

BOMANN®

FRITTEUSE FR 6051 CB

Friteuse • Friteuse • Freidora
Friggitrice • Deep Fat Fryer • Frytownica
Fritóz • Фритюр • مقلاة التحمير العميقة



Bedienungsanleitung / Garantie

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

CE

DEUTSCH

Inhalt

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

NEDERLANDS

Inhoud

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

FRANÇAIS

Sommaire

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

ESPAÑOL

Indice

Indicación de los elementos de manejo	Página	3
Manual de instrucciones	Página	21
Datos técnicos	Página	25
Eliminación	Página	25

ITALIANO

Indice

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

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	Page	3
Instruction Manual	Page	31
Technical Data	Page	35
Disposal	Page	35

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	36
Dane techniczne	Strona	40
Ogólne warunki gwarancji	Strona	40
Uzuwanie	Strona	41

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	Oldal	3
Használati utasítás	Oldal	42
Műszaki adatok	Oldal	46
Selejtezés	Oldal	46

РУССКИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора	стр.	3
Руководство по эксплуатации	стр.	47
Технические данные	стр.	52
Утилизация	стр.	52

العربية

المحتويات

3 صفحة	نظرة عامة على المكونات
56 صفحة	دليل التعليمات
53 صفحة	البيانات الفنية
53 صفحة	التخلص من الجهاز

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

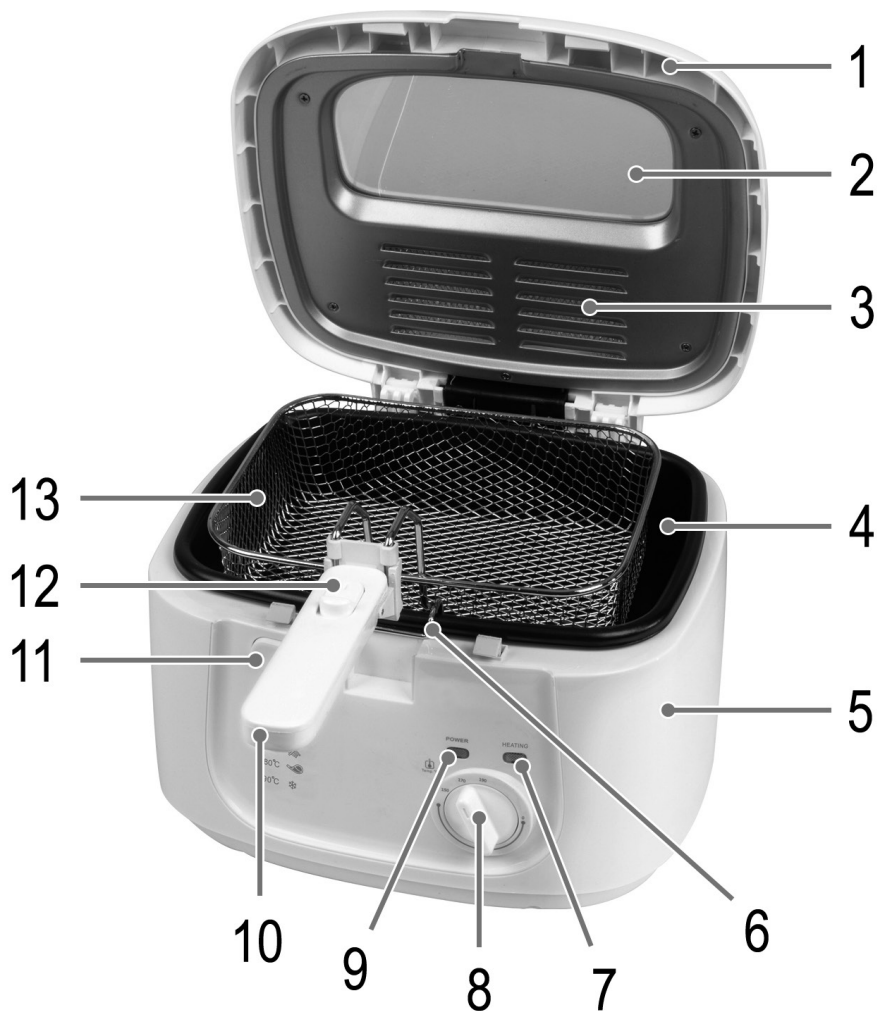
MAGYARUL

РУССКИЙ

العربية

Übersicht der Bedienelemente

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



Bedienungsanleitung

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

WARNUNG:

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

ACHTUNG:

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

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

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

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

WARNUNG:

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

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

WARNUNG:

- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Öl oder Fett. **Brandgefahr!**
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu! **Verpuffungs-/Explosionsgefahr!**
- Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht, das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten! Stellen Sie dazu immer den Temperaturregler (8) auf Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.

⚠️ WARNUNG:

- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist oder Fett/Öl noch heiß ist.

⚠️ ACHTUNG:

Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden.

- Verschiedene Oberflächen kommen mit Speisen und Öl in Berührung. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Fachmann. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.

Es ist **nicht** bestimmt für die Anwendungen

- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- in Frühstückspensionen.

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang 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.

HINWEIS:

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

Übersicht der Bedienelemente/ Lieferumfang

- 1 Deckel (abnehmbar)
- 2 Sichtfenster
- 3 Filtersystem
- 4 Frittierfettbehälter
- 5 Gehäuse
- 6 Halterung des Frittierkorbs
- 7 HEATING – Temperatur-Kontrollleuchte
- 8 Temperaturregler
- 9 POWER – Netz-Kontrollleuchte
- 10 Griff

- 11 Taste zum Öffnen des Deckels
- 12 Taste zum Umklappen des Griffs
- 13 Frittierkorb

Anwendungshinweise

Hinweise für die Benutzung

- Öle und Fette müssen hoch erhitzenbar sein. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett. Verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können.
- Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.

ACHTUNG:

... wenn Sie Fett verwenden möchten!

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

⚠ ACHTUNG: **Starke Schaumbildung!**

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

⚠ WARNUNG: **Verunreinigte Öle und Fette können sich leicht entzünden!**

- Entfernen Sie im Öl/Fett zurück gebliebene Lebensmittel immer sofort.
- Erneuern Sie das Öl/Fett rechtzeitig.
- Vermeiden Sie Spritzer. Füllen Sie den Korb außerhalb der Fritteuse.
- Frittieren Sie nur im Frittierkorb.
- Wählen Sie die geeignete Frittier-Temperatur und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
- Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
- Die Fritteuse darf max. zu $\frac{3}{4}$ befüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
- Halten Sie den Deckel während des Gebrauchs geschlossen.
- Die Frittier-Temperaturen auf der Frontansicht der Fritteuse sind Orientierungen. Beachten Sie die Temperaturvorschläge auf der Verpackung der Lebensmittel oder in Ihrem Rezept.

Tipps zur Vermeidung des Acrylamid-Gehalts

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

Inbetriebnahme

Elektrischer Anschluss

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

Anschlusswert

Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 1800 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushaltsschutzschalter.

⚠ ACHTUNG: Überlastung!

- Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5 mm² haben.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

Ein-/Ausschalten

- In Position „0“ des Temperaturreglers (8) ist das Gerät ausgeschaltet.
- Stellen Sie mit dem Temperaturregler (8) die gewünschte Temperatur ein.

Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist. (Die Kontrollleuchten sind aus.)
2. Drücken Sie die Taste (11), um den Deckel des Gerätes zu öffnen.
3. Ziehen Sie den Griff des Frittierkorbs nach oben, bis er einrastet. Entnehmen Sie den Korb.
4. Füllen Sie Öl oder Fett in den Frittierfettbehälter (maximal 2,5 Liter). Der Füllstand muss zwischen der MIN- und MAX- Markierung liegen.
5. Bestreichen Sie die Innenseite des Sichtfensters mit etwas Öl, um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern. So können Sie den Garvorgang beobachten, ohne den Deckel zu öffnen.
6. Stecken Sie den Stecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose. Die Netz-Kontrollleuchte **POWER** leuchtet.
7. Stellen Sie am Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein. Die Kontrollleuchte **HEATING** leuchtet. Schließen Sie den Deckel während der Aufheizphase.

i HINWEIS:

Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die **HEATING**-Kontrollleuchte. Die Netz-Kontrollleuchte bleibt an und zeigt die Betriebsfunktion an.

8. Befüllen Sie den Frittierkorb. Bitte beachten Sie, dass der Korb nicht über dem heißen Fett befüllt wird. Öffnen

Sie den Deckel und setzen Sie den Korb mit dem Frittiergut vorsichtig in den Frittierfettbehälter.

- Schließen Sie den Deckel. Den Griff des Frittierkorbs können Sie umklappen, indem Sie die Taste am Griff nach unten schieben.

HINWEIS:

- Die **HEATING**-Kontrollleuchte schaltet sich während des Frittierens mehrmals ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird.
- Die Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept.

10. WARNUNG:

Möglicherweise wird heißer Dampf freigesetzt.

Öffnen Sie vorsichtig den Deckel.

11. Entnehmen Sie nun den Frittierkorb.

- Sie können das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen lassen. Hängen Sie den Frittierkorb ein, indem Sie die Halterung des Frittierkorbs (6) auf den Rand des Frittierbehälters (4) setzen.

Betrieb beenden

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die minimale Einstellung (0).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Frittieröl längere Zeit abkühlen. Prüfen Sie, ob die Temperatur ungefährlich ist, bevor Sie mit dem gefüllten Frittieropf weiter umgehen.

Reinigung

WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Den Deckel der Fritteuse können Sie nach oben abziehen. Dies erleichtert die Reinigung.
- Gießen Sie verbrauchtes Öl seitlich aus.
- Reinigen Sie den Frittierfettbehälter, den Deckel und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushalts-spülmittel.
- Den Frittierkorb können Sie in gewohnter Weise im Spülbad reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor erneuter Benutzung des Gerätes und vor der Lagerung vollständig getrocknet sind.

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.

Technische Daten

Modell:.....FR 6051 CB
 Spannungsversorgung:.....220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:.....1800 W
 Schutzklasse:.....I
 Nettogewicht:ca. 1,89 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät FR 6051 CB in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

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

Garantie

Garantiebedingungen

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

- Anmelden**
- Einpacken**
- Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

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

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

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

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

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

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



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

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

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

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

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

Gebruiksaanwijzing

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

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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

WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.

LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

Algemene opmerkingen

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

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

WAARSCHUWING:

- Het apparaat niet gebruiken zonder olie of frituurvet. **Brandgevaar!**
- Giet nooit water in de olie! **Risico op vlam/explosie!**
- Oliën en vet kunnen bij oververhitting in brand raken. Wees voorzichtig! Vergeet niet het apparaat na gebruik uit te schakelen! Zet hiervoor de temperatuurregelaar (8) op de stand "0" en trek de stekker uit het stopcontact.
- Indien het apparaat vlam vat, dienen de vlammen nooit te worden gedoofd met water. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Verplaats het apparaat niet als het in werking is of als het vet/de olie nog heet is.

LET OP:

Dompel het apparaat niet in water om het schoon te maken.

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

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen zoals:
 - in keukens voor werknemers in winkels, kantoren en andere commerciële gebieden.

Het is **niet** bedoeld voor gebruik

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

Het apparaat uitpakken

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en karton.
3. Controleer of de inhoud van de levering compleet is.
4. Indien de inhoud van het pakket onvolledig is of er beschadigingen worden gevonden, neem het apparaat dan niet in gebruik. Breng het onmiddellijk terug naar de leverancier.

OPMERKING:

Er is mogelijk wat stof of productieresten op het apparaat te vinden. We raden u aan om het apparaat te reinigen, zoals beschreven onder "Reiniging".

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

- 1 Deksel (afneembaar)
- 2 Kijkvenster
- 3 Filtersysteem
- 4 Frituurvetreservoir
- 5 Behuizing
- 6 Houder van frituurmand
- 7 HEATING – controlelampje temperatuur
- 8 Temperatuurregelaar
- 9 POWER – netcontrolelampje
- 10 Handvat
- 11 Toets voor het openen van het deksel
- 12 Toets voor omlaag vouwen van het handvat
- 13 Frituurmand

Opmerkingen voor het gebruik

Gebruiksaanwijzingen

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

LET OP:

... wanneer u vet wilt gebruiken!

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

LET OP:

Sterke vorming van schuim!

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

WAARSCHUWING:

Verontreinigde olie / vet kan licht ontvlambaar zijn!

- Verwijder altijd al de etenswaren die in de olie / het vet achterblijven.
- Vervang regelmatig de olie / het vet.
- Voorkom opsprengen. Vul het mandje buiten de friteuse.
- Frituur uitsluitend in het frituurmandje.

- Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgoed. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
- Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
- De frituurmand mag maximaal $\frac{2}{3}$ worden gevuld. Maak de frituurmand niet te vol.
- Houd de deksel gesloten tijdens het gebruik.
- De frituurtemperaturen aan de voorzijde van de friteuse zijn richtlijnen. Gebruik de aanbevolen temperatuur op de verpakking van het voedsel, of in uw recept.

Tips voor het vermijden van acrylamide

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

Ingebruikname

Elektrische aansluiting

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

Aansluitwaarde

Het apparaat kan maximaal een vermogen van 1800 W opnemen. Bij een dergelijke aansluitwaarde is het raadzaam, te voorzien in een gescheiden toevoer met een zekering via een 16 A veiligheidsschakelaar voor huishoudelijk gebruik.

LET OP: Overbelasting!

- Wanneer u verlengsnoeren gebruikt, moeten deze minimaal een diameter van 1,5 mm² hebben.

LET OP: Overbelasting!

- Gebruik géén meervoudige contactdozen omdat dit apparaat te veel vermogen heeft.

Aan/uit

- Met de temperatuurregelaar (8) in de stand "0", is het apparaat uitgeschakeld.
- Gebruik de temperatuurregelaar (8) om de gewenste temperatuur in te stellen.

Bediening

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld. (De controlelampjes zijn uit.)
2. Druk op de toets (11) om de deksel van het apparaat te openen.
3. Trek het handvat van de frituurmand omhoog totdat het vast komt te zitten. Verwijder de mand.
4. Vul olie of vet in de frituurbak (maximaal 2,5 liter). Het vulniveau moet tussen de MIN- en MAX-markering liggen.
5. Breng een beetje olie op de binnenkant van het kijkvenster aan om vorming van condensatie te vermijden. Dit stelt u in staat om het bakproces te bekijken zonder het deksel te moeten openen.
6. Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde contactdoos. Het **POWER** controlelampje brandt.
7. Stel de gewenste temperatuur in aan de temperatuurregelaar. Het **HEATING** controlelampje gaat aan. Sluit het deksel tijdens de verwarmingsfase.

OPMERKING:

Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft het **HEATING**-controlelampje. Het netcontrolelampje blijft aan en geeft de bedrijfsfunctie weer.

8. Let bij het vullen van de frituurmand op dat de mand niet tot boven het hete vet gevuld wordt. Open het deksel en plaats de mand met de te frituren levensmiddelen voorzichtig in het oliereservoir van de friteuse.
9. Sluit het deksel. U kunt het handvat van de frituurmand omlaag vouwen door de toets op het handvat in te duwen.

OPMERKING:

- Het **HEATING**-controlelampje schakelt tijdens het frituren meerdere malen aan en uit. Dit is normaal en betekent dat de temperatuur via de thermostaat gecontroleerd en constant gehouden wordt.
- De frituurtijden vindt u op de verpakking van de levensmiddelen of in het recept.

10.  **WAARSCHUWING:**

Hete stoom kan vrijkomen.

- Open voorzichtig het deksel.
11. Verwijder nu de frituurmand.

12. U kunt de olie van de levensmiddelen laten afdrui-
pen.
Hang de frituurmand aan de friteuse door de houder
van frituurmand (6) over de rand van het frituurvetreser-
voir (4) aan te brengen.

Einde van de werking

1. Stel de temperatuur regelaar in op de minimum instel-
ling (0).
2. Trek de netstekker uit de contactdoos.
3. Laat de frituurolie gedurende een langere periode afkoe-
len. Controleer of de temperatuur ongevaarlijk is voordat
u verder hanteert met de gevulde frituurpan.

Reiniging

WAARSCHUWING:

- Trekt u voor het reinigen altijd eerst de stekker uit de contact-
doos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat voor de reiniging niet onder water. Dit zou
tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.

LET OP:

- Gebruik geen draadborstel of andere schurende
voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmid-
delen.
- Het deksel van de friteuse kan worden verwijderd. Dit
maakt het eenvoudiger schoon te maken.
- Laat gebruikte olie via de zijkant weglopen.
- Reinig de vetcontainer, het deksel en de behuizing met
een vochtige doek en indien nodig met huishoudelijk
afwasmiddel.
- De frituurmand kunt u gewoon in een sopje reinigen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen helemaal droog zijn
alvorens het apparaat opnieuw te gebruiken en alvorens
het op te bergen.

Opslag

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

Technische gegevens

Model:.....FR 6051 CB
Spanningstoevoer: 220 - 240 V~, 50/60 Hz
Opgenomen vermogen: 1800 W
Beschermingsklasse: I
Nettogewicht: ong. 1,89 kg

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

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

Verwijdering

Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"



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

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

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

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

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten
kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeentead-
ministratie.

Mode d'emploi

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

Symboles de ce mode d'emploi

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



AVERTISSEMENT :

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



ATTENTION :

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



NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Notes générales

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

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



AVERTISSEMENT :

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

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil



AVERTISSEMENT :

- N'utilisez pas l'appareil sans huile ou matière grasse. **Risque d'incendie !**
- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile ! **Risque d'incendie / explosion à inflammation instantanée !**
- Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez très prudent ! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation ! Pour faire cela, positionnez le thermostat (8) sur « **0** ».
- Si l'appareil s'enflamme, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un chiffon humide.

 **AVERTISSEMENT :**

- Ne déplacez pas l'appareil s'il fonctionne ou si la graisse / l'huile est encore chaude.

 **ATTENTION :**

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.

- Plusieurs surfaces seront en contact avec des aliments et de l'huile. Respectez nos consignes à cet égard dans le chapitre « Nettoyage ».
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés entre 0 et 8 ans.
- Cet appareil peut s'utiliser par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont sous surveillance constante.
- Cet appareil peut s'utiliser par des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été informées sur l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles comprennent les risques encourus.
- Éloignez l'appareil et son cordon de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas s'effectuer par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le caquelon doit être déposé en position stable à l'aide des poignées (si disponibles) pour éviter tout renversement du liquide chaud.

- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur ou une télécommande à part.
- Cet appareil est réservé à un usage familial et aux applications similaires telles que :
 - dans les cuisines des employés de magasins, de bureaux et d'autres environnements professionnels.

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

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

Déballage de l'appareil

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez la totalité du matériau d'emballage, tel que les films, le rembourrage, les supports de câble et le carton.
3. Vérifiez l'intégralité du contenu de livraison.
4. Si des éléments sont manquants ou endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement au vendeur.

NOTE :

Il se peut de la poussière ou des résidus de fabrication demeurent dans l'appareil. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme décrit sous « Nettoyage ».

Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

- 1 Couvercle (détachable)
- 2 Vitre de contrôle
- 3 Système de filtrage
- 4 Bac à huile de friture
- 5 Parois
- 6 Support du panier à friture
- 7 HEATING – Lampe témoin du thermostat
- 8 Thermostat
- 9 POWER – Arrêt voyant de contrôle du secteur
- 10 Poignée
- 11 Bouton d'ouverture du couvercle
- 12 Bouton de repliage de la poignée
- 13 Panier à friture

Notes d'utilisation

Conseils d'utilisation

- L'huile et la matière grasse doivent chauffer à des températures très hautes. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité. Évitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures.
- Nous conseillons l'utilisation d'huiles à friture liquides.

ATTENTION :

... si vous souhaitez utiliser de la graisse !

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

ATTENTION :

Dense formation de mousse !

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

⚠ AVERTISSEMENT :

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

- Enlevez toujours tous les aliments qui restent dans l'huile / la matière grasse.
- Remplacez régulièrement l'huile / la matière grasse.
- Évitez d'éclabousser. Remplissez le panier hors de la friteuse.
- Ne faites frire que dans le panier à friture.
- Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaire pré-cuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
- Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
- Le panier à friture ne doit être rempli au maximum qu'au ¾. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture.
- Gardez le couvercle fermé pendant utilisation.
- Les températures de fritures indiquées sur l'avant de la friteuse font office de référence seulement. Consultez l'emballage des aliments à frire pour savoir exactement quels réglages utiliser.

Conseils pour éviter l'acrylamide

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

Mise en service**Raccordement électrique**

1. Vérifiez que la tension de l'appareil (plaque signalétique) corresponde à la tension du secteur.
2. Branchez la fiche du secteur uniquement dans une prise électrique à contact protégé installée selon les règles.

Puissance électrique

Au total, l'appareil peut absorber une puissance de 1800 W. Il est conseillé, pour une telle puissance électrique, d'avoir recours à une canalisation électrique séparée et une protection par fusibles par disjoncteur de 16 A.

⚠ ATTENTION : Surcharge !

- Lorsque vous utilisez des câbles de rallonge, celles-ci doivent avoir une section de câble de 1,5 mm² au minimum.
- N'utilisez pas de prises multiples étant donné que le présent appareil est trop puissant.

Allumer et éteindre

- Positionnez le thermostat (8) sur « 0 » pour éteindre l'appareil.
- Réglez la température de cuisson désirée avec le thermostat (8).

Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché. (Les témoins lumineux sont éteints.)
2. Tournez le bouton (11) pour ouvrir la friteuse.
3. Tirez la poignée du panier à friture vers le haut jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place. Retirez le panier.
4. Remplissez le récipient de la friteuse d'huile ou de graisse (2,5 litres au maximum). Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques MIN et MAX.
5. Couvrez l'intérieur de la fenêtre d'observation avec une petite quantité d'huile pour éviter la formation de condensation. Elle vous permet de surveiller le processus de cuisson sans devoir ouvrir le couvercle.
6. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant en bon état de fonctionnement. Le voyant **POWER** s'allume.
7. Réglez le thermostat à la température désirée. Le témoin **HEATING** s'allume. Fermez le couvercle lorsque l'appareil monte en température.

i NOTE :

Le témoin **HEATING** s'éteint lorsque l'appareil a atteint la température réglée. Le voyant de contrôle du secteur reste allumé et affiche la fonction de service.

8. Remplissez le panier à friture. Le panier ne doit pas être rempli au-delà du niveau de graisse se trouvant dans l'appareil. Ouvrez le couvercle avec précaution et placez le panier avec les aliments frits dans le conteneur de graisse de friture.

9. Fermez le couvercle. Vous pouvez replier la poignée du panier à friture vers le bas en appuyant sur le bouton de la poignée.

i NOTE :

- Le témoin **HEATING** s'éteint puis se rallume plusieurs fois en cours d'utilisation. Ceci est normale et indique que la température est contrôlée et maintenue par régulation thermostatique.
- Les temps de friture se trouvent sur les emballages des aliments ou dans vos recettes.

10. **⚠ AVERTISSEMENT :**

Émanation possible de vapeurs brûlantes.

Délicatement ouvrir le couvercle.

11. Vous pouvez maintenant sortir le panier de l'appareil.
12. Vous pouvez laisser l'huile s'égoutter un peu des aliments. Suspendez le panier à friture en plaçant le support du panier à friture (6) sur la bordure le bac à huile de friture (4).

Fin de fonctionnement

1. Réglez le régulateur de température au minimum (0).
2. Débranchez le câble de la prise de courant.
3. Laissez l'huile de friture refroidir pendant un long moment. Vérifiez que la température est sans danger avant de déplacer la casserole remplie d'huile.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.
- En aucun cas plonger l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer. Vous risqueriez de provoquer une électrocution ou un incendie.

⚠ ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.
- Le couvercle de la friteuse peut s'enlever pour faciliter le nettoyage.
- Jetez l'huile usagée du bord.
- Nettoyez le récipient de matières grasses, le couvercle et le parois avec un linge humide et, si besoin est, avec un liquide vaisselle domestique.
- Vous pouvez nettoyer le panier de friture simplement dans un bain rinçant.
- Assurez-vous que les pièces sont entièrement sèches avant d'utiliser l'appareil à nouveau et avant de le ranger.

Rangement

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

Données techniques

Modèle :FR 6051 CB
Alimentation :220 - 240 V~, 50/60 Hz
Consommation :1800 W
Classe de protection :I
Poids net :env. 1,89 kg

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

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



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

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

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

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

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

Manual de instrucciones

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

Símbolos en este manual de instrucciones

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

AVISO:

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

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Notas generales

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

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

AVISO:

No deje jugar a los niños con las láminas de plástico.
¡Existe peligro de asfixia!

Consejos de seguridad especiales para este aparato

AVISO:

- No utilice el dispositivo sin aceite ni grasa. **¡Riesgo de fuego!**
- **¡Nunca añada agua al aceite! ¡Riesgo de ráfagas de fuego / explosión!**
- En caso de sobrecalentamiento se pueden quemar los aceites y las grasas. ¡Tenga cuidado! No olvide apagar el aparato después de su uso. Para hacerlo, ponga el mando de temperatura (8) en posición “0” y desconecte el enchufe.
- Si se prendiera fuego en el aparato, no intente apagar las llamas con agua. Ahogue las llamas con un paño húmedo.
- No mueva el aparato cuando está en funcionamiento o cuando la grasa / aceite está todavía caliente.

ATENCIÓN:

No sumerja el aparato en agua para su limpieza.

- Varias superficies entrarán en contacto con la comida y el aceite. Siga las instrucciones adecuadas del capítulo de “Limpieza”.
- No repare usted mismo el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Este aparato no debe ser usado por niños entre 0 y 8 años de edad.
- Si están permanentemente controlados, los niños mayores de 8 años pueden utilizar el aparato.
- Las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica o con falta de experiencia y conocimiento pueden utilizar este aparato si se les supervisa o se les da instrucciones sobre el uso del aparato de un modo seguro y si comprenden los peligros que ello implica.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los tenedores se deben sujetar en una posición estable con las asas (si tuviera) para evitar derramar líquido caliente.
- No utilice el aparato con un temporizador separado ni con un sistema de control remoto separado.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
 - en cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.

No se ha diseñado para ser utilizado

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

Desembalado del aparato

1. Saque el aparato del embalaje.
2. Quite todos los materiales de embalaje como películas de plástico, protecciones, sujeciones de cables, y cartones.
3. Compruebe que están todas las piezas.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto u observa daños, no use el aparato. Devuélvalo de inmediato al vendedor.

NOTA:

Es posible que queden residuos derivados de la producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en "Limpieza".

Indicación de los elementos de manejo / Contenido en la entrega

- 1 Tapadera (desmontable)
- 2 Ventanilla
- 3 Sistema de filtro
- 4 Recipiente para la grasa
- 5 Carcasa
- 6 Soporte para el cesto para freír
- 7 HEATING – Lámpara de control de temperatura
- 8 Regulador de temperatura
- 9 POWER – Lámpara indicadora de encendido
- 10 Mango
- 11 Botón para abrir la ventanilla
- 12 Botón para plegar el mango
- 13 Cesta de freír

Notas de uso

Indicaciones para el uso

- El aceite y la grasa se pueden inflamar a temperaturas muy elevadas. Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas.
- Recomendamos el uso de aceite para freír líquido.

ATENCIÓN:

... si desea usar grasa.

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

ATENCIÓN:

¡Generación excesiva de vapor!

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

AVISO:

¡La grasa y el aceite contaminados puede ser muy inflamables!

- Retire cualquier alimento que haya quedado en el aceite / la grasa.
- Reemplace el aceite / la grasa periódicamente.
- Evite las salpicaduras. Llene el cestillo fuera de la freidora.
- Fría solamente en el interior del cestillo de la freidora.
- Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
- Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
- La cesta de freír sólo se debe llenar hasta ³/₄ de su capacidad. No sobrellene la cesta de freír.
- Mantenga la tapa cerrada mientras se utiliza.
- La temperatura de fritura en la parte anterior de la freidora es un valor orientativo. Tenga en cuenta las temperaturas recomendadas en el embalaje de los alimentos o en la receta.

Recomendaciones para evitar contenido de acrilamida

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

Puesta en marcha

Conexión eléctrica

1. Asegúrese que la tensión del aparato (vea la placa del tipo) coincida con la tensión de red.
2. Sólo conecte el enchufe con un receptáculo aislado de tierra debidamente instalado.

Consumo nominal

El equipo puede asumir una potencia de 1800 W en total. Con este consumo nominal es recomendable utilizar un cable de alimentación separado con una protección por medio de un conmutador 16 A.

ATENCIÓN: ¡Sobrecarga!

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

Encendido / apagado

- Con el control de temperatura (8) en posición "0", el aparato está apagado.
- Establezca la temperatura deseada con el control de temperatura (8).

Uso

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado. (Las lámparas de control están apagadas.)
2. Pulse el botón (11) para abrir la tapa del aparato.

3. Tire hacia arriba el mango del cesto para freír hasta que encaje en posición. Saque el cesto.
4. Vierta aceite o grasa en el recipiente de grasa para freír (por lo máximo 2,5 litros). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca MIN y MAX.
5. Unte el interior de la ventana de observación con un poco de aceite para evitar que se forme condensación. Le permitirá observar el proceso de cocción sin abrir la tapa.
6. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe de contacto de protección e instalada por la norma. El testigo de encendido **POWER** se enciende.
7. Ajuste la temperatura deseada en el regulador de temperatura. Se encenderá la luz de control de temperatura **HEATING**. Cierre la tapadera durante el proceso de calentamiento.

NOTA:

Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apagará la lámpara de control **HEATING**. La lámpara de control de red se queda iluminada e indica la disposición de servicio.

8. Llene la cesta para freír, se ruega tener atención de no llenar la cesta sobre el aceite caliente. Abra la tapa y ponga cuidadosamente el cesto con los alimentos fritos en el recipiente de grasa para freír.
9. Cierre la tapadera. Puede plegar el asa del cesto pulsando el botón del asa hacia abajo.

NOTA:

- La lámpara de control **HEATING** se conectará y desconectará varias veces durante el proceso de fritura. Esto es normal y muestra que la temperatura se mantiene y está controlada de forma termostática.
- Los tiempos de fritura están indicados en el empaque de los alimentos o en la receta.

10.  AVISO:

Posiblemente se desprenderá vapor caliente.

Abra la tapadera con cuidado.

11. Retire ahora la cesta para freír.
12. Puede dejar que el aceite gotee un poco de los alimentos. Cuelgue el cesto para freír colocando el soporte para el cesto para freír (6) en el recipiente para la grasa (4).

Término del funcionamiento

1. Gire el regulador de temperatura hasta la posición más baja (0).
2. Retire la clavija de la caja de enchufe.
3. Deje enfriar el aceite de freír durante un tiempo. Supervise, si la temperatura ya no es peligrosa, para poder continuar trabajando con la cazuela llena.

Limpieza

AVISO:

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- Para la limpieza, en ningún caso sumergir el aparato en agua. Podría causar un electrochoque o un incendio.

ATENCIÓN:

- No utilice un cepillo de alambre u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.
- Puede desmontar la tapa de la freidora para una limpieza más fácil.
- Vacíe el aceite usado desde el lateral.
- Limpie el depósito de grasa, la tapa y la carcasa con un paño húmedo. Si fuera necesario, añada un lavavajillas doméstico.
- La cesta de freír se puede lavar como de costumbre en un baño jabonoso.
- Compruebe que todas las piezas están completamente secas antes de volver a usar el aparato o de guardarlo.

Almacenamiento

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

Datos técnicos

Modelo:FR 6051 CB
Suministro de tensión: 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Consumo de energía: 1800 W
Clase de protección: I
Peso neto: aprox. 1,89 kg

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

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

Eliminación

Significado del símbolo "Cubo de basura"



Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica. Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

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

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

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

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. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



AVVISO:

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

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio



AVVISO:

- Non usare il dispositivo senza olio o grasso. **Pericolo di incendio!**
- Non aggiungere mai acqua all'olio! **Rischio di incendio/esplosione!**
- Olio e grassi possono bruciare se vengono surriscaldati. Fare attenzione! Non dimenticare di spegnere il dispositivo dopo il funzionamento! A tal fine, impostare il termostato (8) sulla posizione "0" e staccare la spina.
- Se l'apparecchio dovesse incendiarsi non cercare mai di spegnere le fiamme con l'acqua. Cerca di smorzarle con un panno umido.

AVVISO:

- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione o quando il grasso/l'olio è ancora bollente.

ATTENZIONE:

Non immergere il dispositivo in acqua per pulire.

- Superfici diverse entrano in contatto con alimenti e olio. Seguire le istruzioni contenute nel capitolo "Pulizia".
- Non riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non deve essere usato dai bambini dai 0 agli 8 anni.
- L'apparecchio può essere usato dai bambini dagli 8 anni in su se sono supervisionati costantemente.
- L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono supervisionati o istruiti riguardo l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se queste comprendono i pericoli coinvolti.
- Tieni l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non deve essere effettuata dai bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Le pentole devono essere messe in posizione stabile usando i manici (se disponibili) per prevenire schizzi di liquidi bollenti.
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer separato in un sistema di telecomando separato.

- L'apparecchio deve essere utilizzato in ambito domestico o in applicazioni simili come:

- in cucine in negozi, uffici e altre aree commerciali.

Non potrà essere utilizzato

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

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Rimuovere la macchina dalla confezione.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio come pellicole di plastica, materiali di riempimento, fermacavi e cartone.
3. Controllare che il contenuto della confezione sia completo.
4. In caso di contenuti mancanti o danneggiati, non mettere in funzione l'apparecchio. Riportarlo immediatamente al rivenditore.

i NOTA:

Potrebbero esserci polvere o residui di produzione sull'apparecchio. Si raccomanda di pulire la macchina come descritto nella sezione "Pulizia".

Elementi di comando/Nella fornitura

- 1 Coperchio (amovibile)
- 2 Apertura di controllo in vetro
- 3 Sistema filtro
- 4 Contenitore raccogligrassi
- 5 Custodia
- 6 Supporto per il cestello di frittura
- 7 HEATING – Luminoso di controllo temperatura
- 8 Termostato
- 9 POWER – Luminoso di controllo rete
- 10 Impugnatura
- 11 Tasto per l'apertura del coperchio
- 12 Tasto per ripiegare l'impugnatura
- 13 Cestello

Note per l'uso

Avvertenze per l'utente

- Olio e grasso possono incendiarsi a temperature molto elevate. Per friggere usate olio apposito di qualità o grasso per friggere. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla frittura perché possono generare fumo già a basse temperature.
- Raccomandiamo l'uso di olio da frittura liquido.

⚠ ATTENZIONE:

... se volete usare grassi!

- Se si usa grasso, tagliarlo a pezzettini. Posizionalo alla base della friggitrice.
- **Non mettere mai il grasso nel cestello per friggere!**
- Imposta il regolatore della temperatura su una temperatura bassa e aggiungi i pezzi lentamente.
- Una volta che il grasso si è scelto ed è stato raggiunto il livello d'olio necessario, puoi impostare la temperatura desiderata sul controllo della temperatura. **Non superare la temperatura MAX!**

⚠ ATTENZIONE:

Formazione di schiuma!

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

⚠ AVVISO:

Olio/grasso contaminato possono essere altamente infiammabili!

- Rimuovere sempre le particelle di alimenti da olio/grasso.
- Sostituire periodicamente l'olio/il grasso.
- Evita gli schizzi. Riempi il cestello fuori dalla friggitrice.
- Friggi solo all'interno cestello della friggitrice.
- Scegliete la temperatura di frittura adatta e tenete conto del tipo di cibo da friggere. La regola è: i generi alimentari prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
- Quando frigate impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.
- Questo deve essere riempito al massimo di $\frac{2}{3}$. Non riempire troppo il cesto.
- Tieni il coperchio chiuso durante l'uso.

- Le temperature di frittura indicate sulla parte anteriore della friggitrice sono indicative. Attenersi alle temperature suggerite sulla confezione degli alimenti da friggere o indicate nella ricetta da seguire.

Suggerimenti per evitare contenuto di acrilammide

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

Messa in esercizio

Collegamento elettrico

1. Accertarsi che la tensione dell'apparecchio (v. targhetta di identificazione) e la tensione di rete coincidano.
2. Inserire la spina solo in una presa con contatto di terra regolarmente installata.

Potenza allacciata

L'apparecchio ha una capacità totale di 1800 W. A causa di questa potenza si raccomanda un cavo di alimentazione separato con un commutatore di 16 A.

ATTENZIONE: Sovraccarico!

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

Accensione / spegnimento

- Con il termostato (8) in posizione "0", il dispositivo è spento.
- Impostare la temperatura desiderata con il termostato (8).

Uso

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento. (Le spie di controllo sono spente.)
2. Premere il tasto (11) per aprire il coperchio del dispositivo.

3. Sollevare l'impugnatura del cestello per friggere verso l'alto fino a quando non si blocca in posizione. Rimuovere il cestello.
4. Versate olio o grasso nel contenitore per il grasso (max. 2,5 litri). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti MIN. e MAX.
5. Applicare un velo d'olio all'interno della finestra di ispezione per evitare che si formi della condensa. Questa operazione consente di monitorare il processo di cottura senza aprire il coperchio.
6. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata. La spia di alimentazione **POWER** si accende.
7. Impostare la temperatura desiderata con l'apposito termostato. La spia **HEATING** si spegne. Durante la fase di riscaldamento chiudere con il coperchio.

NOTA:

Quando la temperatura impostata è stata raggiunta, l'indicatore luminoso di controllo **HEATING** si spegne. La spia di controllo rete rimane accesa e indica il funzionamento.

8. Riempire il cestello di frittura, ma non sopra il grasso bollente. Aprire il coperchio e posizionare con attenzione il cestello con gli alimenti da friggere nel contenitore contenente il grasso o l'olio di frittura.
9. Abbassare il coperchio e chiudere. È inoltre possibile ripiegare il manico del cestello premendo verso il basso il pulsante presente sull'impugnatura.

NOTA:

- L'indicatore **HEATING** si accende e si spegne più volte durante la frittura. È normale ed è il segnale che la temperatura viene controllata e mantenuta mediante il termostato.
- I tempi per la durata della frittura si trovano scritti sull'imballaggio degli alimenti oppure sulla ricetta.

10.  **AVVISO:**
È possibile che fuoriesca vapore bollente.

Aprire con cautela il coperchio.

11. Ora estrarre il cestello di frittura.
12. È consigliabile lasciar sgocciolare un po' l'olio in eccesso dagli alimenti. Agganciare il supporto per il cestello di frittura (6) sul bordo del contenitore raccogligrassi (4).

Terminare dell'operazione

1. Impostare il regolatore della temperatura all'impostazione minima (0).
2. Togliere la spina dalla presa.
3. Lasciar raffreddare l'olio per un periodo prolungato. Verificare che la temperatura non sia pericolosa prima di continuare con l'uso della pentola.

Pulizia

AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- In nessun caso immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia. Ne potrebbe conseguire un corto circuito o incendio.

ATTENZIONE:

- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
- Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.
- Il coperchio della friggitrice può essere rimosso. Sarà più facile pulirlo.
- Versare via dal lato l'olio usato.
- Pulire il contenitore di grasso, il coperchio e la custodia con un panno inumidito e se necessario un detersivo liquido.
- Il cesto per la frittura possono essere lavati come sempre in acqua e detersivo per stoviglie.
- Assicurarsi che le parti siano completamente asciutte prima di riutilizzare il dispositivo e prima di conservarlo.

Conservare il dispositivo

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

Dati tecnici

Modello: FR 6051 CB
Alimentazione rete: 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Consumo di energia: 1800 W
Classe di protezione: I
Peso netto: ca. 1,89 kg

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

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

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"



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

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

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

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

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

Instruction Manual

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

Symbols in this Instruction Manual

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



WARNING:

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



CAUTION:

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



NOTE:

This highlights tips and information.

General Notes

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

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



WARNING:

Do not allow small children to play with the plastic foil.

There is a danger of suffocation!

Special Safety Precautions for this Appliance



WARNING:

- Do not use the appliance without oil or fat. **Fire hazard!**
- Never add water to the oil! **Risk of flash fire/explosion!**
- Oils and fats may burn when overheated. Please be careful! Do not forget to switch off the appliance after use! For this, set the temperature regulator (8) to the "0" position and pull the plug out.
- If the appliance should catch fire, never try to extinguish the flames with water. Smother the flames with a moist cloth.
- Do not move the appliance when it is in operation or when the fat/oil is still hot.

 **CAUTION:**

Do not immerse the appliance into water for cleaning.

- Different surfaces will get into contact with food and oil. Observe our instructions in this regard in the chapter “Cleaning”.
- Do not repair the appliance by yourself. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by children aged between 0 and 8 years.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are constantly supervised.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Children shall not play with the appliance.
- Cooking pots should be set down in a stable position using the handles (if available) in order to prevent spilling of hot liquids.
- Do not operate the appliance on a separate timer or a separate remote control system.
- This appliance is intended to be used in a household and in similar applications such as:
 - in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.

It is **not** intended for use

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

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from the package.
2. Remove all packaging material such as films, filler, cable holders and cardboard.
3. Check the delivery contents for completeness.
4. Should the package contents be incomplete or damages be found, do not take the appliance into operation. Take it immediately back to the dealer.

NOTE:

Dust or production residues can be located on the appliance. We recommend to clean the appliance as described under "Cleaning".

Overview of the Components / Scope of Delivery

- 1 Lid (removable)
- 2 Viewing window
- 3 Filter system
- 4 Frying fat container
- 5 Housing
- 6 Holder of the deep-frying basket
- 7 HEATING – Temperature control lamp
- 8 Temperature regulator
- 9 POWER – Power control lamp
- 10 Handle
- 11 Button to open the lid
- 12 Button for folding down the handle
- 13 Deep-frying basket

Notes for Use

Useful Hints for Use

- Oil and fat must be heatable to very high temperatures. Use high quality frying oil or frying grease. Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperatures.
- We recommend the use of liquid frying oil.

CAUTION:

... if you would like to use fat!

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

CAUTION:

Heavy build up of foam!

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

WARNING:

Contaminated oil/fat can be highly inflammable!

- Always remove any food which may remain in the oil/fat.
- Replace the oil/fat regularly.
- Avoid splattering. Fill the basket outside the deep fryer.
- Only fry inside the deep-frying basket.
- Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
- When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
- The deep-frying basket must not be more than $\frac{3}{4}$ full. Do not overfill the deep-frying basket.
- Keep the lid closed during use.
- The deep-frying temperatures on the front of the deep fryer are guide values. Observe the suggested temperatures on the packaging of the food or in your recipe.

Tips for Avoiding the Acrylamide Content

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

Putting into Use

Electrical Connection

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

Connected Wattage

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

CAUTION: Overload!

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

Switching On/Off

- With the temperature regulator (8) in the position "0", the appliance is switched off.
- Set the desired temperature with the temperature regulator (8).

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off. (The control lamps are off.)
2. Press the button (11) to open the lid of the appliance.
3. Pull the handle of the deep-frying basket upwards until it locks into place. Remove the basket.

4. Fill oil or fat into the frying fat container. (maximum 2.5 litres). The filling level must be located between the MIN and the MAX level.
5. Coat the inside of the viewing window with a little oil to prevent condensation from forming. This allows you to watch the cooking process without opening the lid.
6. Insert the plug in a duly installed protective contact socket. The **POWER** control lamp lights up.
7. Set the desired temperature on the temperature regulator. The **HEATING** control lamp lights up. Then close the lid during the heating-up phase.

NOTE:

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

8. Now fill the deep-fry basket. Please ensure that the basket is not filled above the hot fat. Open the lid and carefully place the basket with the fried food in the deep-frying fat container.
9. Now close the lid. You can fold down the handle of the deep-frying basket by pushing the button on the handle downwards.

NOTE:

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

10.  **WARNING:**

As it is possible that hot steam will be released.

- Open the lid carefully.
11. Now remove the deep-frying basket.
 12. You can let the oil drip off the food a little. Hang up the deep-frying basket by placing the holder of the deep-frying basket (6) on the rim of the frying fat container (4).

End of Operation

1. Set the temperature regulator to the minimum setting (0).
2. Remove the mains plug from the socket.
3. Allow the frying oil a considerable time to cool down. Before continuing to use the full frying pot, please ensure that it is no longer at a dangerous temperature.

Cleaning

WARNING:

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

CAUTION:

- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- The lid of the deep fryer can be removed. This makes it easier to clean.
- Pour out any used oil from the side.
- Clean the fat container, the lid and the housing with a damp cloth and if necessary domestic washing-up liquid.
- Deep-frying basket can be cleaned in the normal way in soapy water.
- Ensure that the parts are completely dry before re-using the appliance and before storage.

Storage

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

Technical Data

Model:.....FR 6051 CB
Power supply:.....220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Power consumption: 1800 W
Protection class: I
Net weight: approx. 1.89 kg

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

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

Disposal

Meaning of the "Dustbin" Symbol



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste. Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

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

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

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

Instrukcja obsługi

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

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

OSTRZEŻENIE:

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

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne uwagi

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

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

OSTRZEŻENIE:

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

Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia

OSTRZEŻENIE:

- Nie korzystać, jeśli w urządzeniu nie ma oleju lub tłuszczu.
Ryzyko pożaru!
- Do oleju nigdy nie dolewaj wody! **Ryzyko nagłego pożaru / wybuchu!**
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny/a! Pamiętaj o wyłączeniu urządzenia po użyciu! W tym celu ustaw regulator temperatury (8) w położeniu „0” i wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Jeśli urządzenie zapali się, nigdy nie należy gasić płomieni wodą. Należy zdławić płomień wilgotną szmatką.

OSTRZEŻENIE:

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

UWAGA:

Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia.

- Różne powierzchnie wchodzą w kontakt z żywnością i olejem. Sprawdzać instrukcje w tym względzie, jak opisano w części „Czyszczenie”.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Tego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia, jeśli znajdują się pod stałym nadzorem.
- Z tego urządzenia mogą korzystać osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- Trzymać urządzenie wraz z przewodem z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie ani konserwacja dozwolona dla użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- Naczynia do gotowania należy ustawiać w stabilnej pozycji za pomocą uchwytów (o ile są dostępne), aby zapobiec wylewaniu się gorących płynów.

- Nie posługiwać się urządzeniem z osobnym timerem lub osobnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do użycia w gospodarstwie domowym i do podobnych zastosowań, takich jak:
 - w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy.

Urządzenie **nie** jest przeznaczone do wykorzystania

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

Rozpakowanie urządzenia

1. Urządzenie wyjąć z jego opakowania.
2. Wyjąć wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, wypełniacz, uchwyty kabli i tektura.
3. Sprawdzić, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie części składowe.
4. Jeśli zawartość opakowań nie jest kompletna lub są uszkodzenia, takiego urządzenia nie należy użytkować. Należy je niezwłocznie zwrócić sprzedawcy.

WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu może znajdować się oraz pozostałości po produkcji. Zaleca się umycie części robota zgodnie z informacją podaną w części „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

- 1 Pokrywa (usuwana)
- 2 Okienko
- 3 Układ filtrowania
- 4 Wewnętrzny pojemnik na olej
- 5 Obudowa
- 6 Uchwyt koszyka do smażenia
- 7 HEATING – lampka kontrolna temperatury
- 8 Regulator temperatury
- 9 POWER – lampka kontrolna sieci
- 10 Uchwyt
- 11 Przycisk do otwierania pokrywy
- 12 Przycisk składania uchwytu
- 13 Koszyk do smażenia

Wskazówki dotyczące użytkowania

Uwagi dotyczące eksploatacji

- Olej i tłuszcz należy rozgrzewać do bardzo wysokich temperatur. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia. Należy unikać stosowania margaryny, oleju z oliwek lub masła. Tego rodzaju tłuszcze nie nadają się do głębokiego smażenia, ponieważ już przy niskiej temperaturze mogą one zacząć się dymić.
- Zalecamy stosowanie płynnego oleju do smażenia.

UWAGA:

... jeżeli chcesz użyć tłuszczu!

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

UWAGA:

Mocne narastanie piany!

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

⚠ OSTRZEŻENIE:

Skażony olej / tłuszcz mogą być wysoce łatwopalne!

- Zawsze wyjmować żywność, która być może pozostała w oleju / tłuszczu.
- Wymieniać olej / tłuszcz regularnie.
- Unikać rozpryskiwania. Napełnić koszyk poza frytkownicą.
- Smażyć wyłącznie w koszyku do smażenia.
- Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględnić cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
- Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przelania, ani też przesuwania frytkownicy.
- Kosz do frytowania napełniać maksymalnie w $\frac{2}{3}$. Nigdy nie należy go przepelniać.
- Trzymać pokrywkę zamkniętą podczas użytkowania.
- Wartości temperatury podane z przodu obudowy mają charakter poglądowy. Należy przestrzegać sugerowanych wartości temperatury podanych na opakowaniu produktu lub w przepisie.

Wskazówki dotyczące unikania akrylamidu

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

Uruchomienie

Połączenie elektryczne

1. Proszę upewnić się, że napięcie urządzenia (patrz tabliczka identyfikacyjna) zgadza się z napięciem w sieci.
2. Wtyczkę sieciową podłączaj tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym.

Moc przyłączeniowa

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

⚠ UWAGA: Przeciążenie!

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

Włączanie / wyłączanie

- Gdy pokrętko regulacji temperatury (8) znajduje się w położeniu „0”, urządzenie jest wyłączone.
- Ustaw żądaną temperaturę za pomocą regulatora (8).

Użytkowanie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci. (Lampki kontrolne są zgaszone.)
2. Naciśnij przycisk (11), aby podnieść pokrywę urządzenia.
3. Uchwyt koszyka do smażenia należy podnieść do pozycji, w której się zablokuje. Koszyk należy wyjąć.
4. Wlej olej lub inny tłuszcz do zbiornika frytkownicy (maksymalnie 2,5 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem MIN a MAX.
5. Na wewnętrzzną powierzchnię okienka należy nanieść niewielką ilość oleju, co zapobiegnie osadzeniu się na niej pary wodnej. Dzięki temu można obserwować proces smażenia bez konieczności otwierania pokrywy.
6. Urządzenie wolno podłączyć tylko do przepisowo zainstalowanego, gniazda wtykowego z uziemieniem o napięciu. Włącza się kontrolka zasilania **POWER**.
7. Ustaw odpowiednią temperaturę regulatorem. Zapala się kontrolka **HEATING**. Proszę zamknąć pokrywę podczas fazy podgrzewania.

i WSKAZÓWKA:

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

8. Proszę napełnić kosz do frytek i pamiętać przy tym, by nie robić tego nad gorącym tłuszczem. Należy otworzyć pokrywę, po czym do pojemnika do smażenia w głębokim oleju ostrożnie włożyć kosz z żywnością przeznaczoną do smażenia.
9. Proszę zamknąć pokrywę. Uchwyt koszyka do smażenia można złożyć naciskając przycisk na uchwycie.

i WSKAZÓWKA:

- Lampka kontrolna **HEATING** wielokrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę.

i WSKAZÓWKI:

- Czas smażenia jest podany na opakowaniu produktu spożywczego lub w recepturze.

10. ⚠ OSTRZEŻENIE:

Ewentualnie wydobywa się gorąca para.

Otwórz ostrożnie pokrywę.

11. Następnie proszę wyjąć kosz.

12. Można umożliwić ocieknięcie nadmiaru oleju z usmażonego dania. Koszyk do smażenia (6) należy zawiesić umieszczając jego uchwyt na obrzeżu pojemnika do smażenia (4).

Kończenie pracy

1. Ustawić wskaźnik temperatury zgodnie z wymogami (0).
2. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
3. Olej do smażenia proszę zostawić na dłużej, by ostygnął. Zanim zajmą się Państwo pełnym garnkiem do smażenia w oleju, proszę sprawdzić, czy jego temperatura jest bezpieczna.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

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

⚠ UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przedmiotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Pokrywę patelni do głębokiego smażenia można zdjąć. Ułatwia to czyszczenie.
- Wylać zużyty olej z boku.
- Oczyszczyć pojemnik na tłuszcz oraz odbudowę wilgotną szmatką i w razie konieczności płynem do mycia naczyń.
- Zbiornik koszyk umyć w normalny sposób w wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.
- Przed ponownym użyciem lub odłożeniem urządzenia należy sprawdzić, czy jego części są całkiem suche.

Przechowywanie

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

Dane techniczne

Model:.....FR 6051 CB
Napięcie zasilające: 220 - 240 V~, 50/60 Hz
Pobór mocy: 1800 W
Stopień ochrony: I
Masa netto:ok. 1,89 kg

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

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

Ogólne warunki gwarancji

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

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

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

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

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

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

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

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

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



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

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

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

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

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

Használati utasítás

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

A használati útmutatóban található szimbólumok

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

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

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

MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

Általános megjegyzések

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

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

FIGYELMEZTETÉS:

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani.

Fulladás veszélye állhat fenn!

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

FIGYELMEZTETÉS:

- Tilos a készüléket olaj vagy zsiradék nélkül használni! **Tűzveszély!**
- Soha ne adjon vizet az olajhoz! **Az olaj belobbanhat / robbanhat!**
- Az olaj és a zsírok túlhevüléskor éghetnek. Legyen elővigyázatos! A használat végén ne felejtse el kikapcsolni a készüléket! Ehhez állítsa a hőmérséklet-szabályozót (8) „0” állásba, és húzza ki a dugaszt a fali aljzatból.
- Ha a készülék meggyullad, ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Egy nedves ruhával fojtsa el a lángokat.

FIGYELMEZTETÉS:

- Ne mozgassa a készüléket, ha működik vagy a zsír / olaj még forró.

VIGYÁZAT:

Ne merítse vízbe a készüléket tisztításkor.

- Különböző felületek érintkeznek az étellel és az olajjal. Ennek tekintetében tartsa be a „Tisztítás” részben leírt utasításokat.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.
- A készüléket 0 és 8 év közötti gyerekek nem használhatják.
- Ezt a készüléket 8 éves és idősebb gyerekek csak felügyelettel használhatják.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, illetve akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ahhoz, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket.
- A készüléket és kábelét tartsa 8 év alatti gyerekektől távol.
- A tisztítást és felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek.
- A gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A főzőedényeket stabil helyzetbe kell elhelyezni a fogantyújuk segítségével (ha van), hogy elkerülje a forró folyadékok fröccsenését.
- Ne működtesse a készüléket különálló időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.

- A készülék háztartásokban és hasonló helyeken való használatra alkalmas, mint például
 - személyzeti konyhában, boltokban, irodákban és más munkakörnyezetekben.

Nem alkalmas a következőkben való használatra

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

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagból.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartondoboz csomagolást.
3. Ellenőrizze a csomagot, hogy minden megvan-e.
4. Ha a csomag tartalma nem teljes vagy sérülések találhatók, ne vegye használatba a készüléket. Azonnal vigye vissza az értékesítőhöz.

i MEGJEGYZÉS:

A készülék poros lehet, vagy gyártási maradékok lehetnek rajta. Javasoljuk, hogy a „Tisztítás” részben leírtak szerint tisztítsa meg a készüléket.

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

- 1 Fedél (leveghető)
- 2 Ablak
- 3 Szűrőrendszer
- 4 Sütőzsiradék-tartály
- 5 Burkolat
- 6 Sütőkosár tartója
- 7 HEATING – Hőmérséklet ellenőrző lámpa
- 8 Hőmérséklet-szabályozó
- 9 POWER – Hálózati ellenőrző lámpa
- 10 Fogantyú
- 11 Fedélnyitó gomb
- 12 Gomb a fogantyú lehajtásához
- 13 Sütőkosár

Megjegyzések használatra

Használati útmutató

- Az olajnak és a zsírnak nagy hőmérsékletet elbírónak kell lennie. A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt

használjon. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vajt! Ezek a zsíradékok meg alkalmasak fritírozásra, mint-hogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdenek.

- Folyékony sütőolaj használatát javasoljuk.

⚠ VIGYÁZAT:

... ha zsírt szeretne használni!

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

⚠ VIGYÁZAT:

Erős felhabosodás!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

A szennyezett olaj/zsír nagyon gyúlékony lehet!

- Mindig távolítsa el az olajban / zsírban maradt ételt.
- Rendszeresen cserélje le az olajat/zsírt.
- Kerülje a fröccsenést. A kosarat az olajsütő mellett tölts fel.
- Csak a sütőkosárban süssön.
- Válassza meg a megfelelő fritírozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritírozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.

- Tésztafélék fritirozása esetén húzza le a túlsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
- A sütőkosarat legfeljebb ¾-ig szabad csak megtölteni. Ne töltse túl a sütőkosarat.
- Használat közben a fedelet tartsa zárva.
- Az olajsütő elülső oldalán olvasható sütési hőmérsékletek csak tájékoztató értékek. Vegye figyelembe az élelmiszer csomagolásán vagy a receptben lévő hőmérsékleteket.

Típeke az akrilamid tartalom elkerüléséhez

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

Üzembehelyezés

Elektromos csatlakozás

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

Csatlakoztatási érték

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

VIGYÁZAT: Túlerhelés!

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

Tápellátás be-/kikapcsolás

- A hőmérséklet-szabályozó (8) „0” állásba állításakor a készülék ki van kapcsolva.
- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozóval (8).

Használat

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból. (Az ellenőrző lámpák nem égnek.)
2. Nyomja meg a gombot (11) a készülék fedelének kinyitásához.
3. Húzza felfelé a sütőkosár fogantyúját, amíg a helyére nem kattan. Vegye ki a kosarat.
4. Öntsön olajat vagy zsírt a sütőzsír tartályába (maximum 2,5 liter). A zsiradék szintje a MIN és a MAX jel között legyen.
5. Kenje be a nézőablak belsejét kevés olajjal, hogy megakadályozza a páralecsapódást. Így a fedél kinyitása nélkül figyelheti a főzési folyamatot.
6. Dugja a hálózati csatlakozó dugaszt előírászerűen szerelt, földelt, konnektorba. A POWER tápellátás jelzőfény világít.
7. Állítsa a hőmérsékletszabályozót a kívánt hőmérsékletre. A HEATING jelzőlámpa kigyullad. A felmelegítési idő alatt csukja be a fedelet.

MEGJEGYZÉS:

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

8. Töltse meg a sütőkosarat, ügyelve arra, hogy a forró zsiradék teljesen ellepje azt, amit beletöltött. Nyissa fel a fedelet, és óvatosan helyezze be a kosarat a sütnivaló ételekkel az olajsütő tartályába.
9. Csukja le a fedelet. A fogantyú gombjának lefelé nyomásával lehajthatja a sütőkosár fogantyúját.

MEGJEGYZÉS:

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

10. FIGYELMEZTETÉS:

Előfordulhat, hogy forró gőz szabadul ki.

Óvatosan nyissa fel a fedelet.

11. Vegye ki a sütőkosarat.
12. Hagyja, hogy az olaj kissé lecsepegjen az ételről. Akassza fel a sütőkosarat a sütőkosár tartóját (6) a sütőedény peremére (4).

A használat befejezése

1. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót a minimális állásba (0).
2. Húzza ki a dugaszt a konnektorból!
3. Hagyja a sütőolajat hosszabb időn át lehűlni! Mielőbb bármit is tenne a teli sütőfazékkal a továbbiakkal, ellenőrizze, hogy veszélytelen-e már a hőmérséklet.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

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

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfényt vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.
- A sütő fedele levehető. Így könnyebb azt tisztítani.
- Öntse ki az esetlegesen ottmaradt használt olajat a készülékből.
- Tisztítsa meg a zsiradéktartót, a fedelet és a burkolatot egy nedves ruhadarabbal és szükség esetén egy kis folyékony háztartási tisztítószerrel.
- A sütőkosarat a szokott módon mosogatóban tisztíthatja.
- Az alkalmazás ismételt használata vagy elrakása előtt ellenőrizze, hogy annak részei teljesen megszáradtak.

Tárolás

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

Műszaki adatok

Modell: FR 6051 CB
Feszültségellátás: 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Teljesítményfelvétel: 1800 W
Védelmi osztály: I
Nettó súly: kb. 1,89 kg

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

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

Selejtezés

A „kuka” piktogram jelentése



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

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

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

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

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

Руководство по эксплуатации

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

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

Общая информация

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

либо попользоваться прибором, обязательно дайте в придачу данную инструкцию по эксплуатации.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

Особые указания по технике безопасности для данного устройства

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Запрещается использовать прибор без масла или жира. **Опасность возгорания!**
- Ни в коем случае не наливайте в масло воду! **Риск возникновения пожара / взрыва!**
- Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны! Не забывайте выключать устройство после использования! Для этого, переведите регулятор температуры (8) в положение «0» и выдерните вилку из розетки.
- Если возник огонь на приборе, ни в коем случае не гасите пламя водой. Сбейте огонь влажной тканью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Не двигайте прибор, когда он работает, или когда жир и/или масло еще горячие.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается погружать устройство в воду для очистки.

- Различные поверхности соприкасаются с продуктами и маслом. В связи с этим соблюдайте инструкции, приведенные в главе «Чистка».
- Не ремонтируйте устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.
- Прибор не должен использоваться детьми от 0 до 8 лет.
- Прибор могут использовать дети старше 8 лет, если они находятся под наблюдением взрослых.
- Прибор могут использовать лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями и без опыта, если они были проинформированы о безопасном использовании прибора и осознают возможные угрозы.
- Храните прибор и сетевой шнур вне доступа детей до 8 лет.
- Чистку и обслуживание прибора детям проводить запрещено.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Емкости для приготовления фондю должны быть установлены в устойчивое положение при помощи ручек (если есть) во избежание разлива горячих жидкостей.
- Запрещается использовать прибор с отдельно установленным таймером или дистанционной системой управления.

- Данный прибор предназначен для использования в домашних хозяйствах и подобного назначения:
 - в бытовых/подсобных помещениях магазинов, офисов и других предприятий.

Прибор **не** предназначен для использования:

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

Распаковка устройства

1. Достаньте устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как пленки, наполнительный материал, фиксаторы кабеля и картон.
3. Проверьте комплектность поставки.
4. Не эксплуатируйте устройство при наличии повреждений, либо если устройство некомплектно. Незамедлительно верните покупку в магазин.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве может иметься пыль или остатки материалов от производства. Мы рекомендуем очистить устройство, как описано в разделе «Чистка».

Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

- 1 Крышка (съёмная)
- 2 Смотровое окошко
- 3 Система фильтра
- 4 Емкость для фритюрного масла
- 5 Корпус
- 6 Держатель для жарочной корзины
- 7 HEATING – контрольная лампочка температуры
- 8 Регулятор температуры
- 9 POWER – Светоиндикатор сети
- 10 Ручка
- 11 Кнопка открывания крышки
- 12 Кнопка для складывания ручки вниз
- 13 Фритюрная корзинка

Примечания по использованию

Указания по эксплуатации

- Масло и жир могут быть разогреты до очень высоких температур. Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах.
- Мы рекомендуем применять жидкое масло для фритюра.

△ ВНИМАНИЕ:

... если Вы хотите пользоваться жиром!

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

△ ВНИМАНИЕ:

Обильное пенообразование!

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

Подготовка к работе

Электросеть

1. Убедитесь в том, что напряжение питания утюга (смотри табличку на нем) соответствует напряжению вашей сети.
2. Вставляйте сетевую штекер лишь в смонтированную согласно предписаниям штепсельную розетку с защитным контактом.

Потребляемая мощность

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

⚠ ВНИМАНИЕ: Перегрузка!

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

Включение-выключение питания

- Прибор выключен, когда регулятор температуры (8) находится в положении «0».
- С помощью регулятора (8) выберите требуемую температуру.

Порядок работы с прибором

1. Убедитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен (Контрольные лампочки не светятся).
2. Для того, чтобы открыть крышку прибора нажмите кнопку (11).
3. Вытяните ручку жарочной корзины вверх до фиксации на месте. Снимите корзину.
4. Налейте во фритюр масло или жир (максимум 2,5 л). Уровень масла должен находиться между метками MIN и MAX.
5. Нанесите немного масла на внутреннюю сторону смотрового окна для предотвращения конденсации. Это позволит наблюдать за процессом приготовления, не открывая крышку.
6. Вставьте сетевую вилку в розетку, оснащенную защитными контактами и установленную в соответствии с предписаниями. Загорится индикаторная лампочка электропитания (POWER).
7. Установите с помощью регулятора температуры требуемую температуру. Засветится индикатор

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Загрязненное масло/жир могут легко воспламениться!

- Всегда удаляйте какие-либо пищевые продукты, которые могут оставаться в масле/жире.
- Регулярно меняйте масло/жир.
- Не допускайте разбрызгивания. Заполняйте корзину за пределами фритюрницы.
- Производите жарение только внутри жарочной корзины.
- Установите подходящую температуру, обязательно учитывайте при этом особенности продукта. Для ориентировки можно использовать следующее правило: продукты, прошедшие предварительное обжаривание во фритюре, требуют более высоких температур по сравнению с сырыми продуктами.
- Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.
- Фритюрный короб разрешается наполнять максимум на $\frac{2}{3}$. Не переполняйте фритюрную корзинку.
- При работе прибора он должен быть закрыт крышкой.
- Параметры температурной жарки, указанные на лицевой части фритюрницы, являются лишь рекомендациями. Применяйте параметры, указанные на упаковке продукта, или используйте собственные рецепты.

Подсказки недопущения образования амид акриловой кислоты

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

регулятора температуры **HEATING**. Во время разогревания крышка должна быть закрытой.

ПРИМЕЧАНИЯ:

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


8. Наполните фритюрную корзинку, следите при этом за тем, чтобы наполнение не было выше уровня горячего масла. Откройте крышку и аккуратно поставьте корзину с предназначенными для жарки продуктами в контейнер поджаривания во фритюре.
9. Закройте крышку. Если нажать вниз кнопку на ручке жарочной корзины, то можно сложить эту ручку вниз.

ПРИМЕЧАНИЯ:

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

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Время приготовления во фритюре вы найдете на упаковке продукта или в рецепте.

10.  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Возможен выступ горячего пара!

Осторожно откройте крышку.

11. Выньте фритюрную корзинку.
12. Можно немного слить масло с продуктов. Повесьте жарочную корзину, поместив держатель жарочной корзины (6) на обод жарочного контейнера (4).

Конец работы

1. Установите регулятор температуры на минимальное значение (0).
2. Выньте сетевую вилку из розетки.
3. Фритюрное масло требует длительного времени для охлаждения. Перед тем как работать дальше убедитесь в том, что температура масла достигла безопасной границы.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте какие-либо кислотные или абразивные моющие средства.
- Крышку фритюрницы можно снимать; так ее легче чистить.
- Вылейте использованное масло.
- Почистите контейнер для жира, крышку и корпус, используя влажную ткань, и при необходимости, с помощью бытового моющего средства.
- Фритюрную корзину Вы можете мыть как обычно в воде с добавлением моющих средств.

- Убедитесь, что все компоненты устройства полностью высохли перед тем, как использовать устройство снова или положить его на хранение.

Хранение

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

Технические данные

Модель:FR 6051 CB
Электропитание:220 - 240 В~, 50 / 60 Гц
Потребляемая мощность: 1800 Вт
Класс защиты: I
Вес нетто: пригл. 1,89 кг

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

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

Утилизация

Значение символа «корзина»



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

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

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

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

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

إنهاء التشغيل

1. اضبط منظم درجة الحرارة على الإعداد الأدنى (0).
2. افصل قابس الكبل الرئيس من المقبس.
3. اترك المقللة تبرد لفترة طويلة. تأكد من أن درجة الحرارة آمنة قبل التعامل مع وعاء زيت القلي العميق الممتلئ أكثر من ذلك.

10. تحذير: ⚠

قد ينبعث بخار ساخن.

11. افتح الغطاء بعناية.
11. قم بإزالة سلة القلي العميق.
12. يمكنك ترك الزيت يتقطر من الطعام قليلاً. قم بتعليق سلة القلي بوضع حامل سلة القلي (6) على حافة وعاء القلي (4).

التنظيف

تحذير: ⚠

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

التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

- حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.
- التخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.
- يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.
- سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.
- يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية.



تنبيه: ⚠

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي أشياء كاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات حمضية أو كاشطة.
- يمكن إزالة غطاء المقللة العميقة. وهذا يجعل من الأسهل تنظيفها.
- اسكب أي زيت مستعمل من الجانب.
- نظّف حاوية الدهون، والغطاء والمبييت بقطعة قماش مبللة وإذا لزم الأمر سائل غسيل منزلي.
- يمكن تنظيف سلة القلي العميق بالطريقة العادية بالماء والصابون.
- تأكد من أن الأجزاء جافة تماماً قبل إعادة استخدام الجهاز وقبل التخزين.

التخزين

- نظف الجهاز بالطريقة المذكورة واركه ليُجف تماماً.
- نحن ننصحك بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لمدة طويلة.
- دائماً قم بتخزين الجهاز في مكان جيد التهوية و جاف بعيد عن متناول الأطفال.

البيانات الفنية

الموديل: FR 6051 CB
مصدر الطاقة الكهربائية: 240 - 220 فولت، ~، 60 / 50 هرتز
استهلاك الطاقة: 1800 واط
فئة الحماية: I
الوزن الصافي: تقريباً 1,89 كجم
نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

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

بدء التشغيل

التوصيل الكهربائي

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

القدرة الكهربائية الموصلة بالواط

إجمالي استهلاك الطاقة لهذا الجهاز يمكن أن تصل إلى 1800 واط. يُوصى باستخدام مصدر طاقة منفصل محمي عن طريق قاطع دائرة كهربائية بقوة 16 أمبير مع هذه القدرة الكهربائية الموصلة بالواط.

تنبيه: حمل زائد!

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

التشغيل / الإيقاف

- مع وجود التحكم في درجة الحرارة (8) في الموضع "0"، يكون الجهاز مغلقًا.
- اضبط درجة الحرارة المطلوبة باستخدام التحكم في درجة الحرارة (8).

الاستخدام

1. تأكد من أنه تم فصل الجهاز من مصدر التيار وأنه تم إغلاقه. (المصباحان الدليليان مطفآن).
2. استخدام الزر (11) لفتح غطاء الجهاز.
3. اسحب مقبض سلة القلي لأعلى حتى تستقر في مكانها. أزل السلة.
4. املاً وعاء القلي العميق بالزيت أو الدهن (بعد أقصى 2,5 لتر). يجب أن يكون مستوى الملع بين علامتي الحد الأدنى والحد الأقصى.
5. قم بتغطية الجزء الداخلي من نافذة الرؤية بقليل من الزيت لمنع تكون التكثيف. يتبع لك ذلك مشاهدة عملية الطهي دون فتح الغطاء.
6. وصل القابض بمقبس أمان مركب بطريقة صحيحة. يضيء مصباح مؤشر POWER (الطاقة).

7. اضبط درجة الحرارة المطلوبة باستخدام زر التحكم في درجة الحرارة. يضيء مصباح التحكم في HEATING. قم بإغلاق الغطاء خلال مرحلة التسخين.

ملاحظة:

بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، ينطفئ مصباح التحكم في HEATING. يظل مصباح تشغيل الطاقة مضيئًا ويظهر أن الجهاز في وضع العمل.

8. الآن املاً سلة القلي العميق. يرجى التأكد من عدم ملء السلة فوق الدهون الساخنة. افتح الغطاء وضع السلة مع الطعام المقلّي بعناية في وعاء الدهون للتحمير العميق.
9. أغلق الغطاء. يمكنك طي مقبض سلة القلي بالضغط على الزر الموجود بالمقبض لأسفل.

ملاحظة:

- أثناء عملية القلي العميق، يتم تشغيل مصباح التحكم في HEATING وإيقاف تشغيله عدة مرات. هذا أمر طبيعي ويُشير إلى كيفية التحكم في درجة الحرارة من خلال الترموستات ويتم المحافظة عليها.
- توجد أوقات القلي على عبوة الطعام أو في الوصفة.

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

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

تنبيه: التكون الكثيف للرغوة!

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

تحذير: تزيد قابلية اشتعال الزيت/الدهن المتسخ!

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

- تجنب أي نثار. قم بتعبئة السلة خارج المقلاة.
- قم بالقلي داخل سلة القلي فقط.
- قم بتحديد درجة حرارة قلي مناسبة من خلال مراعاة خصائص المواد الغذائية المراد قليها. استخدم هذا كدليل: الأطعمة المحمرة مسبقاً تتطلب درجات حرارة أعلى من المواد الغذائية البنية.
- عند القلي العميق للمعجنات، امسح العجين الزائد ثم ضع القطع بعناية في الزيت.
- يمكن تعبئة المقلاة حتى ثلثيها كحد أقصى. لا تفرط في تعبئة سلة القلي.
- اجعل الغطاء مغلقاً أثناء الاستخدام.
- درجات حرارة القلي العميق الموجودة في الجزء الأمامي من مقلاة القلي العميق هي قيم إرشادية. احرص على مراعاة درجات الحرارة المقترحة المدونة على عبوات الطعام أو في الوصفات الخاصة بك.

نصائح لتجنب محتوى الأكريلاميد

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

- يجب عدم استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 0 و 8 سنوات.
- يمكن أن يستخدم الأطفال الذين يبلغ عمرهم 8 سنوات أو أكبر الجهاز مع الإشراف عليهم باستمرار.
- يمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأشخاص ذوي القدرات الجسدية، الحسية أو العقلية، المنخفضة، أو الذين يفتقرون للخبرة والمعرفة، عند مراقبتهم أو إعطائهم تعليمات استخدام الجهاز بطريقة آمنة وعند إدراكهم المخاطر المتضمنة.
- حافظ على الجهاز والكبل الخاص به بعيدا عن متناول الأطفال الأقل من 8 سنوات.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم.
- يجب عدم لعب الأطفال بالجهاز.
- يجب وضع أوعية الطهي في وضع مستقر باستخدام المقابض (إذا كانت متوفرة) لمنع انسكاب السوائل السائلة.
- لا تشغل الجهاز بمؤقت منفصل أو بنظام تحكم عن بُعد منفصل.
- هذا الجهاز مصمم ليستخدم في المنزل وفي التطبيقات المماثلة مثل:
 - المساحات المخصصة للمطابخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - الجهاز غير مصمم للاستخدام
 - يُستخدم من جانب العملاء في الفنادق والاستراحات وأماكن الإقامة الأخرى؛
 - في المنشآت الزراعية؛
 - في أماكن النوم وتناول الوجبات.

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعدده مباشرة إلى البائع.

ملاحظة:

قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم "التنظيف".

5 الإطار الخارجي

6 حامل سلة القلي

7 HEATING - المصباح الدليلي لدرجة حرارة التسخين

8 منظم درجة الحرارة

9 POWER - المصباح الدليلي للطاقة

10 المقبض

11 زر فتح الغطاء

12 زر طي المقبض

13 سلة القلي العميق

تعليمات الاستخدام

تركيب الملحقات

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

نظرة عامة على المكونات

- 1 الغطاء (قابل للإزالة)
- 2 نافذة الرؤية
- 3 نظام المرشح
- 4 وعاء زيت القلي العميق

دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا، نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

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

تلف بالجهاز:

⚠ 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.

ملاحظة: يلقى هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

ملاحظات عامة

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

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

⚠ تحذير:

- لا تستخدم هذه المقلاة دون وضع الزيت أو الدهن. خطر نشوب حريق!
- لا تضيف أبداً ماء للزيت! خطر اندلاع حريق / انفجار!
- قد تحترق الزيوت والدهون عند زيادة التسخين. يُرجى الحذر! لا تسس إيقاف تشغيل الجهاز بعد الاستخدام! للقيام بذلك، قم بتعيين زر التحكم في درجة الحرارة (8) على الموضع "0" واسحب القابس للخارج.
- إذا اشتعلت النار بالجهاز، لا تحاول إطفاء اللهب أبداً بالماء. أخمد اللهب بقطعة قماش مبللة.
- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل أو عندما تكون الدهون / الزيت لا تزال ساخنة.

⚠ تنبيه:

لا تغمر الجهاز في الماء لتنظيفه.

- تلامس أسطح متنوعة الطعام والزيت. اتبع التعليمات الواردة في فصل "التنظيف".
- لا تصلح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفاً، فيجب استبداله عن طريق المُصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.

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

⚠ تحذير:

لا تدع الأطفال الصغار يعبثون 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 • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

FR 6051 CB

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 leírtak 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/predávaj, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التراء، وبعده الوكيل المبيع والتوقيع

BOMANN®

www.bomann-germany.de

BOMANN®

C. Bomann GmbH

Internet: www.bomann-germany.de

Made in P.R.C.

Stand: 01/2021