

eldom dualo

FR220

PL / FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA **EN** / AIR FRYER **DE** / HEISSLUFTFRITTEUSE
RU / ФРИТЮРНИЦА БЕЗ МАСЛА **ES** / FREIDORA DE AIRE SIN ACEITE **FR** / FRITEUSE SANS HUILE
IT / FRIGGITRICE AD ARIA



Eldom Sp. z o.o. • ul. Pawła Chromika 5a • 40-238 Katowice, POLAND
tel: +48 32 2553340 • fax: +48 32 2530412 • www.eldom.eu



/PL/ Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów).

Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego wynikających z obecności substancji niebezpiecznych w produkcie. Urządzenie elektryczne należy oddać tak, aby ograniczyć jego ponowne użycie i wykorzystanie. Jeżeli w urządzeniu znajdują się baterie należy je wyjąć i oddać do punktu składowania osobno. URZĄDZENIA NIE WRZUCAĆ DO POJEMNIKA NA ODPADY KOMUNALNE. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Aby uzyskać szczegółowe informacje o recyklingu tego produktu, należy się skontaktować z władzami lokalnymi, firmą świadczącą usługi czyszczenia lub sklepem, w którym produkt został kupiony.

/EN/ The disposal of used electrical and electronic equipment (applies to European Union countries and other European countries with separate waste-collection systems).

This symbol on the product or its packaging indicates that it should not be classified as household waste. It should be handed over to an appropriate company dealing with the collection and recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal of the product will prevent potential negative consequences for the environment and human health resulting from hazardous substances present in the product. Electrical devices must be handed over to restrict their re-use and further treatment. If the device contains batteries, remove them, and hand them over to a storage point separately. DO NOT THROW EQUIPMENT INTO THE MUNICIPAL WASTE BIN. Material recycling helps to preserve natural resources. For detailed information on how to recycle this product, please contact your local authority, the recycling company, or the shop where you bought it.

/DE/ Entsorgung von gebrauchten Elektro- bzw. Elektronikgeräten (gilt für Länder der Europäischen Union und andere europäische Länder mit getrennten Abfallsammelsystemen).

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Übergeben Sie Elektroschrott an die entsprechende Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- bzw. Elektronikgeräte. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts verhindert mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die sich aus den im Produkt enthaltenen gefährlichen Stoffen ergeben können. Das elektrische Gerät muss so übergeben werden, dass die Wiederverwendung und der weitere Gebrauch eingeschränkt sind. Falls sich Batterien im Gerät befinden, entfernen Sie diese und übergeben Sie sie separat an die Sammelstelle. NICHT IN DEN HAUSMÜLL WERFEN. Das Recycling von Materialien trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei. Detaillierte Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden, dem Entsorgungsbetrieb oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

/ES/ Eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (aplicable a los países de la Unión Europea y a otros países europeos que poseen sistemas aislados de recogida de residuos).

Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no debe clasificarse como residuo doméstico. Hay que entregarlo en un punto autorizado de recogida y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La eliminación adecuada del producto prevendrá las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana derivadas de la presencia de sustancias peligrosas en el producto. El dispositivo eléctrico debe ser entregado de manera que se pueda limitar su reutilización y reuso. Si hay pilas en el aparato, hay que quitarlas y entregarlas por separado al punto de almacenamiento. NO TIRAR EL DISPOSITIVO EN EL CUBO DE BASURA MUNICIPAL. El reciclaje de materias ayuda a preservar los recursos naturales. Para obtener la información específica sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, con un proveedor de servicios de reciclaje o con la tienda en la que lo compró.

/RU/ Утилизация вышедшего из эксплуатации электрического и электронного оборудования (относится к странам Европейского Союза и другим европейским странам с системами раздельного сбора отходов).

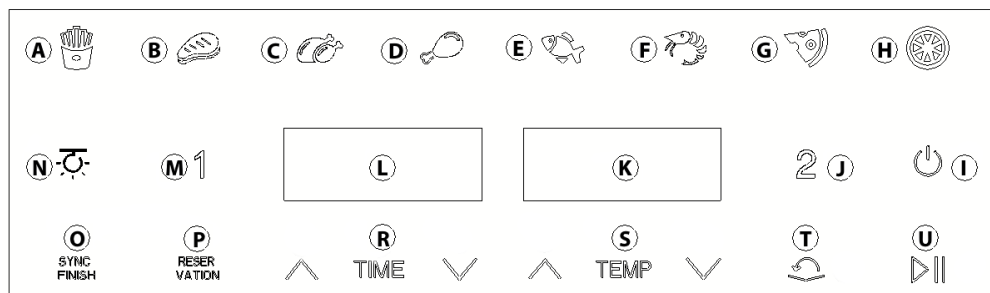
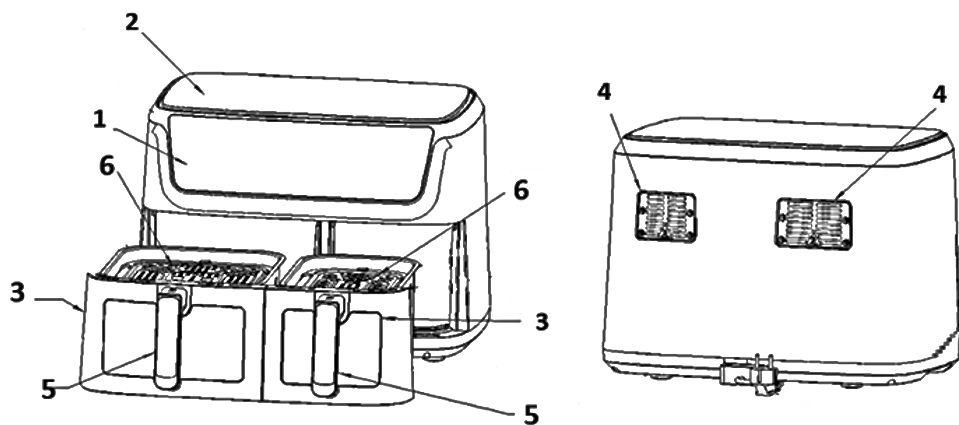
Этот символ на продукте или его упаковке означает, что продукт не следует рассматривать как бытовые отходы. Его следует направить в соответствующий пункт сбора и последующей переработки электрического и электронного оборудования. Правильная утилизация продукта предотвратит возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, связанные с наличием в продукте опасных веществ. Электрическое устройство должно быть передано для утилизации таким образом, чтобы ограничить его повторное использование. Если в устройстве имеются батареи, извлеките их и передайте в место сбора отдельно. НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ В КОНТЕЙНЕР ДЛЯ БЫТОВЫХ ОТХОДОВ. Повторная переработка материалов помогает сохранить природные ресурсы. Для получения подробной информации о том, как утилизировать данное изделие, обратитесь в местный орган власти, компанию, занимающуюся уборкой мусора, или в магазин, в котором вы приобрели данный продукт.

/FR/ L'élimination des équipements électriques et électroniques usagés (applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective).

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. L'élimination correcte du produit permettra d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine résultant de la présence de substances dangereuses dans le produit. Le matériel électrique doit être remis de manière à limiter sa réutilisation et son utilisation. S'il y a des piles dans l'appareil, retirez-les et déposez-les dans un lieu de stockage séparé. NE JETEZ PAS CET APPAREIL DANS LES ORDURES MÉNAGÈRES. Le recyclage des matériaux contribue à préserver les ressources naturelles. Pour des informations détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, l'entreprise fournissant des services d'entretien ou le magasin où vous avez acheté le produit.

/IT/ Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta differenziata).

Questa immagine sul prodotto o sul suo imballaggio indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme agli altri rifiuti domestici. Restituire il dispositivo a un centro di raccolta e riciclaggio appropriato per apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il corretto smaltimento del prodotto permette di evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dalla presenza di sostanze pericolose nel prodotto. Smaltire l'apparecchio elettrico in modo da limitarne il riutilizzo e il riuso. Se sono presenti batterie, devono essere rimosse e smaltite separatamente. NON SMALTIRE L'APPARECCHIO NEL CONTENITORE DEI RIFIUTI URBANI. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'autorità locale, il fornitore del servizio di pulizia o il negoziante dove è stato acquistato questo prodotto.



WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji.

Zachowaj wszystkie ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, aby móc skorzystać z nich w przyszłości.

1. Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji.
2. Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
3. Urządzenie należy odłączać od sieci zawsze poprzez pociągnięcie za wtyczkę a nie za przewód zasilający.
4. Wyłączyć urządzenie z sieci, jeśli nie jest już ono używane oraz przed jego czyszczeniem.
5. Nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie.
6. Nie używać na wolnym powietrzu.
7. Nie używać w pobliżu materiałów łatwopalnych jak meble, pościel, papier, ubrania, firany, wykładziny itp.
8. Nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia.
9. Części urządzenia stają się gorące podczas użytkowania. Urządzenie należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
10. Należy zachować ostrożność przy wyjmowaniu produktów. Gotowe produkty są gorące i mogą poparzyć.
11. Nie należy pozostawiać używanego urządzenia bez nadzoru.
12. Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
13. Nie przenosić ani nie przesuwac w trakcie użytkowania.
14. Nie przykrywać urządzenia w czasie pracy.
15. Nie chwytać urządzenia mokrymi rękami.
16. Używać tylko z oryginalnie dołączonymi akcesoriami.
17. Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

18. Nie wieszać przewodu na ostrych krawędziach i nie dopuszczać, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
19. Nie używać w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób. Naprawę urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi; wykaz serwisów w załączniku oraz na stronie www.eldom.eu.
20. Napraw sprzętu może dokonać jedynie autoryzowany punkt serwisowy. Wszelkie modernizacje lub stosowanie innych niż oryginalne części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkowania.
21. Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

UWAGA:

Woreczek foliowy może stanowić niebezpieczeństwo – aby uniknąć uduszenia workiem należy przechowywać go z daleka od niemowląt i małych dzieci.



Ten symbol ostrzega przed wysoką temperaturą powierzchni urządzenia.

OSTRZEŻENIA:

- Urządzenie pracuje w wysokiej temperaturze. Nie wolno dotykać gorących powierzchni frytownicy (koszy (3), wnętrza urządzenia oraz otworów wentylacyjnych (4)), ponieważ może to spowodować oparzenia.
- Nie wolno napełniać koszy (3) olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.
- W koszach (3) nie wolno umieszczać produktów w ilości większej niż podano w Tabeli 1, ponieważ może to wpływać na jakość przyrządzanych potraw.
- Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych (4).
- Należy zapewnić odpowiednią przestrzeń wokół urządzenia – co najmniej 10 cm.

• OPIS OGÓLNY

1. Panel sterowania
2. Korpus
3. Kosze
4. Otwory wentylacyjne
5. Uchwyty kosza
6. Ruszty

• DANE TECHNICZNE

- moc:
2700W
- napięcie zasilania:
220-240V~ 50-60Hz
- pojemność:
11 l (6,5l + 4,5l)

• PRZEZNACZENIE

Frytownica beztłuszczowa **FR220** pozwala na przygotowanie potraw w sposób bardzo wygodny, a przede wszystkim zdrowy. Gorące powietrze krążące w urządzeniu sprawia, że przyrządzanie różnorodnych dań jest szybkie i łatwe, ponieważ składniki podgrzewane są jednocześnie ze wszystkich stron. Do większości przygotowywanych potraw nie trzeba dodawać oleju. Dzięki dwóm niezależnym koszom, można jednocześnie przygotowywać różne dania, oszczędzając czas i energię.

• PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy się upewnić czy urządzenie, wtyczka i przewód zasilający są sprawne i czy usunięto wszystkie części opakowania.

Przed pierwszym użyciem wszystkie części urządzenia mające kontakt z żywnością muszą być dokładnie umyte (patrz sekcja: **Czyszczenie i konserwacja**).

UWAGA. Podczas pierwszego użycia może wydzielać się specyficzny zapach będący wynikiem procesu produkcyjnego. Jest to proces normalny i ustępuje po pewnym czasie.

W pomieszczeniu należy zapewnić właściwą wentylację np. otwierając okno.

Pierwsze użycie urządzenia powinno odbyć się bez produktów.

• OBSŁUGA

Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

- Urządzenie posiada dwa niezależne kosze (3): o pojemności 6,5 i 4,5 l.
- Kosze (3) mogą pracować jednocześnie lub oddzielnie.
- Dla każdego kosza (3) można ustawić różne temperatury i czasy pracy.
- Czas pracy koszy (3) można zsynchronizować – patrz **funkcja SYNC FINISH**.
- Można zaplanować załączenie urządzenia z nastawionymi programami – patrz **funkcja RESERVATION**.
- Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Upewnić się, że jest odłączone od sieci.

- Kosze (3) położyć na odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Do koszy (3) włożyć ruszty (6).

UWAGA. Nie wolno używać koszy (3) bez włożonych rusztów (6).

- Przygotowane produkty włożyć do koszy (3). Na produkty można wlać 1 łyżeczkę oleju – opcjonalnie.

- Nie wkładać do koszy (3) produktów w ilości większej niż podane w **TABELI 1**.

Nie napełniać koszy powyżej poziomu maksymalnego. Produkty nie mogą wystawać poza krawędź kosza.

Kosze (3) powinny swobodnie wsuwać się do korpusu (2).

Należy pamiętać, że niektóre produkty zwiększają swoją objętość w trakcie pieczenia.

- Wsunąć kosze (3) w korpus (2).

Nigdy nie używać urządzenia bez włożonych koszy.

- Włączyć urządzenie do sieci zgodnej z parametrami podanymi powyżej – rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy, wszystkie kontrolki na panelu sterowania (1) migną raz, kontrolka wyłącznika zasilania „I” zaświeci się.

- Gdy któryś z koszy (3) jest wysunięty z korpusu (2), na odpowiednim wyświetlaczu panelu sterowania (1) pojawi się napis „OPEN”.

- Dotknąć ikony zasilania „I” – podświetlą się ikony „J” i „M”.

- Urządzenie będzie w trybie gotowości i czeka na wybór kosza.

- W tym momencie użytkownik ma możliwość wyboru pracy kosza jednego z koszy lub dwóch jednocześnie. Po

naciśnięciu ikony „J” lub „I” na wyświetlaczu „K” lub „L” zacznie migać na przemian temperatura oraz czas – urządzenie znajduje się w trybie oczekiwania na wybór przez użytkownika odpowiedniego programu lub ręcznego ustawienia czasu oraz temperatury.

-Migająca ikona „M” lub „J” oznacza, że parametry pracy będą ustawiane dla tego kosza. Wartości te można zmienić naciskając odpowiednio przyciski „R” (ustawienie czasu) oraz „S” (ustawienie temperatury).

-Można też skorzystać z programów zapisanych w urządzeniu. W tym celu należy nacisnąć odpowiednią ikonę „A”... „H” na panelu (1). Wybrana kontrolka powinna zacząć migać. Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zaprogramowanym czasie i temperaturze.

Wartości te można zmienić zgodnie z opisem wyżej.

-Po ustawieniu parametrów pracy należy nacisnąć przycisk „U” – urządzenie uruchomi się, włączy się podświetlenie aktywnego kosza, które po około 1 minucie zgaśnie.

-Czas i temperaturę można zmieniać w trakcie pracy urządzenia.

-Aby zatrzymać pracę jednego z koszy (3), należy nacisnąć przycisk „J” lub „M”, a następnie przycisk „U”. Czynność powtórzyć dla drugiego kosza.

-Można wznowić pracę wybierając przyciskami „J” lub „M” kosz, a następnie wciskając przycisk „U”.

-Aby jednocześnie wstrzymać pracę obydwóch koszy (3) należy nacisnąć przycisk „U”, gdy żaden z koszy nie został wybrany. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i obie komory po chwili zakończą pracę.

-Można jednocześnie wznowić pracę obydwu koszy (3) naciskając przycisk „U”.

-**Funkcja SYNC FINISH (synchronizacja czasu pracy)** służy do synchronizacji czasu pracy koszy (3) gdy chcemy, aby gotowanie w obydwu koszach (3) skończyło się w tym samym momencie.

-Ustawić parametry pracy dla obu koszy (3). Jeśli czasy gotowania się różnią, nacisnąć przycisk „O”.

-Kosz (3), dla którego ustawiony jest dłuższy czas pracy włączy się jako pierwszy, a na wyświetlaczu kosza (3) z krótszym czasem pokaże się napis „HOLD”. Gdy czas obu koszy (3) się wyrówna, drugi kosz (3) się włączy.

-**Funkcja RESERVATION (opóźniony start)** służy do zaplanowania załączenia urządzenia. Należy nacisnąć przycisk „J” lub „M”, aby wybrać dla którego kosza (3) ma zostać zaplanowane załączenie. Następnie należy wybrać odpowiedni program lub ręcznie ustawić temperaturę oraz czas.

Następnie należy nacisnąć przycisk „P” oraz przyciskami „R” ustawić czas, po którym nastąpi załączenia urządzenia. Czas załączenia można zmieniać w zakresie od 30 min. do 12h (postęp co 30 min.).

-Aby aktywować funkcję należy nacisnąć przycisk „U”. Włączenie funkcji sygnalizowane jest migającą kontrolką „P”. Na odpowiednim wyświetlaczu „K” lub „L” będzie pokazany upływający czas.

-**Funkcja FLIP REMINDER (przypomnienie o obroceniu produktu)** – funkcja przydatna gdy należy obrócić produkty w trakcie pieczenia.

-Po aktywowaniu tej funkcji w połowie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Jeśli kosz nie zostanie w tym czasie wysunięty, frytkownica będzie wydawać sygnał dźwiękowy przez 2 minuty, po czym dźwięk automatycznie wyłączy się.

Aby włączyć funkcję należy, po ustawieniu parametrów pracy nacisnąć przycisk „T”. Funkcję można ustawić osobno dla obydwu koszy.

-Podświetlenie Naciskając przycisk „N” możliwe jest załączenie podświetlenia aktualnie działających koszy (3). Podświetlenie wyłącza się po około 1 minucie.

-Po zakończonej pracy wysunąć kosze (3) trzymając za uchwyty (5). Podczas wyciągania koszy (3) może uchodzić bardzo gorący strumień pary.

-Kosze (3) położyć na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.

-Wyjąć gorące produkty. Aby nie uszkodzić wewnętrznej powierzchni kosze (3) należy używać sztućców drewnianych lub z tworzyw odpornych na wysokie temperatury.

UWAGA:

Urządzenie nie będzie działać bez prawidłowo włożonych koszy (3).

Wyciągnięcie pracującego kosza (3) w trakcie pracy urządzenia wyłącza urządzenie.

Nie wolno dotykać kosza oraz wnętrza urządzenia ponieważ są bardzo gorące.

-Aby całkowicie wyłączyć urządzenie należy nacisnąć i przytrzymać przycisk „I”.

-Po zakończeniu pracy należy odłączyć urządzenie od sieci.

-Po wstrzymaniu pracy lub wyłączeniu urządzenia wentylator pracuje jeszcze przez ok 20 sekund.

Zapisane programy

Tryb	Domyślnie ustawiona temperatura	Domyślnie ustawiony czas	Zakres możliwej regulacji temperatury / czasu
 Frytki	200°C	25 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Stek	180°C	16 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Kurczak	200°C	45 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Kawałki kurczaka	200°C	25 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Ryba	180°C	18 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Krewetki	180°C	12 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Pizza	180°C	15 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Suszenie	40°C	6 godz.	40-80°C / 30 min. – 12 godz.

• WSKAZÓWKI

Frytki

- W przypadku smażenia świeżych ziemniaków, należy je najpierw dokładnie opłukać i osuszyć, aby usunąć nadmiar wilgoci i skrobi.
- W połowie cyklu smażenia, należy wstrząsnąć koszem (3) i/lub wymieszać mniejsze składniki, aby i zapewnić równomierne smażenie.

Ciasta

- Gotowe przygotowywane z gotowej mieszanki wymaga krótszego czasu pieczenia niż ciasto domowe.
- Ciasto należy wlewać do osobnej formy (osobnych foremek), a nie bezpośrednio do koszy (3).

Mięso

- Podczas smażenia dużych kawałków mięsa z nadmiarem tłuszczu i oleju, które gromadzą się na dnie koszy (3), należy użyć żaroodpornych nylonowych lub silikonowych szczypiec do wyjęcia produktów. Należy unikać przewracania koszy (3), ponieważ spowoduje to wyciek tłuszczu i resztek oleju na talerz lub blat.

Podgrzewanie

- Frytownica beztłuszczowa może być również używana do podgrzewania potraw. Aby podgrzać potrawy należy ustawić temperaturę na 150°C i czas do 10 minut.

TABELA 1. Orientacyjne parametry pracy dla wybranych produktów

PRODUKT	ILOŚĆ (g)	CZAS (MIN.)	TEMP.(°C)	UWAGI
Cienkie frytki mrożone	400–600	18–22	200	W trakcie pieczenia potrząsnąć.
Grube frytki mrożone	400–600	20–25	200	W trakcie pieczenia potrząsnąć.
Ziemniaki zapiekane	600	20–25	200	W trakcie pieczenia potrząsnąć.
Stek	100–600	12–18	180	W trakcie pieczenia można obrócić.
Kotlet schabowy	100–600	12–18	180	W trakcie pieczenia można obrócić.
Hamburger	100–600	12–18	180	W trakcie pieczenia można obrócić.
Paszteciki	100–600	12–18	200	W trakcie pieczenia można obrócić.
Pałki z kurczaka	100–600	25–30	180	W trakcie pieczenia można obrócić.
Pierś z kurczaka	100–600	15–25	180	W trakcie pieczenia można obrócić.
Sajgonki	100–500	8–10	190	W trakcie pieczenia można obrócić.
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100–600	15–20	190	W trakcie pieczenia można obrócić.
Mrożone paluszki rybne	100–500	6–10	200	W trakcie pieczenia można obrócić.
Nadziewane warzywa	100–500	10	160	W trakcie pieczenia potrząsnąć.
Ciasto	500	20–25	160	
Quiche	500	20–22	180	
Muffiny	500	15–18	200	
Słodkie przekąski	500	20–25	160	
Suszone owoce	500	4–9 godz.	40–60	W trakcie pieczenia potrząsnąć.

UWAGA

**Dodać 3 minuty do czasu przygotowania, jeśli smażenie rozpoczyna się w zimnych szufladach.
Przy jednoczesnej pracy obu szuflad wydłużyć czas o 5 minut.**

• CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA. Żadne elementy urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce.

-Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od prądu i pozostawić do ostygnięcia.

UWAGA. Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby w pełni ostygnąć.

-Do czyszczenia urządzenia nie wolno stosować przedmiotów ostro zakończonych albo ostrych, ponieważ można doprowadzić do uszkodzenia części funkcjonalnych albo naruszyć bezpieczeństwo urządzenia.

-Kosze (3) oraz ruszty (6) umyć ciepłą wodą z płynem. Najlepiej umyć je bezpośrednio po użyciu. Po przepłukaniu czystą wodą należy je natychmiast osuszyć.

-Nigdy nie zanurzać korpusu (2) w wodzie ani nie płukać pod strumieniem bieżącej wody. Korpus (2) i komory grzejne czyścić przy pomocy wilgotnej ściereczki.

• ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W razie jakichkolwiek problemów z urządzeniem prosimy o zapoznanie się z poniższą tabelą:

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenia nie działa.	1. Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. 2. Urządzenie nie jest włączone	1. Podłączyć urządzenie do sieci. 2. Ustawić czas zgodnie z instrukcją.
Produkty nie są dostatecznie upieczone.	1. Do kosza włożono zbyt dużo produktów. 2. Ustawiono zbyt niską temperaturę. 3. Ustawiono zbyt krótki czas pracy.	1. Zmniejszyć ilość produktów w koszu – patrz Tabela 1. 2. Zwiększyć temperaturę. 3. Zwiększyć czas pracy.
Produkty są nierównomiernie usmażone.	Niektóre produkty należy w trakcie smażenia odwrócić.	W trakcie smażenia odwrócić produkty lub potrząsnąć koszem.
Nie można wsunąć kosza do korpusu urządzenia.	W koszu znajduje się zbyt dużo produktów.	Zmniejszyć ilość produktów w koszu – patrz Tabela 1.
Z urządzenia wydostaje się biały dym.	1. W smażonych produktach jest dużo tłuszczu lub dodano zbyt dużo oleju. 2. W koszu znajdują się pozostałości tłuszczu.	1. To jest zjawisko normalne i nie ma wpływu na smażone produkty, ani nie zagraża urządzeniu. 2. Wyczyścić kosz.

• GWARANCJA

-urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym,

-nie może być używane do celów zawodowych,

-gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi.

-szczegółowe warunki gwarancji dołączone są do urządzenia.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before first use, please thoroughly read the entire manual. It is recommended to keep this instructions manual for future reference.

1. Set the appliance on a flat, stable and high temperature resistant surface.
2. Always disconnect the appliance from the mains by pulling the plug, not the power cord.
3. Disconnect the appliance from the mains whenever it is not used or before cleaning it.
4. Do not immerse the cord or the appliance in water.
5. Do not hang the cord on sharp edges and do not let it touch hot surfaces.
6. Do not use in open air.
7. Do not use nearby inflammable materials such as furniture, bedding, paper, clothes, lace curtains, linings etc.
8. Do not leave children without care nearby the appliance parts of the appliance become hot when the appliance.
9. Is being used, you should hold the appliance only by the handgrip.
10. Be careful when removing products. Finished products are hot and may burn.
11. Do not leave the appliance unattended when it is being used,
12. The device can be used by children aged 8 and older and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities, or persons without sufficient experience and knowledge only under supervision or if previously instructed on the safe use of the appliance and the possible risks. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance that are the responsibility of the user shall not be carried out by children without supervision. Protect the appliance and the power cord against children under 8 years old. Pay attention to make sure that the appliance is not played with by children.
13. Do not carry or move the appliance when it is being used.
14. Do not cover the appliance when it is being used.
15. Do not grasp the appliance with wet hands.
16. Only use with the originally supplied accessories.

17. The appliance is intended for household use only.
18. If the power cord has been damaged or when the appliance has fallen down or was damaged in another way. The appliance should be repaired by an authorized service shop; visit the site www.eldom.eu for the list of authorized service shops.
19. The appliance may be repaired only by an authorized service outlet.
20. Modernizing the appliance or using other spare parts or components for the appliance with the genuine ones is forbidden and threatens the safety of use.
21. Eldom sp. z o. o. is not responsible for any potential damages caused by improper use of the appliance.

WARNING: Improper use of the appliance may cause injury

WARNING: Plastic bag can be dangerous, to avoid danger of suffocation keep this bag away from babies and children.



This symbol is a warning against the high temperature of the appliance surface.

WARNINGS

- The appliance operates at high temperatures. Do not touch the hot surfaces of the fryer (basket (3), the inside of the appliance and the vents (4)) as this may cause burns.
- Do not fill up the basket (3) oil, drying fat or any other liquid.
- In the basket (3) do not place more products than stated in Table 1, as it may affect the quality of the meal.
- Do not cover the intake and outflow air openings.
- Ensure sufficient space around the appliance – at least 10cm.

• WARRANTY

This appliance is designed for domestic use only.

It cannot be used for professional purposes or for other than the intended use.

Improper use will nullify the guarantee.

INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER FR220

EN

• GENERAL DESCRIPTION

1. Control panel
2. Body
3. Baskets
4. Ventilation openings
5. Basket handles
6. Racks

• TECHNICAL DATA

- power:
2700W
- supply voltage:
220-240V~ 50-60Hz
- capacity:
11 l (6,5l + 4,5l)

• INTENDED USE

Air fryer **FR220** allows to prepare meals in a very comfortable way, and, first of all, in a healthy way. Hot air circulating in the appliance makes preparation of various means a quick and easy task, as the ingredients are heated from all sides at the same time. In case of majority of meals, adding oil is not needed. Thanks to the two independent drawers, you can simultaneously prepare different dishes, saving time and energy.

• SETTING UP THE APPLIANCE

Make sure that the appliance, the plug and the power cord are in order and that all parts of the packaging have been removed before you start using the appliance.

Before first use, all parts of the appliance that come into contact with food must be thoroughly cleaned (**see section: Cleaning and Maintenance**).

Important: The appliance may give off a smell while being used for the first time. The smell is associated with the manufacturing procedure. It is a natural process which ceases to occur after a certain period of time. Ensure a suitable ventilation in the room, e.g. by opening a window. The first use of the appliance should be without products.

• USE

Before first use of the device, read the instruction manual.

- The appliance has two independent baskets (3): with a capacity of 6.5 and 4.5 l.
- The baskets (3) can operate simultaneously or independently.
- Each basket (3) can be set to different temperatures and working times.
- The working times of the baskets (3) can be synchronized – see the **SYNC FINISH function**.
- The appliance can be scheduled to start with preset programs – see the **RESERVATION function**.
- Place the appliance on a flat, stable, and heat-resistant surface.
- Make sure it is disconnected from the power supply.
- Place the baskets (3) on a heat-resistant surface. Insert the racks (6) into the baskets (3).
- CAUTION. Do not use the baskets (3) without the racks (6) inserted.**
- Place the prepared food into the baskets (3). Optionally, one teaspoon of oil can be added.
- Do not put more food into the baskets (3) than specified in **TABLE 1**.
- Do not fill the baskets above the maximum level. Food must not stick out above the edge of the basket. The baskets (3) should slide easily into the housing (2).**
- Remember that some foods increase in volume during cooking.**
- Insert the baskets (3) into the housing (2).
- Never operate the appliance without the baskets inserted.**
- Connect the appliance to a mains socket with the parameters specified above – a single beep will sound, all indicators on the control panel (1) will flash once, and the power switch indicator “I” will light up.
- When any of the baskets (3) is pulled out from the housing (2), the word “OPEN” will appear on the corresponding control panel display (1).
- Touch the power icon “I” – the icons “J” and “M” will light up.
- The appliance will enter standby mode and wait for basket selection.
- At this point, the user can choose to operate one or both baskets simultaneously.
- After pressing icon “J” or “M”, the temperature and time on display “K” or “L” will begin to flash alternately – the appliance is now waiting for the user to select a program or manually set the time and temperature.

- The flashing icon "M" or "J" indicates that the settings will be applied to that basket.
- These values can be changed by pressing buttons "R" (time setting) and "S" (temperature setting).
- You can also use the preset programs stored in the appliance. To do this, press the appropriate icon "A"... "H" on the panel (1). The selected indicator should start flashing. The display will show the programmed time and temperature.
- These values can be changed as described above.
- After setting the operating parameters, press the "U" button – the appliance will start, and the lighting of the active basket will turn on, which will turn off after about 1 minute.
- Time and temperature can be adjusted during operation.
- To stop the operation of one of the baskets (3), press button "J" or "M", then press the "U" button. Repeat the procedure for the second basket.
- To resume operation, press button "J" or "M" to select a basket, then press the "U" button.
- To simultaneously stop the operation of both baskets (3), press the "U" button when no basket is selected. A beep will sound, and both chambers will stop after a moment.
- To simultaneously resume the operation of both baskets (3), press the "U" button.
- The **SYNC FINISH** function (synchronized finish) is used to synchronize the working time of the baskets (3) when you want the cooking in both baskets (3) to finish at the same time. Set the operating parameters for both baskets (3). If the cooking times differ, press the "O" button. The basket (3) with the longer cooking time will start first, and the display for the basket (3) with the shorter time will show "HOLD". When the times of both baskets (3) align, the second basket (3) will start.
- The **RESERVATION** function (delayed start) is used to schedule the appliance to start. Press the "J" or "M" button to choose which basket (3) to schedule. Then select the appropriate program or manually set the temperature and time. Next, press the "P" button and use buttons "R" to set the delay time before the appliance starts. The delay time can be set from 30 minutes to 12 hours (in 30-minute increments). To activate the function, press the "U" button. The function will be indicated by the flashing "P" indicator. The corresponding display "K" or "L" will show the countdown.
- The **FLIP REMINDER** function – a reminder to flip the food – is useful when the food should be turned during cooking. After this function is activated, a beep will sound halfway through the set cooking time. If the basket is not removed during this time, the fryer will continue to beep for 2 minutes, then stop automatically. To activate the function, press the "T" button after setting the operating parameters. The function can be set separately for each basket.
- By pressing button "N", you can turn on the lighting of the currently operating baskets (3). The light will turn off after about 1 minute.
- After cooking is finished, pull out the baskets (3) by the handles (5). A very hot steam jet may escape while removing the baskets (3).
- Place the baskets (3) on a flat, stable, and heat-resistant surface.
- Remove the hot food. To avoid damaging the inner surface of the baskets (3), use wooden or heat-resistant plastic utensils.

CAUTION:

The appliance will not operate without properly inserted baskets (3).

Removing a basket (3) during operation will stop the appliance.

Do not touch the basket or the interior of the appliance, as they are very hot.

- To completely turn off the appliance, press and hold the "I" button.
- After finishing operation, disconnect the appliance from the power supply.
- After stopping or switching off, the fan will continue to run for about 20 seconds.

• TIPS

Chips

When frying fresh potatoes, first rinse and dry them thoroughly to remove excess moisture and starch. Halfway through the frying cycle, shake the basket (3) and/or stir the smaller ingredients to and ensure even frying.

Cakes

Ready-made cakes prepared from a ready mix require a shorter baking time than homemade cakes. Pour the batter into a separate tin(s) rather than directly into the basket (3).

Meat

When frying large pieces of meat with excess fat and oil accumulating on the bottom of the basket (3), use heat-resistant nylon or silicone tongs to remove the products. Avoid tipping the basket (3) over, as this will cause fat and residual oil to leak onto the plate or countertop.

Reheating

The air fryer can also be used for reheating food. To reheat dishes, set the temperature to 150°C and the time to 10 minutes.

Preset Programs

Mode	Default Temperature Setting	Default Time Setting	Adjustable Temperature/Time Range
 French Fries	200°C	25 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Steak	180°C	16 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Chicken	200°C	45 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Chicken Pieces	200°C	25 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Fish	180°C	18 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Shrimp	180°C	12 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Pizza	180°C	15 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Food Dehydration	40°C	6 h	40-80°C / 30 min. – 12 h

TABLE 1. Indicative operating parameters for selected products

PRODUCT	QUANTITY (G)	TIME (MIN.)	TEMP. (°C)	NOTES
Frozen chips	400–600	18–22	200	Shake during the operation.
Chips from fresh potatoes	400–600	18–30	180	Shake during the operation.
Chicken nuggets	100–600	10–15	200	May be turned during roasting.
Chicken fillet	100–600	15–25	180	May be turned during roasting.
Chicken sticks	100–600	25–30	180	May be turned during roasting.
Steak	100–600	12–18	180	May be turned during roasting.
Pork cutlet	100–600	12–18	180	May be turned during roasting.
Hamburger	100–600	12–18	180	May be turned during roasting.
Dried Fruit	500	4–9 h	40–60	Shake during the operation.

NOTE

Add 3 minutes to the preparation time if frying starts in cold drawers.

When both drawers are in operation at the same time, extend the time by 5 minutes.

- **CLEANING AND MAINTENANCE**

WARNING: No parts of the device are dishwasher safe.

-Before starting to clean the device, unplug it from the power outlet and let it cool down.

WARNING: The device takes approximately 30 minutes to cool down completely.

-Do not use sharp or pointed objects to clean the device, as this can damage functional parts or compromise the safety of the device.

-Wash the baskets (3) and racks (6) with warm soapy water. It is best to wash them immediately after use. After rinsing with clean water, dry them immediately.

-Never immerse the main unit (2) in water or rinse it under running water. Clean the main unit (2) and the heating chamber with a damp cloth.

- **TROUBLESHOOTING**

In case of any problems with the appliance, check the following table:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CAUSE SOLUTION
The appliance is not running.	1. The appliance is not connected to the power supply. 2. The appliance is not turned on.	1. Connect the appliance to the mains. 2. Set the time with the knob (3).
Products are not sufficiently roasted.	1. Too much product has been placed in the basket. 2. The temperature is set too low. 3. The operating time is set too short.	1. Reduce the quantity of products in the basket – see Table 1. 2. Increase temperature. 3. Increase operating time.
Products are not roasted uniformly.	Some products should be turned during roasting.	Turn the products over or shake the basket during frying.
The basket cannot be inserted into the body of the appliance.	Too many products in the basket.	Decrease the amount of products in the basket – see Table 1.
White smoke escapes from the appliance.	1. The roasted products have too much of oil or too much oil was added. 2. There are remains of fat in the drawer or in the basket.	1. This is a normal phenomenon and does not affect the fried products or endanger the appliance. 2. Clean basket.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Vor der ersten Verwendung machen Sie sich bitte mit dem Inhalt dieser Anleitung vertraut.

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

1. Das Gerät an eine Steckdose anschließen, deren Parameter den in der Betriebsanleitung angegebenen entsprechen.
2. Das Gerät auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche platzieren.
3. Zwecks Abschalten des Geräts vom Netz, immer am Stecker und niemals am Kabel, ziehen.
4. Wird das Gerät nicht mehr benutzt, oder vor der Reinigung, ist es komplett vom Stromnetz abzuschalten.
5. Das Gerät oder das Anschlusskabel niemals im Wasser eintauchen.
6. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
7. Das Gerät nicht in der Nähe von leicht brennbaren Gegenständen verwenden, wie z. B. Möbel, Bettwäsche, Papier, Kleidung, Gardinen, Teppiche u. Ä.
8. Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Gerätenähe lassen.
9. Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Zubehör.
10. Seien Sie vorsichtig bei der Entnahme von Produkten. Fertige Produkte sind heiß und können verbrennen. Das Gerät während Nutzung niemals unbeaufsichtigt lassen.
11. Hängen Sie das Kabel nicht an scharfe Kanten und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
12. Das Gerät kann von den Kindern über 8. Lebensjahr benutzt werden. Personen, die körperliche, sensorische und geistliche Beeinträchtigungen aufweisen oder keine ausreichende Erfahrung oder kein ausreichendes Wissen haben, können das Gerät nur dann benutzen, wenn sie sich unter Aufsicht einer anderen Person befinden oder über einen sicheren Gebrauch des Geräts und damit verbundene Gefahren unterrichtet werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartungsarbeiten, die dem Benutzer obliegen, dürfen von den Kindern ohne Aufsicht nicht durchgeführt werden. Das Gerät und das Netzkabel sind vor Kindern unter 8. Lebensjahr zu schützen.

13. Geräteteile erhitzen sich während Nutzung. Das Gerät nur am Griff anfassen.
14. Das Gerät während des Gebrauchs niemals transportieren oder verschieben.
15. Das Gerät während des Gebrauchs niemals überdecken.
16. Das Gerät nicht mit feuchten Händen anfassen.
17. Das Gerät ist ausschließlich für Hausgebrauch bestimmt.
18. Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf heraustreten, daher am besten Ofenhandschuhe benutzen.
19. Das Gerät darf nicht mit einem beschädigten Anschlusskabel, nach Sturz oder einer anderwärtigen Beschädigung betrieben werden. Bei Beschädigung wenden Sie sich bitte an die Servicestelle des Herstellers.
20. Reparaturen können ausschließlich von einer autorisierten Kundendienstwerkstätte durchgeführt werden. Jegliche Modernisierung oder Einsatz nicht originaler Ersatz und Zubehörteile ist untersagt und gefährdet die Nutzungssicherheit.
21. Die Firma Eldom Sp. z o. o. haftet nicht für eventuelle Schäden, die infolge zuwiderlaufender Nutzung des Geräts entstanden sind.

WARNUNG: Die unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Verletzungen führen.

VORSICHT! Plastiktüten können gefährlich sein! Erstickungsgefahr! Bewahren Sie die Tüte sicher vor Kindern auf!



Dieses Symbol warnt vor hoher Gerätetemperatur

WARNUNGEN

- Das Gerät arbeitet mit hohen Temperaturen. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen der Fritteuse (Korb (3)), das Innere des Geräts und die Lüftungsöffnungen (4)), da dies zu Verbrennungen führen kann.
- Verwenden Sie den Korb (3) nicht, wenn der Rost (6) nicht eingesetzt ist.
- Es ist verboten, den Korb (3) mit Öl, Bratfett oder mit einer anderen Flüssigkeit zu befüllen.
- In den Korb (3) dürfen Sie nicht mehr Produkte als angegeben in der Tabelle 1 legen, weil das auf die Qualität der zubereiteten Speisen Einfluss haben kann.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Lassen Sie um das Gerät herum ausreichend Platz – mindestens 10 cm.

BEDIENUNGSANLEITUNG

HEISSLUFTFRITTEUSE FR220

DE

• ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Steuerungspanel
2. Gehäuse
3. Korb
4. Belüftungsschlitze
5. Griffe
6. Rost

• TECHNISCHE DATEN

- Leistung:
2700W
- Versorgungsspannung:
220-240V~ 50-60Hz
- Fassungsvermögen:
11 l (6,5l + 4,5l)

• BESTIMMUNG

Mit der **FR220** können Sie Essen sehr schnell und vor allem gesund zubereiten. Die Heißluft, die im Inneren der Fritteuse zirkuliert, macht, dass die Zubereitung verschiedener Speisen schnell und leicht ist, weil alle Zutaten auf einmal an allen Seiten erwärmt werden können. Bei der Mehrheit der zubereiteten Speisen ist es unnötig, das Öl hinzugeben. Dank der zwei unabhängigen Schubladen können Sie gleichzeitig verschiedene Gerichte zubereiten und dabei Zeit und Energie sparen.

• VORBEREITUNG DES GERÄTS

Vor dem Gebrauch ist zu überprüfen, dass das Gerät, der Stecker und das Anschlusskabel leistungsfähig sind, und ob alle Verpackungsteile entfernt wurden.

Vor jedem Gebrauch müssen alle Bestandteile des Geräts, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, genau gereinigt werden (siehe Abschnitt: **Reinigung und Wartung**).

Bei dem ersten Gebrauch kann das Gerät einen spezifischen Geruch ausströmen, der aus dem Herstellungsprozess resultiert. Er ist nicht schädlich und soll nach kurzer Zeit nachlassen. Im Raum ist eine ausreichende Lüftung, z.B. durch Öffnen der Fenster sicherzustellen. Zum ersten Mal ist das Gerät ohne Produkte zu nutzen.

• BEDIENUNG

Vor der ersten Verwendung des Geräts, lesen Sie die Bedienungsanleitung.

- Das Gerät verfügt über zwei unabhängige Frittierkörbe (3): mit einem Fassungsvermögen von 6,5 und 4,5 l.
- Die Körbe (3) können gleichzeitig oder getrennt betrieben werden.
- Für jeden Korb (3) können unterschiedliche Temperaturen und Betriebszeiten eingestellt werden.
- Die Betriebszeiten der Körbe (3) können synchronisiert werden – siehe Funktion **SYNC FINISH**.
- Der Start des Geräts mit voreingestellten Programmen kann geplant werden – siehe Funktion **RESERVATION**.
- Das Gerät auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche stellen.
- Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Die Körbe (3) auf eine hitzebeständige Oberfläche stellen. Die Roste (6) in die Körbe (3) einsetzen.
ACHTUNG. Die Körbe (3) dürfen nicht ohne eingesetzte Roste (6) verwendet werden.
- Die vorbereiteten Lebensmittel in die Körbe (3) legen. Optional kann 1 Teelöffel Öl hinzugegeben werden.
- Keine größeren Mengen an Lebensmitteln in die Körbe (3) geben als in TABELLE 1 angegeben.
Die Körbe nicht über die maximale Füllhöhe hinaus befüllen. Die Lebensmittel dürfen nicht über den Rand des Korbes hinausragen. Die Körbe (3) müssen sich leicht in das Gehäuse (2) einschieben lassen.
Beachten, dass manche Lebensmittel beim Garen ihr Volumen vergrößern.
- Die Körbe (3) in das Gehäuse (2) einschieben.
- Das Gerät niemals ohne eingesetzte Körbe betreiben.**
- Das Gerät an ein Stromnetz mit den oben angegebenen Parametern anschließen – ein einzelnes akustisches Signal ertönt, alle Kontrollleuchten auf dem Bedienfeld (1) blinken einmal, die Kontrollleuchte des Netzschalters „I“ leuchtet auf.
- Wenn einer der Körbe (3) aus dem Gehäuse (2) herausgezogen ist, erscheint auf dem entsprechenden Display des Bedienfelds (1) die Anzeige „**OPEN**“.
- Die Ein-/Aus-Taste „I“ berühren – die Symbole „J“ und „M“ leuchten auf.
- Das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus und wartet auf die Auswahl eines Korbes.
- Jetzt kann der Benutzer den Betrieb eines einzelnen Korbes oder beider Körbe gleichzeitig auswählen.

- Nach dem Drücken des Symbols „J“ oder „M“ blinken auf dem Display „K“ oder „L“ abwechselnd die Temperatur und die Zeit – das Gerät befindet sich im Modus zur Auswahl eines Programms oder zur manuellen Einstellung von Zeit und Temperatur.
 - Das blinkende Symbol „M“ oder „J“ zeigt an, dass die Einstellungen für diesen Korb gelten.
 - Die Werte können durch Drücken der Tasten „R“ (Zeiteinstellung) und „S“ (Temperatureinstellung) geändert werden.
 - Es können auch die im Gerät gespeicherten Programme genutzt werden. Dazu die entsprechende Taste „A“... „H“ auf dem Bedienfeld (1) drücken. Die gewählte Kontrollleuchte sollte blinken. Auf dem Display erscheinen die voreingestellte Zeit und Temperatur.
 - Diese Werte können wie oben beschrieben geändert werden.
 - Nach der Einstellung der Betriebsparameter die Taste „U“ drücken – das Gerät startet, die Beleuchtung des aktiven Korbes schaltet sich ein und erlischt nach ca. 1 Minute.
 - Zeit und Temperatur können während des Betriebs geändert werden.
 - Um den Betrieb eines der Körbe (3) zu unterbrechen, Taste „J“ oder „M“ drücken und dann Taste „U“. Den Vorgang für den zweiten Korb wiederholen.
 - Der Betrieb kann wieder aufgenommen werden, indem man mit Taste „J“ oder „M“ einen Korb auswählt und anschließend Taste „U“ drückt.
 - Um beide Körbe (3) gleichzeitig zu stoppen, Taste „U“ drücken, wenn kein Korb ausgewählt ist. Ein akustisches Signal ertönt und beide Kammern beenden nach kurzer Zeit den Betrieb.
 - Der gleichzeitige Neustart beider Körbe (3) erfolgt durch Drücken der Taste „U“.
 - Die **Funktion SYNC FINISH** (Synchronisation der Betriebszeit) dient zur Synchronisation der Garzeiten der Körbe (3), wenn das Garen in beiden Körben (3) gleichzeitig beendet werden soll. Die Betriebsparameter für beide Körbe (3) einstellen. Wenn die Garzeiten unterschiedlich sind, Taste „O“ drücken. Der Korb (3) mit der längeren Garzeit startet zuerst, und auf dem Display des Korbes (3) mit der kürzeren Zeit erscheint die Anzeige „HOLD“. Wenn die verbleibende Garzeit beider Körbe (3) gleich ist, startet der zweite Korb (3).
 - Die **Funktion RESERVATION** (verzögerter Start) dient zur zeitlichen Planung des Gerätestarts. Taste „J“ oder „M“ drücken, um den Korb (3) auszuwählen, für den der Start geplant werden soll. Anschließend ein Programm wählen oder manuell Temperatur und Zeit einstellen. Dann Taste „P“ drücken und mit den Tasten „R“ die Einschaltverzögerung einstellen. Die Startzeit kann zwischen 30 Minuten und 12 Stunden eingestellt werden (in 30-Minuten-Schritten). Zum Aktivieren der Funktion Taste „U“ drücken. Die aktivierte Funktion wird durch eine blinkende Kontrollleuchte „P“ angezeigt. Auf dem jeweiligen Display „K“ oder „L“ wird die verbleibende Zeit angezeigt.
 - Die **Funktion FLIP REMINDER** (Wendewarnung) – diese Funktion ist nützlich, wenn die Lebensmittel während des Garens gewendet werden müssen. Nach dem Aktivieren dieser Funktion ertönt nach der Hälfte der eingestellten Zeit ein akustisches Signal. Wenn der Korb in dieser Zeit nicht herausgezogen wird, gibt die Heißluftfritteuse 2 Minuten lang ein akustisches Signal ab, danach wird dieses automatisch abgeschaltet. Zum Aktivieren der Funktion nach Einstellung der Betriebsparameter die Taste „T“ drücken. Die Funktion kann für beide Körbe separat aktiviert werden.
 - Durch Drücken der Taste „N“ kann die Beleuchtung der aktuell aktiven Körbe (3) eingeschaltet werden. Die Beleuchtung schaltet sich nach ca. 1 Minute automatisch aus.
 - Nach Beendigung des Betriebs die Körbe (3) an den Griffen (5) herausziehen. Beim Herausziehen der Körbe (3) kann sehr heißer Dampf austreten.
 - Die Körbe (3) auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche stellen.
 - Die heißen Speisen entnehmen. Um die Innenbeschichtung der Körbe (3) nicht zu beschädigen, nur Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff verwenden.
- ACHTUNG: Das Gerät funktioniert nur mit korrekt eingesetzten Körben (3). Das Herausziehen eines Korbes (3) während des Betriebs schaltet das Gerät aus. Korb und Geräteinneres während des Betriebs nicht berühren – Verbrennungsgefahr.**
- Zum vollständigen Ausschalten des Geräts die Taste „I“ drücken und gedrückt halten.
 - Nach dem Betrieb das Gerät vom Stromnetz trennen.
 - Nach dem Anhalten oder Ausschalten läuft der Lüfter noch ca. 20 Sekunden nach.

Gespeicherte Programme

Modus	Standardmäßig eingestellte Temperatur	Standardmäßig eingestellte Zeit	Einstellbereich für Temperatur / Zeit
 Pommes frites	200°C	25 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Steak	180°C	16 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Hähnchen	200°C	45 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Hähnchenteile	200°C	25 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Fisch	180°C	18 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Garnelen	180°C	12 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Pizza	180°C	15 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Lebensmittel trocknen	40°C	6 h	40-80°C / 30 min. – 12 h

• TIPPS

Pommes frites

Wenn Sie frische Kartoffeln frittieren, spülen Sie sie zunächst ab und trocknen Sie sie gründlich, um überschüssige Feuchtigkeit und Stärke zu entfernen. Schütteln Sie den Frittierkorb (3) nach der Hälfte des Frittiervorgangs und/ oder rühren Sie die kleineren Zutaten um, um ein gleichmäßiges Frittieren zu gewährleisten.

Kuchen

Fertigteig aus einer Fertigmischung benötigt eine kürzere Backzeit als selbst gemachter Teig. Gießen Sie den Teig nicht direkt in den Korb (2, 4), sondern in eine separate Form(en).

Fleisch

Verwenden Sie beim Braten großer Fleischstücke, bei denen sich überschüssiges Fett und Öl am Boden des Korbs (2, 4) ansammelt, eine hitzebeständige Nylon- oder Silikon-Zange, um die Produkte zu entfernen. Vermeiden Sie es, den Korb (2, 4) umzukippen, da sonst Fett und Ölrreste auf den Teller oder die Arbeitsplatte gelangen.

Aufwärmen

Die Heißluftfritteuse kann auch zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Um Speisen aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 150°C und die Zeit auf 10 Minuten ein.

• REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG. Keine Teile des Geräts sind spülmaschinengeeignet.

-Vor der Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.

ACHTUNG. Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten, um vollständig abzukühlen.

- Zur Reinigung des Geräts dürfen keine spitzen oder scharfen Gegenstände verwendet werden, da dies zu einer Beschädigung funktionaler Teile oder zur Beeinträchtigung der Sicherheit führen kann.
- Die Körbe (3) und die Roste (6) mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Am besten direkt nach der Benutzung reinigen.
- Nach dem Abspülen mit klarem Wasser sofort trocknen.
- Das Gehäuse (2) niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser abspülen. Das Gehäuse (2) und die Heizelementkammern mit einem feuchten Tuch reinigen.

TABELLE 1. Ungefähre Betriebsparameter für ausgewählte Produkte

PRODUKT	MENGE (G)	ZEIT (MIN.)	TEMP. (°C)	BEMERKUNGEN
Dünne Tiefkühlpommes	400–600	18–22	200	Beim Backen schütteln.
Große Tiefkühlpommes	400–600	20–25	200	Beim Backen schütteln.
Steak	100–600	12–18	180	Beim Backen können sie gedreht werden.
Schweinekotelett	100–600	12–18	180	Beim Backen können sie gedreht werden.
Hamburger	100–600	12–18	180	Beim Backen können sie gedreht werden.
Hähnchenschenkel	100–600	25–30	180	Beim Backen können sie gedreht werden.
Hähnchenbrust	100–600	15–25	180	Beim Backen können sie gedreht werden.
Kuchen	500	20–25	160	
Getrocknete Früchte	500	4–9 h	40–60	Beim Backen schütteln.

HINWEIS. Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn das Braten in kalten Schubladen beginnt.
Bei gleichzeitigem Betrieb beider Schubladen verlängern Sie die Zeit um 5 Minuten.

- **LÖSUNG DER PROBLEME**

Falls irgendwelche Probleme auftreten, lesen Sie genau diese Tabelle durch:

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	URSACHE LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	1. Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. 2. Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. 2. Stellen Sie die Zeit mit dem Drehknopf (3) ein.
Die Produkte werden nicht ausreichend gegart.	1. Es wurden zu viele Produkte in den Korb gelegt. 2. Die Temperatur wurde zu niedrig eingestellt. 3. Die Betriebszeit wurde zu kurz eingestellt.	1. Es wurden zu viele Produkte in den Korb gelegt. 2. Die Temperatur wurde zu niedrig eingestellt. 3. Die Betriebszeit wurde zu kurz eingestellt.
Die Produkte sind ungleichmäßig gebraten.	Einige Produkte müssen während des Frittierens umgedreht werden.	Drehen Sie die Produkte um oder schütteln Sie den Korb während des Frittierens.
Der Korb lässt sich nicht in das Gerät einsetzen.	Zu viele Produkte im Korb.	Verringern Sie die Menge der Produkte im Korb - siehe Tabelle 1.
Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät.	1. Das Frittiergut enthält zu viel Fett oder es wurde zu viel Öl hinzugefügt. 2. Es befinden sich Fettreste im Korb.	1. Dies ist ein normales Phänomen und beeinträchtigt die frittierten Produkte nicht, und stellt auch keine Gefahr für das Gerät dar. 2. Reinigen Sie die Schublade und den Korb.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием необходимо внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции.

Сохраняйте все предупреждения и инструкции по технике безопасности для дальнейшего использования.

1. Перед подключением к сети, удостоверьтесь, что напряжение прибора (см. инструкцию) соответствует напряжению сети.
2. Установить прибор на ровной, стабильной поверхности, которая устойчива к воздействию высокой температуры.
3. При выключении прибора не тянуть за сетевой шнур; выключать прибор, вынув вилку из розетки.
4. Отсоединить прибор от сети после окончания работы и перед чисткой.
5. Не погружать устройство или сетевой шнур в воду.
6. Не вешайте шнур на острые края и не допускайте его контакта с горячими поверхностями.
7. Не использовать на открытом воздухе.
8. Не использовать вблизи легковоспламеняющихся материалов как мебель, постель, бумага, одежда, тюль, ковровые покрытия и тд.
9. Элементы устройства нагреваются во время работы. Держать прибор только за ручки.
10. Будьте осторожны при извлечении изделий. Готовые изделия горячие и могут обжечь.
11. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
12. Дети старше 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными или сенсорными возможностями или же лица с ограниченным опытом и знаниями могут пользоваться прибором исключительно в ситуации, когда находятся под контролем или же прошли инструктаж в области безопасности использования прибора и ознакомились с угрозами в области использования прибора. Дети не могут играть с прибором. Чистка и уход могут выполняться детьми только под контролем пользователей. Следует обратить особое внимание на прибор и сетевой шнур в ситуации детей младше 8 лет.
13. Используйте только оригинальные принадлежности, входящие в комплект поставки.
14. Не перемещайте и не сдвигайте прибор во время работы.
15. Не накрывайте прибор во время работы.

16. Не прикасаться мокрыми руками .
17. Только для домашнего использования.
18. Запрещается использование прибора, если сетевой шнур поврежден или поврежден иначе. В случае повреждения необходимо обратиться в сервис центр производителя. Сервис центры поданы в приложении и на www.eldom.eu.
19. Ремонт может быть произведён только авторизованным сервис центром. Запрещаются какие либо поправки или использование других чем оригинальные запасных частей или элементов устройства, что может опасным.
20. Фирма Eldom Sp z o. o. не несет ответственности за возможные повреждения, возникшие в результате неправильного обращения.

ВНИМАНИЕ!

Полиэтиленовый пакет может быть опасным – чтобы избежать удушения мешком, необходимо хранить его в недосягаемом для младенцев и маленьких детей месте.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Неправильное использование устройства может привести к травмам.



Данный знак предупреждает о высокой температуре поверхности прибора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Прибор работает при высоких температурах. Не прикасайтесь к горячим поверхностям фритюрницы (корзина (3), внутренняя поверхность прибора и вентиляционные отверстия (4)), так как это может привести к ожогам.
- Не заполняйте корзину (3) маслом, жиром для жарки или любой другой жидкостью.
- Не помещайте в корзину (3) больше продуктов, чем указано в табл. 1, так как это может повлиять на качество приготовляемой пищи.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Обеспечьте достаточное пространство вокруг прибора – не менее 10 см.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ФРИТЮРНИЦА БЕЗ МАСЛА FR220

RU

• ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

1. Панель управления
2. Корпус
3. Корзины
4. Вентиляционные отверстия
5. Ручки корзин
6. Решётки

• ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- мощность:
2700 В
- напряжение питания:
220-240V~ 50-60Гц
- вместимость:
11 l (6,5l + 4,5l)

• НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрница **FR220** позволяет готовить пищу очень удобным и, главное, полезным способом. Горячий воздух, циркулирующий в приборе, позволяет быстро и легко приготовить разнообразные блюда, поскольку ингредиенты нагреваются одновременно со всех сторон. Для приготовления большинства блюд не требуется добавлять масло. Благодаря двум независимым ящикам, можно одновременно готовить разные блюда, экономя время и энергию.

• ПОДГОТОВКА УСТРОЙСТВА

-Перед тем как приступить к использованию устройства, необходимо убедиться, что устройство, его контактная вилка и питающий провод исправны, а также удалены все элементы упаковки.

-Перед первым использованием все элементы устройства, контактирующие с пищевыми продуктами, необходимо тщательно вымыть. (см. Раздел: Очистка и профилактика).

При первом использовании устройство может издавать специфический запах, который является результатом процесса изготовления устройства. Это нормальное явление – запах исчезнет через некоторое время.

В помещении, в котором установлено устройство, следует обеспечить соответствующую вентиляцию, например, открыть окно. Первый запуск устройства следует выполнить без продуктов.

• ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым использованием устройства необходимо ознакомиться с инструкцией по эксплуатации.

-Устройство оснащено двумя независимыми корзинами (3): объёмом 6,5 и 4,5 л.

-Корзины (3) могут работать одновременно или по отдельности.

-Для каждой корзины (3) можно задать разные температуру и время работы.

-Время работы корзин (3) можно синхронизировать – см. функцию **SYNC FINISH**.

-Можно запланировать включение устройства установленными программами – см. функцию **RESERVATION**.

-Установите устройство на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность.

-Убедитесь, что устройство отключено от сети.

-Поставьте корзины (3) на термостойкую поверхность. Вставьте решётки (6) в корзины (3).

ВНИМАНИЕ. Нельзя использовать корзины (3) без установленных решёток (6).

-Положите подготовленные продукты в корзины (3). При желании можно добавить 1 чайную ложку масла.

-Не загружайте корзины (3) продуктами в объёме, превышающем указанный в **ТАБЛИЦЕ 1**.

Не заполняйте корзины выше максимального уровня. Продукты не должны выходить за край корзины. Корзины (3) должны свободно входить в корпус (2). Имейте в виду, что некоторые продукты увеличиваются в объёме во время приготовления.

-Вставьте корзины (3) в корпус (2).

-Никогда не используйте устройство без установленных корзин.

-Подключите устройство к сети с параметрами, указанными выше – прозвучит один звуковой сигнал, все индикаторы на панели управления (1) мигнут один раз, загорится индикатор питания «I».

-Если одна из корзин (3) извлечена из корпуса (2), на соответствующем дисплее панели управления (1) появится надпись «**OPEN**».

-Нажмётся на иконку питания «I» – загорятся иконки «J» и «M».

-Устройство перейдёт в режим ожидания и будет готово к выбору корзины.

- В этот момент пользователь может выбрать работу одной из корзин или обеих одновременно.
 - После нажатия иконки «J» или «M» на дисплее «K» или «L» начнут поочерёдно мигать температура и время – устройство ожидает выбора программы или ручной настройки температуры и времени.
 - Мигающая иконка «M» или «J» означает, что параметры будут заданы для этой корзины.
 - Эти значения можно изменить с помощью кнопок «R» (установка времени) и «S» (установка температуры).
 - Также можно воспользоваться программами, сохранёнными в устройстве. Для этого нажмите соответствующую иконку «A»...«H» на панели (1). Выбранный индикатор начнёт мигать. На дисплее отобразится заданное время и температура.
 - Эти значения можно изменить, как описано выше.
 - После установки параметров нажмите кнопку «U» – устройство начнёт работу, включится подсветка активной корзины, которая погаснет через примерно 1 минуту.
 - Температуру и время можно менять во время работы устройства.
 - Чтобы остановить работу одной из корзин (3), нажмите кнопку «J» или «M», затем кнопку «U». Повторите операцию для второй корзины.
 - Чтобы возобновить работу, выберите корзину кнопкой «J» или «M», затем нажмите кнопку «U».
 - Чтобы приостановить работу обеих корзин (3) одновременно, нажмите кнопку «U», если ни одна из корзин не выбрана. Прозвучит звуковой сигнал, и обе камеры вскоре прекратят работу.
 - Возобновить работу обеих корзин (3) одновременно можно, нажав кнопку «U».
 - **Функция SYNC FINISH** (синхронизация времени работы) предназначена для того, чтобы приготовление в обеих корзинах (3) завершилось одновременно. Установите параметры для обеих корзин (3). Если время приготовления различается, нажмите кнопку «O». Корзина (3) с более длительным временем начнёт первой, а на дисплее корзины (3) с меньшим временем отобразится надпись «HOLD». Когда время обеих корзин (3) сравняется, вторая корзина (3) начнёт работу.
 - **Функция RESERVATION** (отложенный старт) предназначена для планирования включения устройства. Нажмите кнопку «J» или «M», чтобы выбрать корзину (3), для которой будет задано отложенное включение. Затем выберите соответствующую программу или вручную установите температуру и время. Затем нажмите кнопку «P» и с помощью кнопок «R» установите время, через которое устройство включится. Время включения можно задать в диапазоне от 30 мин. до 12 ч (шаг 30 мин.). Чтобы активировать функцию, нажмите кнопку «U». Включение функции будет отображаться мигающим индикатором «P». На соответствующем дисплее «K» или «L» будет отображаться обратный отсчёт.
 - **Функция FLIP REMINDER** (напоминание о переворачивании продуктов) – полезна, когда продукты нужно перевернуть в процессе приготовления. После активации этой функции через половину заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Если корзина не будет извлечена в течение этого времени, фритюрница будет издавать звуковой сигнал в течение 2 минут, после чего звук автоматически отключится. Для включения функции, после установки параметров, нажмите кнопку «T». Функцию можно задать отдельно для обеих корзин.
 - Нажатием кнопки «N» можно включить подсветку работающих в данный момент корзин (3). Подсветка отключится через примерно 1 минуту.
 - После завершения работы извлеките корзины (3), удерживая за ручки (5). При извлечении корзин (3) может выходить очень горячий пар.
 - Поставьте корзины (3) на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность.
 - Извлеките горячие продукты. Чтобы не повредить внутреннюю поверхность корзин (3), используйте деревянные или термостойкие пластиковые столовые приборы.
- ВНИМАНИЕ:**
- Устройство не будет работать без правильно вставленных корзин (3).**
- Извлечение корзины (3) во время работы устройства выключает устройство.**
- Не прикасайтесь к корзине и внутренним элементам устройства – они очень горячие.**
- Для полного отключения устройства нажмите и удерживайте кнопку «I».
 - После завершения работы отключите устройство от сети.
 - После остановки или выключения устройства вентилятор продолжает работать около 20 секунд.

• СОВЕТЫ

Чипсы

При жарке свежего картофеля сначала тщательно промойте и высушите его, чтобы удалить лишнюю влагу и крахмал. В середине цикла жарки встряхните корзину (3) и/или перемешайте мелкие ингредиенты, чтобы обеспечить равномерное обжаривание.

Торты

Готовые торты, приготовленные из готовой смеси, требуют меньшего времени выпечки, чем домашние торты. Наливайте тесто в отдельную форму, а не прямо в корзину (3).

Мясо

При жарке больших кусков мяса, когда на дне корзины (3) скапливаются излишки жира и масла, для удаления продуктов используйте жаропрочные нейлоновые или силиконовые щипцы. Избегайте опрокидывания корзины (3), так как это может привести к вытеканию жира и остатков масла на тарелку или столешницу.

Подогрев

Фритюрница без масла также может использоваться для подогрева блюд. Чтобы подогреть еду, установите температуру на 150°C и время до 10 минут.

Сохранённые программы

Режим	Температура по умолчанию	Время по умолчанию	Диапазон возможной регулировки температуры / времени
 Картофель фри	200°C	25 мин.	80-200°C / 1-60 мин.
 Стейк	180°C	16 мин.	80-200°C / 1-60 мин.
 Курица	200°C	45 мин.	80-200°C / 1-60 мин.
 Кусочки курицы	200°C	25 мин.	80-200°C / 1-60 мин.
 Рыба	180°C	18 мин.	80-200°C / 1-60 мин.
 Креветки	180°C	12 мин.	80-200°C / 1-60 мин.
 Пицца	180°C	15 мин.	80-200°C / 1-60 мин.
 Сушка продуктов	40°C	6 г	40-80°C / 1 min. – 12 г

• ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ: Никакие части устройства не пригодны для мытья в посудомоечной машине.

-Перед началом очистки устройства необходимо отключить его от сети и дать ему остыть.

ВНИМАНИЕ: Устройство требуется около 30 минут для полного остывания.

-Для очистки устройства не используйте острые или заостренные предметы, так как это может повредить функциональные части или нарушить безопасность устройства.

-Корзину (3) и решетку (6) мойте теплой водой с моющим средством. Лучше всего мыть их сразу после использования. После ополаскивания чистой водой их необходимо немедленно высушить.

-Никогда не погружайте корпус (2) в воду и не ополаскивайте под проточной водой. Корпус (2)

-и нагревательную камеру очищайте с помощью влажной ткани.

ТАБЛИЦА 1. Ориентировочные параметры работы для выбранных продуктов

ПРОДУКТ	КОЛИЧЕСТВО (Г)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТЕМП. (°С)	ПРИМЕЧАНИЯ
Тонкий замороженный картофель фри	400–600	18–22	200	Встряхивать во время выпечки.
Толстый замороженный картофель фри	400–600	20–25	200	Встряхивать во время выпечки.
Стейк	100–600	12–18	180	Можно переворачивать во время выпечки.
Свинная отбивная	100–600	12–18	180	Можно переворачивать во время выпечки.
Гамбургер	100–600	12–18	180	Можно переворачивать во время выпечки.
Куриные ножки	100–600	25–30	180	Можно переворачивать во время выпечки.
Куриная грудка	100–600	15–25	180	Можно переворачивать во время выпечки.
Выпечка	500	20–25	160	
Сушёные фрукты	500	4–9 h	40–60	Встряхивать во время выпечки.

ВНИМАНИЕ. Добавьте 3 минуты к времени приготовления, если жарка начинается в холодных ящиках.

При одновременной работе обоих ящиков увеличьте время на 5 минут.

• УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении каких-либо проблем с прибором обратитесь к приведенной ниже таблице:

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Прибор не работает.	1. Прибор не подключен к электросети. 2. Прибор не включен.	1. Подключите прибор к электросети. 2. Установите время с помощью ручки (3).
Продукты недостаточно прожарены.	1. В корзину помещено слишком много продуктов. 2. Установлена слишком низкая температура. 3. Установлено слишком короткое время работы.	1. Уменьшить количество продуктов в корзине - см. табл. 1. 2. Повысить температуру. 3. Увеличить время работы.
Продукты обжариваются неравномерно.	Некоторые продукты необходимо переворачивать во время жарки.	Переворачивать продукты или встряхивать корзину во время жарки.
Корзина не вставляется в корпус прибора.	Слишком много продуктов в корзине.	Уменьшите количество продуктов в корзине - см. табл. 1.
Из прибора выходит белый дым.	1. В продуктах много жира или добавлено слишком много масла. 2. В корзине имеются остатки жира.	1. Это нормальное явление, которое не влияет на качество жареных продуктов и не представляет опасности для прибору. 2. Очистите выдвижной ящик и корзину.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Antes del primer uso se debe leer atentamente todo el contenido del manual.

Se recomienda conservar este manual de instrucciones para futuras consultas.

1. El cable de conexión debe estar conectado a la toma de corriente con parámetros compatibles con los que figuran en el manual.
2. Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
3. Desconectar el aparato de la corriente tirando de la clavija, no del cable de alimentación.
4. Desconectar el aparato de la corriente si ya no está en uso y antes de limpiar.
5. No sumergir el cable ni el aparato en agua.
6. No utilizar al aire libre.
7. No utilizar cerca de materiales inflamables, tales como muebles, ropa de cama, papel, ropa, cortinas, alfombras, etc.
8. No dejar a los niños sin vigilancia cerca del aparato.
9. Las piezas del aparato se calientan durante el uso. Sujetar el aparato por el asa.
10. Tenga cuidado al retirar los productos. Los productos acabados están calientes y pueden quemar.
11. No deje el aparato en uso sin supervisión el aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin suficiente experiencia y conocimientos sólo cuando están bajo la supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los riesgos potenciales. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que corren a cargo del usuario no pueden ser realizados por niños sin supervisión. Proteger el aparato y el cable de alimentación de los niños menores de 8 años.
12. No trasladar ni mover durante su uso.
13. No cubra el aparato durante el funcionamiento.
14. Utilizar sólo con los accesorios suministrados originalmente.
15. No cuelgue el cable de bordes afilados ni permita que entre en contacto con superficies calientes.

16. No tocar el aparato con las manos mojadas.
17. El aparato está destinado para uso doméstico.
18. Al abrir la tapa puede escapar un chorro de vapor de agua muy caliente.
19. No utilizar el aparato si tiene el cable de alimentación dañado, si se ha caído o tiene otros daños. El centro de servicio autorizado puede reparar el aparato, la lista del servicio está en el anexo y en la página www.eldom.eu.
20. Sólo el centro de servicio autorizado puede reparar el aparato. Cualquier modificación o uso de piezas de repuesto o elementos no originales están prohibidos y son peligrosos.
21. La empresa Eldom Sp. z o. o. no se hace responsable de los daños causados por el uso incorrecto del aparato.

ADVERTENCIA:

El uso inadecuado del aparato puede causar lesiones personales.

NOTA: La bolsa de plástico puede suponer un peligro: para evitar el riesgo de asfixia, la bolsa debe guardarse fuera del alcance de los bebés y niños pequeños.



Este símbolo advierte de alta temperatura de la superficie del dispositivo

ADVERTENCIAS

- El aparato funciona a altas temperaturas. No toque las superficies calientes de la freidora (cesta (3), el interior del aparato y los orificios de ventilación (4)), ya que podría sufrir quemaduras.
- No llene la cesta (3) con aceite, grasa de freír o cualquier otro líquido.
- No coloque más productos en la cesta (3) que los indicados
- en la Tabla 1, ya que esto puede afectar a la calidad de los alimentos cocinados.
- No obstruya los orificios de ventilación.
- Asegúrese de que haya espacio suficiente alrededor
- del aparato, al menos 10 cm.

INSTRUCCIONES DE USO

FREIDORA DE AIRE SIN ACEITE FR220

ES

• DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Panel de control
2. Cuerpo
3. Cestas
4. Aberturas de ventilación
5. Asas de las cestas
6. Rejillas

• ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- potencia:
2700W
- tensión de alimentación:
220-240V~ 50-60Hz
- capacidad de la cesta:
11 l (6,5l + 4,5l)

• DESTINACIÓN

FR220 permite preparar los alimentos de forma muy cómoda, y sobre todo saludable. El aire caliente que circula en la máquina hace que la preparación de varios platos sea rápida y fácil, ya que los ingredientes se calientan simultáneamente desde todos los lados. A la mayoría de los platos no es necesario añadir aceite. Gracias a los dos cajones independientes, puedes preparar diferentes platos al mismo tiempo, ahorrando tiempo y energía.

• PREPARACIÓN DEL APARATO

Antes de utilizarlo asegúrese de que el aparato, la clavija y el cable de alimentación funcionan bien y que se han eliminado todas las partes del embalaje.

Antes del primer uso, todas las piezas que están en contacto con los alimentos deben ser lavadas a fondo (véase la sección: **Limpieza y mantenimiento**).

Nota:

Durante el primer uso puede salir un olor peculiar como resultado del proceso de fabricación.

Esto es normal y desaparece después de algún tiempo. La habitación donde se usa la sandwichera debe tener una ventilación adecuada, por ejemplo, hay que abrir la ventana.

• FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso del dispositivo, es necesario leer el manual de instrucciones.

- El aparato dispone de dos cestas independientes (3): con una capacidad de 6,5 y 4,5 litros.
- Las cestas (3) pueden funcionar simultáneamente o por separado.
- Se pueden ajustar diferentes temperaturas y tiempos de funcionamiento para cada cesta (3).
- Los tiempos de funcionamiento de las cestas (3) se pueden sincronizar – véase la función **SYNC FINISH**.
- Se puede programar el encendido del aparato con programas preestablecidos – véase la función **RESERVATION**.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- Asegúrese de que esté desconectado de la red eléctrica.
- Coloque las cestas (3) sobre una superficie resistente al calor. Inserte las rejillas (6) en las cestas (3).
- ATENCIÓN. No se debe utilizar las cestas (3) sin las rejillas (6) insertadas.**
- Coloque los productos preparados en las cestas (3). Opcionalmente, se puede añadir una cucharadita de aceite.
- No introduzca en las cestas (3) una cantidad mayor de productos que la indicada en la **TABLA 1**.
- No llene las cestas por encima del nivel máximo. Los productos no deben sobresalir por encima del borde de la cesta. Las cestas (3) deben deslizarse libremente dentro del cuerpo (2). Tenga en cuenta que algunos alimentos aumentan de volumen durante la cocción.**
- Introduzca las cestas (3) en el cuerpo (2).
- Nunca utilice el aparato sin las cestas insertadas.**
- Conecte el aparato a una toma compatible con los parámetros indicados anteriormente – sonará un solo pitido, todos los indicadores del panel de control (1) parpadearán una vez y se encenderá el indicador del interruptor de encendido "I".
- Cuando una de las cestas (3) esté fuera del cuerpo (2), aparecerá el mensaje **"OPEN"** en la pantalla correspondiente del panel de control (1).

- Toque el icono de encendido "I" – se iluminarán los iconos "J" y "M".
 - El aparato estará en modo de espera y aguardará la selección de una cesta.
 - En este momento, el usuario puede seleccionar el funcionamiento de una sola cesta o de ambas al mismo tiempo.
 - Tras pulsar el icono "J" o "M", comenzarán a parpadear alternativamente la temperatura y el tiempo en la pantalla "K" o "L" – el aparato está en modo de espera para la selección del programa adecuado o la configuración manual del tiempo y la temperatura.
 - El icono parpadeante "M" o "J" indica que los parámetros se aplicarán a esa cesta.
 - Estos valores se pueden modificar pulsando los botones "R" (ajuste del tiempo) y "S" (ajuste de la temperatura).
 - También se pueden utilizar los programas almacenados en el aparato. Para ello, pulse el icono correspondiente "A"... "H" en el panel (1). El indicador seleccionado comenzará a parpadear. En la pantalla aparecerán el tiempo y la temperatura preprogramados.
 - Estos valores se pueden modificar según se ha descrito anteriormente.
 - Después de establecer los parámetros de funcionamiento, pulse el botón "U" – el aparato se pondrá en marcha, se encenderá la luz de la cesta activa y se apagará automáticamente después de aproximadamente 1 minuto.
 - Se pueden modificar el tiempo y la temperatura durante el funcionamiento.
 - Para detener el funcionamiento de una de las cestas (3), pulse el botón "J" o "M" y, a continuación, el botón "U". Repita la operación para la segunda cesta.
 - Para reanudar el funcionamiento, seleccione una cesta con los botones "J" o "M" y pulse el botón "U".
 - Para detener simultáneamente el funcionamiento de ambas cestas (3), pulse el botón "U" cuando no se haya seleccionado ninguna cesta. Sonará un pitido y ambas cámaras dejarán de funcionar al cabo de un momento.
 - Para reanudar el funcionamiento de ambas cestas (3) al mismo tiempo, pulse el botón "U".
 - La función SYNC FINISH** (sincronización del tiempo de funcionamiento) sirve para sincronizar el tiempo de cocción de las cestas (3) cuando se desea que ambas finalicen al mismo tiempo. Establezca los parámetros de funcionamiento para ambas cestas (3). Si los tiempos de cocción son diferentes, pulse el botón "O". La cesta (3) con el tiempo de cocción más largo se activará primero, y en la pantalla de la cesta (3) con el tiempo más corto aparecerá el mensaje "HOLD". Cuando los tiempos se igualen, se activará la segunda cesta (3).
 - La función RESERVATION** (inicio retardado) permite programar el encendido del aparato. Pulse el botón "J" o "M" para seleccionar la cesta (3) para la cual se desea programar el encendido. Luego seleccione el programa deseado o ajuste manualmente la temperatura y el tiempo. Después, pulse el botón "P" y utilice los botones "R" para ajustar el tiempo tras el cual se encenderá el aparato. El tiempo se puede establecer entre 30 minutos y 12 horas (en intervalos de 30 minutos). Para activar la función, pulse el botón "U". La activación se indicará mediante el parpadeo del indicador "P". En la pantalla correspondiente "K" o "L" aparecerá la cuenta regresiva.
 - La función FLIP REMINDER** (recordatorio de giro) – útil cuando los productos deben girarse durante la cocción.
 - Al activar esta función, sonará un pitido a mitad del tiempo de cocción ajustado. Si no se extrae la cesta durante ese tiempo, la freidora emitirá señales acústicas durante 2 minutos, tras lo cual el sonido se apagará automáticamente. Para activar esta función, pulse el botón "T" después de establecer los parámetros de funcionamiento. La función puede configurarse por separado para ambas cestas.
 - Pulsando el botón "N" se puede encender la luz de las cestas (3) en funcionamiento. La luz se apaga después de aproximadamente 1 minuto.
 - Tras finalizar el funcionamiento, extraiga las cestas (3) sujetándolas por las asas (5). Al retirar las cestas (3), puede salir vapor muy caliente.
 - Coloque las cestas (3) sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
 - Retire los alimentos calientes. Para no dañar la superficie interior de las cestas (3), utilice utensilios de madera o plástico resistente al calor.
- ATENCIÓN: El aparato no funcionará sin las cestas (3) correctamente insertadas. Extraer una cesta (3) durante el funcionamiento apaga el aparato. No toque la cesta ni el interior del aparato, ya que están muy calientes.**
- Para apagar completamente el aparato, mantenga pulsado el botón "I".
 - Después de su uso, desconecte el aparato de la red eléctrica.
 - Tras la detención o apagado, el ventilador sigue funcionando durante unos 20 segundos.

• CONSEJOS

Patatas fritas

Al freír patatas frescas, primero enjuáguelas y séquelas bien para eliminar el exceso de humedad y almidón. A mitad del ciclo de fritura, agite la cesta (3) y/o remueva los ingredientes más pequeños para asegurar una fritura uniforme.

Pasteles

La masa preparada a partir de un preparado requiere un tiempo de horneado más corto que la masa casera. Vierta la masa en un(os) molde(es) separado(s) en lugar de verterla directamente en la cesta (3).

Carne

Al freír grandes trozos de carne con exceso de grasa y aceite acumulados en el fondo de la cesta (3), utilice pinzas de nylon o silicona resistentes al calor para retirar los productos. Evite volcar la cesta (3), ya que los restos de grasa y aceite se derramarían sobre la placa o la encimera.

Recalentamiento

La freidora de aire también se puede utilizar para recalentar alimentos. Para recalentar los alimentos, ajuste la temperatura a 150°C y el tiempo a un máximo de 10 minutos.

Programas predefinidos

Modo	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado	Rango de ajuste posible de temperatura / tiempo
 Patatas fritas	200°C	25 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Bistec	180°C	16 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Pollo	200°C	45 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Trozos de pollo	200°C	25 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Pescado	180°C	18 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Gambas	180°C	12 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Pizza	180°C	15 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Deshidratación de alimentos	40°C	6 h	40-80°C / 30 min. – 12 h

• LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Ninguna parte del dispositivo es apta para lavavajillas.

- Antes de comenzar a limpiar el dispositivo, desconéctelo de la corriente y déjelo enfriar.

ADVERTENCIA: El dispositivo necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse por completo.

- No utilice objetos afilados o puntiagudos para limpiar el dispositivo, ya que pueden dañar las partes funcionales o comprometer la seguridad del dispositivo.

- Lave la cesta (3) y la parrilla (6) con agua tibia y detergente. Es mejor lavarlos inmediatamente después de su uso. Después de enjuagarlos con agua limpia, séquelos inmediatamente.

- Nunca sumerja el cuerpo (2) en agua ni lo enjuague bajo un chorro de agua. Limpie el cuerpo (2) y la cámara de calentamiento con un paño húmedo.

- Lave la cesta (3) y la parrilla (6) con agua tibia y detergente. Es mejor lavarlos inmediatamente después de su uso. Después de enjuagarlos con agua limpia, séquelos inmediatamente.
- Nunca sumerja el cuerpo (2) en agua ni lo enjuague bajo un chorro de agua. Limpie el cuerpo (2) y la cámara de calentamiento con un paño húmedo.

TABLA 1. Parámetros de funcionamiento orientativos para productos seleccionados

PRODUCTO	CANTIDAD (G)	TIEMPO (MIN)	TEMP. (°C)	OBSERVACIONES
Patatas fritas finas congeladas	400–600	18–22	200	Agitar mientras se cocina.
Patatas fritas gruesas congeladas	400–600	20–25	200	Agitar mientras se cocina.
Bistec	100–600	12–18	180	Se puede dar la vuelta durante el horneado.
Chuleta de cerdo empanada	100–600	12–18	180	Se puede dar la vuelta durante el horneado.
Hamburguesa	100–600	12–18	180	Se puede dar la vuelta durante el horneado.
Muslos de pollo	100–600	25–30	180	Se puede dar la vuelta durante el horneado.
Pechuga de pollo	100–600	15–25	180	Se puede dar la vuelta durante el horneado.
Pastel	500	20–25	160	
Fruta deshidratada	500	4–9 h	40–60	Agitar mientras se cocina.

NOTA. Añada 3 minutos al tiempo de preparación si el frito comienza en cajones fríos. Si se utilizan ambos cajones al mismo tiempo, aumente el tiempo en 5 minutos.

• SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene algún problema con el aparato, consulte la tabla siguiente:

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Si tiene algún problema con el aparato, consulte la tabla siguiente:	1. El aparato no está conectado a la red eléctrica. 2. El aparato no está encendido.	1. Conecte el aparato a la red eléctrica. 2. Ajuste el tiempo con el mando (3).
El aparato no funciona.	1. Se ha colocado demasiado producto en la cesta. 2. La temperatura es demasiado baja. 3. El tiempo de funcionamiento es demasiado corto.	1. Reduzca la cantidad de productos en la cesta - véase la tabla 1. 2. Aumente la temperatura. 3. Aumente el tiempo de funcionamiento.
Los productos no están suficientemente cocidos.	Es necesario dar la vuelta a algunos productos durante la fritura.	Dé la vuelta a los productos o agite la cesta durante la fritura.
Los productos se frien de forma desigual.	Hay demasiados productos en la cesta.	Disminuir la cantidad de productos en la cesta - ver Tabla 1.
La cesta no se puede introducir en el cuerpo del aparato.	1. Hay mucha grasa en los productos fritos o se ha añadido demasiado aceite. 2. Hay restos de grasa en la cesta.	1. Este fenómeno es normal y no afecta a los productos fritos ni pone en peligro el aparato. 2. Limpie el cajón y la cesta.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous vous recommandons de conserver ce mode d'emploi pour toute référence ultérieure.

Lisez attentivement tout le contenu de ce notice d'emploi avant la première utilisation.

1. Le câble de connexion doit être raccordé à une prise dont les paramètres sont spécifiés dans les instructions.
2. Placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
3. Débrancher toujours l'appareil du courant en tirant sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
4. Éteignez et débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
5. Ne pas immerger le câble ou l'appareil dans l'eau.
6. Ne pas utiliser à l'extérieur.
7. Ne pas utiliser à proximité de matériaux inflammables tels que meubles, linge de lit, papier, vêtements, rideaux, tapis, etc.
8. Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
8. Certaines parties de l'appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Tenez l'appareil uniquement par la poignée.
9. Soyez prudent lorsque vous retirez les produits. Les produits finis sont chauds et peuvent vous brûler.
10. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
11. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans des personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et que les risques encourus soient compris. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
12. Ne pas transporter ou déplacer pendant l'utilisation.
13. Ne pas couvrir l'appareil pendant le fonctionnement.
14. Ne pas manipuler l'appareil avec des mains mouillées.
15. Ne l'utilisez qu'avec les accessoires fournis à l'origine.

16. L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
17. Ne pas laisser pendre le cordon des bords tranchant et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
18. Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil est tombé ou s'il a été endommagé de toute autre manière. La réparation de l'appareil doit être confiée à un centre de service agréé.
19. Les réparations de l'appareil ne peuvent être effectuées que par un centre de service agréé. Toute modernisation ou utilisation de pièces de rechange ou de composants de l'appareil autres que ceux d'origine est interdite et compromet la sécurité d'utilisation.
20. La société Eldom Sp. z o. o. n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation de l'appareil.

AVERTISSEMENT: Une utilisation incorrecte de l'appareil peut entraîner des blessures corporelles.

NOTE : Un sac en plastique peut être dangereux – pour éviter la strangulation le sac doit être tenu hors de portée des bébés et des jeunes enfants.



AVERTISSEMENTS :

- L'appareil fonctionne à haute température. Ne touchez pas les surfaces chaudes de la friteuse (panier (3), intérieur de l'appareil et sortie d'air (4)) car vous risquez de vous brûler.
- Ne remplissez pas le panier (3) d'huile, de graisse de friture ou de tout autre liquide.
- Ne placez pas dans le panier (3) plus de produits que ceux indiqués dans **le tableau 1**, car cela pourrait nuire à la qualité des aliments cuits.
- Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées.
- Veillez à ce que l'espace autour de l'appareil soit suffisant – au moins 10 cm.

ANUEL D'UTILISATION

FRITEUSE SANS HUILE FR220

FR

• DESCRIPTION GÉNÉRALE

1. Panneau de contrôle
2. Corps
3. Paniers
4. Ouvertures de ventilation
5. Poignées des paniers
6. Grilles

• CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- puissance : **2700W**
- tension d'alimentation : **220-240V~ 50-60Hz**
- capacité : **11 l (6,5l + 4,5l)**

• DESTINATION

La friteuse sans graisse **FR220** vous permet de préparer des aliments de manière très pratique, et surtout saine. L'air chaud qui circule dans l'appareil permet de préparer rapidement et facilement une grande variété de plats, car les ingrédients sont chauffés simultanément de tous les côtés. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile à la plupart des plats. Grâce à deux tiroirs indépendants, vous pouvez préparer différents plats en même temps, économisant ainsi du temps et de l'énergie.

• PRÉPARATION DE L'ÉQUIPEMENT:

- Assurez-vous que l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation sont opérationnels et que toutes les parties de l'emballage ont été retirées avant de mettre l'appareil en service.
- Avant la première utilisation, toutes les parties de l'appareil qui entrent en contact avec des aliments doivent être nettoyées à fond (voir rubrique **Nettoyage et entretien**).

ATTENTION. Lors de la première utilisation, le procédé de fabrication peut donner lieu à une odeur spécifique. Il s'agit d'un processus normal qui s'estompe au bout d'un certain temps.

Une aération suffisante doit être assurée dans le local, par exemple en ouvrant. La première utilisation de l'appareil doit se faire sans produits.

• UTILISATION

Avant la première utilisation de l'appareil, il est nécessaire de lire le manuel d'instructions.

- L'appareil est équipé de deux paniers indépendants (3) : d'une capacité de 6,5 et 4,5 litres.
- Les paniers (3) peuvent fonctionner simultanément ou séparément.
- Des températures et des durées de fonctionnement différentes peuvent être réglées pour chaque panier (3).
- Les durées de fonctionnement des paniers (3) peuvent être synchronisées – voir la fonction **SYNC FINISH**.
- Il est possible de programmer le démarrage de l'appareil avec des programmes définis – voir la fonction **RESERVATION**.

-Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

-Assurez-vous qu'il est débranché du réseau électrique.

-Placez les paniers (3) sur une surface résistante à la chaleur. Insérez les grilles (6) dans les paniers (3).

ATTENTION. Il est interdit d'utiliser les paniers (3) sans les grilles (6) insérées.

-Placez les aliments préparés dans les paniers (3). Une cuillère à café d'huile peut être ajoutée – optionnellement.

-Ne placez pas plus d'aliments dans les paniers (3) que ce qui est indiqué dans le TABLEAU 1.

Ne remplissez pas les paniers au-delà du niveau maximal. Les aliments ne doivent pas dépasser le bord du panier. Les paniers (3) doivent pouvoir glisser librement dans le corps (2). Notez que certains aliments augmentent de volume pendant la cuisson.

-Insérez les paniers (3) dans le corps (2).

-N'utilisez jamais l'appareil sans les paniers insérés.

-Branchez l'appareil sur une prise conforme aux paramètres indiqués ci-dessus – un signal sonore unique retentira, tous les voyants du panneau de commande (1) clignoteront une fois, le voyant de l'interrupteur d'alimentation « I » s'allumera.

-Si l'un des paniers (3) est retiré du corps (2), l'affichage correspondant sur le panneau de commande (1) indiquera « OPEN ».

- Touchez l'icône d'alimentation « I » – les icônes « J » et « M » s'allument.
- L'appareil passe en mode veille et attend la sélection d'un panier.
- À ce moment-là, l'utilisateur peut choisir d'utiliser un panier ou les deux simultanément.
- Après avoir appuyé sur l'icône « J » ou « M », la température et le temps s'affichent alternativement en clignotant sur l'écran « K » ou « L » – l'appareil est en attente de la sélection d'un programme ou d'un réglage manuel du temps et de la température.
- L'icône clignotante « M » ou « J » indique que les paramètres sont en cours de réglage pour ce panier.
- Ces valeurs peuvent être modifiées en appuyant sur les boutons « R » (réglage du temps) et « S » (réglage de la température).
- Il est également possible d'utiliser les programmes enregistrés dans l'appareil. Pour cela, appuyez sur l'icône correspondante « A »...« H » du panneau (1). Le voyant sélectionné commencera à clignoter. L'écran affichera le temps et la température programmés.
- Ces valeurs peuvent être modifiées comme indiqué ci-dessus.
- Une fois les paramètres définis, appuyez sur le bouton « U » – l'appareil se mettra en marche, l'éclairage du panier actif s'allumera et s'éteindra au bout d'environ 1 minute.
- Il est possible de modifier la température et le temps pendant le fonctionnement.
- Pour arrêter un panier (3), appuyez sur le bouton « J » ou « M », puis sur le bouton « U ». Répétez l'opération pour le second panier.
- Pour reprendre le fonctionnement, sélectionnez un panier avec le bouton « J » ou « M », puis appuyez sur le bouton « U ».
- Pour arrêter simultanément les deux paniers (3), appuyez sur le bouton « U » sans avoir sélectionné de panier. Un signal sonore retentira et les deux compartiments s'arrêteront après un court instant.
- Pour relancer simultanément les deux paniers (3), appuyez sur le bouton « U ».
- **La fonction SYNC FINISH** (synchronisation de la fin de cuisson) permet de synchroniser le temps de cuisson des paniers (3) afin qu'ils terminent en même temps. Réglez les paramètres pour les deux paniers (3). Si les temps de cuisson sont différents, appuyez sur le bouton « O ». Le panier (3) avec le temps de cuisson le plus long démarrera en premier, et l'écran du panier (3) avec le temps plus court affichera « HOLD ». Lorsque les temps seront égaux, le second panier (3) démarrera.
- **La fonction RESERVATION** (démarrage différé) permet de programmer le démarrage de l'appareil. Appuyez sur le bouton « J » ou « M » pour choisir pour quel panier (3) vous souhaitez programmer le démarrage. Ensuite, sélectionnez un programme ou réglez manuellement la température et le temps. Appuyez ensuite sur le bouton « P », puis utilisez les boutons « R » pour régler le temps après lequel l'appareil s'allumera. Le temps de démarrage peut être réglé entre 30 minutes et 12 heures (par pas de 30 minutes). Pour activer la fonction, appuyez sur le bouton « U ». L'activation est indiquée par le clignotement du voyant « P ». L'écran « K » ou « L » correspondant affichera le compte à rebours.
- **La fonction FLIP REMINDER** (rappel de retournement) est utile lorsque les produits doivent être retournés pendant la cuisson. Après activation, un signal sonore retentira à mi-temps. Si le panier n'est pas retiré à ce moment-là, la friteuse émettra des bips pendant 2 minutes, puis le son s'éteindra automatiquement. Pour activer cette fonction, appuyez sur le bouton « T » après avoir défini les paramètres. La fonction peut être réglée séparément pour chaque panier.
- En appuyant sur le bouton « N », il est possible d'allumer l'éclairage des paniers (3) en fonctionnement. L'éclairage s'éteint après environ 1 minute.
- Après la fin de la cuisson, retirez les paniers (3) en les tenant par les poignées (5). De la vapeur très chaude peut s'échapper lors du retrait des paniers (3).
- Placez les paniers (3) sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Retirez les aliments chauds. Pour ne pas endommager la surface intérieure des paniers (3), utilisez des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- ATTENTION : L'appareil ne fonctionnera pas si les paniers (3) ne sont pas correctement insérés. Retirer un panier (3) pendant le fonctionnement éteint l'appareil. Ne touchez pas le panier ni l'intérieur de l'appareil, car ils sont très chauds.**
- Pour éteindre complètement l'appareil, maintenez le bouton « I » enfoncé.
- Après utilisation, débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Après l'arrêt ou la mise hors tension, le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20 secondes.

• TIPS

Frites

Lorsque vous faites frire des pommes de terre fraîches, rincez-les d'abord et séchez-les soigneusement pour éliminer l'excès d'humidité et d'amidon. À mi-chemin du cycle de friture, secouez le panier (3) et/ou remuez les petits ingrédients pour assurer une friture homogène.

Gâteaux

Les gâteaux préparés à partir d'un mélange prêt à l'emploi nécessitent un temps de cuisson plus court que les gâteaux faits maison. Versez la pâte dans un ou plusieurs moules séparés plutôt que directement dans le panier (3).

Viande

Lorsque vous faites frire de gros morceaux de viande et que l'excès de graisse et d'huile s'accumule au fond du panier (3), utilisez des pinces en nylon ou en silicone résistantes à la chaleur pour retirer les produits. Évitez de renverser le panier (3), car les résidus de graisse et d'huile s'écouleraient sur la plaque ou le plan de travail.

Réchauffage

La friteuse sans huile peut également être utilisée pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer des plats, réglez la température à 150°C et le temps à 10 minutes maximum.

Programmes enregistrés

Mode	Température par défaut	Durée par défaut	Plage de réglage possible de la température / du temps
 Frites	200°C	25 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Steak	180°C	16 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Poulet	200°C	45 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Morceaux de poulet	200°C	25 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Poisson	180°C	18 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Crevettes	180°C	12 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Pizza	180°C	15 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Séchage des aliments	40°C	6 h	40-80°C / 30 min. – 12 h

• NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION: Aucune partie de l'appareil n'est adaptée au lave-vaisselle.

-Avant de commencer à nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

ATTENTION: L'appareil nécessite environ 30 minutes pour refroidir complètement.

-N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait endommager les pièces fonctionnelles ou compromettre la sécurité de l'appareil.

-Lavez le panier (3) et la grille (6) à l'eau tiède et avec du détergent. Il est préférable de les laver immédiatement après utilisation. Après les avoir rincés à l'eau claire, séchez-les immédiatement.

-Ne plongez jamais le corps (6) dans l'eau et ne le rincez pas sous un jet d'eau. Nettoyez le corps (6)

-et la chambre de chauffage avec un chiffon humide.

TABEAU 1. Paramètres de fonctionnement approximatifs pour certains produits :

PRODUIT	QUANTITÉ (G)	TEMPS (MIN.)	TEMP. (°C)	NOTES
Frites fines surgelées	400–600	18–22	200	Agiter pendant la cuisson.
Frites épaisses surgelées	400–600	20–25	200	Agiter pendant la cuisson.
Steak	100–600	12–18	180	On peut retourner pendant la cuisson.
Côtelette de porc	100–600	12–18	180	On peut retourner pendant la cuisson.
Hamburger	100–600	12–18	180	On peut retourner pendant la cuisson.
Pilons de poulet	100–600	25–30	180	On peut retourner pendant la cuisson.
Blanc de poulet	100–600	15–25	180	On peut retourner pendant la cuisson.
Gâteau	500	20–25	160	
Fruits secs	500	4–9 h	40–60	Agiter pendant la cuisson.

• **DÉPANNAGE**

Si vous rencontrez des problèmes avec l'appareil, veuillez vous référer au tableau ci-dessous :

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	1. L'appareil n'est pas raccordé à l'alimentation électrique. 2. L'appareil n'est pas allumé.	1. Branchez l'appareil sur le réseau électrique. 2. Réglez l'heure à l'aide du bouton (3).
Les produits ne sont pas suffisamment cuits.	1. Le panier contient trop de produits. 2. La température est réglée trop bas. 3. Le temps de fonctionnement est trop court.	1. Réduire la quantité de produits dans le panier - voir tableau 1. 2. Augmenter la température. 3. Augmenter le temps de fonctionnement.
Les produits ne sont pas uniformément frits.	Certains produits doivent être retournés pendant la friture.	Retourner les produits ou secouer le panier pendant la friture.
Le panier ne peut pas être inséré dans le corps de l'appareil.	Trop de produits dans le panier.	Diminuer la quantité de produits dans le panier - voir tableau 1.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	1. Il y a beaucoup de graisse dans les produits frits ou trop d'huile a été ajoutée. 2. Il y a des résidus de graisse dans le panier.	1. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'affecte pas les produits frits et ne met pas l'appareil en danger. 2. Nettoyez le tiroir et le panier.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Si consiglia di conservare il presente manuale d'uso per il futuro riferimento.

Prima del primo utilizzo leggere attentamente tutto il contenuto del presente manuale d'uso.

1. Il cavo di collegamento dell'apparecchio deve essere collegato ad una presa con parametri conformi a quelli specificati nelle istruzioni.
2. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alla temperatura alta.
3. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete tirando la spina e non il cavo di alimentazione.
4. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è più in uso e prima di pulirlo.
5. Non immergere il cavo o l'apparecchio in acqua.
6. Non usare all'aperto.
7. Non utilizzare vicino ai materiali infiammabili come mobili, biancheria da letto, carta, vestiti, tende, tappeti, ecc.
8. Non lasciare i bambini incustoditi vicino all'apparecchio.
9. Le parti del dispositivo diventano calde durante l'uso. Tenere il dispositivo solo per la maniglia.
10. Fare attenzione rimuovendo i prodotti. I prodotti finiti sono molto caldi, attendere il tempo necessario per non scottarsi.
11. Non lasciare l'apparecchio in uso incustodito.
12. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore ad 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliate o istruite su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente possono essere eseguite anche da bambini, se sottoposti a sorveglianza.
13. Non trasportare o spostare durante il funzionamento.
14. Non coprire il dispositivo durante il funzionamento.
15. Non maneggiare il dispositivo con le mani bagnate.
16. Usare solo con gli accessori forniti in origine.

17. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
18. Non lasciare il cavo sospeso sui bordi affilati ed evitare che venga a contatto con superfici calde.
19. Non utilizzare se il cavo di alimentazione è danneggiato, se l'apparecchio è caduto o se è stato danneggiata in qualsiasi altro modo. La riparazione del dispositivo deve essere affidata a un centro di assistenza autorizzato;
20. Le riparazioni dell'apparecchio possono essere effettuate solo da un centro di assistenza autorizzato. Qualsiasi modernizzazione o uso di pezzi di ricambio o componenti non originali del dispositivo è vietata e mette in pericolo la sicurezza dell'uso.
21. La società Eldom Sp. z o. o. non è responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio del dispositivo.

AVVERTIMENTO:

L'uso improprio del dispositivo può causare lesioni al corpo.

ATTENZIONE:

Il sacchetto di plastica può essere pericoloso: per evitare il soffocamento con il sacchetto, tenerlo lontano da neonati e piccoli bambini.



Questo simbolo avverte di temperatura elevata delle superfici dell'apparecchio.

AVVERTENZE:

- L'apparecchio funziona ad alta temperatura. Non toccare
- le superfici calde della friggitrice (il cestello (3), l'interno dell'apparecchio e l'uscita dell'aria (4)) per non incorrere
- in ustioni.
- Non riempire il cestello (3) con olio, grasso di frittura o altri liquidi.
- Non inserire nel cestello (3) un numero di prodotti superiore
- a quello indicato nella Tabella 1, poiché ciò potrebbe compromettere la qualità dei cibi cucinati.
- Le aperture di ventilazione non devono essere ostruite.
- Assicurare uno spazio adeguato intorno all'apparecchio, almeno 10 cm.

MANUALE DI ISTRUZIONI

RIGGITRICE AD ARIA FR220

IT

• DESCRIZIONE GENERALE

1. Pannello di controllo
2. Corpo
3. Cestelli
4. Aperture di ventilazione
5. Maniglie dei cestelli
6. Griglie

• DATI TECNICI

- alimentazione:
2700W
- potenza:
220-240V~ 50-60Hz
- capacità:
11 l (6,5l + 4,5l)

• DESTINAZIONE

La friggitrice senza grassi **FR220** consente di preparare i cibi in modo molto pratico e, soprattutto, sano. L'aria calda che circola nell'apparecchio rende la preparazione di una varietà di piatti facile e veloce, poiché gli ingredienti vengono riscaldati contemporaneamente da tutti i lati. Per la maggior parte dei piatti non è necessario aggiungere olio. Grazie a due cassette indipendenti, è possibile preparare diversi piatti contemporaneamente, risparmiando tempo ed energia.

• PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO:

-Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione siano funzionanti e che tutte le parti dell'imballaggio siano state rimosse.

-Prima del primo utilizzo, tutte le parti dell'apparecchio a contatto con gli alimenti devono essere accuratamente lavate (vedere la sezione: Pulizia e manutenzione).

ATTENZIONE. Durante il primo utilizzo, può essere emesso un odore specifico come risultato del processo di fabbricazione. Si tratta di un processo normale che scompare dopo qualche tempo.

La stanza deve essere adeguatamente ventilata, ad esempio aprendo una finestra. Il primo utilizzo dell'apparecchio deve avvenire senza prodotti.

• USO:

Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, è necessario leggere il manuale di istruzioni.

-L'apparecchio è dotato di due cestelli indipendenti (3): con una capacità di 6,5 e 4,5 litri.

-I cestelli (3) possono funzionare contemporaneamente o separatamente.

-Per ciascun cestello (3) è possibile impostare temperature e tempi di funzionamento differenti.

-I tempi di funzionamento dei cestelli (3) possono essere sincronizzati – vedi la funzione **SYNC FINISH**.

-È possibile programmare l'avvio dell'apparecchio con i programmi impostati – vedi la funzione **RESERVATION**.

-Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore.

-Assicurarsi che sia scollegato dalla rete elettrica.

-Posizionare i cestelli (3) su una superficie resistente al calore. Inserire le griglie (6) nei cestelli (3).

ATTENZIONE. Non utilizzare i cestelli (3) senza le griglie (6) inserite.

-Inserire i prodotti preparati nei cestelli (3). È possibile aggiungere 1 cucchiaino di olio – facoltativo.

-Non inserire nei cestelli (3) una quantità di prodotti superiore a quella indicata nella TABELLA 1.

-Non riempire i cestelli oltre il livello massimo. I prodotti non devono sporgere oltre il bordo del cestello. I cestelli (3) devono potersi inserire facilmente nel corpo (2). Tenere presente che alcuni alimenti aumentano di volume durante la cottura.

-Inserire i cestelli (3) nel corpo (2).

Non utilizzare mai l'apparecchio senza i cestelli inseriti.

-Collegare l'apparecchio a una presa conforme ai parametri sopra indicati – si sentirà un segnale acustico, tutte le spie sul pannello di controllo (1) lampeggeranno una volta e si accenderà la spia dell'interruttore di alimentazione "I".

-Se uno dei cestelli (3) è estratto dal corpo (2), sul relativo display del pannello di controllo (1) apparirà la scritta **"OPEN"**.

-Toccare l'icona di alimentazione "I" – si accenderanno le icone "J" e "M".

-L'apparecchio entrerà in modalità standby e attenderà la selezione del cestello.

- A questo punto l'utente può scegliere di far funzionare uno solo dei cestelli o entrambi contemporaneamente.
- Dopo aver premuto l'icona "J" o "M", sul display "K" o "L" lampeggeranno alternativamente temperatura e tempo
- l'apparecchio è in attesa della selezione di un programma o della regolazione manuale del tempo e della temperatura.
- L'icona lampeggiante "M" o "J" indica che i parametri verranno impostati per quel cestello.
- È possibile modificare i valori premendo i tasti "R" (impostazione del tempo) e "S" (impostazione della temperatura).
- È inoltre possibile utilizzare i programmi memorizzati nell'apparecchio. A tale scopo, premere l'icona corrispondente "A"... "H" sul pannello (1). La spia selezionata inizierà a lampeggiare. Sul display verranno visualizzati il tempo e la temperatura preimpostati.
- Tali valori possono essere modificati come descritto sopra.
- Dopo aver impostato i parametri di funzionamento, premere il tasto "U" – l'apparecchio si avvierà e l'illuminazione del cestello attivo si accenderà, per poi spegnersi dopo circa 1 minuto.
- Tempo e temperatura possono essere modificati durante il funzionamento.
- Per interrompere il funzionamento di uno dei cestelli (3), premere il tasto "J" o "M" e successivamente il tasto "U". Ripetere l'operazione per l'altro cestello.
- Per riprendere il funzionamento, selezionare il cestello con i tasti "J" o "M" e premere il tasto "U".
- Per arrestare contemporaneamente entrambi i cestelli (3), premere il tasto "U" quando nessun cestello è selezionato. Si udirà un segnale acustico e entrambi i compartimenti si fermeranno dopo qualche istante.
- Per riavviare contemporaneamente entrambi i cestelli (3), premere il tasto "U".
- La funzione SYNC FINISH** (sincronizzazione del tempo di funzionamento) consente di sincronizzare i tempi di cottura dei cestelli (3) quando si desidera che terminino nello stesso momento. Impostare i parametri di funzionamento per entrambi i cestelli (3). Se i tempi di cottura sono diversi, premere il tasto "O". Il cestello (3) con il tempo più lungo inizierà per primo, e sul display del cestello (3) con il tempo più corto apparirà la scritta "HOLD". Quando i tempi saranno uguali, si avvierà anche il secondo cestello (3).
- La funzione RESERVATION** (avvio ritardato) consente di programmare l'accensione dell'apparecchio. Premere il tasto "J" o "M" per selezionare il cestello (3) per il quale si desidera impostare l'avvio ritardato. Quindi selezionare il programma desiderato oppure impostare manualmente temperatura e tempo. Premere quindi il tasto "P" e utilizzare i tasti "R" per impostare il tempo dopo il quale l'apparecchio si avvierà. Il tempo può essere impostato da 30 minuti a 12 ore (con incrementi di 30 minuti). Per attivare la funzione, premere il tasto "U". L'attivazione sarà indicata dalla spia "P" lampeggiante. Sul display "K" o "L" corrispondente verrà visualizzato il tempo rimanente.
- La funzione FLIP REMINDER** (promemoria di girata) è utile quando è necessario girare i prodotti durante la cottura. Una volta attivata, a metà del tempo impostato si udirà un segnale acustico. Se il cestello non viene estratto in quel momento, la friggitrice emetterà un segnale acustico per 2 minuti, dopodiché si spegnerà automaticamente. Per attivare la funzione, premere il tasto "T" dopo aver impostato i parametri di funzionamento. La funzione può essere impostata separatamente per ciascun cestello.
- Premendo il tasto "N" è possibile attivare l'illuminazione dei cestelli (3) in funzione. L'illuminazione si spegne dopo circa 1 minuto.
- Al termine della cottura, estrarre i cestelli (3) afferrandoli per le maniglie (5). Durante l'estrazione può fuoriuscire vapore molto caldo.
- Posizionare i cestelli (3) su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Estrarre i prodotti caldi. Per non danneggiare la superficie interna dei cestelli (3), utilizzare utensili in legno o in plastica resistente al calore.
- ATTENZIONE: L'apparecchio non funzionerà se i cestelli (3) non sono inseriti correttamente. Estrarre un cestello (3) durante il funzionamento interrompe il funzionamento dell'apparecchio. Non toccare i cestelli né l'interno dell'apparecchio, in quanto molto caldi.**
- Per spegnere completamente l'apparecchio, tenere premuto il tasto "I".
- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Dopo l'arresto o lo spegnimento, la ventola continua a funzionare per circa 20 secondi.

• SUGGERIMENTI

Patatine fritte

Quando si friggono patate fresche, sciacquarle e asciugarle accuratamente per eliminare l'umidità e l'amido in eccesso. A metà del ciclo di frittura, scuotere il cestello (3) e/o mescolare gli ingredienti più piccoli per garantire una frittura uniforme.

Torte

L'impasto preparato da una miscela pronta richiede un tempo di cottura più breve rispetto all'impasto fatto in casa. Versare l'impasto in una o più teglie separate anziché direttamente nel cestello (3).

Carne

Quando si friggono pezzi di carne di grandi dimensioni con grasso e olio in eccesso che si accumulano sul fondo del cestello (3), utilizzare pinze in nylon o silicone resistenti al calore per rimuovere i prodotti. Evitare di rovesciare il cestello (3) per evitare che i residui di grasso e olio finiscano sul piatto o sul piano di lavoro.

Riscaldamento

La friggitrice ad aria può essere utilizzata anche per riscaldare i cibi. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150°C e il tempo fino a 10 minuti.

Programmi preimpostati

Modalità	Temperatura predefinita	Tempo predefinito	Gamma di regolazione della temperatura / del tempo
 Patatine	200°C	25 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Bistecca	180°C	16 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Pollo	200°C	45 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Pezzi di pollo	200°C	25 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Pesce	180°C	18 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Gamberetti	180°C	12 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Pizza	180°C	15 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Essiccazione degli alimenti	40°C	6 h	40-80°C / 30 min. – 12 h

• PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Nessuna parte dell'apparecchio è adatta per il lavaggio in lavastoviglie.

-Prima di iniziare la pulizia dell'apparecchio, scollegarlo dalla corrente e lasciarlo raffreddare.

ATTENZIONE: L'apparecchio impiega circa 30 minuti per raffreddarsi completamente.

-Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti per pulire l'apparecchio, poiché potrebbero danneggiare le parti funzionali o compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

-Lavare il cestello (3) e la griglia (6) con acqua calda e detergente. È meglio lavarli subito dopo l'uso. Dopo averli risciacquati con acqua pulita, asciugarli immediatamente.

-Non immergere mai il corpo (2) nell'acqua né risciacquarlo sotto un getto d'acqua corrente. Pulire il corpo (2) e la camera di riscaldamento con un panno umido.

- Non immergere mai il corpo (2) nell'acqua né risciacquarlo sotto un getto d'acqua corrente. Pulire il corpo (2) e la camera di riscaldamento con un panno umido.

TABELLA 1. Parametri indicativi di funzionamento per alcuni alimenti

IL PRODOTTO	QUANTITÀ (G)	TEMPO (MIN.)*	TEMP. (°C)	NOTE
Patatine fritte sottili surgelate	400–600	18–22	200	Agitare durante la cottura.
Patatine fritte spesse surgelate	400–600	20–25	200	Agitare durante la cottura.
Bistecca	100–600	12–18	180	Ruotare durante la cottura.
Cotoletta di maiale	100–600	12–18	180	Ruotare durante la cottura.
Hamburger	100–600	12–18	180	Ruotare durante la cottura.
Cosce di pollo	100–600	25–30	180	Ruotare durante la cottura.
Petto di pollo	100–600	15–25	180	Ruotare durante la cottura.
Impasto	500	20–25	160	
Frutta essiccata	500	4–9 h	40–60	Agitare durante la cottura.

ATTENZIONE Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se la cottura inizia con i cassetti freddi. Se entrambi i cassetti sono in funzione contemporaneamente, prolungare il tempo di 5 minuti.

• PULIZIA DELL'APPARECCHIO

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
L'apparecchiatura non funziona.	1. L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica. 2. L'apparecchio non è acceso.	1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. 2. Impostare l'ora con la manopola (3).
I prodotti non sono sufficientemente cotti.	1. Nel cestello sono stati inseriti troppi prodotti. 2. La temperatura è stata impostata troppo bassa. 3. Il tempo di funzionamento è stato impostato troppo breve.	1. Ridurre il numero di prodotti nel cestello - vedere la Tabella 1. 2. Aumentare la temperatura. 3. Aumentare il tempo di funzionamento.
I prodotti sono fritti in modo non uniforme.	Alcuni prodotti devono essere girati durante la frittura.	Girare i prodotti o scuotere il cestello durante la frittura.
Il cestello non può essere inserito nel corpo dell'apparecchio.	Troppi prodotti nel cestello.	Diminuire la quantità di prodotti nel cestello - vedere Tabella 1.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	1. I prodotti fritti contengono molti grassi o è stato aggiunto troppo olio. 2. Ci sono residui di grasso nel cestello.	1. Si tratta di un fenomeno normale che non influisce sui prodotti fritti né mette in pericolo l'apparecchio. 2. Pulire il cassetto e il cestello.

• GARANZIA

Questo prodotto è stato concepito per il solo uso domestico, in privato. Non deve essere usato per scopi professionali. La garanzia decade in caso di trattamento improprio.





KARTA GWARANCYJNA

WAŻNA Z DOWODEM ZAKUPU

FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA FR220

pieczęć sklepu i data sprzedaży
Sprzęt przeznaczony do użytku domowego

FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA FR220 pieczęć sklepu:	1	OPIS NAPRAWY	1
data sprzedaży:		pieczęć punktu usługowego	
FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA FR220 pieczęć sklepu:	2	OPIS NAPRAWY	2
data sprzedaży:		pieczęć punktu usługowego	
FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA FR220 pieczęć sklepu:	3	OPIS NAPRAWY	3
data sprzedaży:		pieczęć punktu usługowego	
FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA FR220 pieczęć sklepu:	4	OPIS NAPRAWY	4
data sprzedaży:		pieczęć punktu usługowego	