

**eldom** **cuby**

**FR500**

**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](http://www.eldom.eu)



**/PL/ Usowanie 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 oczyszczania 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).**

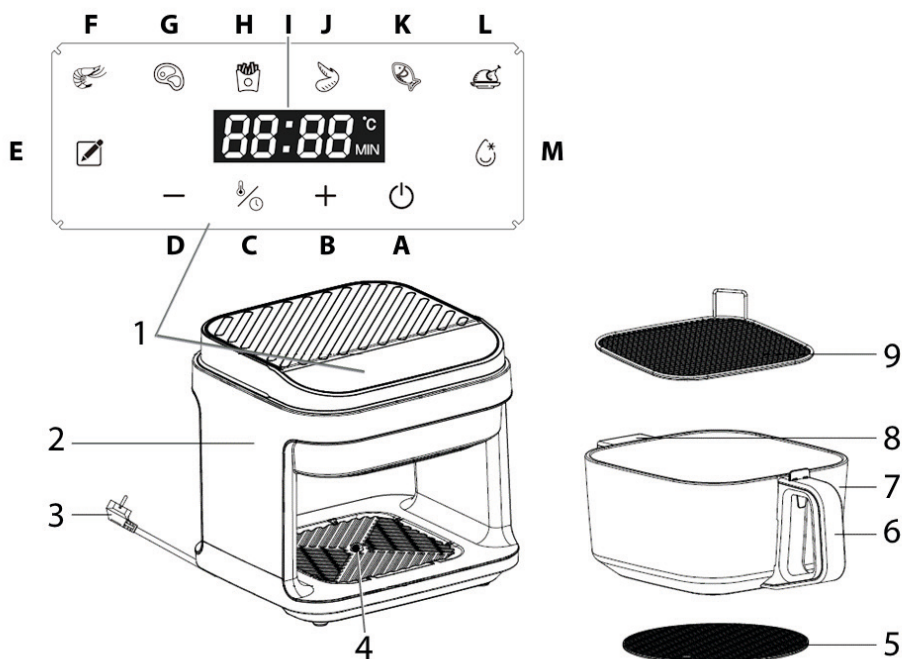
Этот символ на продукте или его упаковке означает, что продукт не следует рассматривать как бытовые отходы. Его следует направить в соответствующий пункт сбора и последующей переработки электрического и электронного оборудования. Правильная утилизация продукта предотвратит возможные негативные последствия 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 батарейки, 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 de nettoyage 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](http://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 (kosza (7), wnętrza urządzenia oraz otworów wentylacyjnych), ponieważ może to spowodować oparzenia.
- Nie wolno napełniać kosza (7) olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.
- Nie wkładać do wnętrza urządzenia plastikowych naczyń, misek ani folii ochronnych.
- W koszu (7) nie wolno umieszczać produktów powyżej 2/3 wysokości, ponieważ może to wpływać na bezpieczeństwo pracy oraz na jakość przyrządzanych potraw.
- Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych.
- Należy zapewnić odpowiednią przestrzeń wokół urządzenia – co najmniej 10 cm.

### • OPIS OGÓLNY

1. Panel sterowania
2. Korpus
3. Przewód
4. Wyłącznik bezpieczeństwa
5. Podkładka silikonowa
6. Uchwyt kosza – przedni
7. Kosz
8. Uchwyt kosza – tylny
9. Ruszt

### • DANE TECHNICZNE

- moc:  
**1200W**
- napięcie zasilania:  
**220-240V~ 50-60Hz**
- pojemność: **5,5 l**

### • PRZEZNACZENIE

Frytownica beztłuszczowa **Eldom FR500** umożliwia szybkie i wygodne przygotowywanie smacznych, zdrowszych potraw z minimalną ilością tłuszczu. Cyrkulacja gorącego powietrza zapewnia równomierne pieczenie ze wszystkich stron, a szklany kosz pozwala nie tylko na łatwą kontrolę procesu przygotowywania potraw, lecz także na bardziej higieniczne gotowanie – szkło jest materiałem neutralnym, bezpiecznym dla żywności i niewpływającym na jej smak.

### • 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.**

- Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Upewnić się, że jest odłączone od sieci.
- Kosz (7) położyć na odpornej na wysokie temperatury powierzchni – najlepiej na podkładce (5). Do kosza (7) włożyć ruszt (9).

**UWAGA. Nie wolno używać kosza (7) bez włożonego rusztu (9).**

- Przygotowane produkty włożyć do kosza (7). Na produkty można wlać 1 łyżeczkę oleju – opcjonalnie.
- Nie wkładać do kosza (7) produktów w ilości większej niż podane w **TABELI 2**.

**UWAGA. Nie napełniać kosza (7) powyżej 2/3 wysokości.**

**Produkty nie mogą wystawać poza krawędź kosza (7). Kosz (7) powinien swobodnie wsuwać się do korpusu (2).**

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

- Wsunąć kosz (7) w korpus (2).
- 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 „A” zaświeci się. Urządzenie będzie w trybie gotowości.
- Dotknąć włącznik zasilania „A” – kontrolki na panelu sterowania (1) podświetlą się.
- Nacisnąć przycisk jednego z programów „E”...„M”.

- Kontrola wybranego programu zacznie migać, a na wyświetlaczu „I” pojawi się informacja o zaprogramowanym czasie i temperaturze.
- Parametry pracy można zmienić w zakresie przypisanym dla danego programu – **Tabela 1.**
- Aby zmienić parametry pracy należy przyciskiem „C” wybrać czas lub temperaturę, a następnie przyciskami „B” i „D” ustawić żądane parametry.
- Aby włączyć urządzenie należy nacisnąć przycisk „A”.
- Aby przerwać pracę urządzenia należy wysunąć kosz (7) z korpusu. Po wsunięciu kosza (7) urządzenie wznowi pracę.
- Aby zakończyć pracę urządzenia należy ponownie nacisnąć przycisk „A”.
- Po zakończonej pracy wysunąć kosz (7) trzymając za uchwyt (6).

**UWAGA. Podczas wyciągania kosza (7) może uchodzić bardzo gorący strumień pary.**

- Kosz (7) położyć na podkładce (5) umieszczonej na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Wyjąć gorące produkty. Aby nie uszkodzić wewnętrznej powierzchni kosza (7) należy używać sztućców drewnianych lub z tworzyw odpornych na wysokie temperatury.

**UWAGA. Urządzenie nie będzie działać bez prawidłowo włożonego kosza (7).**

**Wyciągnięcie kosza (7) w trakcie pracy urządzenia przerywa pracę urządzenia.**

**Nie wolno dotykać kosza (7) oraz wnętrza urządzenia, ponieważ są bardzo gorące.**

- Po zakończeniu pracy należy odłączyć urządzenie od sieci.

**Tabela 1. Zapisane programy**

| Tryb                                                                                                 | Domyślnie ustawiona temperatura | Domyślnie ustawiony czas | Zakres możliwej regulacji temperatury / czasu |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------|
|  Ustawienia ręczne  | 120°C                           | 20 min.                  | 40-200°C / 1-60 min.                          |
|  Krewetki           | 160°C                           | 10 min.                  | 150-170°C / 1-60 min.                         |
|  Stek             | 180°C                           | 12 min.                  | 170-190°C / 1-60 min.                         |
|  Frytki           | 185°C                           | 25 min.                  | 170-200°C / 1-60 min.                         |
|  Kawałki kurczaka | 180°C                           | 15 min.                  | 170-190°C / 1-60 min.                         |
|  Ryba             | 160°C                           | 20 min.                  | 150-170°C / 1-60 min.                         |
|  Kurczak          | 180°C                           | 35 min.                  | 170-190°C / 1-60 min.                         |
|  Odmrażanie       | 80°C                            | 10 min.                  | 70-90°C / 1-60 min.                           |

## • 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 (7) 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 kosza (7).**

### **Mięso**

- Podczas smażenia dużych kawałków mięsa z nadmiarem tłuszczu i oleju, które gromadzą się na dnie kosza (7), należy użyć żaroodpornych nylonowych lub silikonowych szczypiec do wyjęcia produktów. Należy unikać przewracania kosza (7), ponieważ spowoduje to wyciek tłuszczu i resztek oleju na talerz lub blat.

**TABELA 2. Orientacyjne parametry pracy dla wybranych produktów**

| PRODUKT                     | ILOŚĆ (g) | CZAS (MIN.) | TEMP.(°C) | UWAGI                              |
|-----------------------------|-----------|-------------|-----------|------------------------------------|
| Cienkie frytki mrożone      | 400–600   | 20–25       | 185       | W trakcie pieczenia potrząsnąć.    |
| Grube frytki mrożone        | 400–600   | 20–25       | 190       | 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   | 15–30       | 180       | W trakcie pieczenia można obrócić. |
| Pierś z kurczaka            | 100–600   | 12–20       | 170       | 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. |
| Warzywa                     | 100–500   | 10–12       | 160       | W trakcie pieczenia potrząsnąć.    |
| Ciasto                      | 500       | 20–25       | 180       |                                    |
| Quiche                      | 500       | 20–22       | 180       |                                    |
| Muffiny                     | 500       | 15–18       | 180       |                                    |
| Słodkie przekąski           | 500       | 20–25       | 160       |                                    |

## • 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.
- Kosz (7) oraz ruszt (9) 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 komorę grzejną czyścić przy pomocy wilgotnej ściereczki.

## • ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

| PROBLEM                                       | MOŻLIWA PRZYCZYNA                                                                                                          | ROZWIĄZANIE                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie działa.                        | 1. Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.<br>2. Urządzenie nie jest włączone                                         | 1. Podłączyć urządzenie do sieci.<br>2. Wybrać program – włączyć urządzenie.                                                  |
| Produkty nie są dostatecznie upieczone.       | 1. Do kosza włożono zbyt dużo produktów.<br>2. Ustawiono zbyt niską temperaturę.<br>3. Ustawiono zbyt krótki czas pracy.   | 1. Zmniejszyć ilość produktów w koszu – patrz <b>Tabela 2</b> .<br>2. Zwiększyć temperaturę.<br>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 2.                                                                          |
| Z urządzenia wydostaje się biały dym.         | 1. W smażonych produktach jest dużo tłuszczu lub dodano zbyt dużo oleju.<br>2. W koszu znajdują się pozostałości tłuszczu. | 1. To jest zjawisko normalne i nie ma wpływu na smażone produkty, ani nie zagraża urządzeniu.<br>2. Wyczyścić sufladę i kosz. |

## • OCHRONA ŚRODOWISKA

- urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi,
- należy je przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

## • 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](http://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 (7), the inside of the appliance and the vents) as this may cause burns.
- Do not fill up the basket (7) oil, drying fat or any other liquid.
- Do not put plastic containers, bowls or protective film inside the appliance.
- Do not place food in the basket (7) above 2/3 of its height, as this may affect operating safety and the quality of the prepared food.
- Do not cover the intake and outflow air openings.
- Ensure sufficient space around the appliance – at least 10cm.

### • GENERAL DESCRIPTION

1. Control panel
2. Body
3. Power cord
4. Safety switch
5. Silicone mat
6. Front basket handle
7. Basket
8. Back basket handle
9. Rack

### • TECHNICAL DATA

- power:  
**1200 W**
- supply voltage:  
**220-240V~ 50-60Hz**
- capacity:  
**5,5 l**

### • INTENDED USE

Air fryer **Eldom FR500** 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.

### • 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.**

- Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
- Make sure that it is disconnected from the power supply.
- Place the basket (7) on a heat-resistant surface – preferably on the silicone mat (5).
- Insert the rack (9) into the basket (7).

**WARNING. Do not use the basket (7) without the rack (9) inserted.**

- Place the prepared food into the basket (7). Optionally, 1 teaspoon of oil may be poured over the food.
- Do not fill the basket (7) above 2/3 of its height.
- Food must not protrude beyond the edge of the basket (7).
- The basket (7) should slide freely into the body (2).
- Remember that some food products increase in volume during cooking.
- Slide the basket (7) into the body (2).
- Connect the appliance to a power supply compliant with the parameters specified above; a single sound signal will be heard, all indicators on the control panel (1) will flash once, and the power switch indicator “A” will light up. The appliance will be in standby mode.
- Touch the power switch “A” – the indicators on the control panel (1) will light up.
- Press one of the program buttons “E”...“M”.
- The indicator of the selected program will start flashing, and the display “l” will show the preset time and temperature.
- The operating parameters can be adjusted within the range assigned to the selected program – Table 1.
- To change the operating parameters, use button “C” to select time or temperature, then use buttons “B” and “D” to set the desired values.

- To start the appliance, press button “A”.
- To pause operation, pull the basket (7) out of the body. After reinserting the basket (7), the appliance will resume operation.
- To stop the appliance, press button “A” again.
- After operation is finished, pull out the basket (7) holding it by the handle (6).

**WARNING. When removing the basket (7), a very hot stream of steam may be released.**

- Place the basket (7) on the silicone mat (5) positioned on a flat, stable and heat-resistant surface.
- Remove the hot food. To avoid damaging the inner surface of the basket (7), use wooden utensils or utensils made of heat-resistant materials.

**WARNING: The appliance will not operate without the basket (7) correctly inserted.**

**Removing the basket (7) during operation interrupts the operation of the appliance.**

**Do not touch the basket (7) or the inside of the appliance, as they are very hot.**

- After finishing operation, disconnect the appliance from the power supply.

## • 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 (7) 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 (7).

### ***Meat***

When frying large pieces of meat with excess fat and oil accumulating on the bottom of the basket (7), use heat-resistant nylon or silicone tongs to remove the products. Avoid tipping the basket (7) over, as this will cause fat and residual oil to leak onto the plate or countertop.

**Table 1. Preset programs**

| Mode                                                                                               | Default Temperature Setting | Default Time Setting | Adjustable Temperature/Time Range |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------|-----------------------------------|
|  Manual settings | 120°C                       | 20 min.              | 40-200°C / 1-60 min.              |
|  Shrimp         | 160°C                       | 10 min.              | 150-170°C / 1-60 min.             |
|  Steak          | 180°C                       | 12 min.              | 170-190°C / 1-60 min.             |
|  Fries          | 185°C                       | 25 min.              | 170-200°C / 1-60 min.             |
|  Chicken pieces | 180°C                       | 15 min.              | 170-190°C / 1-60 min.             |
|  Fish           | 160°C                       | 20 min.              | 150-170°C / 1-60 min.             |
|  Chicken        | 180°C                       | 35 min.              | 170-190°C / 1-60 min.             |
|  Defrost        | 80°C                        | 10 min.              | 70-90°C / 1-60 min.               |

## • 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 basket (7) and rack (9) 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                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>The appliance is not running.</b>                                 | 1. The appliance is not connected to the power supply.<br>2. The appliance is not turned on.                                           | 1. Connect the appliance to the mains.<br>2. Select a program – start the appliance.                                                |
| <b>Products are not sufficiently roasted.</b>                        | 1. Too much product has been placed in the basket.<br>2. The temperature is set too low.<br>3. The operating time is set too short.    | 1. Reduce the quantity of products in the basket – see Table 1.<br>2. Increase temperature.<br>3. Increase operating time.          |
| <b>Products are not roasted uniformly.</b>                           | Some products should be turned during roasting.                                                                                        | Turn the products over or shake the basket during frying.                                                                           |
| <b>The basket cannot be inserted into the body of the appliance.</b> | Too many products in the basket.                                                                                                       | Decrease the amount of products in the basket – see Table 1.                                                                        |
| <b>White smoke escapes from the appliance.</b>                       | 1. The roasted products have too much of oil or too much oil was added.<br>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.<br>2. Clean the drawer and basket. |

## • 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.

## **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 aus reichenden 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 (7), das Innere des Geräts und die Lüftungsöffnungen), da dies zu Verbrennungen führen kann.
- Verwenden Sie den Korb (7) nicht, wenn der Rost (9) nicht eingesetzt ist.
- Es ist verboten, den Korb (7) mit Öl, Bratfett oder mit einer anderen Flüssigkeit zu befüllen.
- Keine Kunststoffbehälter, Schüsseln oder Schutzfolien in das Innere des Geräts legen.
- Lebensmittel im Korb (7) nicht über 2/3 der Höhe hinaus einfüllen, da dies die Betriebssicherheit sowie die Qualität der zubereiteten Speisen beeinträchtigen kann.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Lassen Sie um das Gerät herum ausreichend Platz – mindestens 10 cm.

### • ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Bedienfeld
2. Gehäuse
3. Netzkabel
4. Sicherheitsschalter
5. Silikonunterlage
6. Vorderer Korbgriff
7. Korb
8. Hinterer Korbgriff
9. Grillrost

### • TECHNISCHE DATEN

- Leistung:  
**1200 W**
- Versorgungsspannung:  
**220-240V~ 50-60Hz**
- Fassungsvermögen:  
**5,5 l**

### • BESTIMMUNG

Mit der **Edlom FR500** 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.

### • 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 auf einer flachen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Den Korb (7) auf eine hitzebeständige Oberfläche stellen – vorzugsweise auf die Silikonunterlage (5). Den Grillrost (9) in den Korb (7) einsetzen.

**ACHTUNG. Den Korb (7) nicht ohne eingesetzten Grillrost (9) verwenden.**

- Die vorbereiteten Lebensmittel in den Korb (7) legen. Optional kann 1 Teelöffel Öl über die Lebensmittel gegeben werden.
- Den Korb (7) nicht über 2/3 seiner Höhe hinaus befüllen.
- Die Lebensmittel dürfen nicht über den Rand des Korbs (7) hinausragen.
- Der Korb (7) sollte sich frei in das Gehäuse (2) einschieben lassen.
- Darauf achten, dass einige Lebensmittel ihr Volumen während des Garens vergrößern.
- Den Korb (7) in das Gehäuse (2) einschieben.
- Das Gerät an ein Stromnetz anschließen, das den oben angegebenen Parametern entspricht; es ertönt ein einzelnes akustisches Signal, alle Kontrollleuchten am Bedienfeld (1) blinken einmal auf, die Kontrollleuchte des Netzschalters „A“ leuchtet auf. Das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus.
- Den Netzschalter „A“ berühren – die Kontrollleuchten am Bedienfeld (1) leuchten auf.
- Eine der Programmtasten „E“...„M“ drücken.
- Die Kontrollleuchte des ausgewählten Programms beginnt zu blinken und auf dem Display „I“ erscheinen die voreingestellte Zeit und Temperatur.

- Die Betriebsparameter können innerhalb des für das jeweilige Programm vorgesehenen Bereichs geändert werden – Tabelle 1.
- Um die Betriebsparameter zu ändern, mit der Taste „C“ Zeit oder Temperatur auswählen und anschließend mit den Tasten „B“ und „D“ die gewünschten Werte einstellen.
- Um das Gerät einzuschalten, die Taste „A“ drücken.
- Um den Betrieb des Geräts zu unterbrechen, den Korb (7) aus dem Gehäuse herausziehen. Nach dem Wiedereinsetzen des Korbs (7) setzt das Gerät den Betrieb fort.
- Um den Betrieb des Geräts zu beenden, die Taste „A“ erneut drücken.
- Nach Beendigung des Betriebs den Korb (7) am Griff (6) herausziehen.

**ACHTUNG. Beim Herausziehen des Korbs (7) kann ein sehr heißer Dampfstrahl austreten.**

- Den Korb (7) auf die Silikonunterlage (5) stellen, die auf einer flachen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche liegt.
- Die heißen Lebensmittel entnehmen. Um die Innenfläche des Korbs (7) nicht zu beschädigen, Holzbesteck oder Besteck aus hitzebeständigem Material verwenden.

**ACHTUNG: Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Korb (7) nicht korrekt eingesetzt ist.**

**Das Herausziehen des Korbs (7) während des Betriebs unterbricht den Betrieb des Geräts.**

**Den Korb (7) sowie das Innere des Geräts nicht berühren, da diese sehr heiß sind.**

- Nach Beendigung der Arbeit das Gerät vom Stromnetz trennen.

**Tabelle 1. Gespeicherte Programme**

| Modus                                                                                                    | Standardmäßig eingestellte Temperatur | Standardmäßig eingestellte Zeit | Einstellbereich für Temperatur / Zeit |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
|  Manuelle Einstellungen | 120°C                                 | 20 min.                         | 40-200°C / 1-60 min.                  |
|  Garnelen               | 160°C                                 | 10 min.                         | 150-170°C / 1-60 min.                 |
|  Steak                | 180°C                                 | 12 min.                         | 170-190°C / 1-60 min.                 |
|  Pommes frites        | 185°C                                 | 25 min.                         | 170-200°C / 1-60 min.                 |
|  Hähnchenteile        | 180°C                                 | 15 min.                         | 170-190°C / 1-60 min.                 |
|  Fisch                | 160°C                                 | 20 min.                         | 150-170°C / 1-60 min.                 |
|  Hähnchen             | 180°C                                 | 35 min.                         | 170-190°C / 1-60 min.                 |
|  Auftauen             | 80°C                                  | 10 min.                         | 70-90°C / 1-60 min.                   |

## • 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 (7) 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), sondern in eine separate Form(en).

### **Fleisch**

Verwenden Sie beim Braten großer Fleischstücke, bei denen sich überschüssiges Fett und Öl am Boden des Korbs (7) ansammelt, eine hitzebeständige Nylon- oder Silikon-Zange, um die Produkte zu entfernen. Vermeiden Sie es, den Korb (7) umzukippen, da sonst Fett und Ölreste auf den Teller oder die Arbeitsplatte gelangen.

## • REINIGUNG UND KONSERVIERUNG

### **ACHTUNG: Keine Teile des Geräts sind spülmaschinenfest.**

- Trennen Sie das Gerät vor Beginn der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

### **ACHTUNG: Das Gerät benötigt etwa 30 Minuten, um vollständig abzukühlen.**

- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände zur Reinigung des Geräts, da diese funktionale Teile beschädigen oder die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen können.
- Reinigen Sie den Korb (7) und den Rost (9) mit warmem Wasser und Spülmittel. Am besten reinigen Sie sie sofort nach dem Gebrauch. Nach dem Abspülen mit klarem Wasser sofort trocknen.
- Tauchen Sie das Gehäuse (2) niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser. Reinigen Sie das Gehäuse (2) und die Heißluftkammer mit einem feuchten Tuch.

## • UMWELTSCHUTZ

- Das Gerät ist aus wieder verwendbaren oder recycelbar Stoffen gebaut.
- Es soll an einer entsprechenden für Recycling elektrischer und elektronischer Geräte zuständig.
- Sammelstelle abgegeben werden.

## • GARANTIE

- Das Gerät ist für den Privatgebrauch im Haushalt bestimmt.
- Es darf nicht für berufliche Zwecke benutzt werden.
- Bei unrichtiger Bedienung erlischt die Garantie.

## • LÖSUNG DER PROBLEME

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

| PROBLEM                                                  | MÖGLICHE URSACHE                                                                                                                                        | URSACHE LÖSUNG                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Das Gerät funktioniert nicht.</b>                     | 1. Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.<br>2. Das Gerät ist nicht eingeschaltet.                                                         | 1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.<br>2. Programm auswählen – Gerät einschalten.                                                                                       |
| <b>Die Produkte werden nicht ausreichend gegart.</b>     | 1. Es wurden zu viele Produkte in den Korb gelegt.<br>2. Die Temperatur wurde zu niedrig eingestellt.<br>3. Die Betriebszeit wurde zu kurz eingestellt. | 1. Es wurden zu viele Produkte in den Korb gelegt.<br>2. Die Temperatur wurde zu niedrig eingestellt.<br>3. Die Betriebszeit wurde zu kurz eingestellt.                             |
| <b>Die Produkte sind ungleichmäßig gebraten.</b>         | Einige Produkte müssen während des Frittierens umgedreht werden.                                                                                        | Drehen Sie die Produkte um oder schütteln Sie den Korb während des Frittierens.                                                                                                     |
| <b>Der Korb lässt sich nicht in das Gerät einsetzen.</b> | Zu viele Produkte im Korb.                                                                                                                              | Verringern Sie die Menge der Produkte im Korb - siehe Tabelle 1.                                                                                                                    |
| <b>Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät.</b>             | 1. Das Frittiergut enthält zu viel Fett oder es wurde zu viel Öl hinzugefügt.<br>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.<br>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 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](http://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 удушья 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 (7), внутренняя поверхность прибора и вентиляционные отверстия), так как это может привести к ожогам.
- Не заполняйте корзину (7) маслом, жиром для жарки или любой другой жидкостью.
- Не помещать внутрь устройства пластиковые контейнеры, миски или защитную плёнку.
- Не заполнять корзину (7) продуктами выше 2/3 её высоты, так как это может повлиять на безопасность работы устройства и качество приготовляемых блюд.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Обеспечьте достаточное пространство вокруг прибора – не менее 10 см.

### • ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

1. Панель управления
2. Корпус
3. Сетевой шнур
4. Предохранительный выключатель
5. Силиконовая подкладка
6. Передняя ручка корзины
7. Корзина
8. Задняя ручка корзины
9. Решётка

### • НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрница **Eldom FR500** 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.

### • 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.**

- Перед первым использованием устройства необходимо ознакомиться с инструкцией по эксплуатации.
- Установить устройство на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность.
- Убедиться, что устройство отключено от электросети.
- Поставить корзину (7) на термостойкую поверхность – предпочтительно на силиконовую подкладку (5). Вставить решётку (9) в корзину (7).

**ВНИМАНИЕ. Запрещается использовать корзину (7) без установленной решётки (9).**

- Поместить подготовленные продукты в корзину (7). При необходимости можно добавить 1 чайную ложку масла.
- Не заполнять корзину (7) выше 2/3 её высоты.
- Продукты не должны выступать за край корзины (7).
- Корзина (7) должна свободно задвигаться в корпус (2).
- Следует помнить, что некоторые продукты увеличиваются в объёме в процессе приготовления.
- Задвинуть корзину (7) в корпус (2).
- Подключить устройство к электросети с параметрами, указанными выше; прозвучит одиночный звуковой сигнал, все индикаторы на панели управления (1) мигнут один раз, загорится индикатор выключателя питания «А». Устройство перейдёт в режим ожидания.
- Коснуться выключателя питания «А» – индикаторы на панели управления (1) загорятся.

### • ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- мощность:  
**1200W**
- напряжение питания:  
**220-240V~ 50-60Hz**
- вместимость:  
**5,5 l**

- Нажать кнопку одной из программ «Е»...«М».
- Индикатор выбранной программы начнёт мигать, а на дисплее «I» отобразится заданное время и температура.
- Параметры работы можно изменить в пределах, предусмотренных для выбранной программы – Таблица 1.
- Для изменения параметров работы кнопкой «С» выбрать время или температуру, затем кнопками «В» и «D» установить нужные значения.
- Чтобы включить устройство, нажать кнопку «А».
- Чтобы прервать работу устройства, выдвинуть корзину (7) из корпуса. После повторного задвигания корзины (7) устройство возобновит работу.
- Чтобы завершить работу устройства, снова нажать кнопку «А».
- По окончании работы выдвинуть корзину (7), удерживая её за ручку (6).

**ВНИМАНИЕ. При выдвигании корзины (7) может выходить очень горячая струя пара.**

- Поставить корзину (7) на силиконовую подкладку (5), размещённую на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности.
- Извлечь горячие продукты. Чтобы не повредить внутреннюю поверхность корзины (7), использовать деревянные столовые приборы или приборы из термостойких материалов.

**ВНИМАНИЕ: Устройство не будет работать без правильно установленной корзины (7).**

**Выдвигание корзины (7) во время работы устройства прерывает его работу.**

**Запрещается прикасаться к корзине (7) и внутренней части устройства, так как они очень горячие.**

- По завершении работы отключить устройство от электросети.

## • СОВЕТЫ

### *Чипсы*

При жарке свежего картофеля сначала тщательно промойте и высушите его, чтобы удалить лишнюю влагу и крахмал. В середине цикла жарки встряхните корзину (7) и/или перемешайте мелкие ингредиенты, чтобы обеспечить равномерное обжаривание.

### *Торты*

Готовые торты, приготовленные из готовой смеси, требуют меньше времени выпечки, чем домашние торты. Наливайте тесто в отдельную форму, а не прямо в корзину (7).

### *Мясо*

При жарке больших кусков мяса, когда на дне корзины (7) скапливаются излишки жира и масла, для удаления продуктов используйте жаропрочные нейлоновые или силиконовые щипцы. Избегайте опрокидывания корзины (7), так как это может привести к вытеканию жира и остатков масла на тарелку или столешницу.

## • 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 требует 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 (7) и решетку (9) 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.

## • ГАРАНТИЯ

- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- В случае неправильной эксплуатации гарантия не является действительной.

**Таблица 1. Сохранённые программы**

| Режим                                                                                              | Температура по умолчанию | Время по умолчанию | Диапазон возможной регулировки температуры / времени |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------|------------------------------------------------------|
|  Ручные настройки | 120°C                    | 20 min.            | 40-200°C / 1-60 min.                                 |
|  Креветки         | 160°C                    | 10 min.            | 150-170°C / 1-60 min.                                |
|  Стейк            | 180°C                    | 12 min.            | 170-190°C / 1-60 min.                                |
|  Картофель фри    | 185°C                    | 25 min.            | 170-200°C / 1-60 min.                                |
|  Кусочки курицы   | 180°C                    | 15 min.            | 170-190°C / 1-60 min.                                |
|  Рыба             | 160°C                    | 20 min.            | 150-170°C / 1-60 min.                                |
|  Курица           | 180°C                    | 35 min.            | 170-190°C / 1-60 min.                                |
|  Размораживание   | 80°C                     | 10 min.            | 70-90°C / 1-60 min.                                  |

#### • УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

| ПРОБЛЕМА                                        | ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА                                                                                                                             | РЕШЕНИЕ                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Прибор не работает.</b>                      | 1. Прибор не подключен к электросети.<br>2. Прибор не включен.                                                                                | 1. Подключите прибор к электросети.<br>2. Выбрать программу – включить устройство.                                                                           |
| <b>Продукты недостаточно прожарены.</b>         | 1. В корзину помещено слишком много продуктов.<br>2. Установлена слишком низкая температура.<br>3. Установлено слишком короткое время работы. | 1. Уменьшить количество продуктов в корзине - см. табл. 1.<br>2. Повысить температуру.<br>3. Увеличить время работы.                                         |
| <b>Продукты обжариваются неравномерно.</b>      | Некоторые продукты необходимо переворачивать во время жарки.                                                                                  | Переворачивать продукты или встряхивать корзину во время жарки.                                                                                              |
| <b>Корзина не вставляется в корпус прибора.</b> | Слишком много продуктов в корзине.                                                                                                            | Уменьшите количество продуктов в корзине - см. табл. 1.                                                                                                      |
| <b>Из прибора выходит белый дым.</b>            | 1. В продуктах много жира или добавлено слишком много масла.<br>2. В корзине имеются остатки жира.                                            | 1. Это нормальное явление, которое не влияет на качество жареных продуктов и не представляет опасности для прибору.<br>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](http://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 (7), el interior del aparato y los orificios de ventilación), ya que podría sufrir quemaduras.
- No llene la cesta (7) con aceite, grasa de freír o cualquier otro líquido.
- No introducir recipientes de plástico, cuencos ni películas protectoras en el interior del aparato.
- No colocar alimentos en la cesta (7) por encima de 2/3 de su altura, ya que esto puede afectar a la seguridad de funcionamiento y a la calidad de los alimentos preparados.
- 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 FR500

ES

### • DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Panel de control
2. Cuerpo
3. Cable de alimentación
4. Interruptor de seguridad
5. Alfombrilla de silicona
6. Asa delantera de la cesta
7. Cesta
8. Asa trasera de la cesta
9. Parrilla

### • ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- potencia:  
**1200 W**
- tensión de alimentación:  
**220-240V~ 50-60Hz**
- Capacidad de la cesta:  
**5,5 l**

### • DESTINACIÓN

La freidora de aire sin aceite **Eldom FR500** permite preparar platos de forma muy cómoda y, sobre todo, saludable. El aire caliente que circula en el aparato hace que la preparación de una gran variedad de alimentos sea rápida y sencilla, ya que los ingredientes se calientan de manera uniforme por todos los lados. Para la mayoría de los platos preparados no es necesario añadir aceite.

### • 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.**

- Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- Asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica.
- Colocar la cesta (7) sobre una superficie resistente al calor, preferiblemente sobre la alfombrilla de silicona (5). Introducir la parrilla (9) en la cesta (7).

**ATENCIÓN. No utilizar la cesta (7) sin la parrilla (9) colocada.**

- Colocar los alimentos preparados en la cesta (7). De forma opcional, se puede añadir 1 cucharadita de aceite sobre los alimentos.
- No llenar la cesta (7) por encima de 2/3 de su altura.
- Los alimentos no deben sobresalir por el borde de la cesta (7).
- La cesta (7) debe deslizarse libremente dentro del cuerpo (2).
- Tener en cuenta que algunos alimentos aumentan su volumen durante la cocción.
- Introducir la cesta (7) en el cuerpo (2).
- Conectar el aparato a una red eléctrica conforme a los parámetros indicados anteriormente; se emitirá una señal acústica única, todos los indicadores del panel de control (1) parpadearán una vez y se encenderá el indicador del interruptor de encendido «A». El aparato entrará en modo de espera.
- Tocar el interruptor de encendido «A»; los indicadores del panel de control (1) se iluminarán.
- Pulsar el botón de uno de los programas «E»...«M».
- El indicador del programa seleccionado comenzará a parpadear y en la pantalla «I» aparecerá la información del tiempo y la temperatura programados.
- Los parámetros de funcionamiento se pueden modificar dentro del rango asignado al programa correspondiente – Tabla 1.

- Para cambiar los parámetros de funcionamiento, seleccionar el tiempo o la temperatura con el botón «C» y, a continuación, ajustar los valores deseados con los botones «B» y «D».
- Para poner en funcionamiento el aparato, pulsar el botón «A».
- Para interrumpir el funcionamiento del aparato, extraer la cesta (7) del cuerpo. Tras volver a introducir la cesta (7), el aparato reanudará el funcionamiento.
- Para finalizar el funcionamiento del aparato, pulsar nuevamente el botón «A».
- Una vez finalizado el funcionamiento, extraer la cesta (7) sujetándola por el asa (6).

**ATENCIÓN. Al extraer la cesta (7), puede liberarse un chorro de vapor muy caliente.**

- Colocar la cesta (7) sobre la alfombrilla de silicona (5), situada sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- Retirar los alimentos calientes. Para no dañar la superficie interior de la cesta (7), utilizar utensilios de madera o de materiales resistentes al calor.

**ATENCIÓN: El aparato no funcionará si la cesta (7) no está correctamente colocada.**

**La extracción de la cesta (7) durante el funcionamiento del aparato interrumpe su funcionamiento.**

**No tocar la cesta (7) ni el interior del aparato, ya que están muy calientes.**

- Tras finalizar el funcionamiento, desconectar el aparato de la red eléctrica.

## • 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 (7) 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 (7).

### **Carne**

Al freír grandes trozos de carne con exceso de grasa y aceite acumulados en el fondo de la cesta (2), utilice pinzas de nylon o silicona resistentes al calor para retirar los productos. Evite volcar la cesta (2), ya que los restos de grasa y aceite se derramarían sobre la placa o la encimera.

## • 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 (7) y la parrilla (9) 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.

## • PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- El dispositivo está hecho de los materiales que pueden ser reutilizados o reciclados.
- Hay que entregarlos al punto apropiado, que se ocupa de la recogida y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

## • GARANTÍA

- El aparato está destinado para un uso privado doméstico.
- No se puede utilizar para fines profesionales.
- La garantía se anula en caso de un uso incorrecto.

**Tabla 1. Programas predefinidos**

| Modo                                                                                               | Temperatura predeterminada | Tiempo predeterminado | Rango de ajuste posible de temperatura / tiempo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------|
|  Ajustes manuales | 120°C                      | 20 min.               | 40-200°C / 1-60 min.                            |
|  Gambas           | 160°C                      | 10 min.               | 150-170°C / 1-60 min.                           |
|  Bistec           | 180°C                      | 12 min.               | 170-190°C / 1-60 min.                           |
|  Patatas fritas   | 185°C                      | 25 min.               | 170-200°C / 1-60 min.                           |
|  Trozos de pollo  | 180°C                      | 15 min.               | 170-190°C / 1-60 min.                           |
|  Pescado          | 160°C                      | 20 min.               | 150-170°C / 1-60 min.                           |
|  Pollo            | 180°C                      | 35 min.               | 170-190°C / 1-60 min.                           |
|  Descongelar      | 80°C                       | 10 min.               | 70-90°C / 1-60 min.                             |

• **SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

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

| PROBLEMA                                                                    | POSIBLE CAUSA                                                                                                                                                                                                 | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Si tiene algún problema con el aparato, consulte la tabla siguiente:</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El aparato no está conectado a la red eléctrica.</li> <li>2. El aparato no está encendido.</li> </ol>                                                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conecte el aparato a la red eléctrica.</li> <li>2. Seleccionar el programa – poner en funcionamiento el aparato.</li> </ol>                                      |
| <b>El aparato no funciona.</b>                                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se ha colocado demasiado producto en la cesta.</li> <li>2. La temperatura es demasiado baja.</li> <li>3. El tiempo de funcionamiento es demasiado corto.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reduzca la cantidad de productos en la cesta - véase la tabla 1.</li> <li>2. Aumente la temperatura.</li> <li>3. Aumente el tiempo de funcionamiento.</li> </ol> |
| <b>Los productos no están suficientemente cocidos.</b>                      | Es necesario dar la vuelta a algunos productos durante la fritura.                                                                                                                                            | Dé la vuelta a los productos o agite la cesta durante la fritura.                                                                                                                                          |
| <b>Los productos se fríen de forma desigual.</b>                            | Hay demasiados productos en la cesta.                                                                                                                                                                         | Disminuir la cantidad de productos en la cesta - ver Tabla 1.                                                                                                                                              |
| <b>La cesta no se puede introducir en el cuerpo del aparato.</b>            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hay mucha grasa en los productos fritos o se ha añadido demasiado aceite.</li> <li>2. Hay restos de grasa en la cesta.</li> </ol>                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Este fenómeno es normal y no afecta a los productos fritos ni pone en peligro el aparato.</li> <li>2. Limpie el cajón y la cesta.</li> </ol>                     |

## **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 (7), intérieur de l'appareil et sortie d'air) car vous risquez de vous brûler.
- Ne remplissez pas le panier (7) d'huile, de graisse de friture ou de tout autre liquide.
- Ne pas placer de récipients en plastique, de bols ni de films de protection à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas remplir le panier (7) au-delà de 2/3 de sa hauteur, car cela peut affecter la sécurité de fonctionnement ainsi que la qualité des plats préparés.
- 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.

### • DESCRIPTION GÉNÉRALE

1. Panneau de commande
2. Corps
3. Cordon d'alimentation
4. Interrupteur de sécurité
5. Tapis en silicone
6. Poignée avant du panier
7. Panier
8. Poignée arrière du panier
9. Grille

### • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- puissance :  
**1200W**
- tension d'alimentation :  
**220-240V~ 50-60Hz**
- capacité :  
**5,5 l**

### • DESTINATION

La friteuse sans huile **Eldom FR500** permet de préparer les aliments de manière très pratique et surtout saine. L'air chaud circulant dans l'appareil rend la préparation de nombreux plats rapide et facile, 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.

### • 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.**

- Placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- S'assurer qu'il est débranché du réseau électrique.
- Poser le panier (7) sur une surface résistante à la chaleur – de préférence sur le tapis en silicone (5). Insérer la grille (9) dans le panier (7).

**ATTENTION. Ne pas utiliser le panier (7) sans la grille (9) insérée.**

- Placer les aliments préparés dans le panier (7). Il est possible, de manière optionnelle, d'ajouter 1 cuillère à café d'huile sur les aliments.
- Ne pas remplir le panier (7) au-delà de 2/3 de sa hauteur.
- Les aliments ne doivent pas dépasser le bord du panier (7).
- Le panier (7) doit pouvoir s'insérer librement dans le corps (2).
- Il convient de se rappeler que certains aliments augmentent de volume pendant la cuisson.
- Insérer le panier (7) dans le corps (2).
- Brancher l'appareil à une alimentation électrique 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 « A » s'allumera. L'appareil sera en mode veille.
- Toucher l'interrupteur d'alimentation « A » – les voyants du panneau de commande (1) s'allumeront.
- Appuyer sur le bouton de l'un des programmes « E »...« M ».
- Le voyant du programme sélectionné commencera à clignoter et l'afficheur « l » indiquera le temps et la température programmés.
- Les paramètres de fonctionnement peuvent être modifiés dans la plage attribuée au programme concerné – Tableau 1.

- Pour modifier les paramètres de fonctionnement, sélectionner le temps ou la température à l'aide du bouton « C », puis régler les valeurs souhaitées à l'aide des boutons « B » et « D ».
- Pour mettre l'appareil en marche, appuyer sur le bouton « A ».
- Pour interrompre le fonctionnement de l'appareil, retirer le panier (7) du corps. Après avoir réinséré le panier (7), l'appareil reprendra son fonctionnement.
- Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil, appuyer de nouveau sur le bouton « A ».
- Après la fin du fonctionnement, retirer le panier (7) en le tenant par la poignée (6).

**ATTENTION. Lors du retrait du panier (7), un jet de vapeur très chaude peut s'échapper.**

- Poser le panier (7) sur le tapis en silicone (5) placé sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Retirer les aliments chauds. Afin de ne pas endommager la surface intérieure du panier (7), utiliser des ustensiles en bois ou en matériaux résistants à la chaleur.

**ATTENTION : L'appareil ne fonctionnera pas si le panier (7) n'est pas correctement inséré.**

**Le retrait du panier (7) pendant le fonctionnement de l'appareil interrompt son fonctionnement.**

**Ne pas toucher le panier (7) ni l'intérieur de l'appareil, car ils sont très chauds.**

- Après la fin du fonctionnement, débrancher l'appareil du réseau électrique.

## • 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 (7) 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 (7).

### **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 (7), utilisez des pinces en nylon ou en silicone résistantes à la chaleur pour retirer les produits. Évitez de renverser le panier (7), car les résidus de graisse et d'huile s'écouleraient sur la plaque ou le plan de travail.

## • 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 (7) et la grille (9) 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 (2) dans l'eau et ne le rincez pas sous un jet d'eau. Nettoyez le corps (2) et la chambre de chauffage avec un chiffon humide.

## • GARANTIE

- L'appareil est destiné à un usage domestique privé.
- Il ne peut être utilisé à des fins professionnelles.
- Une utilisation abusive ou en contradiction avec ce mode d'emploi annule la garanti.

**Tableau 1. Programmes enregistrés**

| Mode                                                                                                 | Température par défaut | Durée par défaut | Plage de réglage possible de la température / du temps |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------|--------------------------------------------------------|
|  Réglages manuels   | 120°C                  | 20 min.          | 40-200°C / 1-60 min.                                   |
|  Crevettes          | 160°C                  | 10 min.          | 150-170°C / 1-60 min.                                  |
|  Steak              | 180°C                  | 12 min.          | 170-190°C / 1-60 min.                                  |
|  Frites             | 185°C                  | 25 min.          | 170-200°C / 1-60 min.                                  |
|  Morceaux de poulet | 180°C                  | 15 min.          | 170-190°C / 1-60 min.                                  |
|  Poisson            | 160°C                  | 20 min.          | 150-170°C / 1-60 min.                                  |
|  Poulet             | 180°C                  | 35 min.          | 170-190°C / 1-60 min.                                  |
|  Décongélation      | 80°C                   | 10 min.          | 70-90°C / 1-60 min.                                    |

• **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.<br>2. L'appareil n'est pas allumé.                                         | 1. Branchez l'appareil sur le réseau électrique.<br>2. Sélectionner un programme – mettre l'appareil en marche.                                    |
| Les produits ne sont pas suffisamment cuits.                   | 1. Le panier contient trop de produits.<br>2. La température est réglée trop bas.<br>3. Le temps de fonctionnement est trop court.       | 1. Réduire la quantité de produits dans le panier - voir tableau 1.<br>2. Augmenter la température.<br>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.<br>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.<br>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 (7), l'interno dell'apparecchio e l'uscita dell'aria) per non incorrere in ustioni.
- Non riempire il cestello (7) con olio, grasso di frittura o altri liquidi.
- Non inserire contenitori in plastica, ciotole o pellicole protettive all'interno dell'apparecchio.
- Non riempire il cestello (7) oltre i 2/3 della sua altezza, poiché ciò può compromettere la sicurezza di funzionamento e la qualità dei cibi preparati.
- Le aperture di ventilazione non devono essere ostruite.
- Assicurare uno spazio adeguato intorno all'apparecchio, almeno 10 cm.

### • DESCRIZIONE GENERALE

1. Pannello di controllo
2. Corpo
3. Cavo di alimentazione
4. Interruttore di sicurezza
5. Tappetino in silicone
6. Maniglia anteriore del cestello
7. Cestello
8. Maniglia posteriore del cestello
9. Griglia

### • DATI TECNICI

- alimentazione:  
**1200W**
- potenza:  
**220-240V~ 50-60Hz**
- capacità:  
**5,5 l**

### • DESTINAZIONE

La friggitrice ad aria **Eldom FR500** consente di preparare i cibi in modo molto pratico e soprattutto sano. L'aria calda che circola all'interno dell'apparecchio rende la preparazione di molti piatti rapida e semplice, poiché gli ingredienti vengono riscaldati contemporaneamente da tutti i lati. Nella maggior parte dei casi non è necessario aggiungere olio.

### • 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.**

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Assicurarsi che sia scollegato dalla rete elettrica.
- Posizionare il cestello (7) su una superficie resistente al calore, preferibilmente sul tappetino in silicone (5). Inserire la griglia (9) nel cestello (7).

**ATTENZIONE. Non utilizzare il cestello (7) senza la griglia (9) inserita.**

- Inserire gli alimenti preparati nel cestello (7). Facoltativamente, è possibile versare 1 cucchiaino di olio sugli alimenti.
- Non riempire il cestello (7) oltre i 2/3 della sua altezza.
- Gli alimenti non devono sporgere oltre il bordo del cestello (7).
- Il cestello (7) deve scorrere liberamente nel corpo (2).
- Tenere presente che alcuni alimenti aumentano di volume durante la cottura.
- Inserire il cestello (7) nel corpo (2).
- Collegare l'apparecchio a una rete elettrica conforme ai parametri indicati sopra; verrà emesso un singolo segnale acustico, tutte le spie sul pannello di controllo (1) lampeggeranno una volta e la spia dell'interruttore di accensione "A" si accenderà. L'apparecchio entrerà in modalità standby.
- Toccare l'interruttore di accensione "A" – le spie sul pannello di controllo (1) si illumineranno.
- Premere il pulsante di uno dei programmi "E" ... "M".

- La spia del programma selezionato inizierà a lampeggiare e sul display “I” verranno visualizzati il tempo e la temperatura impostati.
- I parametri di funzionamento possono essere modificati entro l’intervallo assegnato al programma selezionato – Tabella 1.
- Per modificare i parametri di funzionamento, selezionare il tempo o la temperatura con il pulsante “C”, quindi impostare i valori desiderati con i pulsanti “B” e “D”.
- Per avviare l’apparecchio, premere il pulsante “A”.
- Per interrompere il funzionamento dell’apparecchio, estrarre il cestello (7) dal corpo. Dopo aver reinserito il cestello (7), l’apparecchio riprenderà il funzionamento.
- Per terminare il funzionamento dell’apparecchio, premere nuovamente il pulsante “A”.
- Al termine del funzionamento, estrarre il cestello (7) tenendolo per la maniglia (6).

**ATTENZIONE. Durante l'estrazione del cestello (7) può fuoriuscire un getto di vapore molto caldo.**

- Posizionare il cestello (7) sul tappetino in silicone (5), collocato su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Rimuovere gli alimenti caldi. Per non danneggiare la superficie interna del cestello (7), utilizzare utensili in legno o in materiali resistenti al calore.

**ATTENZIONE: L'apparecchio non funzionerà se il cestello (7) non è inserito correttamente.**

**L'estrazione del cestello (7) durante il funzionamento dell'apparecchio ne interrompe il funzionamento. Non toccare il cestello (7) né l'interno dell'apparecchio, poiché sono molto caldi.**

- Al termine del funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

**TABELLA 1. Programmi preimpostati**

| Modalità                                                                                               | Temperatura predefinita | Tempo predefinito | Gamma di regolazione della temperatura / del tempo |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|----------------------------------------------------|
|  Impostazioni manuali | 120°C                   | 20 min.           | 40-200°C / 1-60 min.                               |
|  Gamberetti           | 160°C                   | 10 min.           | 150-170°C / 1-60 min.                              |
|  Bistecca           | 180°C                   | 12 min.           | 170-190°C / 1-60 min.                              |
|  Patatine fritte    | 185°C                   | 25 min.           | 170-200°C / 1-60 min.                              |
|  Pezzi di pollo     | 180°C                   | 15 min.           | 170-190°C / 1-60 min.                              |
|  Pesce              | 160°C                   | 20 min.           | 150-170°C / 1-60 min.                              |
|  Pollo              | 180°C                   | 35 min.           | 170-190°C / 1-60 min.                              |
|  Scongelamento      | 80°C                    | 10 min.           | 70-90°C / 1-60 min.                                |

## • 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 (7) 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 (7).

### **Carne**

Quando si friggono pezzi di carne di grandi dimensioni con grasso e olio in eccesso che si accumulano sul fondo del cestello (7), utilizzare pinze in nylon o silicone resistenti al calore per rimuovere i prodotti. Evitare di rovesciare il cestello (7) per evitare che i residui di grasso e olio finiscano sul piatto o sul piano di lavoro.

## • 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 (7) e la griglia (9) 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.

## • 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.

## • RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di eventuali problemi con l'apparecchio, consultare la seguente tabella:

| PROBLEMA                                                        | POSSIBILE CAUSA                                                                                                                                                           | SOLUZIONE                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchiatura non funziona.                                 | 1. L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.<br>2. L'apparecchio non è acceso.                                                                                   | 1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.<br>2. Selezionare il programma – avviare l'apparecchio.                                               |
| I prodotti non sono sufficientemente cotti.                     | 1. Nel cestello sono stati inseriti troppi prodotti.<br>2. La temperatura è stata impostata troppo bassa.<br>3. Il tempo di funzionamento è stato impostato troppo breve. | 1. Ridurre il numero di prodotti nel cestello - vedere la Tabella 1.<br>2. Aumentare la temperatura.<br>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.<br>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.<br>2. Pulire il cassetto e il cestello. |



# KARTA GWARANCYJNA

WAŻNA Z DOWODEM ZAKUPU

## FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA FR500

pieczęć sklepu i data sprzedaży  
**Sprzęt przeznaczony do użytku domowego**

|                                                                                                                    |                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <div>FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA FR500</div> <div>pieczęć sklepu:</div> <div>1</div> <div>data sprzedaży: .....</div> | <div>OPIS NAPRAWY</div> <div>1</div> <div>pieczęć punktu usługowego</div> |
| <div>FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA FR500</div> <div>pieczęć sklepu:</div> <div>2</div> <div>data sprzedaży: .....</div> | <div>OPIS NAPRAWY</div> <div>2</div> <div>pieczęć punktu usługowego</div> |
| <div>FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA FR500</div> <div>pieczęć sklepu:</div> <div>3</div> <div>data sprzedaży: .....</div> | <div>OPIS NAPRAWY</div> <div>3</div> <div>pieczęć punktu usługowego</div> |
| <div>FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA FR500</div> <div>pieczęć sklepu:</div> <div>4</div> <div>data sprzedaży: .....</div> | <div>OPIS NAPRAWY</div> <div>4</div> <div>pieczęć punktu usługowego</div> |