



HEIßLUFT-FRITTEUSE FR 3698 H

Hetelucht friteuse • Friteuse à air chaud • Freidora por aire caliente
Friggitrice ad aria calda • Hot Air Fryer • Frytkownica na gorące powietrze
Forró levegős olajsütő • Фритюрница с горячим воздухом • مقلاة التحمير العميقة بالهواء الساخن



Bedienungsanleitung / Garantie

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



DEUTSCH

Inhalt

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

NEDERLANDS

Inhoud

| | | |
|--|--------|----|
| Overzicht van de bedieningselementen | Pagina | 3 |
| Gebbruiksaanwijzing | Pagina | 11 |
| Technische gegevens | Pagina | 15 |
| Verwijdering | Pagina | 16 |

FRANÇAIS

Sommaire

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

ESPAÑOL

Indice

| | | |
|---|--------|----|
| Indicación de los elementos de manejo | Página | 3 |
| Manual de instrucciones | Página | 23 |
| Datos técnicos | Página | 27 |
| Eliminación | Página | 28 |

ITALIANO

Indice

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

ENGLISH

Contents

| | | |
|----------------------------------|------|----|
| Overview of the Components | Page | 3 |
| Instruction Manual | Page | 34 |
| Technical Data | Page | 38 |
| Disposal | Page | 38 |

JĘZYK POLSKI

Spis treści

| | | |
|----------------------------------|--------|----|
| Przegląd elementów obsługi | Strona | 3 |
| Instrukcja obsługi | Strona | 39 |
| Dane techniczne | Strona | 44 |
| Warunki gwarancji | Strona | 44 |
| Ustawianie | Strona | 44 |

MAGYARUL

Tartalom

| | | |
|----------------------------------|-------|----|
| A kezelőelemek áttekintése | Oldal | 3 |
| Használati utasítás | Oldal | 45 |
| Műszaki adatok | Oldal | 49 |
| Hulladékkezelés | Oldal | 49 |

РУССКИЙ

Содержание

| | | |
|-----------------------------------|------|----|
| Обзор деталей прибора | стр. | 3 |
| Руководство по эксплуатации | стр. | 50 |
| Технические данные | стр. | 55 |
| Утилизация | стр. | 55 |

العربية

المحتويات

| | |
|---------------|-------------------------|
| 3 صفحة | التوصيل الكهربائي |
| 60 صفحة | دليل التعليمات |
| 56 صفحة | البيانات الفنية |
| 56 صفحة | التخلص من الجهاز |

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

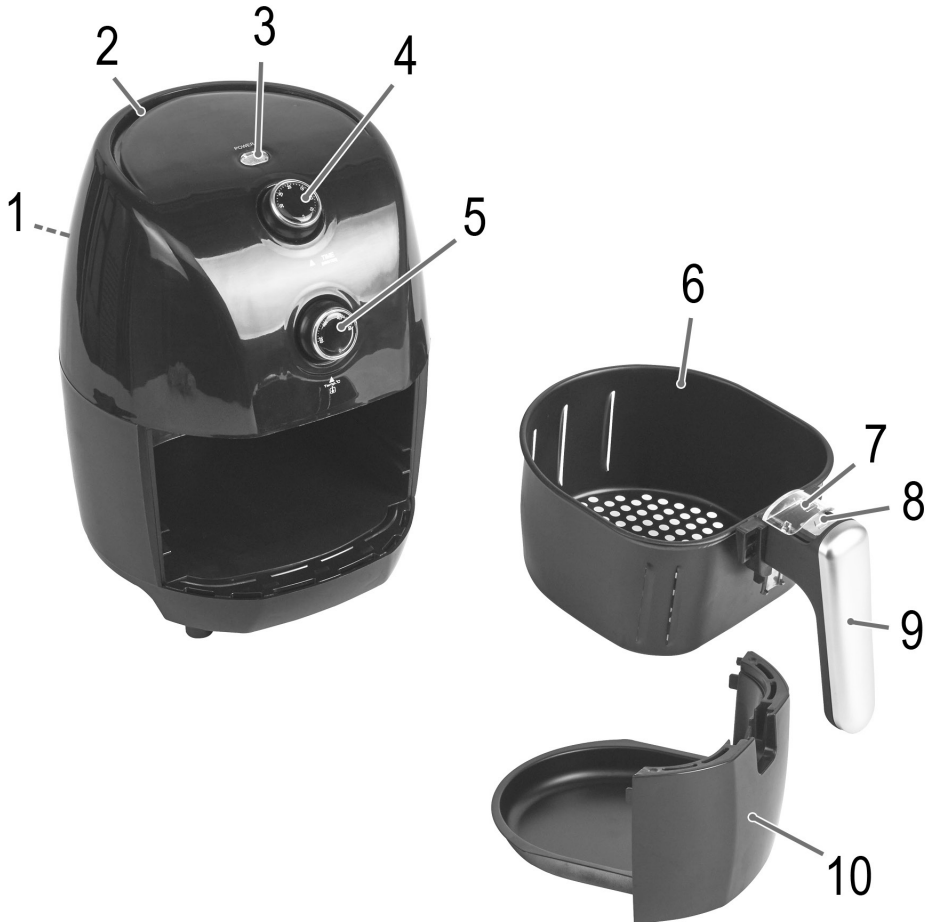
MAGYARUL

РУССКИЙ

العربية

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Bedienungsanleitung

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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



WARNUNG:

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



ACHTUNG:

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



HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

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

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.



WARNUNG:

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

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Auf dem Produkt finden Sie folgendes Symbol mit Warncharakter:



WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes und danach kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

- Fassen Sie den Fettauffangbehälter mit eingesetztem Korb nur am Griff an. Verwenden Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.
- Während des Betriebs kann heißer Dampf aus der Luftaustrittsöffnung austreten. Halten Sie genug Abstand.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftaustrittsöffnungen nicht ab, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (15 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.!
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Manipulieren Sie nicht den Sicherheitsschalter.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

Auspacken des Gerätes

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

Übersicht der Bedienelemente/Lieferumfang

- 1 Luftauslassöffnungen
- 2 Lufterlassöffnungen
- 3 Betriebskontrollleuchte
- 4 Ein-/Ausschalter/Zeitschaltuhr
- 5 Temperaturregler
- 6 Korb
- 7 Abdeckung für die Entriegelungstaste
- 8 Entriegelungstaste
- 9 Griff des Korbs
- 10 Fettauffangbehälter

Anwendungshinweise

Standort

- Stellen Sie das Gerät auf eine rutschfeste, ebene und hitzebeständige Fläche.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät und das Netzkabel nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden (z. B. Herd, Kochfeld).

Elektrischer Anschluss

Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.

Gerät ein-/ausschalten

- Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn die Zeitschaltuhr auf Position **0** steht.
- Der Betrieb ist nur möglich, wenn der Fettauffangbehälter mit Korb im Gerät eingesetzt ist.
- Um das Gerät zu benutzen, stellen Sie mit der Zeitschaltuhr die gewünschte Zeit ein. Und mit dem Temperaturregler stellen Sie die gewünschte Temperatur.

HINWEIS:

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

Vor der ersten Benutzung

- Am Heizelement befindet sich eine Schutzschicht. Um diese zu entfernen, betreiben Sie das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt.

HINWEIS:

Leichte Rauch- und Geruchsentwicklung ist bei diesem Vorgang normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

WARNUNG:

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen!

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wischen Sie den Korb, den Fettauffangbehälter und den Innenraum des Gerätes aus, bevor sie das Gerät benutzen.

Hinweise für die Benutzung

- Dieses Gerät dient zur Zubereitung von festen Nahrungsmitteln. Bereiten Sie keine Suppen oder andere flüssige Nahrungsmittel darin zu.
- Ein Sicherheitsschalter verhindert die Benutzung des Gerätes ohne Korb mit Fettauffangbehälter.
- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, füllen Sie den Korb maximal bis zur Markierung **MAX**. Überfüllen Sie niemals den Korb, damit die Nahrungsmittel das Heizelement nicht berühren.
- Füllen Sie in den Fettauffangbehälter niemals Öl oder andere Flüssigkeiten. Um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen, können Sie die Nahrungsmittel mit etwas Öl bepinseln.
- Bereiten Sie mit dem Gerät keine sehr fetthaltigen Nahrungsmittel zu (z. B. Würste).
- Im Gerät können alle Nahrungsmittel zubereitet werden, die sich auch für den Backofen eignen.
- Beachten Sie beim Backen von Kuchen, Brot o.Ä., dass der Teig sich ausdehnt. Er darf nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Nahrungsmittel die beim Garen übereinander liegen, müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Damit wird das Ergebnis optimiert und ein ungleichmäßiges Garen verhindert.
- Hausgemachte Kartoffelprodukte wässern Sie nach dem Schneiden mindestens 30 Minuten, um die Kartoffelstärke zu verringern. Anschließend trocknen Sie die Kartoffelstücke mit Küchenpapier gut ab.
- Die Garzeit hängt von verschiedenen Faktoren ab: Größe, Beschaffenheit, Menge der Nahrungsmittel und eingestellte Temperatur. Richtwerte finden Sie unter „Tabelle der Garzeiten“.
- Wenn Sie die Heißluftfritteuse nicht vorheizen, addieren Sie 5 Minuten zur Garzeit.
- Braten Sie Steaks /größere Mengen Fleisch vorher in einer Pfanne heiß an, bevor Sie es in der Heißluftfritteuse garen lassen. Zeit und Temperatur sind abhängig von der gewünschten Garstufe.
- Mit dem Gerät können Sie auch Nahrungsmittel aufwärmen. Stellen Sie dafür die Zeitschaltuhr auf 10 Minuten und den Temperaturregler auf 150 °C ein.

Benutzung des Gerätes

- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät mit der Zeitschaltuhr ein. Die Kontrollleuchte leuchtet. Wählen Sie eine Garzeit.
- Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein.

HINWEIS:

Heizen Sie das Gerät ca. 5 Minuten vor.

- Ziehen Sie den Fettauffangbehälter mit dem Korb am Griff aus dem Gerät.
- Stellen Sie den Fettauffangbehälter mit dem Korb auf eine hitzebeständige Fläche.
- Befüllen Sie den Korb mit den gewünschten Nahrungsmitteln.
- Schieben Sie den Fettauffangbehälter mit dem Korb zurück in das Gerät. Er muss einrasten.
- Schütteln Sie ggf. nach der Hälfte der Zubereitungszeit die Nahrungsmittel. Ziehen Sie dafür den Fettauffangbehälter mit dem Korb am Griff heraus.

WARNUNG:

- Heißer Dampf kann austreten!
- Schütteln Sie niemals den Korb, wenn dieser sich im Fettauffangbehälter befindet, da dieser heißes Öl enthalten kann.

- Stellen Sie den Fettauffangbehälter mit dem Korb auf eine hitzebeständige Fläche.
- Schieben Sie die Abdeckung der Entriegelungstaste in Richtung Korb.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Korb zu entnehmen. Schütteln Sie den Inhalt des Korbes.
- Setzen Sie den Korb wieder in den Fettauffangbehälter. Dieser muss einrasten.
- Schieben Sie den Fettauffangbehälter zurück in das Gerät.

Betrieb beenden

- Ein Signal ertönt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

HINWEIS:

Sie können den Betrieb auch vorher beenden, indem Sie die Zeitschaltuhr auf 0 stellen.

- Ziehen Sie den Fettauffangbehälter mit dem Korb am Griff heraus.
- Stellen Sie den Fettauffangbehälter mit dem Korb auf eine hitzebeständige Fläche.
- Schieben Sie die Abdeckung der Entriegelungstaste in Richtung Korb.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Korb zu entnehmen. Geben Sie die Nahrungsmittel in eine hitzebeständige Schüssel.
- Setzen Sie den Korb wieder in den Fettauffangbehälter.

- Schieben Sie den Fettauffangbehälter zurück in das Gerät.

Tabelle der Garzeiten

| Nahrungsmittel | MIN/MAX ca. Menge (g) | Garzeit (Minuten) | Temperatur °C |
|----------------------------------|-----------------------------|----------------------|------------------|
| Kartoffelprodukte | | | |
| Dünne tiefgekühlte Pommes frites | 200-300 | 18-20 | 200 |
| Dicke tiefgekühlte Pommes frites | | 20-25 | |
| Kartoffelgratin | 300 | | |
| Fleisch | | | |
| Steak | 100-300 | 10-15 | 180 |
| Schweinekotelett | | | |
| Hamburger | | | |
| Würstchen im Teigmantel | | 13-15 | 200 |
| Geflügel | | | |
| Hähnchen-Unterschenkel | 100-300 | 25-30 | 180 |
| Hühnerbrust | | 15-20 | |
| Gebackenes | | | |
| Kuchen, Ø max. 10 cm | 250 | 20-25 | 160 |
| Muffins | | 15-18 | |
| Quiche, Ø max. 10 cm | 300 | 20-22 | 180 |
| Imbiss | | | |
| Gefrorene Chicken Nuggets | 100-300 | 6-10 | 200 |
| Gefrorene Fischstäbchen | | | |
| Frühlingsrollen | 8-10 | | |
| Gefüllte Gemüsesorten | 100-250 | 10 | 160 |
| Gefrorene panierte Käse-snacks | | 8-10 | 180 |

Reinigung

WARNUNG:

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

ACHTUNG: Antihafbeschichtung

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Den Korb und den Fettauffangbehälter können Sie in einem warmen Spülbad reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät von innen und außen mit einem leicht feuchten, nicht nassen Tuch.

Aufbewahrung

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

Störungsbehebung

Tritt ein Problem auf, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie sich an unseren Service wenden, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|--|--|
| Das Gerät ist ohne Funktion. | Das Gerät hat keine Stromversorgung. | Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät. Setzen Sie den Netzstecker richtig ein. Kontrollieren Sie die Haussicherung. |
| | Sie haben keine Garzeit eingestellt. | Wählen Sie eine gewünschte Garzeit. |
| | Der Fettauffangbehälter und der Korb sind nicht richtig eingesetzt. | Kontrollieren Sie den richtigen Sitz. |
| Die Nahrungsmittel sind noch nicht fertig gegart. | Der Korb ist überfüllt. | Reduzieren Sie die Menge der Nahrungsmittel. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gegart. |
| | Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt. | Stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturregler höher ein (siehe „Tabelle der Garzeiten“). |
| | Die Garzeit ist zu niedrig eingestellt. | Stellen Sie die Zeit mit der Zeitschaltuhr höher ein (siehe „Tabelle der Garzeiten“). |
| Die Nahrungsmittel sind ungleichmäßig gegart. | Wenn Nahrungsmittel übereinander liegen, ist keine ausreichende Luftzirkulation gegeben. | Die Nahrungsmittel müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. |
| Die Nahrungsmittel sind nicht knusprig. | Es wurden Nahrungsmittel verwendet, die nur für eine herkömmliche Fritteuse geeignet sind. | Verwenden Sie ofenfertige Nahrungsmittel oder bestreichen Sie sie mit etwas Öl. |
| Rauch tritt aus dem Gerät. | Sie bereiten sehr fetthaltige Nahrungsmittel zu. | Durch Fettspritzer im Inneren des Gerätes kann es zur Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. |
| | Im Fettauffangbehälter befinden sich noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch. | Reinigen Sie den Fettauffangbehälter nach jedem Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben. |

Technische Daten

Modell:..... FR 3698 H
 Spannungsversorgung:..... 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:..... 900 W
 Schutzklasse:..... I
 Nettogewicht:ca. 2,6 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät FR 3698 H in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

Garantie

Garantiebedingungen

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

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

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

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

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

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

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

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

www.sli24.de

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

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

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post/DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

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

Fertig, so einfach geht es!

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

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

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

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

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

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



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

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

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

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

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

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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



WAARSCHUWING:

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



LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



OPMERKING: Kenmerkt tips en informatie voor u.

Algemene opmerkingen

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

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



WAARSCHUWING:

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

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

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



WAARSCHUWING: Heet oppervlak! **Gevaar op brandwonden!**

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

- Pak het vetreservoir met het mandje bij het handvat. Gebruik zonodig ovenhandschoenen.
- Tijdens het gebruik kan hete stoom vrijkomen uit de luchtuitlaatopeningen. Houd voldoende afstand.
- Dek de luchtinlaat en de luchtuitlaatopeningen niet af om een goede luchtcirculatie te garanderen.

- Houd voldoende afstand (15 cm) van licht ontvlambare voorwerpen, zoals meubels, gordijnen, enz.!
- Plaats het apparaat nooit onder keukenkastjes vanwege rijzende hitte en dampen.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Verander niets aan de veiligheidsschakelaar.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen jonger dan 8 jaar of personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen met betrekking tot gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Dit apparaat mag niet in water ondergedompeld worden tijdens het reinigen. Let op de voorschriften die we voor u hebben opgenomen in het hoofdstuk "Reiniging".

Het apparaat uitpakken

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakingsmaterialen, zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en kartonverpakking.
3. Controleer de omvang van de levering op compleetheid.
4. Indien er sprake is van ontbrekende onderdelen of duidelijke schade, dient het apparaat niet te worden gebruikt. Breng het apparaat onmiddellijk terug naar de verkoper.

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

- 1 Luchtuitlaat openingen
- 2 Luchtinlaat openingen
- 3 Controlelampje
- 4 Aan / uit-schakelaar / timer
- 5 Temperatuurregelaar
- 6 Mandje
- 7 Afdekplaatje voor de ontgrendeling
- 8 Ontgrendelknop
- 9 Handvat van het mandje
- 10 Vetreservoir

Opmerkingen voor het gebruik

Locatie

- Zet het apparaat op een niet-gladde, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Zorg dat het apparaat en het netsnoer nooit op een heet oppervlak of in de buurt van hittebronnen (fornuis, oven) terecht komen.

Elektrische aansluiting

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, controleer of de te gebruiken netspanning overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de benodigde informatie op het typeplaatje.

Het apparaat in-/uitschakelen

- Dit apparaat is uitgeschakeld wanneer de timer in de 0 stand staat.
- Gebruik is alleen mogelijk als het vetreservoir wordt gebruikt met het mandje op zijn plaats.
- Om het apparaat te gebruiken stelt u de gewenste tijd in met de timer. Stel de temperatuur in met de temperatuurregelaar.

i **OPMERKING:**

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

Alvorens ingebruikname

- Het verwarmingselement heeft een beschermende laag. Zet het apparaat ongeveer 10 minuten aan zonder voedsel om dit te verwijderen.

i **OPMERKING:**

Lichte rook- en stankontwikkeling zijn bij deze procedure normaal. Zorg voor voldoende ventilatie.

⚠ **WAARSCHUWING:**

Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt!

- Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Voordat u het apparaat gebruikt, veegt u het mandje, het vetreservoir en de binnenkant uit.

Tips voor gebruik

- Dit apparaat wordt gebruikt voor het bereiden van vast voedsel. Niet geschikt voor het bereiden van soepen of vloeibare voedingswaren.
- Een veiligheidsschakelaar voorkomt gebruik van het apparaat zonder mandje in het vetreservoir.
- Om een optimaal resultaat te bereiken, vult u het mandje niet verder dan de **MAX** markering. Doe het mandje nooit te vol zodat het voedsel niet het verwarmingselement raakt.
- Doe nooit olie of andere vloeistoffen in het vetreservoir. Om een knapperig resultaat te bereiken kunt u het voedsel insmeren met een beetje olie.
- Gebruik het apparaat niet voor voedsel met veel vet (bijv. worstjes).
- Alle voedsel dat geschikt is voor bereiding in de oven kan ook in dit apparaat bereid worden.
- Onthoud dat deeg uitzet tijdens het bakken van cake, brood of iets dergelijks. Er mag niets in contact komen met het verwarmingselement.
- Als het voedsel op elkaar ligt, dient het halverwege de bereidingstijd omgeschud te worden. Zo is het resultaat optimaal en het voorkomt ongelijke garing.
- Laat zelfgemaakte aardappelproducten na het snijden minimaal 30 minuten in water staan om het zetmeel te verwijderen. Droog de stukjes aardappel dan met keukenpapier af.
- De gaartijd is afhankelijk van verschillende factoren: Afmeting, staat, hoeveelheid etenswaar en ingestelde temperatuur. Voor standaard waardes zie "Tabel met bereidingstijden".
- Als u de hetelucht friteuse niet voorverwarmt, voeg dan 5 minuten extra bereidingstijd toe.
- Bak biefstuk / grotere hoeveelheden vlees in een pan aan voor u ze in de hetelucht friteuse doet. Tijd en temperatuur zijn afhankelijk van de gewenste gaarheid.
- U kunt ook voedsel opwarmen met dit apparaat. Stel de temperatuur in op 150 °C en de timer op 10 minuten.

Gebruik van het apparaat

1. Sluit het apparaat aan op een correct geaard stopcontact.
2. Zet het apparaat aan met de schakelaar. Het lampje brandt. U kunt een bereidingstijd selecteren.
3. Zet de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur.

OPMERKING:

Verwarm het apparaat ongeveer 5 minuten voor.

4. Haal aan het handvat het vetreservoir met het mandje uit het apparaat.
5. Zet het vetreservoir met het mandje op een hittebestendig oppervlak.
6. Vul het mandje met het gewenste voedsel.
7. Schuif het vetreservoir met het mandje terug in het apparaat. Het moet vastklikken.
8. Schud indien nodig het voedsel halverwege de bereidingstijd. Haal het vetreservoir met het mandje aan het handvat uit het apparaat.

WAARSCHUWING:

- Er kan hete stoom vrijkomen!
- Schud het mandje nooit als het nog in het vetreservoir zit, omdat hier nog hete olie in kan zitten.

9. Zet het vetreservoir met het mandje op een hittebestendig oppervlak.
10. Schuif het afdekplaatje van de ontgrendelknop richting het mandje.
11. Druk op de ontgrendelknop en verwijder het mandje. Schud de inhoud van het mandje om.
12. Zet het mandje terug in het vetreservoir. Het moet vastklikken.
13. Schuif het vetreservoir terug in het apparaat.

Einde van de werking

1. Er klinkt een piep als de ingestelde tijd verlopen is.

OPMERKING:

U kunt de handeling ook annuleren door de timer op de 0 stand te zetten.

2. Pak het vetreservoir met het mandje bij het handvat uit het apparaat.
3. Zet het vetreservoir met het mandje op een hittebestendig oppervlak.
4. Schuif het afdekplaatje van de ontgrendelknop richting het mandje.
5. Druk op de ontgrendelknop en verwijder het mandje. Doe het voedsel in een hittebestendige schaal.
6. Zet het mandje terug in het vetreservoir.
7. Schuif het vetreservoir terug in het apparaat.

Tabel met bereidingstijden

| Voedsel | MIN / MAX Hoeveelh. (g) bij benadering | Bereidingstijd (minuten) | Temperatuur (°C) |
|--------------------------------|--|-----------------------------|---------------------|
| Aardappelproducten | | | |
| Dunne bevroren Franse frietjes | 200 - 300 | 18 - 20 | 200 |
| Dikke bevroren frieten | | 20 - 25 | |
| Aardappelgratin | 300 | | |
| Vlees | | | |
| Biefstuk | 100 - 300 | 10 - 15 | 180 |
| Karbonade | | | |
| Hamburger | | | |
| Worstjes in deeg | | 13 - 15 | 200 |
| Gevogelte | | | |
| Kippenpootje | 100 - 300 | 25 - 30 | 180 |
| Kipfilet | | 15 - 20 | |
| Gebakken | | | |
| Cake, Ø max. 10 cm | 250 | 20 - 25 | 160 |
| Muffins | | 15 - 18 | 200 |
| Quiche, Ø max. 10 | 300 | 20 - 22 | 180 |
| Lichte hapjes | | | |
| Bevroren kipnuggets | 100 - 300 | 6 - 10 | 200 |
| Bevroren vissticks | 100 - 250 | | |
| Loempia's | | 8 - 10 | |
| Gevulde groenten | | 10 | 160 |
| Bevroren gepaneerde kaassnacks | | 8 - 10 | 180 |

Reiniging

WAARSCHUWING:

- Schakel het apparaat vóór de reiniging altijd uit en trek de netstekker uit de contactdoos. Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water! Het kan tot elektrische schokken of brand leiden.

LET OP: Anti-aanbaklaag

- Gebruik geen draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Het mandje en vetreservoir kunnen met een warm sopje gereinigd worden.
- Maak het apparaat van binnen en buiten met een vochtige, maar niet natte doek schoon.

Opslaan

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden u aan het apparaat in de originele verpakking te bewaren als het voor een langere periode niet wordt gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een goed geventileerde en droge plaats buiten het bereik van kinderen.

Verhelpen van storingen

Als er een probleem optreedt is dit vaak niets ernstigs. Voor u contact opneemt met onze servicedienst, vragen wij u de onderstaande informatie door te lezen:

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Maatregel |
|--|--|---|
| Het apparaat functioneert niet. | Het apparaat ontvangt geen voeding. | Controleer het stopcontact met een ander apparaat. Steek de stekker correct in het stopcontact. Controleer de hoofdcircuitbreker. |
| | U hebt de bereidingstijd niet ingesteld. | Stel de gewenste bereidingstijd in. |
| | De vetopvangbak en het mandje zijn niet juist geplaatst. | Controleer de correcte plaatsing. |
| Het voedsel is niet overal geheel gaar. | Het mandje is te vol. | Verminder de hoeveelheid voedsel. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gaar. |
| | De temperatuur is te laag ingesteld. | Zet de temperatuur hoger met de temperatuurregelaar (zie de "Tabel met bereidingstijden"). |
| | De bereidingstijd is te kort ingesteld. | Gebruik de timer om de tijd te verhogen (zie de "Tabel met bereidingstijden"). |
| Niet alle voedsel is ongelijkmatig gaar. | Als het voedsel bovenop elkaar ligt is er onvoldoende luchtcirculatie. | Schud het voedsel halverwege de bereidingstijd. |
| Het voedsel is niet knapperig. | Er is voedsel gebruikt dat alleen geschikt is voor een conventionele friteuse. | Gebruik oven-voedsel of besprenkel het met wat olie. |
| Er komt rook uit het apparaat. | U bent erg vet voedsel aan het bereiden. | Vetspetters in het apparaat kan de uitstoot van rook veroorzaken. Zorg voor een goede ventilatie. |
| | In het vetreservoir zit nog vet van de vorige bereiding. | Reinig het vetreservoir na elk gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging". |

Technische gegevens

Model:..... FR 3698 H
 Spanningstoevoer:..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
 Opgenomen vermogen:..... 900 W
 Beschermingsklasse:..... I
 Nettogewicht: ong. 2,6 kg

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

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

Verwijdering

Betekenis van het “vuilnisbak”-symbool



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

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

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

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

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Mode d'emploi

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

Symboles de ce mode d'emploi

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

AVERTISSEMENT :

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

ATTENTION :

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

NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Notes générales

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

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- **Ne laissez jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

AVERTISSEMENT :

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

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

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



AVERTISSEMENT : Surface chaude ! **Danger de brûlure !**

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

- Tenez le réservoir de graisse avec le panier inséré par la poignée. Si nécessaire, utilisez des maniques.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur chaude peut s'échapper par l'ouverture de sortie d'air. Gardez vos distances.

- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air, afin d'assurer une circulation d'air suffisante.
- Éloignez l'appareil d'au moins 15 cm des objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. !
- En raison de la montée de la chaleur et des vapeurs, ne placez pas l'appareil sous les placards muraux.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne modifiez pas l'interrupteur de sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et par les personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou qui manquent d'expérience et de connaissance, tant qu'elles sont supervisées ou qu'elles ont reçues des instructions sur l'utilisation de l'appareil en sécurité et qu'elles comprennent les dangers inhérents.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être immergé dans l'eau pendant le nettoyage. Veuillez observer les instructions figurant dans le « Nettoyage ».

Déballer l'appareil

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage comme le film plastique, le rembourrage, les attache-câbles et la boîte.
3. Vérifiez que tout vous a bien été livré.
4. En cas de pièces manquantes ou de dégâts visibles, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement à votre détaillant.

Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

- 1 Ouvertures de sortie d'air
- 2 Ouvertures d'entrée d'air
- 3 Témoin de fonctionnement
- 4 Interrupteur marche / arrêt / minuteur
- 5 Molette de réglage de la température
- 6 Panier
- 7 Couverture pour le bouton de libération
- 8 Bouton de libération
- 9 Poignée du panier
- 10 Réservoir de graisse

Notes d'utilisation

Emplacement

- Posez l'appareil sur une surface antidérapante, plate et qui résiste à la chaleur.
- Assurez-vous que l'appareil et le câble d'alimentation ne soient jamais placés sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur (p. ex., cuisinière, plaque chauffante).

Connexion électrique

Avant de brancher la prise dans la fiche, vérifiez que la tension du secteur que vous utilisez correspond à la tension de l'appareil. Vous trouverez l'information nécessaire sur la plaque d'identification.

Allumer/éteindre l'appareil

- L'appareil est éteint si le minuteur est réglé sur la position **0**.
- L'appareil peut seulement fonctionner quand le réservoir de graisse est utilisé avec le panier dans l'appareil.
- Pour utiliser l'appareil, réglez le temps souhaité avec le minuteur. Puis, réglez la température souhaitée avec la molette de réglage de température.

i NOTE :

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

Avant première utilisation

- Une couche de protection se situe sur l'élément chauffant. Pour l'enlever, faites fonctionner l'appareil pendant environ 10 minutes, vide.

i NOTE :

L'émanation légère de fumée et d'odeurs est alors normale. Veillez à une aération suffisante.

⚠ AVERTISSEMENT :

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !

- Débranchez le câble de la prise de courant.
- Avant d'utiliser l'appareil, essuyez le panier, le réservoir de graisse et son intérieur.

Conseils d'utilisation

- Cet appareil sert à préparer des aliments solides. N'y préparez pas de soupe ou d'aliments liquides.
- Un interrupteur de sécurité empêche l'utilisation de l'appareil sans un panier dans le réservoir de graisse.
- Pour obtenir un résultat optimal, remplissez le panier jusqu'au marquage **MAX**. Ne remplissez jamais excessivement le panier, afin d'éviter que les aliments ne touchent l'élément chauffant.
- Ne mettez jamais d'huile ni d'autre liquide dans le réservoir de graisse. Pour obtenir des résultats croustillants, vous pouvez badigeonner les aliments avec un peu d'huile.
- Ne préparez pas d'aliments très gras tels que des saucisses dans l'appareil.
- Tous les aliments convenant à un four peuvent également être préparés dans l'appareil.
- Sachez qu'une pâte gâteau, pain, etc. gonfle pendant la cuisson. Rien ne doit entrer en contact avec l'élément chauffant.
- Les aliments qui sont cuits l'un sur un autre doivent être remués à mi-cuisson. Cela améliorera le résultat et rendra la cuisson plus uniforme.
- Versez de l'eau sur des préparations maison à base de pommes de terre après découpe au moins 30 minutes afin de réduire l'amidon des pommes de terre. Ensuite, séchez les morceaux de pomme de terre avec du papier.
- Le temps de cuisson dépend de plusieurs facteurs : Taille, état, quantité d'aliment et température de consigne. Pour des valeurs standards, voir le « Tableau des durées de cuisson ».
- Si vous ne préchauffez pas la friteuse à chaleur tournante, ajoutez 5 minutes à la durée de cuisson.
- Faire frire les steaks / de plus grandes quantités de viande dans une poêle précédemment avant de faire cuire dans la friteuse à chaleur tournante. La durée et la température dépendent du degré de cuisson désiré.
- Cet appareil permet également de réchauffer des aliments. Réglez le minuteur sur 10 minutes et la température sur 150 °C.

Utiliser l'appareil

1. Branchez l'appareil à une prise correctement mise à la terre.
2. Mettez l'appareil en marche avec l'interrupteur marche-arrêt. L'indicateur lumineux s'allume. Vous pouvez sélectionner une durée de cuisson.
3. Réglez le thermostat sur la température voulue.

NOTE :

Préchauffez l'appareil pendant environ 5 minutes.

4. En utilisant la poignée, tirez le réservoir de graisse avec le panier hors de l'appareil.
5. Placez le réservoir de graisse avec le panier sur une surface résistante à la chaleur.
6. Remplissez le panier avec les aliments voulus.
7. Glissez à nouveau le réservoir de graisse avec le panier dans la machine. Il doit s'enclencher.
8. Si nécessaire, remuez les aliments à mi-cuisson. Sortez-les du réservoir de graisse avec le panier sur la poignée.

AVERTISSEMENT :

- De la vapeur brûlante peut s'échapper !
- Ne remuez jamais le panier quand il est dans le réservoir de graisse, car il peut contenir de l'huile brûlante.

9. Placez le réservoir de graisse avec le panier sur une surface résistante à la chaleur.
10. Glissez le couvercle sur le bouton de déblocage vers le panier.
11. Appuyez sur le bouton de déblocage pour enlever le panier. Vérifiez le contenu du panier.
12. Remettez le panier dans le réservoir de graisse. Il doit s'enclencher.
13. Glissez à nouveau le réservoir de graisse dans la machine.

Fin de fonctionnement

1. Un bip indiquera quand la durée réglée se sera écoulée.

NOTE :

Vous pouvez également annuler l'opération en ajustant le minuteur sur 0.

2. Sortez le réservoir de graisse avec le panier avec la poignée.
3. Placez le réservoir de graisse avec le panier sur une surface résistante à la chaleur.
4. Glissez le couvercle sur le bouton de déblocage vers le panier.
5. Appuyez sur le bouton de déblocage pour enlever le panier. Mettez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur.
6. Remettez le panier dans le réservoir de graisse.
7. Glissez à nouveau le réservoir de graisse dans la machine.

Tableau des durées de cuisson

| Aliment | MIN / MAX quantité environ (g) | Durée de cuisson (minutes) | Température (°C) |
|--|--------------------------------|----------------------------|------------------|
| Produits à base de pomme de terre | | | |
| Frites congelées fines | 200-300 | 18-20 | 200 |
| Frites congelées épaisses | | 20-25 | |
| Gratin de pomme de terre | 300 | | |
| Viande | | | |
| Steak | 100-300 | 10-15 | 180 |
| Côtelette de porc | | | |
| Hamburger | | | |
| Saucisses en pâte | | 13-15 | 200 |
| Volaille | | | |
| Cuisse de poulet | 100-300 | 25-30 | 180 |
| Blanc de poulet | | 15-20 | |
| Cuisson au four | | | |
| Gâteau, Ø max. 10 cm | 250 | 20-25 | 160 |
| Muffins | | 15-18 | 200 |
| Quiche, Ø max. 10 cm | 300 | 20-22 | 180 |
| Repas légers | | | |
| Croquettes de poulet congelées | 100-300 | 6-10 | 200 |
| Bâtonnets de poisson congelés | 100-250 | | |
| Rouleaux de printemps | | 8-10 | |
| Légumes farcis | | | 10 |
| Collations au fromage panées congelés | | 8-10 | 180 |

Nettoyage



AVERTISSEMENT :

- Toujours arrêter l'appareil avant le nettoyage et débrancher la fiche. Patientez que l'appareil refroidisse.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Sinon, cela peut causer un choc électrique ou un incendie.



ATTENTION : Revêtement anti-adhésif

- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.
- Le panier et le réservoir de graisse ne peuvent être nettoyés par rinçage chaud.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide, mais pas mouillé.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme il est décrit. Laissez complètement sécher les accessoires.
- Nous vous recommandons de conserver l'appareil dans son emballage d'origine s'il ne doit pas être utilisé pendant de longues périodes.
- Conservez toujours l'appareil hors de portée des enfants et dans un endroit sec et bien aéré.

En cas de dysfonctionnements

S'il y a un problème, ce n'est souvent pas grave. Avant de contacter notre service après-vente, veuillez vérifier ce qui suit :

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|---|--|
| L'appareil ne fonctionne pas. | L'appareil ne reçoit pas d'alimentation électrique. | Vérifiez la prise avec un autre appareil. Branchez correctement la fiche secteur. Vérifiez le disjoncteur principal. |
| | Vous n'avez pas réglé la durée de cuisson. | Sélectionnez la durée de cuisson voulue. |
| | Le bac de collecte de graisse et le panier sont mal installés. | Vérifiez que la position est correcte. |
| Les aliments n'ont pas fini de cuire. | Le panier est trop plein. | Réduisez la quantité d'aliments. Des quantités plus petites cuisent uniformément. |
| | La température réglée est trop basse. | Réglez la température grâce à la molette de réglage de la température (voir « Tableau des durées de cuisson »). |
| | La durée de cuisson est réglée trop basse. | Utilisez le minuteur pour augmenter le temps (voir « Tableau des durées de cuisson »). |
| Les aliments ne sont pas cuits uniformément. | Quand les aliments sont placés les uns sur les autres, il y a un flux d'air inadéquat. | Il faut remuer les aliments à mi-cuisson. |
| Les aliments ne sont pas croustillants. | Les aliments utilisés conviennent uniquement pour une friteuse conventionnelle. | Utilisez des aliments prêts à cuire au four ou arrosez-les d'un peu d'huile. |
| De la fumée sort de l'appareil. | Vous préparez les aliments très gras. | De l'huile qui gicle dans l'appareil peut causer une émission de fumée. Fournissez une ventilation adaptée. |
| | Dans le réservoir de graisse, il reste des résidus de graisse d'utilisations antérieures. | Nettoyez le réservoir de graisse après chaque utilisation comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ». |

Données techniques

Modèle : FR 3698 H
Alimentation : 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Consommation : 900 W
Classe de protection : I
Poids net : env. 2,6 kg

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

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

FRANÇAIS

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



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

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

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

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

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

Manual de instrucciones

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

Símbolos en este manual de instrucciones

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

AVISO:

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

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Notas generales

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

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

AVISO:

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

Consejos de seguridad especiales para este aparato

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



AVISO: ¡Superficie caliente! **¡Riesgo de quemaduras!**

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

- Sujete el depósito para grasa con el cesto introducido por el asa. En caso necesario, use mitones para horno.
- Durante el funcionamiento puede salir vapor caliente de la apertura de salida de aire. Mantenga una distancia suficiente.
- No cubra las aperturas de entrada y salida de aire para garantizar una circulación suficiente.

- ¡Mantenga la distancia suficiente (15 cm) con respecto a objetos inflamables como muebles, cortinas, etc.!
- Debido al aumento de calor y a los vapores, no coloque el aparato debajo de armarios de cocina.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No manipule el interruptor de seguridad.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimientos, siempre que lo hagan con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- No repare usted mismo el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Este aparato no está destinado para ser sumergido en agua durante su limpieza. Siga las instrucciones que hemos incluido en el capítulo “Limpieza”.

Desembalaje del aparato

1. Extraiga el dispositivo de su embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, como papel de aluminio, sujete cables y envolturas de cartón.
3. Compruebe que todas las piezas estén presentes.
4. Si hay piezas faltantes o daños evidentes, no utilice el dispositivo. Devuélvalo inmediatamente al vendedor.

Indicación de los elementos de manejo/ Contenido en la entrega

- 1 Aperturas de salida de aire
- 2 Aperturas de entrada de aire
- 3 Testigo de funcionamiento
- 4 Interruptor de encendido/apagado/temporizador
- 5 Controlador de temperatura
- 6 Cesto
- 7 Tapa del botón de liberación
- 8 Botón de liberación
- 9 Mango del cesto
- 10 Depósito de grasa

Notas de uso

Ubicación

- Coloque el aparato sobre una superficie antideslizante, plana y resistente al calor.
- Preste atención de que ni el aparato ni el cable de corriente estén sobre superficies calientes o cercanas a fuentes de calor (p. ej.: fogones).

Conexión eléctrica

Antes de introducir el enchufe en la toma de corriente, compruebe que la tensión de la red de suministro que se va a utilizar coincide con la del aparato. Encontrará la información necesaria en la placa de identificación.

Cambiar el aparato de encendido/apagado

- El aparato se apagará cuando el termostato llegue a la posición 0.
- Solamente puede funcionar si el depósito para grasa se usa con el cesto dentro de la unidad.
- Para utilizar el aparato, ajuste el tiempo que desee con el temporizador. Y seleccione la temperatura deseada con el controlador de temperatura.

NOTA:

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

Antes del primer uso

- El elemento calefactor está cubierto por una capa protectora. Para quitarla, haga funcionar el aparato durante unos 10 minutos sin contenido.

NOTA:

La leve generación de humo y de olor es en este proceso normal. Debería preocuparse de tener suficiente aireación.

AVISO:

¡Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo!

- Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Antes de usar el aparato, limpie el cesto, el depósito para grasa y el interior.

Indicaciones para el uso

- Este dispositivo se utiliza para preparar alimentos sólidos. No prepare sopas ni alimentos líquidos en la unidad.
- Un interruptor de seguridad evita que se use el dispositivo sin cesto en el depósito para grasa.
- Para obtener un resultado óptimo, llene el cesto, como máximo, hasta la marca **MAX**. No llene nunca en exceso el cesto para evitar que los alimentos entren en contacto con el elemento calentador.
- No ponga nunca aceite ni otros líquidos en el depósito para grasa. Para obtener un resultado crujiente puede untar los alimentos con un poco de aceite.
- No prepare el dispositivo para alimentos con mucha grasa (como salchichas).
- Puede preparar todo tipo de alimentos adecuados para horno en el dispositivo.
- Tenga en cuenta que la masa se expande durante la cocción de pasteles, pan o similares. Nunca debe entrar nada en contacto con el elemento calentador.
- Los alimentos que se cocinen apilados deben agitarse a mitad del tiempo de cocción. Así se optimiza el resultado y se evita una cocción desigual.
- Limpie con agua los productos caseros de patata tras cortarlos durante al menos 30 minutos para reducir el almidón. Seque los trozos de patata con papel.
- El tiempo de cocción depende de diferentes factores: Tamaño, condición y calidad de los alimentos y temperatura establecida. Para los valores estándar, consulte "Tabla de tiempos de cocción".
- Si no precalienta la freidora por aire caliente, añada 5 minutos al tiempo de cocción.
- Fría los bistecs/cantidades importantes de carne en una sartén antes de dejarlos cocer en la freidora por aire caliente. El tiempo y la temperatura dependen del grado de cocción deseado.
- Con este dispositivo también puede recalentar alimentos. Establezca el temporizador en 10 minutos y el control de temperatura en 150 °C.

Uso del aparato

1. Conecte el dispositivo a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada.
2. Encienda el dispositivo con el interruptor. Se encenderá el testigo. Puede elegir un tiempo de cocción.
3. Ponga el controlador de temperatura a la temperatura deseada.

NOTA:

Pre caliente el aparato unos 5 minutos.

4. Usando el asa, saque el depósito de grasa con el cesto del dispositivo.
5. Ponga el depósito para grasa con el cesto sobre una superficie resistente al calor.
6. Llene el cesto con los alimentos deseados.
7. Ponga el depósito para grasa con el cesto dentro del aparato. Debe encajar.
8. En caso necesario, sacuda los alimentos pasada la mitad del tiempo de cocción. Sáquelos del depósito para grasa con el cesto por el asa.

AVISO:

- Puede salir vapor caliente.
- No agite nunca el cesto cuando esté en el depósito para grasa, puede contener aceite caliente.

9. Ponga el depósito para grasa con el cesto sobre una superficie resistente al calor.
10. Deslice la cubierta del botón de liberación en dirección al cesto.
11. Pulse el botón de liberación para sacar el cesto. Sacuda el contenido del cesto.
12. Vuelva a poner el cesto en el depósito para grasa. Debe encajar.
13. Vuelva a colocar el depósito para grasa en el aparato.

Término del funcionamiento

1. Se emitirá un pitido cuando transcurra el tiempo establecido.

NOTA:

También puede cancelar la operación ajustando el temporizador en 0.

2. Saque el depósito para grasa con el cesto por el asa.
3. Ponga el depósito para grasa con el cesto sobre una superficie resistente al calor.
4. Deslice la cubierta del botón de liberación en dirección al cesto.
5. Pulse el botón de liberación para sacar el cesto. Ponga los alimentos en un recipiente resistente al calor.
6. Vuelva a poner el cesto en el depósito para grasa.
7. Vuelva a colocar el depósito para grasa en el aparato.

Tabla de tiempos de cocción

| Alimentos | Cantidad aprox. MÍN/ MÁX (g) | Tiempo de cocción (minutos) | Temperatura (°C) |
|------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------|
| Productos de patata | | | |
| Patatas fritas congeladas delgadas | 200 - 300 | 18 - 20 | 200 |
| Patatas fritas congeladas gruesas | | 20 - 25 | |
| Patata paja | 300 | | |
| Carne | | | |
| Bistec | 100 - 300 | 10 - 15 | 180 |
| Costilla de cerdo | | | |
| Hamburguesa | | | |
| Salchichas en salsa | | 13 - 15 | 200 |
| Aves | | | |
| Muslo bajo de pollo | 100 - 300 | 25 - 30 | 180 |
| Pechuga de pollo | | 15 - 20 | |
| Horneado | | | |
| Pastel, Ø máx. 10 cm | 250 | 20 - 25 | 160 |
| Magdalenas | | 15 - 18 | |
| Quiche, Ø máx. 10 cm | 300 | 20 - 22 | 180 |
| Aperitivos | | | |
| Nuggets de pollo congelados | 100 - 300 | 6 - 10 | 200 |
| Palitos de pescado congelados | | | |
| Rollitos de primavera | 100 - 250 | 8 - 10 | 160 |
| Verdura rellena | | 10 | |
| Queso rebozado congelado | | 8 - 10 | |

Limpeza

AVISO:

- Antes de que limpie el equipo siempre lo apague y desconecte el enchufe. Espere hasta que el equipo se haya enfriado.
- No sumerja el aparato en agua. Hacerlo puede provocar electrocución o incendio.

ATENCIÓN: Revestimiento antiadherente

- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.
- El cesto y el depósito para grasa pueden limpiarse con agua caliente.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con una gamuza ligeramente humedecida.

Almacenamiento

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

Reparación de fallos

Si se produce un problema, a menudo será menor. Antes de contactar con nuestro servicio, consulte la información siguiente:

| Problema | Causa probable | Remedio |
|--|---|---|
| El aparato no tiene función. | El aparato no recibe suministro eléctrico. | Compruebe la toma con otro aparato. Enchufe el cable correctamente. Compruebe el disyuntor de circuito principal. |
| | No ha establecido el tiempo de cocción. | Seleccione el tiempo de cocción deseado. |
| | El recipiente de drenaje de grasa y el cesto no están correctamente introducidos. | Compruebe la posición. |
| Los alimentos no se cuecen por completo. | Cesto demasiado lleno. | Reduzca la cantidad de alimentos. Las cantidades más pequeñas se cuecen de forma más homogénea. |
| | La temperatura es demasiado baja. | Ponga una temperatura superior con el controlador de temperatura (consulte la "Tabla de tiempos de cocción"). |
| | El tiempo de cocción es demasiado corto. | Utilice el temporizador para aumentar el tiempo (consulte la "Tabla de tiempos de cocción"). |
| Los alimentos no se cuecen homogéneamente. | Cuando se apilan alimentos el flujo de aire es inadecuado. | Debe sacudir los alimentos pasada la mitad del tiempo de cocción. |
| Los alimentos no están crujientes. | Usa alimentos solamente adecuados para una freidora convencional. | Use alimentos adecuados para horno o úntelos con un poco de aceite. |
| Sale humo del dispositivo. | Prepara alimentos con mucha grasa. | Las salpicaduras de grasa dentro de la unidad puede provocar la emisión de humos. Proporcione una ventilación adecuada. |
| | En el depósito para grasa quedan restos de grasa de un uso anterior. | Limpie el depósito para grasa tras cada uso como se describe en el capítulo "Limpeza". |

Datos técnicos

Modelo: FR 3698 H
Suministro de tensión: 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Consumo de energía: 900 W
Clase de protección: I
Peso neto: aprox. 2,6 kg

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

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

Eliminación

Significado del símbolo “cubo de basura”



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

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

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

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

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l'uso

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

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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



AVVISO:

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



ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.



NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Note generali

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

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



AVVISO:

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

Sul prodotto sono riportati i seguenti simbolo con avvertenze:



AVVISO: Superficie calda! Pericolo di ustioni!

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

- Afferrare per la maniglia il serbatoio del grasso con il cestello inserito. Se necessario, usare guanti da forno.
- Durante l'utilizzo, potrebbe uscire vapore bollente dall'apertura per l'uscita dell'aria. Mantenere una distanza sufficiente.
- Non coprire le aperture per l'ingresso e l'uscita dell'aria, per assicurare una ventilazione sufficiente.

- Mantieni una distanza sufficiente (15 cm) per oggetti altamente infiammabili quali mobili, tende ecc.!
- A causa della formazione di calore e vapori, non collocare l'apparecchio sotto credenze e scaffali a parete.
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
- Questo dispositivo non può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e da persone (comprese bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con poca esperienza e conoscenza, a meno che non sono controllate durante l'utilizzo del dispositivo da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Il bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguiti da bambini, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.
- Questo dispositivo non è deve essere immerso in acqua durante la pulizia. Osservare le istruzioni incluse nel capitolo "Pulizia".

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio come pellicole, materiali di riempimento, supporti cavi e cartone.
3. Controllare che siano presenti tutte le parti.
4. In caso di parti mancanti o danni, on utilizzare l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

Elementi di comando / Nella fornitura

- 1 Bocchette d'uscita dell'aria
- 2 Aperture per l'ingresso dell'aria
- 3 Spia indicatrice di funzionamento
- 4 Interruttore acceso / spento / timer
- 5 Controllo di temperatura
- 6 Cestello
- 7 Protezione per il pulsante di rilascio
- 8 Pulsante di rilascio
- 9 Maniglia del cestello
- 10 Serbatoio raccogli-grasso

Note per l'uso

Ubicazione

- Regolare l'apparecchio su una superficie antisdrucciolevole, livellata e termoresistente.
- Assicurarci che il dispositivo e i cavi principali non siano disposti su superfici calde o vicino fonti di calore (per esempio, fornelli, piastre elettriche).

Collegamento elettrico

Prima di inserire la spina nella presa, controllare che la tensione nominale corrisponda alla tensione dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta dell'apparecchio.

Accensione/spengimento del dispositivo

- L'apparecchio si spegne se il timer è impostato in posizione 0.
- L'utilizzo è possibile solo se il serbatoio del grasso è usato assieme al cestello nell'unità.
- Per utilizzare l'apparecchio, impostare il tempo desiderato con il timer. In seguito impostare la temperatura desiderata con il termoregolatore.

NOTA:

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

Al primo utilizzo

- C'è uno strato protettivo sull'elemento termico. Per rimuoverlo, metti in funzione l'apparecchio per circa 10 minuti senza alcun contenuto.

NOTA:

Facendo questo è possibile che si formi un leggero fumo e odore. Arieggiare sufficientemente.

AVVISO:

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo!

- Togliere la spina dalla presa.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, pulire il cestello, il serbatoio adibito agli oli o ai grassi e il suo interno.

Avvertenze per l'utente

- Questo dispositivo è usato per la preparazione di cibi solidi. Non preparare alcuna zuppa o cibo liquido.
- Un interruttore di sicurezza impedisce l'uso del dispositivo senza il cestello nel serbatoio del grasso.
- Per ottenere un risultato ottimale, riempire al massimo il cestello solamente fino alla marcatra **MAX**. Non riempire mai in eccesso il cestello, in modo che il cibo non tocchi l'elemento di riscaldamento.
- Non mettere mai olio o altri liquidi nel serbatoio del grasso. Per ottenere un risultato croccante, si possono bagnare i cibi con poco olio.

- Non preparare il dispositivo per cibi ad alto contenuto di grasso (per esempio, salsicce).
- Tutti i cibi adatti alla cottura in forno possono essere preparati nel dispositivo.
- Notare che l'impasto si espande durante la cottura di torte, pane o simili. Niente deve entrare in contatto con l'elemento riscaldante.
- I cibi che sono cotti l'uno sopra l'altro, devono essere mossi a metà cottura. Così il risultato è ottimizzato e si evitano cotture non uniformi.
- Versare l'acqua sulle patate tagliate a mano per almeno 30 minuti per ridurre l'amido delle patate. Quindi asciugarle con la carta.
- Il tempo di cottura dipende da diversi fattori: Dimensioni, condizioni, quantità di cibo e temperatura impostata. Per i valori standard, vedere la "Tabella dei tempi di cottura".
- Se non si preriscalda la friggitrice ad aria calda, aggiungere 5 minuti al tempo di cottura.
- Friggere la carne/grandi quantità di carne in una padella prima di lasciar cuocere nella friggitrice ad aria calda. Tempo di cottura e temperatura dipendono dal grado di cottura desiderato.
- Con il dispositivo è inoltre possibile riscaldare il cibo. Impostare il timer a 10 minuti e il controllo di temperatura a 150 °C.

Utilizzo del dispositivo

1. Collegare l'apparecchio ad una presa correttamente installata a terra.
2. Accendere il dispositivo con l'interruttore. La spia si illumina. Si può selezionare il tempo di cottura.
3. Regolare il controllo della temperatura alla temperatura desiderata.

NOTA:

Preriscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti.

4. Usando la maniglia, inserire il serbatoio del grasso con il cestello dal dispositivo.
5. Posizionare il serbatoio del grasso col cestello in una superficie resistente al calore.
6. Riempire il cestello col cibo desiderato.
7. Far scorrere di nuovo il serbatoio con il cestello nella macchina. Deve agganciarsi.
8. Se necessario, mescolare il cibo dopo metà del tempo di cottura. Estrarlo dal serbatoio del grasso con il cestello sulla maniglia.

AVVISO:

- Può uscire vapore bollente!
- Non scuotere il cestello mentre è nel serbatoio del grasso, perché quest'ultimo potrebbe contenere olio bollente.

9. Posizionare il serbatoio del grasso col cestello in una superficie resistente al calore.

10. Far scorrere il coperchio del tasto di rilascio verso il cestello.
11. Premere il tasto di rilascio per rimuovere il cestello. Scuotere il contenuto del cestello.
12. Riposizionare il cestello nel serbatoio del grasso. Si deve innestare.
13. Far scorrere di nuovo il serbatoio del grasso nella macchina.

Fine operazione

1. Si sente un bip quando il tempo è scaduto.



NOTA:

È anche possibile interrompere l'operazione di friggitura impostando il timer sulla posizione 0.

2. Estrarre per la maniglia il serbatoio del grasso col cestello.
3. Posizionare il serbatoio del grasso col cestello in una superficie resistente al calore.
4. Far scorrere il coperchio del tasto di rilascio verso il cestello.
5. Premere il tasto di rilascio per rimuovere il cestello. Mettere il cibo in una ciotola a prova di calore.
6. Riposizionare il cestello nel serbatoio del grasso.
7. Far scorrere di nuovo il serbatoio del grasso nella macchina.

Tabella dei tempi di cottura

| Alimenti | Quantità approssimativa MIN/MAX (g) | Tempo di cottura (minuti) | Temperatura (°C) |
|----------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|------------------|
| Prodotti a base di patate | | | |
| Patatine fritte sottili | 200-300 | 18-20 | 200 |
| Patatine fritte spesse | | 20-25 | |
| Gratin di patate | 300 | | |

| Alimenti | Quantità approssimativa MIN/MAX (g) | Tempo di cottura (minuti) | Temperatura (°C) |
|---------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|------------------|
| Carne | | | |
| Bistecca | 100-300 | 10-15 | 180 |
| Cotoletta di maiale | | | |
| Hamburger | | | |
| Salsicce in pastella | | 13-15 | 200 |
| Pollame | | | |
| Sottocoscia di pollo | 100-300 | 25-30 | 180 |
| Petto di pollo | | 15-20 | |
| Cotti in forno | | | |
| Torta, Ø max. 15 cm | 250 | 20-25 | 160 |
| Muffin | | 15-18 | 200 |
| Quiche, Ø max. 15 cm | 300 | 20-22 | 180 |
| Stuzzichini | | | |
| Bocconcini di pollo surgelati | 100-300 | 6-10 | 200 |
| Bastoncini di pollo surgelati | | | |
| Involtini primavera | 100-250 | 8-10 | |
| Verdure ripiene | | 10 | 160 |
| Snack al formaggio impanati surgelati | | 8-10 | 180 |

Pulizia



AVVISO:

- Spegnere sempre l'apparecchio prima della pulizia e staccare la spina. Attendere finché l'apparecchio è raffreddato.
- Non immergere l'apparecchio in acqua! Così facendo si può incorrere in shock elettrico o incendio.

⚠ ATTENZIONE: Rivestimento anti-aderente

- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti forti o abrasivi.
- Il cestello e il serbatoio del grasso possono essere lavati in acqua tiepida.
- Pulire l'apparecchio all'interno e all'esterno con un panno leggermente umido e non bagnato.

Conservazione

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

Rimozione guasti

Se si verifica un problema, di solito è un piccolo inconveniente. Prima di contattare il nostro servizio, tenere conto delle seguenti informazioni:

| Problema | Possibile causa | Rimedio |
|---------------------------------------|---|--|
| L'apparecchio è senza funzione. | L'apparecchio non viene alimentato. | Controllare la presa con un'altro apparecchio. Inserire la spina correttamente. Controllare l'interruttore di circuito principale. |
| | Non si è impostato il tempo di cottura. | Selezionare il tempo di cottura desiderato. |
| | Il contenitore di drenaggio del grasso e il cestello non sono inseriti correttamente. | Controllare la posizione corretta. |
| | | |
| Il cibo non è cotto alla fine. | Il cestello è troppo pieno. | Ridurre la quantità di cibo. Quantità più piccole vengono cotte uniformemente. |
| | La temperatura è impostata troppo bassa. | Impostare la temperatura più alta con il controllo della temperatura (vedere la "Tabella dei tempi di cottura"). |
| | Il tempo di cottura impostato è troppo basso. | Utilizzare il timer per aumentare il tempo di cottura (vedere la "Tabella dei tempi di cottura"). |
| Il cibo è cotto in modo non uniforme. | Quando il cibo si sovrappone al resto, il flusso dell'aria è inadeguato. | Il cibo deve essere smosso dopo metà cottura. |
| Il cibo non è croccante. | I cibi usati devono essere adatti alla friggitrice convenzionale. | Usare cibo pronto per il forno e spargere un filo d'olio. |
| Esce fumo dal dispositivo. | Si stanno cuocendo cibi molto grassi. | Il grasso che schizza dentro l'unità potrebbe far emettere fumi. Fornire una ventilazione adeguata. |
| | Nel serbatoio del grasso ci sono ancora residui di grassi dall'utilizzo precedente. | Pulire il serbatoio del grasso dopo ogni uso come descritto nel capitolo "Pulizia". |

Dati tecnici

Modello: FR 3698 H
Alimentazione rete: 220 - 240 V~, 50/60 Hz
Consumo di energia: 900 W
Classe di protezione: I
Peso netto: ca. 2,6 kg

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

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

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"



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

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

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

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

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

Instruction Manual

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

Symbols in these Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:



WARNING:

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



CAUTION:

This refers to possible hazards to the appliance or other objects.



NOTE: This highlights tips and information.

General Notes

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

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the appliance without supervision. If you leave the room you should always turn the appliance off. Remove the plug from the socket.
- The appliance and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



WARNING:

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

Special Safety Precautions for this Appliance

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



WARNING: Hot surface!

Danger of burns!

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

- Grasp the fat tank with inserted basket by the handle. If necessary, use oven gloves.
- During operation, hot steam may escape from the air outlet opening. Keep a sufficient distance.
- Do not cover the air inlet opening and air outlet opening, in order to ensure sufficient air circulation.
- Keep sufficient distance (15 cm) to highly flammable objects such as furniture, curtains, etc.!

- Due to rising heat and vapours do not place the appliance under wall cupboards.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote control system.
- Do not tamper with the safety switch.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not repair the appliance by yourself. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended to be immersed in water during cleaning. Please observe the instructions that we have included for you in the chapter “Cleaning”.

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging materials like foils, filling materials, cable holders, and carton packaging.
3. Check the scope of deliveries for completeness.
4. If there are missing parts or obvious damage, do not use the appliance. Return it to your retailer immediately.

Overview of the Components / Scope of Delivery

- 1 Air outlet openings
- 2 Air inlet openings
- 3 Operation indicator light
- 4 On/off switch/timer
- 5 Temperature controller
- 6 Basket
- 7 Cover for the release button
- 8 Release button
- 9 Handle of the basket
- 10 Fat tank

Notes for Use

Location

- Set the appliance onto a non-slip, level, and heat-resistant surface.
- Take care that the appliance and the mains cable never are placed onto hot surfaces or near heat sources (e.g. range, hob).

Electric Connection

Before inserting the power plug into the outlet, check that the mains voltage to be used matches that of the appliance. You can find the required information on the nameplate.

Switching the Appliance On/Off

- The appliance is switched off if the timer is set to the 0 position.
- Operation is only possible if the fat tank is used with the basket in the appliance.
- To use the appliance, set the desired time with the timer. And set the desired temperature with the temperature controller.

NOTE:

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

Before Initial Use

- There is a protective layer on the heating element. To remove this, operate the appliance for about 10 minutes without any contents.

NOTE:

Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation.

WARNING:

Allow the appliance to cool down before you clean it!

- Disconnect the mains plug from the wall socket.
- Before using the appliance, wipe out the basket, the fat tank and its interior.

Useful Hints for Use

- This appliance is used for the preparation of solid foods. Do not prepare any soups or liquid foodstuffs in it.
- A safety switch prevents the use of the appliance without a basket with the fat tank.
- To achieve an optimum result, fill the basket at most up to the **MAX** marking. Never overfill the basket, so that the food does not touch the heating element.
- Never put oil or other liquids in the fat tank. In order to achieve crispy results, you can baste the food with a little oil.
- Do not prepare the appliance for high-fat foods (e.g. sausages).

- All foods can be prepared in the appliance, which are also suitable for the oven.
- Note that the dough expands during baking of cakes, bread or similar. Nothing must come into contact with the heating element.
- Foods that are cooked over one another, must be shaken after half way through the cooking time. Thus the result is optimized and prevents uneven cooking.
- Pour water on homemade potato products after cutting at least 30 minutes to reduce the potato starch. Then dry the potato pieces with paper.
- The cooking time depends on several factors: Size, condition, quantity of food and set temperature. For standard values, see "Table of cooking times".
- If you do not preheat the hot air fryer, add 5 minutes to the cooking time.
- Fry steaks/larger quantities of meat in a pan previously before leaving to cook in the hot air fryer. Time and temperature are dependent on the desired degree of doneness.
- With the appliance, you can also reheat food. Set the timer to 10 minutes and the temperature control to 150 °C.

Using the Appliance

1. Connect the appliance to a properly installed earthed socket.
2. Turn on the appliance with the switch. The indicator light shines. You can select a cooking time.
3. Turn the temperature controller to the desired temperature.

NOTE:

Preheat the appliance for approx. 5 minutes.

4. Using the handle, pull the fat tank with the basket from the appliance.
5. Place the fat tank with basket on a heat-resistant surface.
6. Fill the basket with the desired food.
7. Slide the fat tank with the basket back into the appliance. It must engage.
8. If necessary, shake the food after half the cooking time. Pull it out of the fat tank with the basket on the handle.

WARNING:

- Hot steam can escape!
- Never shake the basket when it is in the fat tank, because this may contain hot oil.

9. Place the fat tank with basket on a heat-resistant surface.
10. Slide the cover of the release button towards the basket.
11. Press the release button to remove the basket. Shake the contents of the basket.
12. Put the basket back in the fat tank. This must engage.
13. Slide the fat tank back into the appliance.

End of Operation

1. A beep sounds when the set time has expired.

NOTE:

You may also abort the operation by setting the timer to the 0.

2. Pull out the fat tank with the basket by the handle.
3. Place the fat tank with basket on a heat-resistant surface.
4. Slide the cover of the release button towards the basket.
5. Press the release button to remove the basket. Put the food in a heatproof bowl.
6. Put the basket back in the fat tank.
7. Slide the fat tank back into the appliance.

Table of Cooking Times

| Foodstuffs | MIN / MAX approx. quantity (g) | Cooking time (minutes) | Temperature (°C) |
|---------------------------|--------------------------------|------------------------|------------------|
| Potato products | | | |
| Thin frozen French fries | 200 - 300 | 18 - 20 | 200 |
| Thick frozen French fries | | 20 - 25 | |
| Potato gratin | 300 | | |

| Foodstuffs | MIN / MAX approx. quantity (g) | Cooking time (minutes) | Temperature (°C) |
|------------------------------|--------------------------------|------------------------|------------------|
| Meat | | | |
| Steak | 100 - 300 | 10 - 15 | 180 |
| Pork cutlet | | | |
| Hamburger | | | |
| Sausages in batter | | 13 - 15 | 200 |
| Poultry | | | |
| Chicken lower leg | 100 - 300 | 25 - 30 | 180 |
| Chicken breast | | 15 - 20 | |
| Baked | | | |
| Cake, Ø max. 10 cm | 250 | 20 - 25 | 160 |
| Muffins | | 15 - 18 | 200 |
| Quiche, Ø max. 10 cm | 300 | 20 - 22 | 180 |
| Light Refreshments | | | |
| Frozen chicken nuggets | 100 - 300 | 6 - 10 | 200 |
| Frozen fish fingers | 100 - 250 | | |
| Spring rolls | | 8 - 10 | |
| Stuffed vegetables | | 10 | 160 |
| Frozen breaded cheese snacks | | 8 - 10 | 180 |

Cleaning

WARNING:

- Always turn the appliance off before cleaning it and remove the mains plug. Wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water! Doing so may result in an electric shock or fire.

CAUTION: Non-stick coating

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- The basket and fat tank can be cleaned in a warm rinse.
- Clean the appliance inside and outside with a slightly moist, not wet cloth.

Storage

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

Troubleshooting

If a problem occurs, it is often only a small thing. Before you contact our service, please note the following information:

| Problem | Possible Cause | Remedy |
|------------------------------------|--|--|
| The appliance is not working. | The appliance has no power supply. | Check the socket with another appliance. |
| | | Plug in the mains plug correctly. |
| | | Check the main circuit breaker. |
| | You have not set the cooking time. | Select a desired cooking time. |
| | The grease drainage container and the basket are not properly inserted. | Check the correct position. |
| The food is not cooked to the end. | The basket is too full. | Reduce the amount of food. Smaller quantities are cooked evenly. |
| | The temperature is set too low. | Set the temperature higher with the temperature controller (see "Table of cooking times"). |
| | The cooking time is set too low. | Use the timer to increase the time (see "Table of cooking times"). |
| The food is cooked unevenly. | When foods are placed on top of each other, there is inadequate airflow. | The food must be shaken after half the cooking time. |
| The food is not crisp. | Foods are used, which is only suitable for a conventional fryer. | Use oven-ready food or sprinkle it with a little oil. |
| Smoke comes out of the appliance. | You are preparing very fatty foods. | Fat splashes inside the appliance may cause the emission of fumes. Provide adequate ventilation. |
| | In the fat tank there are still fat residues from previous use. | Clean the fat tank after each use as described in the chapter "Cleaning". |

Technical Data

Model:..... FR 3698 H
 Power supply:..... 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Power consumption:900 W
 Protection class:..... I
 Net weight: approx. 2.6 kg

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

This appliance has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest regulations.

Disposal

Meaning of the "Wheeler Bin" Symbol



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

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

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

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

Your municipality provides you with information about collecting points.

Instrukcja obsługi

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

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

OSTRZEŻENIE:

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

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne uwagi

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

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
Niebezpieczeństwo uduszenia!

Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia

Na produkcie znajdują się poniższe symbol ostrzegawcze:



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! **Ryzyko poparzeń!**

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

- Chwycić zbiornik tłuszczu z wstawionym koszem za uchwyt. W razie konieczności użyć rękawic do piekarnika.
- W trakcie pracy gorąca para może uciec przez wylot otworu odpowietrzenia. Zachować bezpieczną odległość.

- Nie zakrywać wlotu powietrza i otworów wylotowych powietrza w celu zapewnienia odpowiedniej cyrkulacji powietrza.
- Utrzymać odpowiednią odległość (15 cm) od łatwopalnych obiektów takich jak meble, zasłony, itp.!
- Ze względu na unoszące się ciepło i parę nie należy ustawiać urządzenia pod szafkami ściennymi.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie manipulować przy wyłączniku bezpieczeństwa.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub psychicznymi albo brakiem doświadczenia, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje, jak korzystać bezpiecznie z urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Przestrzegać instrukcji załączonej w rozdziale „Czyszczenie”.

Wypakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
3. Sprawdź, czy w dostarczonym opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.
4. Jeśli brakuje części lub widoczne są uszkodzenia, nie wolno używać urządzenia. Natychmiast zwrócić je do sprzedawcy.

Przegląd elementów obsługi/Zakres dostawy

- 1 Wyloty powietrza
- 2 Otwory wlotowe powietrza
- 3 Kontrolka pracy
- 4 Włącznik/wyłącznik/minutnik
- 5 Sterownik temperatury
- 6 Koszyk
- 7 Pokrywa przycisku zwalniającego
- 8 Przycisk zwalniający
- 9 Uchwyt kosza
- 10 Zbiornik tłuszczu

Wskazówki dotyczące użytkowania

Localizacja

- Urządzenie należy ustawić na przeciwpoślizgowej, równej, odpornej na ciepło powierzchni.
- Należy pamiętać, aby urządzenie wraz z przewodem zasilania nigdy nie umieszczać na gorących powierzchniach czy w pobliżu źródeł ciepła (np. palenisko kuchenne, piekarnik).

Połączenie elektryczne

Przed podłączeniem wtyczki zasilającej do gniazdka sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Wymagane informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

Włączanie/wyłączanie urządzenia

- Urządzenie zostanie wyłączone, kiedy minutnik znajduje się w pozycji **0**.
- Praca urządzenia jest możliwa tylko wtedy, gdy zbiornik na tłuszcz wraz z koszem znajduje się w urządzeniu.
- Aby korzystać z urządzenia, ustaw żądany czas za pomocą minutnika. Ustaw również wymaganą temperaturę za pomocą regulatora temperatury.

i WSKAZÓWKA:

Po upływie czasu zadzwoni dzwonek. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

Przed pierwszym użyciem

- Na elemencie grzewczym znajduje się warstwa ochronna. Aby ją usunąć, należy włączyć urządzenie na około 10 minut bez jakiegokolwiek zawartości.

i WSKAZÓWKA:

Odczuwalny podczas tego procesu delikatny zapach spalenienny jest rzeczą normalną. Proszę pamiętać o odpowiedniej wentylacji.

⚠ OSTRZEŻENIE:

Przed czyszczeniem, pozwól urządzeniu ostygnąć!

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed użyciem urządzenia należy wytrzeć koszyk, zbiornik tłuszczu i jego wnętrze.

Uwagi dotyczące eksploatacji

- To urządzenie służy do przygotowywania potraw stałych. Nie wolno przygotowywać w nim żadnych zup ani płynnych artykułów spożywczych.
- Włącznik bezpieczeństwa zapobiega pracy urządzenia bez wstawionego kosza do zbiornika na tłuszcz.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, napełnij koszyk co najwyżej tylko do oznaczenia **MAX**. Nie napełniać nadmiernie kosza, dzięki czemu żywność nie dotyka elementu grzejącego.
- Nigdy nie wlewać oleju ani innych cieczy do zbiornika na tłuszcz. W celu osiągnięcia efektu chrupiącej potrawy, można potrawę poleać z odrobiną oleju.
- Nie przygotowywać w urządzeniu żywności o wysokiej zawartości tłuszczu (np. kiełbas).
- W urządzeniu można sporządzać wszystkie potrawy, które są odpowiednio do obróbki cieplnej w piekarniku.
- Należy pamiętać, że ciasto rośnie podczas pieczenia ciast, chleba itp. Nic nie może mieć kontaktu z elementem grzejącym.
- Potrawy pieczone jedna nad drugą muszą być wstrząsane w połowie czasu pieczenia. W ten sposób wynik będzie optymalny i zapobiegnie to nierównemu upieczeniu.
- Włączyć wodę na pokrojone produkty ziemniaczane i pozostawić zalane na co najmniej 30 minut w celu zmniejszenia zawartości wolnej skrobi ziemniaczanej. Następnie wysuszyć pokrojone ziemniaki papierem.
- Czas pieczenia zależy od kilku czynników: rozmiaru, stanu, ilości produktu i ustawionej temperatury. Standardowe wartości podano w „Tabeli czasów pieczenia”.
- Jeśli frytownica nie była wstępnie podgrzewana, do czasu pieczenia należy dodać jeszcze 5 minut.
- Steki/większe ilości mięsa należy wstępnie podsmażyć na patelni przed poddaniem ich pieczeniu we frytownicy do pieczenia gorącym powietrzem. Czas i temperatura są zależne od pożądanego stopnia dopieczenia.
- Urządzenie nadaje się także do odgrzewania potraw. Ustawić minutnik na 10 minut oraz regulator temperatury na 150 °C.

Korzystanie z urządzenia

1. Podłączyc urządzenie do prawidłowo zainstalowanego uzziemionego gniazdka sieciowego.
2. Włącz urządzenie za pomocą wyłącznika. Zaświeci się kontrolka. Można wybrać czas pieczenia.
3. Nastawić regulator temperatury na żadaną temperaturę.



WSKAZÓWKA:

Rozgrzej urządzenie przez około 5 minut.

4. Trzymając za uchwyt, wyjąc z urządzenia zbiornik na tłuszcz wraz z koszem.
5. Zbiornik na tłuszcz wraz z koszem stawiać na powierzchni odpornej na ciepło.
6. Napelnić kosz z żadaną żywnością.
7. Zbiornik na tłuszcz wraz z koszem wsunąć z powrotem do urządzenia. Zbiornik musi wskoczyć na swoje miejsce.
8. W razie potrzeby wstrząsnąć pieczoną żywnością po upływie połowy czasu pieczenia. Żywność wyciągać ze zbiornika na tłuszcz, chwytając za rączkę kosza.



OSTRZEŻENIE:

- Może uchodzić gorąca para!
- Nigdy nie potrząsać koszem. Gdy jest on w zbiorniku na tłuszcz, gdyż może on zawierać gorący olej.

9. Zbiornik na tłuszcz wraz z koszem stawiać na powierzchni odpornej na ciepło.
10. Zsunąć pokrywę przycisku zwalniania w kierunku kosza.
11. Nacisnąć przycisk zwalniania w celu wyjęcia kosza. Wstrząsnąć zawartością kosza.
12. Umieścić kosz z powrotem w zbiorniku na tłuszcz. Musi wskoczyć na swoje miejsce.
13. Zbiornik na tłuszcz wsunąć z powrotem do urządzenia.

Zakończenie działania

1. Włączy się sygnał dźwiękowy po upływie zadanego czasu.



WSKAZÓWKA:

Możesz także przerwać operację, ustawiając minutnik w pozycji 0.

2. Żywność zbiornik na tłuszcz, chwytając za rączkę kosza.
3. Zbiornik na tłuszcz wraz z koszem stawiać na powierzchni odpornej na ciepło.
4. Zsunąć pokrywę przycisku zwalniania w kierunku kosza.
5. Nacisnąć przycisk zwalniania w celu wyjęcia kosza. Upieczoną żywność włożyć do miski żaroodpornej.
6. Umieścić kosz z powrotem w zbiorniku na tłuszcz.
7. Zbiornik na tłuszcz wsunąć z powrotem do urządzenia.

Tabeli czasów pieczenia

| Żywność | MIN / MAX ilości przybliżone (g) | Czas pieczenia (minuty) | Temperatura (°C) |
|--------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|------------------|
| Produkty ziemniaczane | | | |
| Cienkie frytki mrożone | 200 - 300 | 18 - 20 | 200 |
| Grube frytki mrożone | | 20 - 25 | |
| Zapiekanka ziemniaczana | 300 | | |
| Mięso | | | |
| Stek | 100 - 300 | 10 - 15 | 180 |
| Kotlet wieprzowy | | | |
| Hamburger | | | |
| Kielbaski w cieście | | 13 - 15 | 200 |
| Drób | | | |
| Dolne udka kurczaka | 100 - 300 | 25 - 30 | 180 |
| Pierś kurczaka | | 15 - 20 | |
| Ciasta | | | |
| Ciasto, Ø maks. 10 cm | 250 | 20 - 25 | 160 |
| Mufinki | | 15 - 18 | 200 |
| Biszkopt, Ø maks. 10 cm | 300 | 20 - 22 | 180 |
| Lekkie przekąski | | | |
| Mrożone skrzydelka kurczaka | 100 - 300 | 6 - 10 | 200 |
| Mrożone paluszki rybne | | | |
| Sajgonki | | 8 - 10 | |
| Warzywa nadziewane | 100 - 250 | 10 | 160 |
| Mrożone panierowane przekąski serowe | | 8 - 10 | 180 |

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem wyłączaj zawsze urządzenie i wyciągaj wtyczkę sieciową. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie! Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

UWAGA: Nieprzywierająca powłoka

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.
- Kosz i zbiornik na tłuszcz można myć i płukać w ciepłej wodzie.
- Czyść urządzenie wewnątrz i na zewnątrz nieco zwilżoną lecz nie mokrą ścierką.

Przechowywanie

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

Eliminowanie usterek i zakłóceń

Jeśli wystąpi problem, często jest to tylko mała rzecz. Przed skontaktowaniem się z naszym serwisem należy sprawdzić następujące informacje:

| Problem | Możliwa przyczyna | Co robić |
|-------------------------------------|--|---|
| Urządzenie nie funkcjonuje. | Urządzenie nie ma dopływu zasilania. | Sprawdzić gniazdko za pomocą innego urządzenia. Prawidłowo podłączyć wtyczkę sieciową. Sprawdzić główne urządzenie odłączające zasilanie w sieci. |
| | Brak nastawionego czasu pieczenia. | Wybrać żądany czas pieczenia. |
| | Zbiornik na tłuszcz oraz kosz nie są prawidłowo wsunięte. | Sprawdzić ich prawidłowe położenie. |
| Potrawa jest dopieczona do końca. | Kosz jest nadmiernie napełniony. | Zmniejszyć ilość żywności. Mniejsze ilości pieką się bardziej równomiernie. |
| | Ustawiono zbyt niską temperaturę. | Nastawić wyższą temperaturę na regulatorze temperatury (patrz „Tabela czasów pieczenia”). |
| | Ustawiono zbyt mały czas pieczenia. | Użyj minutnika, aby zwiększyć czas (patrz „Tabela czasów pieczenia”). |
| Żywność piecze się nierówno. | Kiedy żywność jest umieszczona jedna na drugiej, niewystarczający jest przedmuch powietrza. | Żywność należy wstrząsnąć po upływie połowy nastawionego czasu. |
| Upieczona żywność nie jest chrupka. | Do przygotowania została użyta żywność przeznaczona do obróbki w tradycyjnych frytkownicach. | Stosować żywność gotową do pieczenia w piekarniku lub zrosić ją nieco olejem. |
| Dym wydostaje się z urządzenia. | Pieczona jest bardzo tłusta żywność. | Rozbryzgi tłuszczu wewnątrz urządzenia może być przyczyną emisji dymów. Należy zapewnić odpowiednią wentylację. |
| | W zbiorniku na tłuszcz są jeszcze resztki tłuszczu z poprzedniego użytkowania. | Po użyciu zawsze wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”. |

Dane techniczne

Model:..... FR 3698 H
 Napięcie zasilające: 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Pobór mocy: 900 W
 Stopień ochrony: I
 Masa netto: ok. 2,6 kg

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

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

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

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

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

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

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



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

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

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

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

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

Használati utasítás

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

A használati útmutatóban található szimbólumok

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



FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



VIGYÁZAT:

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



MEGJEGYZÉS: Tippeket és információkat emel ki.

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles széléktől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzattól (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzattól.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekai biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).



FIGYELMEZTETÉS:

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

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

A következő figyelmeztető szimbólum jelzéseket találja a terméken:



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!

Égési sérülések veszélye!

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

- A fogantyúnál fogva fogja meg a zsiradéktartályt a behelyezett kosárral. Ha szükséges, használjon sütőkesztyűt.
- A működés során forró gőz áramolhat ki a levegőkimeneti nyílásból. Tartson megfelelő távolságot.
- Ne takarja le a levegőbemeneti és -kimeneti nyílásokat, hogy biztosítsa a szükséges levegőkeringetést.
- Hagyjon megfelelő távolságot (15 cm) a gyúlékony anyagoktól, mint például bútorok, függönyök, stb.!

- A felfelé szálló hő és gőzök miatt ne helyezze a készüléket fali szekrények alá.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- Ne iktassa ki és ne módosítsa a biztonsági kapcsolót.
- A készüléket csak 8 évesnél idősebb gyerekek használhatják, csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességekkel rendelkező vagy a kellő tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek pedig csak felügyelet alatt vagy akkor, ha megtanították őket a készülék használatára és tisztában vannak a veszélyekkel.
- Gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.
- A készüléket tilos vízbe meríteni a tisztításhoz. Tartsa be a „Tisztítás” részben megadott utasításokat.

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
2. Távolítson el minden csomagoló-anyagot, mint a fólia, töltőanyagok, kábeltartók és kartoncsomagolás.
3. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e.
4. Ha valamelyik alkatrész hiányzik vagy nyilvánvalóan károsodott, ne használja a készüléket. Azonnal vigye vissza a kereskedőnek.

A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek

- 1 Légekimeneti nyílások
- 2 Levegőbemeneti nyílások
- 3 Működés jelzőlámpa
- 4 Be / ki kapcsoló / időzítő
- 5 Hőmérséklet-szabályozó
- 6 Kosár
- 7 Kioldógomb fedele
- 8 Kioldógomb
- 9 Kosár fogantyúja
- 10 Zsirtartály

Megjegyzések használatra

A készülék elhelyezése

- Helyezze a készüléket csúszásmentes, vízszintes és hőálló munkafelületre.
- Ügyeljen rá, hogy a készülék és a hálózati kábel ne legyen forró felületekre vagy hőforrások közelébe helyezve (pl. tűzhely, főzőlap).

Elektromos csatlakozás

Mielőtt bedugná a csatlakozót a konnektorba, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék feszültségével. A keresett információt a névtáblán találja.

A készülék be- / kikapcsolása

- A készülék ki van kapcsolva, ha az időzítő **0** helyzetbe van állítva.
- A használat csak akkor lehetséges, ha a zsiradéktartály a kosárral be van helyezve a készülékbe.
- A készülék használatához az időzítővel állítsa be a kívánt időt. Állítsa be kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozóval.

MEGJEGYZÉS:

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

Első használat előtt

- Egy védőréteg van a fűtőelemen. Ennek eltávolításához működtesse a készüléket körülbelül 10 percig bármilyen összetevő nélkül.

MEGJEGYZÉS:

Ennél a folyamatnál az enyhe füst- és szagképződés természetes. Gondoskodjék megfelelő szellőzéstől!

FIGYELMEZTETÉS:

Tisztítása előtt hagyja lehűlni a készüléket!


- Húzza ki a dugaszt a konnektorból.
- A készülék használata előtt törölje ki a kosarat, a zsiradéktartályt és a belső részt.

Használati útmutató

- A készülék szilárd ételek elkészítésére használható. Ne készítsen vele leveseket vagy folyékony ételeket.
- Egy biztonsági kapcsoló megakadályozza a készülék használatát, ha nincs behelyezve a kosár a zsiradéktartályba.
- Az optimális eredmény eléréséhez töltsen meg a kosarat a **MAX** jelzésig. Ne töltsen túl a kosarat, így az étel nem érintkezik a fűtőelemmel.
- Ne tegyen olajat vagy más folyadékot a zsiradéktartályba. Popogósabb eredmény eléréséhez megöntözheti az ételt némi olajjal.
- Ne készítsen a készülékkel magas zsírtartalmú ételeket (pl. kolbász).

- Bármilyen étel készíthető a készülékkel, amely elkészíthető a sütőben is.
- Ne feledje, hogy a tészta, sütemény, kenyér és más hasonló sütekek megdagad. Semmi nem érintkezhet a fűtőelemmel.
- Az egymás felett készített ételek esetében a főzési idő felénél fel kell rázni az ételt. Ezzel biztosítható az optimalizált eredmény, és elkerülhető a nem egyenletes elkészítés.
- Az összevágás után legalább 30 percre öntsön vizet az otthon készített burgonyára, hogy elkerülje a burgonya megkeményedését. Ezután papírtörővel szárítsa meg a burgonyahasabokat.
- Az elkészítési idő több tényezőtől függ: Méret, állapot, étel mennyisége és a beállított hőmérséklet. A standard értékekhez lásd a „Főzési idő táblázat” c. részt.
- Ha nem melegíti elő a forró levegős sütőt, adjon további 5 percet az elkészítési időhöz.
- A steaket / nagyobb mennyiségű húst egy serpenyőben süssön elő, mielőtt behelyezné sütésre a forró levegős sütőbe. Az idő és a hőmérséklet a kívánt mértékű készültség függvénye.
- A készülékkel az ételeket újra is tudja melegíteni. Az időzítőt állítsa 10 percre, a hőmérséklet-szabályozót pedig 150°C-ra.

A készülék használata

1. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt földelt aljzathoz.
 2. Kapcsolja be a készüléket a kapcsolóval. A jelzőlámpa kigyullad. Kiválaszthat egy elkészítési időt.
 3. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót a kívánt hőmérsékletre.
-  MEGJEGYZÉS:**
Kb. 5 percig melegítse elő a készüléket.
4. A fogantyúval emelje ki a zsiradéktartályt a kosárral a készülékből.
 5. Helyezze a zsiradéktartályt a kosárral hőálló felületre.
 6. Töltsen meg a kosarat a kívánt étellel.
 7. A zsiradéktartályt a kosárral együtt helyezze vissza a készülékbe. Rögzülnie kell.
 8. Ha szükséges, az elkészítési idő felénél rázza fel az ételt. Emelje ki a zsiradéktartályt a kosárral a fogantyúnál fogva.

FIGYELMEZTETÉS:

- Forró gőz áramolhat ki!
- Ne rázza fel a kosarat a zsiradéktartályban, mert forró olajat tartalmazhat.

9. Helyezze a zsiradéktartályt a kosárral hőálló felületre.
10. Csúsztassa a kioldógomb fedelét a kosár irányába.
11. Nyomja be a kioldógombot a kosár eltávolításához. Rázza fel a kosár tartalmát.

12. Helyezze vissza a kosarat a zsiradéktartályba. Rögzül-
nie kell.
13. Csúsztassa vissza a zsiradéktartályt a készülékbe.

A használat befejezése

1. Egy sípoló hang jelzi, ha a beállított idő letelt.

MEGJEGYZÉS:

A készülék működését megszakíthatja az időzítő a 0 helyzetbe állításával.

2. A fogantyúnál fogva emelje ki a zsiradéktartályt a behe-
lyezett kosárral.
3. Csúsztassa a kioldógomb fedelét a kosár irányába.
4. Nyomja be a kioldógombot a kosár eltávolításához.
Rázza fel a kosár tartalmát.
5. Helyezze vissza a kosarat a zsiradéktartályba. Helyezze
az ételt hőálló edénybe.
6. Helyezze vissza a kosarat a zsiradéktartályba.
7. Csúsztassa vissza a zsiradéktartályt a készülékbe.

Főzési idő táblázat

| Élelmiszer | MIN./MAX. kb. meny- nyiség (g) | Főzési idő(perc) | Hőmérsék- let (°C) |
|-------------------------------------|--------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| Burgonya termékek | | | |
| Vékony fagyasztott hasábburgonya | 200-300 | 18-20 | 200 |
| Vastag fagyasztott hasábburgonya | | 20-25 | |
| Burgonya gratin | 300 | | |

| Élelmiszer | MIN./MAX. kb. meny- nyiség (g) | Főzési idő(perc) | Hőmérsék- let (°C) |
|-------------------------------------|--------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| Hús | | | |
| Steak | 100-300 | 10-15 | 180 |
| Tarja | | | |
| Hamburger | | 13-15 | 200 |
| Kolbász tésztaban | | | |
| Szárnycs | | | |
| Csirke alsócomb | 100-300 | 25-30 | 180 |
| Csirkemell | | 15-20 | |
| Sütött | | | |
| Sütemény, Ø max. 10 cm | 250 | 20-25 | 160 |
| Muffin | | 15-18 | 200 |
| Lepény, Ø max. 10 cm | 300 | 20-22 | 180 |
| Könnyű frissítők | | | |
| Fagyasztott csirkefalatkák | 100-300 | 6-10 | 200 |
| Fagyasztott halrudak | | | |
| Tavaszi tekercs | 100-250 | 8-10 | 160 |
| Töltött zöldségek | | 10 | |
| Fagyasztott rántott sajtszeletek | | 8-10 | |

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót. Várja meg, amíg a készülék lehül.
- Ne merítse vízbe a készüléket! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

VIGYÁZAT: Tapadásmentes bevonat

- Ne használjon drótkéfért vagy egyéb súroló eszközt.
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószeret.
- A kosár és a zsiradéktartály meleg vízben való öblítéssel tisztítható.
- A készülék belsejét és külsőjét enyhén nedves, de nem vizes ruhával tisztítsa.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak alapján. Hagyja, hogy a tartozékok teljesen megszáradjanak.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásában tárolja, ha hosszabb ideig használaton kívüli helyezi.
- Mindig jól szellőző, száraz helyiségben, gyermekektől távol tárolja a készüléket.

Hibaelhárítás

Ha probléma merül fel, az általában csak kis dolog. Mielőtt kapcsolatba lépne a szervizzel, tekintse át az alábbi információkat:

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|----------------------------------|--|--|
| A készülék nem működik. | A készüléknek nincs áramellátása. | Ellenőrizze az aljzatot egy másik készülékkel. Dugja be megfelelően a csatlakozódugaszt. Ellenőrizze az áramkör-megszakítót. |
| | Nem állított be főzési időt. | Állítsa be a kívánt főzési időt. |
| | A zsiradék-leeresztő tartály és a kosár nem megfelelően van behelyezve. | Ellenőrizze a megfelelő helyzetet. |
| Az étel nincs teljesen átsütve. | A kosár túlságosan tele van. | Csökkentse az étel mennyiségét. Kisebb mennyiségek egyenletesebben készülnek el. |
| | A beállított hőmérséklet túl alacsony. | Állítson be magasabb hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozóval (lásd „Főzési idő táblázat”). |
| | A sütési idő túl kevéssé van állítva. | Az időzítővel növelje az időt (lásd: „Főzési idő táblázat”). |
| Az étel egyenetlenül készült el. | Ha az ételek egymásra vannak helyezve, akkor nem megfelelő a légáramlás. | Az elkészítési idő felénél rázza fel az ételt. |
| Az étel nem ropogós. | Csak a hagyományos sütőhöz megfelelő ételeket használatosak. | Használjon konyhakész ételeket vagy permetezze némi olajjal. |
| A készülékből füst áramolhat ki. | Nagyon zsíros ételt készít. | A készülék belsejébe fröcskölő zsír füst kibocsátást okozhat. Biztosítson megfelelő szellőzést. |
| | A zsiradéktartályban az előző sütésből fennmaradt zsírmaradék található. | A „Tisztítás” részben leírtak szerint minden használat után tisztítsa meg a zsiradéktartályt. |

Műszaki adatok

Modell:..... FR 3698 H
Feszültségellátás:..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Teljesítményfelvétel:..... 900 W
Védelmi osztály:..... I
Nettó súly: kb. 2,6 kg

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

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

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



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

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



Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

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

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Руководство по эксплуатации

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

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.



ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Общие замечания

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте в придачу данную инструкцию по эксплуатации.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

Особые указания по технике безопасности для данного устройства

На изделии имеются следующие предупреждающие символ:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность! Опасность ожога!

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

- Берите чашу для жира со вставленной корзиной только за ручку. При необходимости используйте прихватки.
- Во время работы из воздуховыпускного отверстия может выходить горячий пар. Держитесь на достаточном расстоянии.

- Для эффективной циркуляции воздуха не закрывайте воздухопускные и воздуховыпускные отверстия.
- Поддерживайте достаточное расстояние (15 см) до легковоспламеняющихся предметов: мебели, штор и т.д.!
- Из-за поднимающегося жара и испарений не ставьте устройство под стенным шкафом.
- Не управляйте устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не вмешивайтесь в работу предохранительного выключателя.
- Данное устройство может использоваться детьми, начиная с 8 лет, и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаток опыта или знаний, при условии, что они пользуются устройством под присмотром или были проинструктированы как его безопасно использовать, и понимают возможные риски.
- Детям не разрешается играть с устройством.
- Чистка и обслуживание не должно выполняться детьми, за исключением детей старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Прибор и сетевой шнур следует хранить в местах недоступных для детей младше 8 лет.
- Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.
- Во время чистки прибор нельзя погружать в воду. Необходимо соблюдать инструкции, приведенные в разделе «Чистка».

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из его упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
3. Убедитесь, что в коробке есть весь комплект поставки.
4. В случае обнаружения повреждений или неполного комплекта поставки, не используйте прибор. Немедленно верните его дилеру.

Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

- 1 Воздуховыпускные отверстия
- 2 Воздуховпускные отверстия
- 3 Индикаторная лампочка работы
- 4 Переключатель Вкл./Откл./Таймер
- 5 Регулятор температуры
- 6 Корзина
- 7 Крышка для кнопки фиксатора
- 8 Кнопка фиксатора
- 9 Ручка корзины
- 10 Чаша для жира

Примечания по использованию

Расположение

- Поставьте су-вид на ровную, водонепроницаемую и жаропрочную поверхность.
- Убедитесь, что су-вид и сетевой кабель не касаются раскаленных поверхностей и не расположены рядом с источниками тепла (например, кухонной плитой или варочной поверхностью).

Электрическое подключение

Перед тем, как вставлять штепсель в розетку, убедитесь, что напряжение сети соответствует спецификации устройства. Требуемую информацию можно найти на табличке.

Включение/выключение прибора

- Прибор выключен, когда таймер установлен в положение 0.
- Работа прибора возможна только тогда, когда в нем находится чаша для жира с корзиной.
- Для использования прибора установите таймером нужное время. Также установите нужную температуру контроллером температуры.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

По истечении времени прозвучит сигнал. Прибор отключится автоматически.

Перед первым использованием

- На нагревательном элементе имеется защитный слой. Для удаления защитного слоя дайте прибору поработать в течение 10 минут без содержимого.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

Появление легкого дыма и постороннего запаха при этой процедуре явление нормальное. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Перед очисткой дождитесь остывания прибора!

- Выньте сетевую вилку из розетки.
- Перед использованием прибора протрите корзину и чашу для жира внутри и снаружи.

Указания по эксплуатации

- Данное устройство используется для приготовления твердой пищи. Запрещено готовить супы и другую жидкую пищу.
- Предохранительный выключатель предотвращает использование устройства без корзины с чашей для жира.
- Для достижения оптимального результата не заполняйте корзину выше метки **MAX**. Никогда не переполняйте корзину, чтобы пища не касалась нагревательного элемента.
- Никогда не заливайте в чашу для жира масло или другие жидкости. Чтобы добиться хрустящей корочки, можно полить пищу небольшим количеством масла.
- Не готовьте в устройстве пищевые продукты с высоким содержанием жира (например, сосиски).
- В устройстве можно готовить все продукты, которые также подходят для духовки.
- Следует учесть, что во время приготовления кексов, хлеба и т.п. тесто расширяется. Ничто не должно касаться нагревательного элемента.
- Продукты, которые готовятся один над другим, необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления. Это позволит получить оптимальный результат и предотвратит неравномерное приготовление.
- Для снижения содержания картофельного крахмала залейте водой картофель домашнего приготовления не менее чем на 30 минут, предварительно его нарезав. После этого просушите ломтики картофеля с помощью бумаги.
- Время приготовления зависит от нескольких факторов: от размера, состояния, количества продуктов и от заданной температуры. Стандартные значения указаны в «Таблице времени приготовления».
- Если вы предварительно не нагрели воздушную фритюрницу, добавьте к времени приготовления 5 минуты.

- Перед тем, как готовить стейки/большое количество мяса в воздушной фритюрнице, обжарьте их на сковороде. Время и температура зависят от необходимой степени прожарки.
- С помощью этого устройства также можно подогреть пищу. Установите таймер на 10 минут, а регулятор температуры - на 150 °С.

Использование устройства

1. Подключите устройство к правильно установленной заземленной розетке.
2. Включите устройство с помощью переключателя. Загорится индикаторная лампочка. Можно выбрать время приготовления.
3. Установите регулятор температуры на нужное значение.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Предварительно прогрейте прибор примерно 5 минут.

4. С помощью ручки извлеките из устройства чашу для жира с корзиной.
5. Поставьте чашу для жира с корзиной на жаропрочную поверхность.
6. Заполните корзину необходимыми продуктами.
7. Задвиньте обратно в машину чашу для жира с корзиной. Она должна войти в зацепление.
8. При необходимости по прошествии половины времени приготовления встряхните пищу. Вытягивайте чашу для жира с корзиной за ручку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Может выходить горячий пар!
- Никогда не встряхивайте корзину, когда она находится в чаше для жира, поскольку в ней может содержаться горячее масло.

9. Поставьте чашу для жира с корзиной на жаропрочную поверхность.
10. Сдвиньте крышку кнопки фиксатора в направлении корзины.
11. Для снятия корзины нажмите кнопку фиксатора. Встряхните содержимое корзины.
12. Верните корзину в чашу для жира. Она должна войти в зацепление.
13. Задвиньте обратно в машину чашу для жира.

Конец работы

1. Когда заданное время истечет, раздастся гудок.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Также можно прервать работу, если установить таймер в 0.

2. Вытяните чашу для жира с корзиной за ручку.
3. Поставьте чашу для жира с корзиной на жаропрочную поверхность.

4. Сдвиньте крышку кнопки фиксатора в направлении корзины.
5. Для снятия корзины нажмите кнопку фиксатора. Выложите пищу в жаропрочную посуду.
6. Верните корзину в чашу для жира.
7. Задвиньте обратно в машину чашу для жира.

Таблица времени приготовления

| Продукты питания | Примерное МИН./МАКС. количество (грамм) | Время приготовления (минут) | Температура (°С) |
|------------------------------------|---|-----------------------------|------------------|
| Продукты из картофеля | | | |
| Тонкий замороженный картофель-фри | 200-300 | 18-20 | 200 |
| Толстый замороженный картофель-фри | | 20-25 | |
| Картофельный грилен | 300 | | |
| Мясо | | | |
| Стейк | 100-300 | 10-15 | 180 |
| Свиная котлета | | | |
| Гамбургер | | | |
| Сосиски в тесте | | 13-15 | 200 |
| Курица | | | |
| Куриные голени | 100-300 | 25-30 | 180 |
| Куриные грудки | | 15-20 | |
| Выпечка | | | |
| Кекс, макс. Ø 10 см | 250 | 20-25 | 160 |
| Мини-кексы | | 15-18 | 200 |
| Киш, макс. Ø 10 см | 300 | 20-22 | 180 |

| Продукты питания | Примерное МИН./МАКС. количество (грамм) | Время приготовления (минут) | Температура (°C) |
|---------------------------------------|---|-----------------------------|------------------|
| Легкие закуски | | | |
| Замороженные куриные наггетсы | 100 - 300 | 6 - 10 | 200 |
| Замороженные рыбные палочки | 100 - 250 | | |
| Фаршированные блинчики | | 8 - 10 | |
| Фаршированные овощи | | 10 | 160 |
| Замороженные сырные закуски в сухарях | | 8 - 10 | 180 |

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте сетевой штекерный разъём. Подождите, пока прибор не остынет.
- Не погружайте прибор в воду! После этого возникает риск возгорания или удара электрическим током.

ВНИМАНИЕ: Антипригарное покрытие

- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.
- Корзину и чашу для жира можно очищать путем промывки в теплой воде.
- Очищайте прибор изнутри и снаружи слегка увлажненной, но не мокрой тряпочкой.

Хранение

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

Устранение неисправностей

Возникающие проблемы часто не являются серьезными. Перед обращением в наш сервисный центр просим прочитать следующую информацию:

| Проблема | Возможная причина | Помощь |
|--|---|---|
| Прибор не функционирует. | Прибор не функционирует. | Проверьте розетку с помощью другого устройства. |
| | | Правильно вставьте штепсель в розетку. |
| | | Проверьте выключатель. |
| | Вы не задали время приготовления. | Выберите нужное время приготовления. |
| | Неправильно вставлена чаша для жира и корзина. | Проверьте правильное положение. |
| Пицца не приготовлена до конца. | Корзина переполнена. | Уменьшите количество продуктов. Меньшие количества продуктов более равномерно готовятся. |
| | Задана слишком низкая температура. | Задайте более высокую температуру с помощью регулятора температуры (см. «Таблице времени приготовления»). |
| | Задано слишком малое время приготовления. | Используйте таймер для увеличения времени (см. «Таблице времени приготовления»). |
| Пицца готовится неравномерно. | Когда продукты располагаются друг на друге, между ними отсутствует достаточный воздушный поток. | По прошествии половины времени приготовления необходимо встряхнуть продукты. |
| Пицца готовится без хрустящей корочки. | Используются продукты, подходящие только для традиционной фритюрницы. | Использовать пищу, подходящую для выпекания в духовке, или сбрызнуть ее небольшим количеством масла. |
| Из устройства выходит дым. | Вы готовите слишком жирные продукты. | Разбрызгивание жира внутри устройства может вызвать появление дыма. Предусмотрите достаточную вентиляцию. |
| | В чаше для жира остался жир после предыдущего использования. | Очищайте чашу для жира после каждого использования, как описано в главе «Чистка». |

Технические данные

Модель: FR 3698 H
 Электропитание: 220 - 240 В~, 50/60 Гц
 Потребляемая мощность: 900 ватт
 Класс защиты: I
 Вес нетто: прикл. 2,6 кг

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

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

Утилизация

Значение символа «корзина»



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

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

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

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

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

البيانات الفنية

الطراز: FR 3698 H.....
مزود الطاقة: 240 - 220 فولت ~ 60 / 50 هرتز
استهلاك الطاقة: 900 وات
فئة الحماية: A.....
الوزن الصافي: 2,6 كجم تقريباً
نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

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

التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.

تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.

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

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

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



التنظيف

تحذير: ⚠

- أوقف تشغيل الجهاز دائماً قبل تنظيفه وأزل القابس الرئيسي. انتظر حتى يبرد الجهاز.
- لا تضع الجهاز في الماء! يمكن أن يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

التخزين

- نظف الجهاز كالموصوف. أترك الملحقات تجف تماماً.
- نحن ننصحك بتخزين الجهاز في عيوته الأصلية عند عدم استخدامه لمدة طويلة.
- دائماً قم بتخزين الجهاز في مكان جيد التهوية و جاف بعيد عن متناول الأطفال.

⚠ تنبيه: الطلاء غير القابل للالتصاق

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي مطهرات حمضية أو كاشطة.
- يمكن تنظيف السلة وخزان الدهون من خلال شطفها بماء دافئ.
- احرص على تنظيف الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش رطبة قليلاً، ولكن ليست مبتلة.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

في حالة حدوث مشكلة، فغالبًا ما يكون أمرًا بسيطًا. وقبل الاتصال بخدمة العملاء لدينا، يرجى تدوين المعلومات الآتية:

| المشكلة | السبب المحتمل | الإجراء |
|---------------------------------|--|---|
| الجهاز لا يعمل. | لا تصل طاقة كهربائية إلى الجهاز. | تحقق من عمل المقبس باستخدام جهاز آخر. وصل مقبس كبل التوصيل الرئيسي بصورة صحيحة. تحقق من قاطع الدائرة الرئيسية. حدّد وقت الطهي المرغوب به. |
| لا يتم طهي الطعام كما ينبغي. | السلة مملوءة للغاية. | أنت لم تضبط وقت الطهي. لم يتم إدخال حاوية تصريف الشحوم والسلة بطريقة صحيحة. |
| يتم طهي الطعام بشكل غير متساوٍ. | درجة الحرارة منخفضة للغاية. | قلّل كمية الطعام. حيث يتم طهي كميات صغيرة من الطعام بشكل متساوٍ. ارفع درجة الحرارة من خلال أداة التحكم في درجة الحرارة (راجع جدول "أوقات الطهي"). استخدم المؤقت لزيادة الوقت (راجع جدول "أوقات الطهي"). |
| الطعام غير مقرمش. | تستخدم أطعمة غير مناسبة للمقلدة التقليدية. | عند وضع الأطعمة وفق بعضها البعض، يكون تدفق الهواء غير كافٍ. |
| ينبعث دخان من الجهاز. | تقوم بتحضير أطعمة دسمة للغاية. | استخدم الطعام المعد للفرن أو أضف إليه القليل من الزيت. يتسبب تناثر الشحوم داخل الجهاز في انبعاث أدخنة. تأكد من وجود تهوية كافية. |
| | لا يزال هناك بقايا دهنية داخل خزان الدهون منذ آخر استخدام. | نظّف خزان الدهون بعد كل استخدام على النحو الموضح في فصل "التنظيف". |

• تجنب تحضير الأطعمة التي تحتوي على نسبة دهون مرتفعة (مثل التفاح).

• يمكن تحضير جميع الأطعمة في الجهاز، والتي يمكن تحضيرها في الفرن أيضًا.

• لاحظ تمدد العجين أثناء طهي الكعك أو الخبز أو ما شابه. يُحظر ملامسة أي شيء لعناصر التسخين.

• يجب تحريك الأطعمة التي يتم طهيها فوق بعضها البعض بعد مرور نصف وقت الطهي، وبالتالي ستحصل على نتائج أفضل وتهيء متساو.

• ضَب الماء على منتجات البطاطس المعدة في المنزل بعد تقطيعها لمدة 30 دقيقة على الأقل للحد من نشا البطاطس. ثم جفف قطع البطاطس بمنشفة ورقية.

• يتوقف وقت الطهي على عوامل متعددة: الحجم والحالة وكمية الطعام ودرجة الحرارة المضبوطة. للاطلاع على القيم القياسية، راجع جدول "أوقات الطهي".

• في حالة عدم تسخين مقلاة الهواء الساخن مسبقًا، أضف 5 دقائق إلى وقت الطهي.

• احرص على قلي شرائح اللحم / كميات اللحم الكبيرة في مقلاة قبل طهيها في مقلاة الهواء الساخن. يعتمد الوقت ودرجة الحرارة على درجة التسوية المرغوبة.

• يمكنك إعادة تسخين الطعام في الجهاز أيضًا. اضبط المؤقت على 10 دقائق وأداة التحكم في درجة الحرارة على 150 درجة مئوية.

كيفية استخدام الجهاز

1. صل الجهاز بمقبس مثبت وموثر جيدًا.
2. شغّل الجهاز من خلال المفتاح. يضيء المؤشر، ويلمكانك تحديد وقت الطهي.
3. أدر أداة التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المرغوبة.

ملاحظة:

سَخّن الجهاز مُسبقًا لمدة 5 دقائق تقريبًا.

4. باستخدام المقبض، اسحب خزان الدهون والسلة بداخله من الجهاز.
5. ضع خزان الدهون مع السلة على سطح مقاوم للحرارة.
6. امأ السلة بالطعام المطلوب.
7. اسحب خزان الدهون مع إعادة السلة إلى الجهاز. ويجب أن يُسمع صوت تعشيقها.
8. وإذا لزم الأمر، يلزم تحريك الطعام بعد مرور نصف وقت الطهي. واسحبه خارج خزان الدهون مع السلة من المقبض.

تحذير:

- يمكن أن ينبعث بخار ساخن!
- يُحظر تحريك السلة أثناء وجودها داخل خزان الدهون، لأنها قد تحتوي على زيت ساخن.

9. ضع خزان الدهون مع السلة على سطح مقاوم للحرارة.
10. حرك غطاء زر التحرير في اتجاه السلة.
11. اضغط على زر التحرير لإزالة السلة. ثم حرك محتويات السلة.
12. أعد السلة إلى خزان الدهون مرة أخرى. ويجب أن يُسمع صوت تعشيقها.
13. اسحب خزان الدهون إلى الجهاز مرة أخرى.

نهاية العملية

1. يصدر صوت صفير عند انتهاء الوقت المضبوط.

ملاحظة:

يمكنك أيضًا إلغاء التشغيل بضبط المؤقت على الوضع 0.

2. اسحب خزان الدهون مع السلة من المقبض إلى الخارج.
3. ضع خزان الدهون مع السلة على سطح مقاوم للحرارة.
4. حرك غطاء زر التحرير في اتجاه السلة.
5. اضغط على زر التحرير لإزالة السلة. ضع الطعام في وعاء مقاوم للحرارة.
6. أعد السلة إلى خزان الدهون مرة أخرى.
7. اسحب خزان الدهون إلى الجهاز مرة أخرى.

أوقات الطهي

| درجة الحرارة (بالدرجة المنوية) | وقت الطهي (بالدقيقة) | الحد الأقصى / الأدنى للكمية (تقريبًا) (غ) | المواد الغذائية |
|---------------------------------|----------------------|---|------------------------------------|
| منتجات البطاطس | | | |
| 200 | 20 - 18 | 300 - 200 | البطاطس المقليّة الرقيقة المجمدة |
| | | | البطاطس المقليّة السميكة المجمدة |
| | 25 - 20 | 300 | غراتان بالبطاطس |
| | | | |
| اللحوم | | | |
| 180 | 15 - 10 | 300 - 100 | شرائح اللحم |
| | | | شرائح لحم الخنزير |
| | | | الهامبورغر |
| 200 | 15 - 13 | | التفاح المغطاة بعجينة البانكيك |
| الدواجن | | | |
| 180 | 30 - 25 | 300 - 100 | أوراك الدجاج |
| | 20 - 15 | | صدور الدجاج |
| المخبوزات | | | |
| 160 | 25 - 20 | 250 | الكعك، بقطر 10 سم كحدٍ أقصى |
| 200 | 18 - 15 | | كيك المافن |
| 180 | 22 - 20 | 300 | الكيش، بقطر 10 سم كحدٍ أقصى |
| الأطعمة الجانبية الخفيفة | | | |
| 200 | 10 - 6 | 300 - 100 | أصابع الدجاج المجمدة |
| | | | أصابع السمك المجمدة |
| | 10 - 8 | | سبرينغ رول |
| 160 | 10 | 250 - 100 | الخضروات المحشوة |
| | | | وجبات الخبز والخبز الخفيفة المجمدة |
| 180 | 10 - 8 | | |

إشراف أو بعد توجيه تعليمات خاصة لهم عن كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتضمنة.

- يجب عدم عبث الأطفال بهذا الجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعملية التنظيف والصيانة من جانب المستخدم إذا لم يتجاوزوا سن 8 أعوام ويتم ذلك تحت الإشراف.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
- لا تقم بتصليح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفاً، فيجب استبداله عن طريق المُصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- تجنب غمر هذا الجهاز في الماء أثناء التنظيف. يرجى مراعاة التعليمات التي المدرجة في الفصل "التنظيف".

تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله

- يتوقف تشغيل الجهاز عند ضبط المؤقت على الوضع 0.
- لا يمكن تشغيل الجهاز إلا مع استخدام خزان الدهون والسلة بداخله.
- لاستخدام الجهاز، اضبط الوقت المرغوب بالمؤقت. واضبط درجة الحرارة المرغوبة بوحدة التحكم في درجة الحرارة.

ملاحظة:

هذا الأمر طبيعيًا ويُشير إلى تحكّم الترموستات في درجة الحرارة مع الحفاظ عليها.

قبل الاستخدام الأول

- توجد طبقة واقية على عنصر التسخين. لإزالة هذه الطبقة، شغل الجهاز لمدة 10 دقائق تقريبًا دون إضافة أي مكونات.

ملاحظة:

يعد أي دخان أو روائح ناتجة أثناء هذا الإجراء أمرًا عاديًا. يُرجى التأكد من وجود تهوية كافية.

تحذير:

اترك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه!

- أزل القابس الرئيسي من المقبس.
- قبل استخدام الجهاز، امسح السلة وخزان الدهون والجسم الداخلي للجهاز.

نصائح مفيدة للاستخدام

- يُستخدم هذا الجهاز لتحضير الأطعمة الصلبة. لا تعد أي حساء أو أغذية سائلة في الجهاز.
- يحول مفتاح السلامة دون استخدام الجهاز أثناء وجود السلة خارج خزان الدهون.
- للحصول على النتيجة المثلى، املاّ السلة إلى أقصى مستوى حتى علامة MAX. ويُحظر الإفراط في ملء السلة، حتى لا يلامس الطعام عناصر التسخين.
- يُحظر وضع زيت أو سوائل أخرى داخل خزان الدهون. وللحصول على أطعمة مقرمشة، يمكنك إضافة القليل من الزيت إلى الأطعمة.

فض الجهاز

1. قم بأزالة الجهاز من عبوته.
2. قم بأزالة كل خامات التعبئة مثل الفويل، خامات الحشو، ماسك الكابلات، و العبوة الكرتونية.
3. أفحص كل نطاقات التسليمات لأكتمالها.
4. إذا كانت هناك أجزاء مفقودة أو تالفة، فلا تستخدم الجهاز. وأعدّه إلى بائع التجزئة الخاص بك على الفور.

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

- 1 فتحات مخرج الهواء
- 2 فتحات دخول الهواء
- 3 مصباح مؤشر التشغيل
- 4 مفتاح /مؤقت التشغيل / إيقاف التشغيل
- 5 وحدة التحكم في درجة الحرارة
- 6 سلة
- 7 غطاء زر التحرير
- 8 زر التحرير
- 9 مقبض السلة
- 10 خزان الدهون

تعليمات للاستخدام

المكان

- ضع الجهاز على سطح مستو وغير منزلق ومقاوم للحرارة.
- احرص على ألا يوضع الجهاز أو الأسلاك الكهربائية على سطح ساخن أو بالقرب من مصادر الحرارة (مثل الطباخ أو الفرن).

التوصيل الكهربائي

قبل إدخال قابس الكهرباء في المخرج، تأكد أن الفولتية الرئيسية التي ستستخدم توافقي الجهاز. يمكنك إيجاد المعلومات المطلوبة على لوحة الإسم.

دليل التعليمات

شكراً لك لاختيارك منتجنا. نأمل في أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

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

⚠ تحذير:

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

⚠ تنبيه:

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

ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

ملاحظات عامة

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

احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

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

تحذير: سطح ساخن! خطر الاحتراق!



- أثناء التشغيل وبعده، ستكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة جداً.
- أمسك خزان الدهون والسلة بداخله من المقبض. وإذا لزم الأمر، استخدم قفازات الفرن.
- أثناء التشغيل، قد ينبعث بخار ساخن من فتحة خروج الهواء. لذا يرجى الحفاظ على مسافة كافية.

- تجنب تغطية فتحات دخول الهواء وخروجه، لضمان دوران الهواء بشكلٍ كافٍ.
- حافظ على وجود مسافة كافية (15 سم) بعيداً عن الأجسام ذات قابلية الاشتعال العالية مثل الأثاث، والستائر وغيرها!
- نظراً لارتفاع الحرارة والأبخرة الناتجة عنه لا تضع الجهاز تحت خزانات الحائط.
- لا تشغل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- تجنب العبث بفتح مفتاح السلامة.
- يمكن للأطفال من سن 8 سنوات أو أكثر وكذلك الأشخاص أصحاب القدرات البدنية أو الإدراكية أو العقلية المحدودة أو أولئك الذين يفتقرون للخبرة والمعرفة الكافية استخدام الجهاز تحت

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

⚠ تحذير:

لا تدع الأطفال الصغار يعثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!



GARANTIEKARTE

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

بطاقة ضمان

FR 3698 H

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

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Потпис • datum nákupu, pečatka obchodníka/predejcu, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التراء، وخط التواضع، والتوقيع



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic-germany.de



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

Made in P.R.C.

Stand 04/2018