend the use of liquid frying oil.

⚠ WARNING: DANGER!
- Be sure to replace the fat/oil regularly.
- Never use food covered in ice!
- If foods are too moist, e.g. French fries covered in ice etc., a strong foam formation results, which in a worst case scenario could cause the hot fat/oil to overflow and result in personal injury.

3. To reduce the acrylamide content in starchy foods (potatoes, cereals) we recommended that you do not exceed a temperature of 170°C (possibly 175°C) when deep frying. Furthermore, it is important to keep the cooking time as short as possible and not to fry the food in the fryer to more than a golden colour.
4. **Please ensure** that the safety switch is operated, when the control element has been pushed into the guide.
5. Select the appropriate cooking temperature, taking note of the nature of the food to be fried. As a guideline: pre-fried foods require a higher temperature than raw ones.
6. Never carry the fryer, while the oil or fat is still hot.
7. When frying dough-like food remove any excess dough and carefully place the pieces into the oil.
8. Please make sure that the handle has been properly attached to the fryer basket.
   - Press together the wire ends at the free end of the handle.
   - Slide the angled ends into the wire loops on the inside of the basket.
   - Do not fill the fryer more than 2/3 full. Do not overfill the fryer basket.
9. Dry moist food with a cloth.

⚠ ATTENTION:
If foods are too moist, e.g. French fries covered in ice etc., a strong foam formation results, which in a worst case scenario could cause the hot fat/oil to overflow.

Use:

1. Ensure that the device is disconnected from the mains and turned off.
2. Take off the fryer lid.
3. Remove the fryer basket and add oil or fat to the container (no more than 3 l). The fill level should lie between the MIN and MAX markings.
4. Insert the plug into an earthed socket 230 V, 50 Hz. Set the temperature dial to the desired temperature by turning it.
5. The warning light comes on during heating and goes off when the desired temperature is reached. Gently place the fryer basket containing the food to be fried into the hot fat.
6. The control light will turn on and off several times during frying. This is normal and indicates that the temperature is being controlled and maintained by the thermostat. At the end of the cooking time (cooking times can be found on the packaging of food or in the recipe), remove the fryer basket.

7. Allow some of the oil to drain off the fried food.
8. To turn the appliance off, please set the temperature control to **MIN** and pull the plug out of the plug socket. Wrap the power cable into a spiral shape and store it in the cable compartment.

Cleaning

1. Ensure that the power plug is pulled out.
2. Wait until the fryer has cooled completely before you begin any cleaning. However, you should definitely wait 1–2 hours after use to avoid burning yourself.
3. To change the oil, pull out the frying fat container and pour the oil out from the side.
4. Please do not immerse the appliance in water.
5. Clean the frying fat container, lid and housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Please do not immerse in water.
6. The fryer basket can be cleaned in the usual way in the sink.
7. Avoid the use of abrasive detergents or sharp objects, so that the fryer is not damaged!

Troubleshooting

The appliance does not work.

Remedy:

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

Possible causes:

Your device is equipped with a **safety switch,** which stops the heater from being accidentally switched on.

Remedy:

Check the correct position of the control element.

Overheating Protection

- If you accidentally turn on your fryer, while there is no oil or fat in it, the overheating protection is automatically activated. The device is no longer ready to be used. Pull the plug out of the socket.
- Only after the appliance has cooled down completely, press the 'RESTART' button on the back of the control element, in order to use the deep fryer again.

Technical data

Model: .....FR 2264 CB
Power supply: .....230 V, 50 Hz
Power consumption: .....2,000 W
Protection class I
Fill level: .....max. 3 litres
Net weight: .....2.8 kg

We reserve the right to make technical changes.

Declaration of Conformity

The Clatronic International GmbH hereby declares that the appliance FR 2264 CB complies with the essential requirements of the European Directive on Electromagnetic Compatibility (2004/108/EC) and the Low Voltage Directive (2006/95/EC).

Meaning of the 'Wheelie Bin' symbol

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

Dispose of obsolete or defective electrical appliances at your council's collection points.

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

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

Your local council can provide you with information about collection points.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją starannie wraz z gwarancją i dowodem zakupu oraz w miarę możliwości pudełkiem i opakowaniem wewnętrznym. W przypadku przekazywania urządzenia osobom trzecim, przekazać także instrukcję obsługi.

- Wykorzystywać urządzenie jedynie do celów prywatnych i zgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Nie używać na wolnym powietrzu. Nie wystawiać urządzenia na działanie wysokiej temperatury, promieni słonecznych, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w cieczach) oraz unikać ostrych krawędzi. Nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękami. W przypadku zawilgocenia lub zamoczenia urządzenia natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Należy wyłączać urządzenie i zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka (chwytać za wtyczkę, nie przewód), jeśli urządzenie nie jest używane, zakładane są akcesoria, ma być ono czyszczone lub w przypadku usterek.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie i przewód sieciowy należy regularnie sprawdzać pod kątem oznak uszkodzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia zaprzestać używania urządzenia.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie, lecz oddać je do uprawnionego specjalisty. W celu uniknięcia zagrożeń uszkodzony przewód sieciowy może być wymieniany na równorzędny jedynie przez producenta, serwis naszej firmy lub osobę o podobnych kwalifikacjach.
- Stosować wyłącznie oryginalne akcesoria.
- Przestrzegać poniższych „Szczególnych wskazówek bezpieczeństwa".

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Z uwagi na bezpieczeństwo dzieci nie pozostawiać w ich zasięgu żadnych elementów opakowania (plastikowe torby, karton, styropian itp.).

  ⚠ OSTRZEŻENIE:
  Należy uniemożliwić dzieciom zabawę folią.
  Niebezpieczeństwo uduszenia!

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub cechujące się brakiem doświadczenia i (lub) wiedzy, chyba że pozostają one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub ta poinstruowała je o użytkowaniu urządzenia.
- Dzieci powinny pozostawać pod nadzorem, tak by nie mogły bawić się urządzeniem.

Symbole używane w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa są specjalnie wyróżnione. Należy bezwzględnie ich przestrzegać, by uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

⚠ OSTRZEŻENIE:
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na możliwe ryzyko obrażeń.

⚠ UWAGA:
Wskazuje na możliwe zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

i WSKAZÓWKA:
Podkreśla porady i informacje dla użytkownika.

Szczególne wskazówki bezpieczeństwa dotyczące tego urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Nie zamykać pokrywy frytownicy podczas jej pracy, ponieważ może dojść do wrzenia oleju i jego zapalenia. Pokrywy używać jedynie jako osłony podczas składowania i zakładać ją dopiero po schłodzeniu oleju.
- Nigdy nie dolewać do oleju wody!
- Nadmiernie rozgrzany olej lub tłuszcz może się zapalić. Zachować ostrożność! Pamiętać o wyłączaniu urządzenia po zakończeniu użytkowania! Najpierw ustawiać pokrętło termostatu w najniższej pozycji, a następnie wyciągać wtyczkę z gniazdka.

⚠ UWAGA: PRZEGRZANIE ELEMENTU GRZEWCZEGO

Pamiętać o poniższej wskazówce w przypadku stosowania we frytownicy tłuszczu w postaci stałej!

Tłuszcz musi rozpuszczać się powoli, tak by mógł opłynąć element grzewczy.

Zachodzi niebezpieczeństwo przegrzania, jeśli tłuszcz wkładany jest po raz pierwszy lub jest ponownie rozpuszczany i wybrano zbyt wysoką temperaturę!

Pierwsze użycie tłuszczu

- Najpierw rozpuścić tłuszcz w osobnym naczyniu.
  ⚠ **OSTRZEŻENIE:**
  Nie rozgrzewać tłuszczu do temperatury powyżej 50°C, tak by uniknąć obrażeń podczas przelewania.
- Przelać rozpuszczony tłuszcz do zbiornika do frytowania.
- Po osiągnięciu wymaganego poziomu oleju można ustawić termostat na wybraną temperaturę.

Ponowne podgrzewanie stężałego tłuszczu we frytownicy

Jeśli tłuszcz stężał we frytownicy, trudno jest stwierdzić, jaka jego ilość ma postać płynną poniżej w pobliżu elementu grzewczego.

- Powoli przekręcić pokrętło termostatu aż do zapalenia kontrolki wskazującej podgrzewanie.
  ⚠ **Stop!** Nie przekręcać dalej! Element grzewczy powoli podgrzeje tłuszcz.
- Chwilę potem podgrzewanie się wyłączy.
- Ponownie włączyć podgrzewanie poprzez przekręcenie pokrętła termostatu.
- Powtarzać czynność aż do roztopienia tłuszczu.

- Nie używać urządzenia z wykorzystaniem zewnętrznego zegara sterującego lub zdalnego sterowania.

Przegląd elementów obsługi

Kontrolka (czerwona)

Regulator temperatury

Włącznik bezpieczeństwa

Przycisk Restart

Schowek na przewód

Pojemnik na tłuszcz do frytowania

Obudowa

Kosz do frytowania

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy do smażenia w głębokim tłuszczu (frytowania) produktów spożywczych.

Przeznaczone jest wyłącznie do tego celu i nie może być wykorzystywane w inny sposób. Z urządzenia można korzystać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi. Urządzenia nie wolno używać do celów komercyjnych.

Każde inne wykorzystanie traktowane jest jako niezgodne z przeznaczeniem, a jego skutkiem mogą być uszkodzenia mienia, a nawet obrażenia ciała.

Firma Clatronic International GmbH nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem.

Uruchamianie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Usunąć opakowanie. Zdjąć pokrywę frytownicy. W frytownicy znajduje się kosz do frytowania. Wyjąć wszystkie przedmioty z frytownicy.
2. Zaleca się oczyszczenie pokrywy, obudowy, zbiornika i kosza do frytowania zgodnie z instrukcjami rozdziału **Czyszczenie**.
3. Wyciągnąć przewód połączeniowy ze schowka na przewód.

Wskazówki dotyczące użytkowania

1. Regularnie usuwać resztki produktów z oleju (np. kawałki frytek). Po kilkukrotnym użyciu należy wymienić olej.

   Do frytowania należy stosować wysokogatunkowy olej lub tłuszcz do frytowania.

2. Tłuszcze i oleje muszą być przeznaczone do smażenia w wysokich temperaturach. Nie używać margaryny, oliwy z oliwek ani masła. Te rodzaje tłuszczów nie nadają się do frytowania, ponieważ już w niskich temperaturach emitują dym.

   Zaleca się stosowanie płynnego oleju do frytowania.

⚠ OSTRZEŻENIE: NIEBEZPIECZEŃSTWO!
- Należy koniecznie regularnie wymieniać tłuszcz/olej.
- Nie stosować zmrożonych produktów!
- W przypadku zbyt wilgotnych produktów (np. zmrożonych frytek itp.) tworzy się duża ilość piany, skutkiem czego gorący tłuszcz/olej może się przelewać i wywoływać obrażenia.

3. W celu zmniejszenia zawartości akrylamidu w produktach spożywczych zawierających skrobię (ziemniaki, zboże) zaleca się, by podczas frytowania nie przekraczać temperatury 170°C (wzgl. 175°C). Ponadto czas frytowania powinien być możliwie jak najkrótszy, tak by produkty były smażone co najwyżej na kolor złocisty.
4. **Należy pamiętać**, że włącznik bezpieczeństwa uruchamia się, gdy element sterujący wsunięto do prowadnicy.
5. Wybrać odpowiednią temperaturę frytowania, zwracając uwagę na właściwości smażonych produktów. Obowiązuje zasada, że wstępnie frytowane produkty wymagają wyższej temperatury niż produkty surowe.
6. Jeśli olej lub tłuszcz są nadal gorące, nie wolno przenosić ani przemieszczać frytownicy.
7. W przypadku frytowania ciast i podobnych produktów usunąć resztki ciasta i ostrożnie włożyć pojedyncze kawałki do oleju.
8. Upewnić się, że prawidłowo zamocowany został uchwyt kosza do frytowania.
   - Zacisnąć końcówki drutu na swobodnej końcówce uchwytu.
   - Wsunąć kątowniki do drucianych uszek we wnętrzu kosza.
   - Frytownicę wolno napełniać maks. do 2/3. Nie przepełniać kosza do frytowania.
9. Wilgotne produkty należy wytrzeć do sucha ściereczką.

⚠ UWAGA:
W przypadku zbyt wilgotnych produktów (np. zmrożonych frytek itp.) tworzy się duża ilość piany, skutkiem czego w najgorszym przypadku może dojść do przelania oleju.

Korzystanie z urządzenia

1. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
2. Zdjąć pokrywę frytownicy.
3. Wyjąć kosz do frytowania i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 3 l). Napełniać do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.
4. Włożyć wtyczkę do gniazdka 230 V, 50 Hz z bolcem ochronnym. Ustawić wybraną temperaturę, przekręcając regulator temperatury.
5. Podczas podgrzewania pali się kontrolka, która gaśnie po osiągnięciu wybranej temperatury. Ostrożnie włożyć kosz do frytowania z produktami do rozgrzanego tłuszczu.

6. Podczas frytowania kontrolka wielokrotnie zapala się i gaśnie. Jest to zjawisko normalne i wskazuje ono, że temperatura jest kontrolowana i utrzymywana termostatycznie. Po upływie czasu frytowania (czasy frytowania opisano na opakowaniu danego produktu lub w przepisie) wyjąć kosz do frytowania.
7. Poczekać chwilę na ocieknięcie tłuszczu z produktu.
8. W celu wyłączenia urządzenia ustawić regulator temperatury na **MIN** i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Zwinąć przewód spiralnie w schowku na przewód.

Czyszczenie

1. Upewnić się, że wtyczka jest wyciągnięta z gniazdka.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać do całkowitego schłodzenia frytownicy. W każdym przypadku należy odczekać około 1–2 godzin od chwili ostatniego użycia, by uniknąć oparzeń.
3. W celu wymiany oleju wyciągnąć pojemnik do frytowania i wylać olej na bok.
4. Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
5. Czyścić pojemnik do frytowania, pokrywę i obudowę z użyciem zwilżonej szmatki, a w razie konieczności płynu do mycia naczyń. Nie zanurzać w wodzie.
6. Kosz do frytowania można umyć w zwykły sposób w zlewozmywaku.
7. Unikać stosowania środków szorujących lub twardych przedmiotów, tak by nie uszkodzić frytownicy!

Usterki i sposoby ich usuwania

Urządzenie nie działa.

Rozwiązanie:

- Sprawdzić połączenie sieciowe.
- Sprawdzić pozycję termostatu.

Inne możliwe przyczyny:

Urządzenie wyposażono we **włącznik bezpieczeństwa**. Zapobiega on przypadkowemu włączeniu podgrzewania.

Rozwiązanie:

Sprawdzić prawidłową pozycję elementu sterującego.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

- Po omyłkowym włączeniu frytownicy, w której brak jest oleju lub tłuszczu, automatycznie aktywuje się zabezpieczenie przed przegrzaniem. W takim przypadku urządzenie nie daje się ponownie uruchomić. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- By możliwe było ponowne użycie frytownicy, poczekać do jej całkowitego schłodzenia i nacisnąć przycisk „RESTART" z tyłu elementu sterującego.

Dane techniczne

Model: .....FR 2264 CB
Napięcie zasilania: ..... 230 V~, 50 Hz
Pobór mocy: .....2000 W
Klasa ochrony:..... I
Pojemność: ..... maks. 3 litry
Masa netto: .....2,8 kg

Zmiany techniczne zastrzeżone!

Deklaracja zgodności

Firma Clatronic International GmbH deklaruje niniejszym, że urządzenie FR 2264 CB jest zgodne z podstawowymi wymogami europejskiej dyrektywy w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej (2004/108/WE) oraz dyrektywy niskonapięciowej (2006/95/WE).

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 (pieczątka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

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

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza 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. Opolska 1a Karczów
49-120 Dąbrowa

Znaczenie symbolu „kosz na śmieci”

Należy chronić środowisko — urządzenia elektryczne nie mogą być wyrzucane z odpadami domowymi.

W celu zutylizowania urządzeń elektrycznych należy skorzystać z odpowiednich punktów prowadzących ich zbiórkę, gdzie można zostawić niepotrzebne już urządzenia.

W ten sposób pomaga się zapobiegać potencjalnym skutkom nieprawidłowej utylizacji dla środowiska i zdrowia ludzi.

Jest to także wkład w recykling i inne formy ponownego wykorzystania urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje o miejscach, w których można zutylizować urządzenia, można znaleźć w danej gminie lub u przedstawicieli administracji lokalnej.

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati útmutatót, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a bélésanyagot is tartalmazó kartondobozzal együtt. Amennyiben a készüléket továbbadja egy harmadik személynek, a használati útmutatót is adja oda hozzá.

- A készüléket kizárólag magáncélra és rendeltetése szerint használja. Ez a készülék ipari használatra nem alkalmas. Ne használja a szabadban. Hőtől, közvetlen napsugárzástól, nedvességtől (semmiképp se merítse folyadékba) és éles peremektől védve kell tartani. Ne használja a készüléket nedves kézzel. Ha a készülék nedves vagy vizes lett, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Kapcsolja ki a készüléket, és mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból (a csatlakozódugónál fogva húzza, ne a kábelnél fogva), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, illetve tisztításkor, vagy üzemzavar esetén.
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül. Ha elhagyja a helyiséget, mindig kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen át kell vizsgálni, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Ne próbálja saját maga megjavítani a készüléket, hanem keressen fel egy szakavatott szakembert. A veszélyek elkerülése érdekében a hibás hálózati kábelt csak a gyártóval, ügyfélszolgálatunkkal vagy egy hasonló szakképesítéssel rendelkező személlyel cseréltesse ki egy egyenértékű kábelre.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Tartsa be az alábbi „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

Gyermekek és rossz egészségi állapotú személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyjon csomagolóanyagokat (műanyag zacskók, karton, hungarocell stb.) általuk elérhető helyen.

  ⚠ VIGYÁZAT!
  Kisgyerekeknek ne engedje meg, hogy a fóliával játsszanak.
  Fulladás veszélye állhat fenn!
- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyermekeket is) vagy tapasztalat, ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személy felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

A használati útmutatóban található szimbólumok

A biztonságát érintő fontos tudnivalók megkülönböztető jelzéssel vannak ellátva. A balesetek és a készülék károsodásának elkerülése érdekében feltétlenül vegye figyelembe az alábbi tudnivalókat:

⚠ VIGYÁZAT!
Az egészségét fenyegető veszélyekre figyelmeztet, és rámutat a sérülések lehetséges kockázatára.

⚠ FIGYELEM!
A készüléket vagy más tárgyakat fenyegető lehetséges veszélyekre figyelmeztet.

ℹ MEGJEGYZÉS:
Tippeket és információkat emel ki.

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági rendszabályok

⚠ VIGYÁZAT!

- Ne zárja le a fritőz fedelét üzem közben, mert az olaj túlforrhat és tűz keletkezhet. A fedelet csak védelem céljára használja a tárolás során, miután az olaj lehűlt.
- Soha ne adjon vizet az olajhoz!
- Az olaj és a zsír túlhevítés esetén meggyulladhat. Legyen elővigyázatos! Ne felejtse el a készüléket üzemelés után kikapcsolni! Először állítsa a hőfokszabályozót a legkisebb fokozatra és utána húzza ki a csatlakozót.

⚠ FIGYELEM! A FŰTŐELEM TÚLHEVÜLÉSE

Vegye figyelembe ezt a fontos tudnivalót, ha zsírt szeretne használni a fritőzben!

A zsírt lassan kell felolvasztani, hogy körülzárhassa a fűtőelemet.

Ha először tesz be zsírt vagy olvaszt fel, túlhevülés veszélye áll fenn, ha a hőmérsékletet túl magasra állítja be!

Ha először használ zsírt

- Előtte külön edényben olvassza fel a zsírt folyékonyra.
  ⚠ **VIGYÁZAT!**
  Ne hevítse a zsírt 50 °C fölé, nehogy áttöltés közben megégesse magát.
- Öntse a felolvasztott zsírt az olajsütő tartályába.
- Ha elérte a szükséges olajszintet, a termosztáton beállíthatja a kívánt hőmérsékletet.

Megkeményedett zsír felolvasztása a fritőzben

Ha a zsír megkeményedett a fritőzben, alig tudja megállapítani, hogy lent a fűtésnél mennyire olvadt már fel.

- Fordítsa el lassan a termosztátot, míg ellenőrző lámpa azt nem jelzi, hogy a fűtés üzemel.
  ⚠ **Állj!** Ne fordítsa el tovább! A fűtés most lassan felmelegíti a zsírt.
- Nemsokára a melegítés magától kikapcsol.
- Kapcsolja megint ismét a fűtést a termosztát utánszabályozásával.
- Addig ismételje ezt a folyamatot, míg a zsír el nem olvadt.

- Ne üzemeltesse a készüléket külső időkapcsoló óráról vagy külön távirányító rendszerről.

A kezelőszervek áttekintése

Lámpa (piros)

Hőfokszabályozó

Biztonsági kapcsoló

Újraindító gomb (Restart)

Kábelfiók

Sütőzsiradék-tartály

Burkolat

Sütőkosár

Rendeltetésszerű használat

A készülék élelmiszerek sütésére szolgál.

Kizárólag erre a célra alkalmas, és csak erre szabad használni. Csak a használati útmutatóban leírtaknak megfelelő módon használható. A készülék nem használható kereskedelmi célokra.

Minden más használat nem rendeltetésszerű használatnak minősül, és anyagi kárhoz vagy akár személyi sérüléshez is vezethet.

A Clatronic International GmbH nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból fakadó károkért.

A készülék beüzemelése

Az első üzembe helyezés előtt

1. Távolítsa el az csomagolóanyagot. Vegye le a fritőzről a fedőt. A fritőzben van a sütőkosár. Vegyen ki minden tárgyat a fritőzből.
2. A fedőt, a burkolatot, a tartályt és a sütőkosarat ajánlatos megtisztítani, ahogy a **Tisztítás** címszó alatt le van írva.
3. Húzza ki a csatlakozókábelt a kábelfiókból.

Használati útmutató

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

   A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt használjon.
2. A zsírok és olajak magas hőfokra hevíthetők legyenek. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vajat! Ezek a zsiradékok nem alkalmasak sütésre, mivel már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdhetnek.

   Folyékony sütőolaj használatát javasoljuk.

⚠ VIGYÁZAT! VESZÉLY!
- Mindenképpen rendszeresen cserélje a zsírt vagy az olajat.
- Ne használjon jeges, fagyott élelmiszert!
- Túl nedves élelmiszerek esetében (pl. nagyon jeges hasábburgonya stb.) erős hab képződik, emiatt kedvezőtlen esetben a forró zsír vagy olaj kifuthat és sérülést okozat.

3. A keményítőtartalmú élelmiszerekben (burgonya, gabona) lévő akrilamid tartalom csökkentése érdekében nem ajánlatos a 170 °C (esetleg 175 °C) sütési hőmérsékletet túllépni. Továbbá a sütési idő lehetőleg rövid legyen és a sütendő élelmiszert maximum aranysárgára szabad sütni.
4. **Kérjük, vegye figyelembe**, hogy a biztonsági kapcsoló akkor lép működésbe, ha a vezérlőelemet a vezetékbe tolják.
5. Válassza meg a megfelelő sütési hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: elősütött élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
6. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
7. Tésztafélék sütése esetén húzza le a túlcsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
8. Ügyeljen rá, hogy a sütőkosáron a nyél jól legyen rögzítve!
   - Nyomja össze a drótvégeket a nyél szabad végeinél.
   - Helyezze be a sarkokat a kosár belsejében lévő fülekbe.
   - A sütőkosarat legfeljebb 2/3-áig szabad csak megtölteni. Ne töltse túl a sütőkosarat.
9. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra.

⚠ FIGYELEM!
Túl nedves élelmiszerek esetében (pl. nagyon jeges hasábburgonya stb.) erős hab képződik, emiatt kedvezőtlen esetben az olaj ki is futhat.

Használat

1. Győződjön meg róla, hogy a készülék le van választva a hálózatról és ki van kapcsolva.
2. Vegye le a fritőzről a fedőt.
3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 3 litert). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.
4. Dugja a csatlakozó dugaszt egy 230 V, 50 Hz-es védőérintkezős dugaszoló aljzatba. A hőfokszabályozó forgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
5. Az ellenőrző lámpa a fűtési folyamat alatt kigyullad és a kívánt hőmérséklet elérésekor kialszik. Lassan ereszsze be a sütőkosarat a sütnivaló élelmiszerrel együtt a forró zsírba.

6. Az ellenőrző lámpa a sütés alatt többször be- és kikapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termosztatikus ellenőrzés alatt áll és azonos marad. A sütési idő lejárta után (a sütési időt az élelmiszer csomagolásán vagy a receptben találhatja meg) vegye ki a sütőkosarat.
7. Hagyja a sütött élelmiszerről kissé lecsepegni az olajat.
8. A készülék kikapcsolásához állítsa a hőfokszabályozót **MIN** állásba és húzza ki a dugaszt a dugaszoló aljzatból. A hálózati kábelt spirálisan csévélje fel a kábelfiókba.

Tisztítás

1. Győződjön meg róla, hogy ki van-e húzva a dugasz a dugaszoló aljzatból.
2. Várjon a tisztítás megkezdésével, míg a fritőz teljesen le nem hűlt. A használat után azonban mindenképp tanácsos 1-2 órát várni, nehogy a forró készülék égési sérülést okozzon.
3. Az olaj cseréjéhez húzza ki az olajtartályt és öntse ki oldalt az olajat.
4. Ne merítse a készüléket vízbe!
5. A sütőzsiradék-tartályt, a fedelet és a burkolatot nedves ruhával és esetleg háztartási mosogatószerrel tisztítsa. Ne mártsa őket vízbe!
6. A sütőkosarat a szokásos módon lehet elmosogatni.
7. Ne használjon súrolószereket vagy éles tárgyakat, nehogy a fritőz megsérüljön!

Hibaelhárítás

A készülék nem működik.

Elhárítás:

- Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.
- Ellenőrizze a termosztát helyzetét.

További lehetséges okok:

A készülék **biztonsági kapcsolóval** van ellátva. Ez megakadályozza a fűtés akaratlan bekapcsolását.

Elhárítás:

Ellenőrizze a vezérlőelem helyes beállítását.

Túlhevülés elleni védelem

- Ha tévedésből úgy kapcsolná be a fritőzt, hogy nincs benne olaj, ill. zsír, automatikusan bekapcsol a túlhevülés elleni védelem. Ilyenkor a készülék már nem működőképes. Húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Csak a készülék teljes lehűlése után működtesse a vezérlőelem hátoldalán található „RESTART” gombot, ha a fritőzt újra használni szeretné.

Műszaki adatok

Modell: .....FR 2264 CB
Tápfeszültség: .....230 V, 50 Hz
Teljesítményfelvétel: .....2000 W
Érintésvédelmi osztály..... I
Töltési mennyiség: .....max. 3 liter
Nettó súly: .....2,8 kg

A műszaki változtatások joga fenntartva.

Megfelelőségi nyilatkozat

A Clatronic International GmbH kijelenti, hogy az FR 2264 CB készülék megfelel az európai elektromágneses összeférhetőségi irányelv (2004/108/EK) és a kisfeszültségi irányelv (2006/95/EK) alapvető követelményeinek.

A „kuka” piktogram jelentése

Védje környezetünket, az elektromos készülékek nem valók a háztartási hulladékba.

Vegye igénybe az elektromos készülékek ártalmatlanítására biztosított gyűjtőhelyeket, és ott adja le azokat az elektromos készülékeket, amelyeket már nem használ.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

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

Arra vonatkozó tájékoztatást, hogy hol lehet a készülékeket hulladékkezeléshez elhelyezni, a helyi hatóságoktól vagy önkormányzatoktól kaphat.

Загальні вказівки щодо безпеки

Перед початком експлуатації цього приладу потрібно дуже уважно прочитати інструкцію з експлуатації та надалі зберігати її разом з гарантійним талоном і касовим чеком, а також, якщо це можливо, залишити коробку з внутрішньою упаковкою. Якщо прилад передається третім особам, разом з ним потрібно віддати також інструкцію з експлуатації.

- Користуватися приладом необхідно виключно в побутових цілях та відповідно до передбаченого призначення. Цей прилад не призначено для промислового використання. Не слід використовувати прилад на вулиці. Його потрібно оберігати від спеки, прямого сонячного випромінювання, вологи (у жодному випадку не занурювати в рідину) та гострих кутів. Не можна торкатися приладу вологими руками. Якщо на прилад потрапила волога або він намок, треба негайно витягти штепсельну вилку з розетки.
- Вимикайте прилад та витягайте вилку зі штепсельної розетки (слід тягнути за штекер, а не за кабель), коли приладом не користуються, під час монтажу комплектуючих деталей та очищення, або за наявності дефектів.
- Не можна використовувати прилад без нагляду. Залишаючи приміщення, слід завжди вимикати прилад. Також виймайте вилку зі штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно перевіряти на наявність ознак пошкодження. У разі виявлення пошкоджень користуватися приладом заборонено.
- Не можна ремонтувати прилад самостійно, необхідно звернутися до авторизованого фахівця. Щоб запобігти виникненню небезпечних ситуацій, замінювати пошкоджений кабель на еквівалентний повинен виключно виробник, або наша сервісна служба, або інша кваліфікована особа.
- Використовуйте виключно оригінальні комплектуючі деталі.
- Виконуйте наведені нижче «Спеціальні вказівки щодо безпеки».

Діти та особи з обмеженими можливостями

- Задля безпеки дітей не слід залишати в доступному місці пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пінопласт тощо).

  ⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:
  Не дозволяйте малим дітям гратися з плівкою. Існує **загроза задухи!**
- Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, чи особами без достатнього досвіду та/або знань, якщо вони не перебувають під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або були проінструктовані нею щодо використання приладу.
- Переконайтеся, що діти не граються з приладом.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки, що стосуються особистої безпеки, спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу слід обов'язково дотримуватися цих вказівок:

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:
Попереджує про загрози для здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

⚠ УВАГА!
Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ℹ ВКАЗІВКА:
Зазначає рекомендації та інформацію для користувача.

Спеціальні вказівки щодо безпеки для цього приладу

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

- Не закривайте кришку фритюрниці під час роботи, оскільки олія може перегрітися, і може виникнути полум'я. Використовуйте кришку лише як захист при зберіганні, після того, як олія охолоне.
- Ніколи не додавайте до олії воду!
- Олія та жир можуть загорітися від перегріву. Будьте обережними! Не забувайте вимикати прилад після роботи! Для цього необхідно спочатку встановити термостат у найнижче положення та вийняти вилку.

⚠ УВАГА! ПЕРЕГРІВ НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА

Необхідно дотримуватися цієї важливої вказівки, якщо ви хочете використовувати жир у фритюрниці!

Жир необхідно повільно розтопити, щоб він міг охопити нагрівальний елемент.

Якщо жир кладеться вперше або повторно розтоплюється, існує загроза перегріву, якщо буде обрана занадто висока температура!

Додавання жиру вперше

- Розтопіть жир в окремій посудині.
  ⚠ **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:**
  Не нагрівайте жир до температури понад 50 °C, щоб уникнути травм при переливанні.
- Перелийте розтоплений жир у фритюрну ємність для жиру.
- При досягненні необхідного рівня олії можна встановити бажану температуру на термостаті.

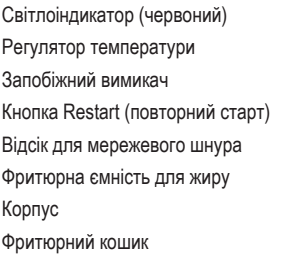
Повторне розігрівання затверділого жиру у фритюрниці

Якщо жир у фритюрниці затвердів, важко визначити, наскільки він вже розтопився знизу на нагрівальному елементі.

- Повільно повертайте термостат, поки контрольна лампочка відображатиме роботу нагрівального елементу.
  ⚠ **Стоп!** Далі не повертати! Нагрівальний елемент нагріватиме жир повільно.
- Через деякий час нагрівальний елемент знову вимкнеться.
- Знову увімкніть нагрівальний елемент, відрегулювавши термостат.
- Повторюйте процес, поки жир не розтопиться.

- Не слід експлуатувати прилад із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

Розташування елементів керування



Використання за призначенням

Цей прилад призначений для приготування продуктів у фритюрі.

Він розроблений виключно для цього, і його слід використовувати тільки з цією метою. Його дозволяється використовувати лише у спосіб, описаний у цій інструкції з експлуатації. Цей прилад забороняється використовувати в промислових цілях.

Будь-яке інше використання вважається використанням не за призначенням і може призвести до пошкодження майна або навіть травмування людей.

Компанія Clatronic International GmbH не несе відповідальності за пошкодження, які сталися внаслідок використання приладу не за призначенням.

Початок експлуатації

Перед введенням в експлуатацію

1. Зніміть упаковку. Зніміть кришку з фритюрниці. У фритюрниці знаходиться фритюрний кошик. Вийміть всі деталі з фритюрниці.
2. Рекомендується почистити кришку, корпус, ємність та фритюрний кошик, як це описано в розділі **Очищення**.
3. Витягніть мережевий шнур з відсіку.

Вказівки щодо використання

1. Регулярно видаляйте залишки їжі з олії (наприклад, шматочки картоплі фрі). Після багаторазового використання необхідно замінити олію.

   Для приготування у фритюрі використовуйте лише високоякісну олію або жир.

2. Жири та олія, що використовуються, повинні підходити для нагрівання до високих температур. Не використовуйте маргарин, оливкову олію або вершкове масло. Ці сорти жиру не підходять для приготування у фритюрі, оскільки вони починають диміти навіть при низькій температурі.

   Ми рекомендуємо використовувати рідку олію для фритюру.

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: НЕБЕЗПЕКА!

- Обов'язково регулярно заміняйте використані жир/олію на свіжі.
- Не використовуйте продукти, вкриті льодом!
- Якщо продукти занадто вологі (наприклад, вкрита великою кількістю льоду картопля фрі тощо), то утворюється сильна піна, внаслідок чого у самому несприятливому випадку гарячі жир/олія можуть вибігти з фритюрниці та спричинити травми.

3. Щоб уникнути утворення акриламіду у продуктах, що містять крохмал (картопля, крупи), рекомендується при приготуванні їх у фритюрі не перевищувати температуру 170 °C (можл. 175 °C). Також рекомендується встановити якомога коротший час для приготування у фритюрі та підсмажувати продукти не сильніше, ніж до золотистого кольору.
4. **Пам'ятайте**, що запобіжний вимикач приводиться в дію, якщо регулюючий пристрій вводиться у направляючу.
5. Оберіть відповідну температуру для приготування у фритюрі та при цьому враховуйте особливості продукту. Діє наступне правило: для продуктів, що були попередньо обжарені у фритюрі, необхідна більш висока температура, ніж для сирих продуктів.
6. Якщо олія або жир ще гарячі, то не можна переставляти або пересувати фритюрницю.
7. При приготуванні у фритюрі тістоподібних продуктів необхідно зняти залишки тіста та обережно покласти продукт в олію.
8. Необхідно прослідкувати за тим, щоб ручка була правильно прикріплена до фритюрного кошика.
   - Стисніть кінці дроту на вільному кінці ручки.
   - Введіть куточки у дротяні петлі всередині кошика.
   - Фритюрницю можна заповнювати не більш ніж на 2/3. Не переповнюйте фритюрний кошик.
9. Вологі продукти необхідно попередньо витерти насухо серветкою.

⚠ УВАГА!

Якщо продукти занадто вологі (наприклад, вкрита великою кількістю льоду картопля фрі тощо), то утворюється сильна піна, внаслідок чого у самому несприятливому випадку олія може вибігти з фритюрниці.

Використання

1. Переконайтеся, що прилад відключений від мережі та вимкнутий.
2. Зніміть кришку з фритюрниці.
3. Вийміть фритюрний кошик та додайте в ємність олію або жир (до 3 л). Рівень заповнення повинен знаходитись між позначками Min та Max.
4. Вставте вилку у заземлену розетку з напругою мережі 230 В, 50 Гц. Поверніть регулятор температури у необхідне положення.
5. Контрольна лампочка горить упродовж процесу нагрівання та гасне після досягнення бажаної

температури. Обережно опустіть фритюрний кошик з продуктами у гарячий жир.
6. Контрольна лампочка багато разів вмикається та вимикається упродовж роботи фритюрниці. Це нормальне явище, і воно вказує на те, що температура контролюється та підтримується термостатом. По закінченні часу приготування (час приготування у фритюрі вказаний на упаковці продукту або у рецепті) вийміть фритюрний кошик.
7. Дайте олії стекти з приготованого у фритюрі продукту.
8. Щоб вимкнути прилад, необхідно встановити регулятор температури на **MIN** та вийняти вилку з розетки. Складіть мережевий кабель у відсік, змотавши його спірально.

Очищення

1. Переконайтеся, що вилка вийнята з розетки.
2. Перед чисткою зачекайте, поки фритюрниця повністю охолоне. У будь-якому випадку необхідно зачекати 1–2 години після використання, щоб уникнути опіків.
3. Для заміни олії необхідно вийняти ємність для приготування у фритюрі та злити олію, нахиливши ємність убік.
4. Не занурюйте прилад у воду.
5. Витріть ємність для жиру, кришку та корпус вологою серветкою, в разі необхідності з використанням побутових миючих засобів. Не занурюйте у воду.
6. Фритюрний кошик можна вимити у миючому розчині.
7. Уникайте використання абразивних чистячих засобів або гострих предметів, щоб не пошкодити фритюрницю!

Усунення несправностей

Прилад не працює.

Усунення:

- Перевірте підключення до електромережі.
- Перевірте положення термостату.

Інші можливі причини:

Ваш прилад оснащений **запобіжним вимикачем**. Він запобігає непередбачуваному увімкненню нагрівальних елементів.

Усунення:

Перевірте правильність посадки регулюючого пристрою.

Захист від перегріву

- Якщо фритюрниця буде випадково увімкнена без олії або жиру, автоматично спрацює захист від перегріву. Після цього прилад більше не вмикатиметься. Вийміть вилку зі штепсельної розетки.
- Лише після того, як прилад повністю охолоне, натисніть на кнопку «RESTART» на задній стороні регулюючого пристрою, щоб знову можна було скористатися фритюрницею.

Технічні характеристики

Модель: .....FR 2264 CB

Джерело живлення: .....230 В~, 50 Гц

Споживана потужність: ..... 2000 Вт

Клас захисту..... I

Місткість: ..... макс. 3 л

Вага нетто: .....2,8 кг

Виробник залишає за собою право на внесення технічних змін!

Декларація відповідності

Цим фірма Clatronic International GmbH заявляє, що прилад FR 2264 CB відповідає основним вимогам європейської Директиви про електромагнітну сумісність (2004/108/ЄС) та Директиви про низьковольтне обладнання (2006/95/ЄС).

Общие меры предосторожности

Прежде чем приступить к эксплуатации устройства, внимательно прочтите и сохраните это руководство пользователя вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и по возможности с коробкой и внутренней упаковкой. Передавая устройство третьему лицу, не забудьте передать и руководство пользователя.

- Используйте устройство только в личном быту и по назначению. Это устройство не предназначено для использования в промышленных целях. Не используйте устройство на открытом воздухе. Укрывайте устройство от жары, прямых солнечных лучей, влаги (никогда не погружайте его в жидкость), а также не допускайте контакта устройства с острыми углами. Не прикасайтесь к устройству мокрыми руками. Если устройство намокло или покрылось влагой, немедленно выньте вилку из розетки.
- Выключайте устройство и вынимайте сетевой штекер из розетки (держась за штекер, а не за шнур), когда устройство не используется, во время установки комплектующих деталей, очистки или в случае неисправности.
- Не оставляйте устройство без присмотра. Покидая помещение, всегда выключайте устройство. Вынимайте вилку из розетки.
- Устройство и шнур питания необходимо регулярно проверять на наличие повреждений. В случае обнаружения повреждения устройство использовать больше нельзя.
- Не ремонтируйте устройство самостоятельно, а поручайте ремонт уполномоченному специалисту. В целях безопасности поручайте замену неисправного шнура питания только производителю, нашей сервисной службе или другим квалифицированным специалистам. Новый шнур должен иметь аналогичные характеристики.
- Используйте только оригинальные комплектующие детали.
- Соблюдайте специальные меры предосторожности, указанные ниже.

Дети и люди с ограниченными способностями

- Для безопасности ваших детей не оставляйте элементы упаковки (пластиковый пакет, коробку, пенопласт и т. д.) в зоне их доступа.

  ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
  Не разрешайте детям играть с пленкой. Существует опасность **удушья!**
- Это устройство не предназначено для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и/или необходимых знаний. Исключение составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или когда они получили от этого лица указания по использованию устройства.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы быть уверенным, что они не играют с устройством.

Символы, используемые в этом руководстве пользователя

Важные указания по технике безопасности отмечены специальными символами. Обязательно соблюдайте эти указания во избежание несчастных случаев и повреждения устройства.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Предупреждает о возможной опасности для вашего здоровья и показывает возможный риск получить повреждения.

⚠ ВНИМАНИЕ!
Указывает на возможные опасности повреждения устройства или других предметов.

i УКАЗАНИЕ
Обозначает рекомендации и информацию для пользователя.

Специальные меры предосторожности при эксплуатации данного устройства

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Во время эксплуатации устройства не закрывайте крышку фритюрницы, так как масло может перелиться через край, что приведет к возгоранию. Используйте крышку только в качестве защиты при хранении, после того как масло остынет.
- Ни в коем случае не добавляйте в масло воду!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Масло и жир могут загореться при перегреве. Соблюдайте осторожность! Не забывайте выключать устройство после использования! Для этого сначала установите термостат в минимальное положение, а затем выньте вилку из розетки.

⚠ ВНИМАНИЕ! ПЕРЕГРЕВ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

Помните об этом важном указании, когда будете использовать жир во фритюрнице!

Жир необходимо растапливать медленно, чтобы он, расплавляясь, равномерно окружал нагревательный элемент.

Если жир закладывается впервые или расплавляется повторно, существует опасность перегрева вследствие установки слишком высокой температуры!

Закладка жира в первый раз

- Предварительно расплавьте жир в отдельной емкости.
  ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
  Не нагревайте жир до температуры свыше 50°C, чтобы избежать повреждений при его переливании.
- Перелейте расплавленный жир во фритюрную емкость.
- Когда достигнут необходимый уровень масла, с помощью термостата можно установить нужную температуру.

Повторное разогревание затвердевшего жира во фритюрнице

Если жир во фритюрнице затвердел, вы не сможете точно установить, насколько он расплавился внизу, у нагревательного элемента.

- Медленно увеличивайте мощность термостата, пока не загорится контрольная лампа, свидетельствуя тем самым о включении нагревательного элемента.

  △ **Стоп!** Больше не увеличивайте мощность! Нагревательный элемент теперь будет медленно нагревать жир.
- Через некоторое время нагревательный элемент снова выключится.
- Снова включите нагревательный элемент, подрегулировав термостат.
- Повторяйте эту процедуру до тех пор, пока жир полностью не расплавится.

- Не используйте для управления устройством внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления.

Обзор элементов управления

Индикатор (красный)

Регулятор температуры

Предохранительный выключатель

Кнопка повторного запуска (Restart)

Отсек для сетевого шнура

Фритюрная емкость для масла

Корпус

Фритюрная корзина

Эксплуатация по назначению

Это устройство предназначено для жарки продуктов питания во фритюре.

Оно предназначено исключительно для этой цели и должно использоваться только для этого. Устройство можно использовать только по назначению и способом, указанным в этом руководстве пользователя. Нельзя использовать устройство в промышленных целях.

Эксплуатация устройства в иных целях считается использованием не по назначению и может стать причиной материального ущерба и даже травм.

Компания Clatronic International GmbH не отвечает за ущерб, причиненный в результате использования устройства не по назначению.

Подготовка к работе

Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Снимите крышку с фритюрницы. Во фритюрнице находится фритюрная корзина. Выньте из фритюрницы все детали.
2. Рекомендуем почистить крышку, корпус, емкость фритюрницы и фритюрную корзину, как это описано в разделе **Очистка**.
3. Вытяните сетевой шнур из отсека для его хранения.

Указания по применению

1. Регулярно удаляйте остатки продуктов из масла (например, картофельную соломку). После нескольких раз использования масла его необходимо сменить.

   Для жарки во фритюре используйте только высококачественное масло или жир для фритюра.
2. Используемые масло и жир должны допускать нагревание до высоких температур. Не используйте маргарин, оливковое или сливочное масло. Эти сорта масла не подходят для жарки во фритюре, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах.

   Рекомендуем использовать жидкое масло для фритюра.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТЬ!

- Регулярно производите замену используемого масла и жира.
- Не кладите во фритюрницу продукты, покрытые льдом!
- Если продукты слишком влажные (например, слишком обледенелая картошка фри и т. д.), образуется большое количество пены, в результате чего горячие масло/жир могут вытечь из фритюрницы и причинить ожоги.

3. В целях уменьшения содержания акриламида в крахмалосодержащих продуктах питания (картофель, крупы) температура жарки во фритюре не должна превышать 170°C (допустимо 175°C). Кроме того. рекомендуется максимально снизить время обжарки во фритюре и поджаривать продукты максимум до золотисто-желтого цвета.
4. **Помните о том**, предохранительный выключатель срабатывает, как только элемент управления вводится в направляющую.
5. Установите подходящую температуру, учитывайте при этом особенности обжариваемого во фритюре продукта. В качестве ориентира можно руководствоваться следующей информацией: продукты, предварительно обжаренные во фритюре, требуют при дальнейшей обработке более высокой температуры, чем сырые продукты.
6. Если масло или жир еще горячие, ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюрницу.
7. Перед тем как опустить в масло продукты из теста, срежьте излишние кусочки теста и осторожно положите их в масло.
8. Следите за тем, чтобы ручка была правильно прикреплена к фритюрной корзине.
   - Сожмите вместе концы провода на свободном конце ручки.
   - Введите уголки в проволочные петли внутри корзины.
   - Фритюрную корзину следует наполнять максимум на 2/3. Не переполняйте фритюрную корзину.
9. Влажные продукты необходимо предварительно насухо протереть салфеткой.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Если продукты слишком влажные (например, слишком обледенелая картошка фри и т. д.), образуется большое количество пены, в результате чего горячие масло/жир могут вытечь из фритюрницы и причинить ожоги.

Порядок работы с устройством

1. Убедитесь в том, что устройство отключено от сети и выключено.
2. Снимите крышку с фритюрницы.
3. Выньте фритюрную корзину и наполните емкость маслом или жиром (макс. 3 л). Уровень масла/жира должен находиться между отметками «Min» и «Max».
4. Вставьте вилку в розетку с защитным контактом на 230 В, 50 Гц. Вращением регулятора температуры установите нужную температуру.
5. Во время процесса нагрева загорится контрольная лампа, которая погаснет, как только будет достигнута нужная температура. Осторожно опустите фритюрную корзину с продуктами в горячий жир.
6. Во время процесса жарки во фритюре контрольная лампа будет несколько раз загораться и гаснуть. Это нормальное явление, свидетельствующее о том, что происходит термостатический контроль температуры и поддержание нужного ее значения. По окончании времени приготовления (время обжарки во фритюре можно найти на упаковке продукта или в рецепте) вытащите фритюрную корзину.
7. Дайте маслу немного стечь с обжаренного продукта.
8. Чтобы выключить устройство, установите регулятор температуры в положение **MIN** и выньте вилку из розетки. Уложите шнур питания в отсек для хранения, свернув его в форме спирали.

Очистка

1. Убедитесь в том. что вилка вынута из розетки.
2. Перед началом очистки подождите, пока фритюрница полностью остынет. Во всяком случае подождите после завершения работы 1–2 часа, чтобы избежать опасности получения ожогов.
3. Для замены масла выньте емкость для обжарки во фритюре и слейте из нее масло, наклонив ее в сторону.
4. Не погружайте устройство в воду.
5. Протрите фритюрную емкость, крышку и корпус влажной салфеткой с использованием, в случае необходимости, домашних моющих средств. Не опускайте в воду.
6. Фритюрную корзину можно промыть, как обычно, в моющем растворе.
7. Чтобы не повредить фритюрницу, избегайте применения абразивных чистящих средств и острых предметов!

Устранение неисправностей

Устройство не работает.

Действие:

- Проверьте подключение к сети.
- Проверьте положение термостата.

Другие возможные причины:

Устройство оснащено **предохранительным выключателем**. Он предотвращает непреднамеренное включение нагревательного элемента.

Действие:

Проверьте фиксацию элемента управления.

Защита от перегрева

- Если фритюрница будет случайно включена без масла или жира, автоматически включится защита от перегрева. Тогда фритюрница не будет включаться. Выньте вилку из розетки.
- После того, как устройство полностью остынет, нажмите кнопку перезапуска «RESTART» с задней стороны элемента управления, чтобы снова иметь возможность использовать фритюрницу.

Технические данные

Модель: .....FR 2264 CB

Электропитание: .....~230 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: ..... 2000 Вт

Класс защиты..... I

Вместимость: ..... макс. 3 л

Вес нетто: .....2,8 кг

Оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Заявление о соответствии товара нормативным требованиям

Настоящим фирма Clatronic International GmbH заявляет, что устройство FR 2264 CB соответствует базовым нормативным требованиям, требованиям европейской директивы по электромагнитной совместимости (2004/108/EC) и директивы по низковольтному оборудованию (2006/95/EC).

إرشادات السلامة العامة

احرص قبل استعمال هذا الجهاز على قراءة دليل الاستعمال بعناية فائقة واحتفظ به مع بطاقة الضمان وقسيمة الشراء، وأيضًا الكرتونة والغلاف الداخلي إن أمكن. إذا قمت بتسليم الجهاز لشخص آخر، فسلّمه دليل الاستعمال أيضًا معه.

- لا تستخدم الجهاز إلا للأغراض الشخصية والأغراض المخصص لها. هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام التجاري. لا تستخدم الجهاز في العراء. أبعد الجهاز عن السخونة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (ولا تغمره في السوائل بأي حال) وأبعده عن الحواف الحادة. لا تستخدم الجهاز بأيدٍ مبتلة. في حالة ابتلال الجهاز أو تعرضه للرطوبة، اخلع القابس الكهربائي على الفور.
- أوقف الجهاز وافصل القابس عن المقبس الكهربائي (اسحب من القابس، ولا تقم بشد الكابل)، في حالة عدم استخدام الجهاز أو عند تركيب ملحقات تكميلية أو عند تنظيف الجهاز أو في حالة وجود اختلالات.
- لا تستخدم الجهاز دون مراقبته. إذا غادرت الغرفة، فاحرص دائمًا على إيقاف الجهاز. اخلع القابس من المقبس الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وكابل الشبكة بصفة دورية منتظمة من خلال ظهور علامات تضرر. إذا ما تم التحقق من وجود أضرار، فلا يجوز استعمال الجهاز مرة أخرى.
- لا تقم بإصلاح الجهاز بنفسك، بل أرسله إلى فني معتمد. لتجنب المخاطر، لا تقم بتغيير كابل الكهرباء المتضرر إلا لدى الشركة الصانعة أو مركز خدمة عملائنا أو شخص حاصل على نفس درجة التأهيل، على أن يتم استبداله بكابل له نفس القيم.
- لا تستخدم إلا الملحقات التكميلية الأصلية.
- احرص على مراعاة "إرشادات السلامة الخاصة" التالية.

الأطفال والعاجزون

- حرصًا على سلامة الأطفال، لا تترك أية أجزاء من مواد التغليف (الكيس البلاستيكي، الكرتونة، البلاستيك الرغوي وخلافه) في متناول أيديهم.

⚠ تحذير:
لا تترك الأطفال يلعبون بالرقائق.
حيث **خطر الاختناق!**

- هذا الجهاز ليس مُخصصًا للاستعمال من قبل الأشخاص (بما فيهم الأطفال) الذين لديهم قصور في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الذين يعانون من نقص في الخبرة و/أو المعرفة ما لم يكن تحت إشراف شخص يكون مسؤولاً عن سلامتهم أو يوجههم إلى التعليمات الخاصة بكيفية استعمال الجهاز.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.

الرموز في دليل الاستعمال هذا

الإرشادات المهمة لسلامتك مميزة بشكل خاص. يجب مراعاة هذه الإرشادات لتجنب وقوع حوادث أو أضرار بجهازك:

⚠ تحذير:
يحذرك من المخاطر الصحية ويوضح احتمالات التعرض للإصابات.

⚠ تنبيه:
يشير إلى المخاطر المحتملة على الجهاز أو الأشياء الأخرى.

ℹ ملحوظة:
يبرز النصائح والمعلومات الموجهة إليك.

إرشادات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

⚠ تحذير:

- لا تغلق غطاء المقلاة في أثناء التشغيل؛ حيث يمكن أن يغلي الزيت وينشأ حريق. استخدم الغطاء كحماية فقط عند الحفظ، وذلك بعد أن يبرد الزيت.
- لا تضف ماءً إلى الزيت أبدًا!
- يمكن أن تحترق الدهون والزيوت في حالة التسخين الزائد. كن حذرًا! لا تنس أن تغلق الجهاز بعد تشغيله! ولذلك، اضبط الترموستات على أقل وضع أولاً قم اسحب القابس.

⚠ تنبيه: التسخين الزائد لعنصر التسخين

يُرجى مراعاة هذه الملحوظة المهمة إذا أردت استخدام سمن في المقلاة!

يجب أن يذوب السمن ببطء بحيث يمكنك إضافة عنصر التسخين.

إذا أُضيف السمن لأول مرة أو تمت إعادة ذوبانه، فهناك خطر التسخين الزائد إذا كانت درجة الحرارة المُختارة عالية جدًا.

ضع السمن لأول مرة

- قم بإذابة السمن أولاً في وعاء منفصل.

⚠ **تحذير:**

قم بتسخين السمن في درجة حرارة أقل من 50° مئوية لتجنب خطر الإصابة عند عملية صبّه.

- قم بصب الدهن المُسال في وعاء المقلاة.
- إذا وصل مستوى الزيت للمستوى المطلوب، يمكنك ضبط الترموستات على درجة الحرارة التي تريدها.

أعد تسخين الدهون المهدرجة في المقلاة

إذا أصبحت الدهون صلبة في المقلاة، فيمكنك بالكاد رؤية إلى أي مدى ذاب السمن على أداة التسخين بالأسفل.

- قم بإدارة الترموستات حتى تشير لمبة التحكم إلى تشغيل أداة التسخين.

△ **الإيقاف!** لا تُدِر مجددًا! ستقوم أداة التسخين بتسخين الدهن ببطء.

- وتنطفئ أداة التسخين مرة أخرى بعد فترة قصيرة.
- أعِد تشغيل أداة التسخين مرة أخرى عن طريق إعادة ضبط الترموستات من جديد.
- أعد تكرار العملية حتى يذوب السمن.

- لا تقم بتشغيل الجهاز بمفتاح ميقاتي خارجي أو بوحدة منفصلة للتحكم عن بعد.

عرض عام لعناصر الاستعمال

لمبات (حمراء)

مُنظم درجة الحرارة

مفتاح الأمان

زر إعادة التشغيل (RESTART)

درج الكابل

وعاء القلي

العلبة

سلة القلي

الاستعمال المطابق للتعليمات

يستخدم هذا الجهاز لقلي الطعام.

وتم تخصيص الجهاز لهذا الغرض فقط ولا يجوز استخدامه في أي أغراض أخرى. لا يُسمح باستخدام الجهاز إلا بالطريقة الموضحة في دليل الاستعمال هذا. لا يُسمح باستخدام الجهاز لأغراض تجارية.

أي استخدام مغاير يعد غير مطابقًا للمواصفات ويمكن أن يؤدي إلى إلحاق أضرار بالأشياء أو إصابات للأفراد.

الجهة الصانعة لا تتحمل أية مسؤولية عن الأضرار التي تحدث نتيجة الاستخدام غير السليم.

التشغيل

قبل الاستخدام لأول مرة

1. قم بإزالة مواد التعبئة والتغليف. اخلع الغطاء من المقلاة. توجد في المقلاة سلة للتحمير. أخرج كل الأشياء الموجودة في المقلاة.
2. نوصي بتنظيف الغطاء والعلبة والحاوية كما هو مشروح تحت بند **التنظيف** .
3. يُرجى سحب كابل التوصيل من درج الكابل.

إرشادات للاستخدام

1. قم بإزالة الأطعمة المتبقية في الزيت باستمرار (على سبيل المثال بقايا البطاطس المحمّرة). يجب استبدال الزيت بعد استخدامه عدة مرات.

   استخدم في عملية القلي زيت طهي أو دهن طهي عالي الجودة.

2. يجب أن تكون الزيوت والدهون المستخدمة قابلة للتسخين حتى درجة حرارة عالية. يُرجى عدم استخدام السمن الصناعي أو زيت الزيتون أو الزبدة. هذه الأنواع من الدهون لا تناسب القلي حيث يمكن أن تتحول إلى دخان في درجة الحرارة الأقل نسبيًا.

   لذا ننصح باستخدام زيت القلي السائل.

⚠ **تحذير: خطر!**

- يجب تغيير السمن / الزيت بانتظام.
- لا تستخدم طعامًا مُجمّدًا!
- في حالة الأطعمة الرطبة جدًا (على سبيل المثال البطاطس المقلية المجمّدة إلخ) تتشكل رغوة قوية والتي يمكن في أسوأ الحالات أن تؤدي إلى فوران السمن / الزيت وحدوث إصابات.

3. للحد من محتوى الأكريلاميد في الأغذية النشوية (كالبطاطا والحبوب)، يُنصح بعدم تجاوز درجة حرارة القلي °170 مئوية (وربما °175 مئوية) . علاوة على ذلك، يجب تقصير مدة الطهي قدر الإمكان وقلي الأطعمة حتى وصولها للون الذهبي بحد أقصى.
4. **يُرجى مراعاة**الضغط على مفتاح الأمان إذا تم تحريك عنصر التحكم إلى المقدمة.
5. اختر درجة حرارة القلي المناسبة وراعي في ذلك طبيعة الأطعمة التي تقوم بقليها. كمبدأ توجيهي: الأطعمة المطهية سابقًا تحتاج درجة حرارة أعلى نسبيًا من الأطعمة النيئة.
6. إذا كان السمن أو الزيت ما زال ساخنًا، فلا يجوز حمل المقلاة أو تحريكها.
7. في حالة قلي المُعجنات، تخلص من العجين الزائد وضع القطع في الزيت بحرص.
8. يرجى التأكد من أن مقبض سلة المقلاة مثبت جيدًا.
   - اضغط أطراف الأسلاك مع الطرف الحر للمقبض.
   - أدخل الزاوية في حلقات السلك في الجانب الداخلي للسلة.
   - لا يجوز ملء المقلاة بأكثر من ثلثيها. لا تفرط في ملء سلة المقلاة!
9. جفف الأطعمة الرطبة أولاً باستخدام قطعة قماش.

تنبيه:
في حالة الأطعمة الرطبة جدًا (على سبيل المثال البطاطس المقلية المجمّدة إلخ) تتشكل رغوة قوية والتي يمكن في أسوأ الحالات أن تؤدي إلى فوران الزيت.

الاستخدام

1. تأكد من فصل الجهاز عن المقبس الكهربائي وإيقاف تشغيله.
2. انزع الغطاء من المقلاة.
3. قم بإزالة سلة المقلاة وضع السمن أو الزيت في الحاوية (بحد أقصى 3 ليترات). يجب أن يكون مؤشر الملء بين علامة الحد الأقصى والحد الأدنى.
4. ضع القابس في مقبس ضد الصدمات 230 فولط، 50 هيرتز. اضبط مُنظم درجة الحرارة من خلال إدارته ووضعه على درجة الحرارة التي تريدها.
5. تضيء لمبة التحكم في أثناء عملية التسخين وتنطفئ بمجرد الوصول لدرجة الحرارة المرجوّة. ضع سلة المقلاة التي تحتوي على الأطعمة بحذر شديد في السمن الساخن.
6. تضيء لمبة التحكم وتنطفئ عدة مرات في أثناء القلي. هذا طبيعي ويشير إلى أنه يتم التحكم في درجة الحرارة والاحتفاظ بها بواسطة ترموستات. بعد انتهاء عملية القلي (يمكنك العثور على أوقات القلي على أغلفة الأطعمة أو في الوصفة) انزع سلة المقلاة.
7. احرص على تجفيف الأطعمة من الزيت.
8. لإيقاف تشغيل الجهاز، اجعل درجة الحرارة على وضع **الحد الأدنى** واسحب القابس من المقبس. قم بلف كابل الكهرباء بطريقة حلزونية في درج الكابل.

التنظيف

1. تأكد من أنك سحبت كابل الكهرباء.
2. انتظر حتى تبرد المقلاة تمامًا قبل البدء في عملية التنظيف. حيث يتعين عليك الانتظار بأي حال من الأحوال لساعة أو ساعتين بعد الاستخدام لتجنب الإصابة بحروق.
3. ولاستبدال الزيت، اسحب حاوية القلي للخارج وصب الزيت من الجانب.
4. يرجى عدم غمر الجهاز في الماء.
5. قم بتنظيف حاوية القلي والغطاء والعلبة باستخدام قطعة قماش مبللة أو منظفات منزلية إذا لزم الأمر. يرجى عدم الغمر في الماء.
6. يمكن تنظيف سلة القلي بالطريقة المعتادة في حمّام شطف.
7. تجنب استعمال أدوات كشط أو أدوات حادة كي لا تتعرض المقلاة لأي أضرار.

استكشاف العيوب وإصلاحها

الجهاز لا يعمل.

العلاج:

- تحقق من وصلة الطاقة.
- تحقق من مكان الترموستات.

أسباب أخرى ممكنة:

تم تزويد جهازك **بمفتاح السلامة** . والذي يمنع التشغيل العرضي للتدفئة.

العلاج:

تحقق من المكان الصحيح لعنصر التحكم.

الحماية من التسخين الزائد

- إذا قمت بتشغيل المقلاة بطريق الخطأ وهي لا تحتوي على سمن أو زيت فستعمل أداة الحماية من التسخين الزائد تلقائيًا. لم يعد الجهاز جاهزًا لأداء وظيفته. اخلع القابس من المقبس الكهربائي.
- بعد تبريد الجهاز بشكل كامل، اضغط على زر إعادة التشغيل "RESTART" الموجود على الجانب الخلفي عنصر التحكم لاستخدام المقلاة مجددًا.

البيانات الفنية

الموديل:	FR 2264 CB
الإمداد بالفلطية:	230 فولط، 50 هيرتز
استهلاك الطاقة:	2000 واط
فئة الحماية	I
كمية الملء:	3 ليترات بحد أقصى
الوزن الصافي:	2,8 كيلو جرام

يحظر إدخال أية تغييرات فنية!

بيان المطابقة

تقر شركة Clatronic International ش.ذ.م.م. بموجبه أن الجهاز FR 2264 CB متوافق مع المتطلبات الأساسية للمواصفة الأوروبية للتوافق الكهرومغناطيسي (EC/108/2004) ومواصفة الفولطية المنخفضة (EC/95/2006).

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Internet: www.bomann.de

Stand 07/14