

BOMANN®

FONDUE-FRITTEUSE FFR 1290 CB

Fondue-friteuse • Fondue-friteuse • Freidora de fondue • Fondue-Friggere
Fondue-Deep Fryer • Frytkownica fondue • Fondue-fritőz
Фритюрница для страв „фондю” • Фондю-фритюрница • مقلاة تحمير الفوندو العميقة الكهربائية • دليل المستخدم



Bedienungsanleitung/Garantie

Gebbruksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم

CE

Instruction Manual

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

Symbols in these Instructions for Use

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

WARNING:

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

CAUTION:

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

NOTE:

This highlights tips and information.

General Notes

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

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

WARNING!

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

Special Safety Instructions for this Machine

- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- **Children** shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children aged between 0 and 8 years.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above if they are constantly supervised.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning **use of**

the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by children.
- Cooking pots should be set down in a stable position using the handles (if available) in order to prevent spilling of hot liquids.

CAUTION:

- This appliance is not intended to be immersed in water during cleaning.
- Different surfaces will get into contact with food and oil. Observe our instructions in this regard in the chapter “Cleaning”.
- Do not operate the appliance on a separate timer or a separate remote control system.
- This appliance is intended to be used in a household and in similar applications such as
 - in staff kitchens of stores, offices, and other industrial areas.It is **not** intended for use
 - by guests in hotels, motels, and other living arrangements;
 - in agricultural estates;
 - in bed and breakfasts.

Scope of delivery

- 1 deep-fryer basic unit
- 1 frying basket with handle
- 1 lid, detachable
- 1 fork holder
- 6 fondue forks

Instructions

WARNING:

- Risk of burning! Do not fill past the MAX mark! Hot oil may splatter out and cause injuries!

WARNING:

- Use frying oils. Frying oils are heat-resistant. Other oils/fats start smoking at low temperatures. There is the risk of spontaneous ignition.
- Only use oil of one kind in one frying process. Mixtures of different oils/fats can foam. In this case, oil may overflow uncontrollably.
- If the appliance should catch fire, do not try to extinguish the flames with water in any case. Close the appliance lid. Extinguish the flames with a moist towel.
- Only operate the appliance on a level and heat-resistant work surface.
- Do not move the appliance when it is in operation.
- Only grab the appliance by the intended handles.

- Avoid splattering. Fill the basket outside of the deep-fryer.
- Only fry inside the frying basket.
- If the appliance is used as a deep-fryer, keep the lid closed.

Electrical connection

1. Check if the mains voltage that you want to use matches the one of the appliance. You will find the information about this on the type plate on the appliance.
2. Connect the power cord to a properly installed protective contact socket.

Putting into use

Before using for the first time

1. Remove the packaging. The deep-fat frying basket with handle is located in the deep-fat fryer. The handle can be inserted into the deep-fat frying basket.
2. We recommend cleaning the lid, housing and all accessories as described under "Cleaning".

Useful hints for use

1. Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). Change the oil after using it 8-10 times.
2. Deep frying fat must be capable of being heated to high temperatures. Use high quality frying oil or frying grease. Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperatures. In order to reduce the acrylamide content of food containing starch (potatoes, cereals) the temperature during deep-fat frying should not exceed 170°C (or possibly 175°C). Furthermore, the frying time should be kept as short as possible and the food only fried until it turns golden yellow.
3. Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
4. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
5. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
6. Do not overfill the frying basket.
7. Rub dry humid foods with a cloth before frying.

Using the unit

Deep-Fat Frying

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off.
2. Open the lid.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 1.0 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.

CAUTION:

- If you use fat, divide it up into small pieces and place it on the floor of the deep frying vessel.
- Under no circumstances should you place the fat in the deep frying basket!

4. Close the lid. Insert the plug into a properly installed power socket. The "POWER" control lamp lights up.
5. Adjust the temperature control device to the desired temperature. The "HEAT" control lamp lights up. Once the set temperature is reached, the LED switches off.
6. Now fill the deep-fry basket. Please ensure that the basket is not filled above the hot fat.
7. Open the lid and fill the frying basket with the food to be fried. Remove the handle from the deep-fat frying basket.
8. Close the lid.
9. At the end of the frying time (the frying time is specified on the package of the food or in the recipe) open carefully the lid (Warning! Hot steam may be released!). Now remove the deep-fat frying basket with the handle.
10. Let the oil drip from the food being fried.

Fondue

CAUTION:

- The device is not suitable for making cheese or chocolate fondue. These ingredients could burn or boil over in the deep-fat frying vessel.

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off.
2. The lid can be removed by pulling upwards. In order to do so, open the lid and separate it from the hinge of the housing.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 1.0 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.

CAUTION:

- If you use fat, divide it up into small pieces and place it on the floor of the deep frying vessel.
- Under no circumstances should you place the fat in the deep frying basket!

4. Put the fork holder in place.
5. Insert the plug into power socket. The "POWER" control lamp lights up.
6. Adjust the temperature control to approx. 130°C. The "HEAT" control lamp lights up. Once the set temperature is reached, the LED switches off.

With a wooden stick (e.g. shashlik spit or wooden cooking spoon) you can test whether the correct temperature has been reached. When this is inserted into the oil, small air bubbles should rise up along the wooden stick. Alternatively, you can place a piece of the food to be fried into the hot oil. If bubbles are formed, the frying fat has reached the right temperature.

- Place the pieces of meat on the fondue forks and then dip them into the oil. Depending on the size of the meat pieces, the cooking process takes between 4 and 7 minutes, i.e. the smaller the pieces of meat or other food are, the faster they are cooked.

⚠ CAUTION:

- Place the ingredients carefully into the hot oil. Care is required as you are frying in an open vessel and it is not possible to avoid oil splashes.
- Dry off the ingredients beforehand with a cloth.

- Adjust the temperature with the regulator such that the oil simmers.

After Use

To switch the device off, first turn the temperature regulator to OFF and remove the plug from the socket.

Allow the frying oil a considerable time to cool down. Before continuing to use the full frying pot, please ensure that it is no longer at a dangerous temperature.

Cleaning

⚠ WARNING:

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.
- Do not immerse the device in water! It could result in an electric shock or fire.

⚠ CAUTION:

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- Pour out the used oil to the side.
- Clean removable parts and accessories that have come in contact with food or oil by hand in a rinsing bath.
- Clean the deep-fry container with a moist towel and dish-washing detergent.
- Wipe out the deep-fry container with the moist towel from the inside.
- Wipe out the casing with the moist towel from the outside.
- You may pull off the lid upwards. This facilitates cleaning.
- Wipe off the appliance lid with the moist towel.
- To replace the filters, pull the filter cover in the lid of the appliance upwards.

Storage

- Clean the appliance as described and allow it to dry.
- We recommend that you keep the appliance in the original packaging if it will not be used for long periods.
- Always store the appliance out of the reach of children in a dry, well ventilated place.

Technical Data

Model: FFR 1290 CB
 Power supply: 220-240 V~, 50 Hz
 Power consumption: 840 W
 Protection class: I

Filling quantity: approx. 1.0 Litre
 Net weight: approx. 0.90 kg

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

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



Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

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

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

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

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z niego sprawi Państwu przyjemność.

Symbolne użyte w tej instrukcji obsługi

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

OSTRZEŻENIE:

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

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne uwagi

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

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.

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

OSTRZEŻENIE!

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

Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- **Dzieci** nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- Tego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat.
- Z tego urządzenia mogą korzystać **dzieci** od 8 roku życia, jeśli znajdują się pod stałym nadzorem.

- Z tego urządzenia mogą korzystać osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak **użyć urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- Trzymać urządzenie wraz z przewodem z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie ani **konserwacja dozwolona dla użytkownika** nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Naczynia do gotowania należy ustawiać w stabilnej pozycji za pomocą uchwytów (o ile są dostępne), aby zapobiec wylewaniu się gorących płynów.

UWAGA:

- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie podczas czyszczenia.
- Różne powierzchnie wchodzi w kontakt z żywnością i olejem. Sprawdzać instrukcje w tym względzie, jak opisano w części „Czyszczenie”.
- Nie posługiwać się urządzeniem z osobnym timerem lub osobnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do użycia w gospodarstwie domowym i do podobnych zastosowań, takich jak
 - w kuchniach dla personelu w sklepach, w biurach i innych miejscach pracy;**Nie** jest przeznaczone do wykorzystania
 - przez gości w hotelach, motelach i innych miejscach, gdzie przyjmowani są goście;
 - w gospodarstwach agroturystycznych;
 - w placówkach oferujących noclegi wraz ze śniadaniem.

Opis dostawy

- 1 urządzenie do głębokiego smażenia
- 1 koszyk do smażenia z uchwytem
- 1 pokrywka, zdejmowana
- 1 pojemnik na widelce
- 6 widelców fondue

Instrukcja obsługi

OSTRZEŻENIE:

- Ryzyko oparzeń! Nie przekraczać oznaczenia MAX! Gorący olej może przyskać i powodować oparzenia!
- Korzystaj z olejów do smażenia. Oleje do smażenia są odporne na gorąco. Inne oleje/tłuszcze zaczynają palić się w niskich temperaturach. Istnieje ryzyko spontanicznego zapłonu.
- Podczas smażenia korzystać wyłącznie z oleju jednego rodzaju. Mieszanki różnych olejów/tłuszczów mogą pienić się. W tym przypadku olej może wypłynąć w sposób niekontrolowany.
- Jeśli urządzenie zapali się, nie próbować gasić płomieni wodą w żadnym przypadku. Zamknąć pokrywkę urządzenia. Gasić płomienie wilgotnym ręcznikiem.

- Ustawić i obsługiwać urządzenie tylko na stabilnej i żaroodpornej powierzchni.
- Nie poruszać urządzeniem, kiedy pracuje.
- Chwytać urządzenie tylko za odpowiednie uchwyty.
- Unikać rozchlapywania. Napełnić koszyk poza patelnią.
- Smażyć wyłącznie wewnątrz koszyka.
- Jeśli urządzenie jest używane jako patelnia do głębokiego smażenia, trzymać pokrywkę zamkniętą.

Elektryczne połączenie

1. Sprawdzić, czy napięcie sieciowe, z którego chcemy skorzystać pasuje do napięcia urządzenia. Znajdź Państwo informacje o tym na płycie znamionowej na urządzeniu.
2. Podłączyć kabel zasilania do odpowiednio zainstalowanego ochronnego gniazdka.

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. We frytownicy znajduje się kosz z uchwytem. Wyjmij z frytownicy wszystkie przedmioty. Uchwyt można założyć do kosza frytownicy.
2. Radzimy czyścić pokrywkę, obudowę i wszystkie akcesoria według opisu w punkcie „Czyszczenie”.

Uwagi dotyczące eksploatacji

1. Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po 8- 10-krotnym użyciu należy wymienić olej.
2. Tłuszcz do frytownicy musi się dać rozgrzać do wysokiej temperatury. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia.

Należy unikać stosowania margaryny, oleju z oliwek lub masła. Tego rodzaju tłuszcze nie nadają się do głębokiego smażenia, ponieważ już przy niskiej temperaturze mogą one zacząć się dymić. Dla zmniejszenia zawartości akrylamidu w środkach spożywczych, zawierających skrobię (ziemniaki, zboże) zaleca się, by przy smażeniu nie przekraczać temperatury 170° C (ewentualnie 175° C). Ponadto chodzi o to, by zachowywać możliwie krótki czas smażenia, a żywność smażyć najwyżej do koloru złotożółtego.

3. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględnić cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
4. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przelanie, ani też przesunąć frytownicy.
5. Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
6. Proszę nie przepelniać kosza frytownicy.
7. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do suchaścierką.

Użytkowanie urządzenia

Smażenie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
2. Otwórz pokrywkę.
3. Proszę wyjąć kosz frytownicy i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 1,0 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.

UWAGA:

- Jeżeli używają Państwo tłuszczu, to proszę rozdrobnić go na małe kawałki i rozłożyć na dnie pojemnika frytownicy.
- W żadnym wypadku proszę nie kłaść tłuszczu do koszyka frytownicy!

4. Zamknij pokrywkę. Włóż wtyczkę do gniazda sieciowego z zestykiem ochronnym. Zapali się lampka kontrolna „POWER”.
5. Ustawić wymaganą wartość temperatury. Zapali się lampka kontrolna „HEAT”. Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura lampka kontrolna zgaśnie.
6. Proszę napełnić kosz do frytek i pamiętać przy tym, by nie robić tego nad gorącym tłuszczem.
7. Proszę pamiętać, aby uchwyt był przekreślony do góry i zablokowany, a kosz frytownicy znajdował się nad rozgrzanym tłuszczem. Zdejmij uchwyt z kosza frytownicy.
8. Proszę zamknąć pokrywkę.
9. Po upływie czasu zapiekania (czas zapiekania podany jest na opakowaniu zapiekane produktu lub na przepisie) proszę ostrożnie otworzyć pokrywkę (ostrożnie, prawdopodobnie z pojemnika będzie wydobywała się gorąca para). Za pomocą uchwytu wyjmij kosz.

10. Pozwolić na obcieknięcie oleju ze smażonego produktu.

Fondue

⚠ UWAGA:

- Urządzenie nie nadaje się do przyrządzania fondue serowego lub czekoladowego. Składniki te mogą ulec przypaleniu lub wykpieć.

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
2. Pokrywkę można ściągnąć do góry. W tym celu otwórz i na zawiasach odłącz pokrywkę od obudowy.
3. Proszę wyjąć kosz frytkownicy i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 1,0 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.

⚠ UWAGA:

- Jeżeli używają Państwo tłuszczu, to proszę rozdrobnić go na małe kawałki i rozłożyć na dnie pojemnika frytkownicy.
- W żadnym wypadku proszę nie kłaść tłuszczu do koszyka frytkownicy!

4. Załóż uchwyt widelcowy.
5. Włóż wtyczkę do gniazda sieciowego z zestykiem ochronnym. Zapali się lampka kontrolna „POWER”.
6. Ustaw regulator temperatury na ok. 130°C. Zapali się lampka kontrolna „HEAT”. Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura lampka kontrolna zgaśnie. Przy

pomocy drewnianej pałeczki (np. patyczek do szaszłyków lub drewniana łyżka) mogą Państwo sprawdzić, czy osiągnięta została właściwa temperatura: przy zanurzeniu w oleju na drewnianej pałeczce powinny pojawić się delikatne pęcherzyki powietrza. Mogą Państwo również umieścić w gorącym oleju mały składnik przygotowywanej potrawy. Jeżeli pojawią się pęcherzyki, tłuszcz do pieczenia osiągnął właściwą temperaturę.

7. Proszę nabijać kawałki mięsa na widelczyki fondue i zanurzać je w oleju na ok. 4 – 7 minut. Oznacza to, że im mniejsze są kawałki mięsa, lub innej potrawy, tym pręcej będą one gotowe.

⚠ UWAGA:

- Proszę ostrożnie umieścić wszystkie składniki w gorącym oleju. Proszę uważać, ponieważ smażenie odbywa się w naczyniu bez przykrycia, można sparzyć się przyskajającym olejem.
- Przyprawy proszę wcześniej wysuszyć ściereczką.

8. Proszę dopasować temperaturę przy pomocy regulatora w taki sposób, aby zachować delikatne wrzenie.

Po użyciu

Jeśli chcą Państwo zakończyć użycie, to najpierw proszę przełączyć regulator temperatury na OFF (Wyłączone) i wyciągnąć wtyczkę z gniazodka. Olej do smażenia proszę zostawić na dłużej, by ostygł. Zanim zajmą się Państwo pełnym garnkiem do smażenia w oleju, proszę sprawdzić, czy jego temperatura jest bezpieczna.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazodka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie! Może spowodować porażenie prądem lub wywołać pożar.

⚠ UWAGA:

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.
- Wylać zużyty olej z boku.
- Wyczyścić wyjmowane części oraz akcesoria, które zetknęły się z jedzeniem lub olejem ręcznie w umywalce.
- Oczyszczyć pojemnik do głębokiego smażenia wilgotnym ręcznikiem oraz płynem do mycia naczyń.
- Wytrzeć pojemnik głębokiego smażenia wilgotnym ręcznikiem od wewnątrz.
- Wytrzeć obudowę wilgotnym ręcznikiem od zewnątrz.
- Można podnieść pokrywkę do góry. Ułatwia to czyszczenie.
- Wytrzeć pokrywkę urządzenia wilgotnym ręcznikiem.
- Aby wymienić filtry, wyciągnąć obudowę filtra z pokrywki urządzenia do góry.

Przechowywanie

- Oczyszczyć urządzenie zgodnie z opisem i pocze-kać, aż wyschnie.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, jeśli nie jest używane przez dłuższe okresy czasu.
- Zawsze trzymać urządzenie poza zasięgiem dzieci, w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.

Dane techniczne

Model: FFR 1290 CB
Napięcie zasilające: 220-240 V~, 50 Hz
Pobór mocy: 840 W
Stopień ochrony: I
Ilość do napełnienia: ok. 1,0 litry
Masa netto: ok. 0,90 kg

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

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

Ogólne warunki gwarancji

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

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

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

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

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

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

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

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karcawa
49 - 120 Dąbrowa



Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

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

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

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

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

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

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, élvezni fogja a készülék használatát.

A használati útmutatóban található szimbólumok

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

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

Általános megjegyzések

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

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, ha nem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- A **gyerekek** nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket 0 és 8 év közötti gyerekek nem használhatják.
- Ezt a készüléket 8 éves és idősebb **gyerekek** csak felügyelettel használhatják.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, illetve akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ahhoz, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a

készülék biztonságos használatára megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket.

- A készüléket és kábelét tartsa 8 év alatti gyerekektől távol.
- A tisztítást és **felhasználói karbantartást** nem végezhetik gyerekek.
- A főzőedényeket stabil helyzetbe kell elhelyezni a fogantyújuk segítségével (ha van), hogy elkerülje a forró folyadékok fröccsenését.

VIGYÁZAT:

- A készülék a tisztítás során nem meríthető vízbe.
 - Különböző felületek érintkeznek az étellel és az olajjal. Ennek tekintetében tartsa be a „Tisztítás” részben leírt utasításokat.
 - Ne működtesse a készüléket különálló időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
 - A készülék háztartásokban és hasonló helyeken való használatra alkalmas, mint például
 - üzletek, irodák és más ipari területek személyzeti konyhájában;
- Nem** alkalmas a következőkben való használatra:
- hotelek, motelek és egyéb szálláslehetőségek vendégei által;
 - mezőgazdasági birtokokon;
 - ágyat és reggelit biztosító létesítményekben.

A csomag tartalma

- 1 fritőz alapegység
- 1 sütőkosár fogantyúval
- 1 fedél, levehető
- 1 villatartó
- 6 fondue villa

Használati útmutató

FIGYELMEZTETÉS:

- Égésveszély! Ne töltsé a MAX jelzés fölé! A forró olaj kifröccsenhet és sérüléseket okozhat!
- Sütőolajat használjon. A sütőolajok hőállóak. Egyéb olajok/zsírok alacsony hőmérsékleteken elkezdnek füstölni. Öngyulladás veszélye áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS:

- Csak egyfajta olajat használjon egy-egy sütési folyamat-hoz. A különböző olajok/zsírok keveréke habosodhat. Ebben az esetben az olaj ellenőrizhetetlenül túlsordulhat z edény peremén.
- Ha a készülék meggyullad, semmi esetre sem próbálja vízzel eloltani a lángokat. Zárja be a készülék fedelét. Egy nedves ruhával oltsa el a lángokat.
- A készüléket csak vízszintes és hőálló munkafelületen működtesse.
- Ne mozgassa a készüléket, amikor működik.
- Csak az arra szolgáló fogantyúnál fogja meg a készüléket.
- Kerülje a fröccsenést. A kosarat az olajsütőn kívül töltsé meg.
- Csak a sütőkosárban süssön.
- Ha a készüléket fritőzként használja, tartsa zárva a fedelet.

Elektromos csatlakoztatás

1. Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megegyezik a készülék hálózati feszültségével. Erről információkat a készülék adattábláján talál.
2. Csatlakoztassa a tápkábel egy megfelelően felszerelt védőérintkezős aljzatba.

Üzembehelyezés

Az első használatvétel előtt

1. Bontsa ki a csomagolást! A fritőz belsejében találja a sütőkosarat a fűlével együtt. Vegyen ki mindent a fritőzből! Akassza bele a fűlet a sütőkosárba!
2. A fedelet, a fazékburkolatot és az összes tartozékot ajánlatos a „Tisztítás” címszó alatt olvasható módon megtisztítani.

Használati útmutató

1. Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). 8-10 használat után cserélje az olajat!
2. A sütéshez magas hőfokra hevíthető zsiradékot használjon! A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt használjon. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vajat! Ezek a zsiradékok meg alkalmasak fritírozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdenek. A keményítő-tartalmú élelmiszerekben (krumpli, gabona) lévő acrylamid tartalom csökkentése érdekében nem ajánlatos a 170° C (esetleg 175° C) sütési hőmérsékletet túllépni. Továbbá a sütési idő lehetőleg rövid legyen és a süendő élelmiszer maximum aranyárgára szabad sütni.
3. Válassza meg a megfelelő fritírozási hőmérsékletet. Ehhez vegye fi gyembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritírozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
4. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
5. Tésztafélék fritírozása esetén húzza le a túlsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
6. Ne töltsen túl a sütőkosarat!
7. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!

A készülék használata

Sütés olajfűdőben

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból!
2. Nyissa ki a fedelet!
3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 1,0 lit.). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ha zsírt használna, vágja szét apró darabokra, és helyezze az olajtartály fenekére!
- Semmi esetre se tegye a zsírt a sütőkosárba!

4. Csjukja be a fedelet! Dugja a dugaszt érintésvédett konnektorba! A „POWER” ellenőrző lámpa kigyullad.
5. Állítsa be a hőfokszabályozót a kívánt hőmérsékletre! A „HEAT” ellenőrző lámpa kigyullad. Amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, az ellenőrző lámpa kialszik.
6. Töltsen meg a sütőkosarat, ügyelve arra, hogy a forró zsiradék teljesen ellepje azt, amit beletöltött.
7. Most nyissa fel a fedőt, és helyezze be óvatosan a megsütött kívánt élelmiszereket megtöltött sütőkosarat. Akassza ki a fűlet a sütőkosárba!
8. Zárja le a fedelet!
9. A sütési idő eltelte után (ezt megtalálja az adott élelmiszer csomagolásán, vagy meg van adva a receptben) óvatosan nyissa fel a fedőt (vigyázat: forró gőz csapódhat ki!). Ezután a fűlénél fogva vegye ki a sütőkosarat!
10. Hagyja a fritírozott élelmiszerről kissé lecspegni az olajat.

Fondue

⚠ VIGYÁZAT:

- A készülék sajt- vagy csokoládéfondue készítésére nem alkalmas. Ezek az adalékok a sütőtartályban odaéghetnek, vagy főzőeszköz kifuthatnak a tartályból.

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból!
2. A fedél felfelé húzva levehető. Ha le akarja venni, nyissa fel, majd a zsanérmál válassza le a fazékburkolatról!
3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 1,0 lit.). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ha zsírt használna, vágja szét apró darabokra, és helyezze az olajtartály fenekére!
- Semmi esetre se tegye a zsírt a sütőkosárba!

4. Helyezze fel a villatartót!
5. Dugja a dugaszt érintésvédett konnektorba! A „POWER” ellenőrző lámpa kigyullad.
6. Állítsa a hőfokszabályozót kb. 130°C-ra! A „HEAT” ellenőrző lámpa kigyullad. Amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, az ellenőrző lámpa kialszik. Vékony farúddal (pl. sasliknýrással vagy fa főzőkanállal) ellenőrizheti, hogy az olaj elérte-e már a megfelelő hőmérsékletet: amikor a farudat az olajba mártja, apró légbuborékoknak kell a rúd mentén felszállniuk. De ugyanígy beleteheti a sütnivaló egy darabját is a forró olajba. Ha buborékok képződnek, a sütőolaj már elérte a megfelelő hőmérsékletet.
7. Tűzőn fel húsdarabokat a fondue-villákra, és tegye bele őket a zsiradékba! Az elkészülési idő a húsdarabok méretétől függően kb. 4-7 perc. Ez azt jelenti, hogy minél kisebb a húsdarab vagy más sütni való étel, annál gyorsabban készül el.

⚠ VIGYÁZAT:

- Óvatosan tegye a belevalókat a forró olajba!
Vigyázat: minthogy fedetlen edényben sűt, az olaj kifröccsenése elkerülhetetlen.
- A hozzávalókat előzetesen kendővel törölgesse szárazra!

8. Űgy állítsa be a szabályozóval a hőmérsékletet, hogy az olaj állandó enyhe forrásban maradjon!

Használat után

Ha be akarja fejezni a működtetést, állítsa először a hőfokszabályozót OFF-ra (kikapcsolva), majd húzza ki a dugaszt a konnektorból!

Hagyja a sütőolajat hosszabb időn át lehűlni! Mielőbb bármit is tenne a teli sütőfazékkal a továbbiakban, ellenőrizze, hogy veszélytelen-e már a hőmérséklet.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- A készüléket soha se merítse vízbe. Ez áramütéshez vagy tüzeset-hoz vezethet.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy egyéb súroló eszközt!
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószeret!

- Önts ki a használt olajat a készülékből.
- Kézvel öblítvívben tisztítsa meg a kivethető részeket és tartozékokat, amelyek érintkeznek az étellel vagy az olajjal.
- Egy nedves ruhával és mosogatószerrel tisztítsa meg az olajsűtő tartályt.
- Belülről törölje ki egy nedves ruhával az olajsűtő tartályt.
- Kívülről törölje át egy nedves ruhával a burkolatot.
- Felfelé emelve leveheti a fedelet. Ez megkönnyíti a tisztítást.
- Egy nedves ruhával törölje át a készülék fedelét.
- A szűrők cseréjéhez húzza ki felfelé a szűrőburkolatot a készülék fedeléből.

Tárolás

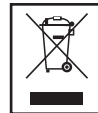
- A leírtaknak megfelelően tisztítsa meg a készüléket, hagyja teljesen megszáradni.
- Javasoljuk, hogy az eredeti csomagolásban tartsa a készüléket, ha hosszabb ideig nem fogja használni.
- Mindig gyerekektől távol a tárolja a készüléket, egy jól szellőztetett helyiségben.

Műszaki adatok

Modell:..... FFR 1290 CB
Feszültségellátás:..... 220-240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:..... 840 W
Védelmi osztály: I
Feltöltési mennyiség:..... körülbelül 1,0 liter
Nettó súly:..... körülbelül 0,90 kg

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

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



Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétké válnak!

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

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

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

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

Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш прилад. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

УВАГА.

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ПРИМІТКА.

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Загальні відомості

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Оберегайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- Не експлуатуйте прилад без огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкодження приладом заборонено користуватись.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. Існує загроза **задухи!**

Спеціальні правила безпечного користування для цього приладу

- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкоджений кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- **Діти** не повинні гратися з пристроєм.
- Не дозволяйте дітям від 0 до 8 років користуватися пристроєм.
- Цей пристрій можуть використовувати **діти** 8 років і старші, якщо за ними ведеться постійний нагляд.
- Пристрій можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або особи, які не мають досвіду та знань, якщо за ними ведеться нагляд чи їм

надано відповідні вказівки стосовно безпечного **використання виробу** і вони зрозуміли пов'язану з ним небезпеку.

- Тримайте пристрій та його кабель живлення поза зоною досяжності дітей, молодших 8 років.
- Чищення і **обслуговування** пристрою не мають виконувати діти.
- Каструльки слід обережно ставити на місце за допомогою ручок (якщо наявні), щоб уникнути розбризкування гарячої рідини.

УВАГА.

- Даний прилад не призначений для занурення в воду під час миття.
- Різні поверхні приладу контактують з харчовими продуктами та з олією. Дотримуйтеся відповідних інструкцій у розділа “Чищення”.
- Не вмикайте прилад через окремий таймер чи систему дистанційного керування.
- Прилад призначений для використання вдома та в аналогічних умовах, наприклад
 - у кухнях для персоналу магазинів, офісів та інших комерційних установ.

Він **не** призначений для використання

- постояльцями готелів, мотелів та інших житлових приміщень;
- у сільськогосподарських спорудах;
- в установах, що надають нічліг та сніданок.

Комплектність

- 1 фритюрниця
- 1 обсмажувальний кошик із ручкою
- 1 кришка знімна
- 1 тримач для виделок
- 6 виделок для фондю

Інформація для користувачів

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- **Небезпека опіків!** Не заповнюйте вище позначки **МАХ!** Гаряча олія може виплеснутися та спричинити травми!

⚠ ПЕРЕПРЕДЖЕННЯ.

- Використовуйте олії для смаження. Олії для смаження стійкі до високих температур. Інші олії та жири починають димити за низьких температур. Існує небезпека самовільного займання.
- Використовуйте в одному процесі обсмажування лише олію чи жир одного типу. Суміші різних олій чи жирів можуть пінітисся. У такому разі можливий самовільний вилів олії.
- Якщо прилад загориться, ні в якому разі не намагайтеся гасити полум'я водою. Закрийте кришку приладу та гасьте полум'я мокрим рушником.

- Вмикайте прилад лише на горизонтальній поверхні, стійкій до високих температур.
- Не переміщуйте прилад, який працює.
- Беріть прилад лише за призначені для цього ручки.
- Не допускайте розбризкування олії. Наповнюйте кошик за межами фритюрниці.
- Смажте лише всередині обсмажувального кошика.
- Якщо прилад використовується в якості фритюрниці, не відкривайте кришку.

Електричне підключення

1. Переконайтеся, що напруга джерела живлення відповідає напрузі приладу, яка зазначена на його паспортній таблиці.
2. Вставте вилку живлення в належним чином встановлену розетку з захисним контактом.

Введення в експлуатацію

Перш ніж використовувати прилад уперше

1. Зніміть упаковку. Обсмажувальний кошик із ручкою розташований всередині фритюрниці. Ручка вставляється в обсмажувальний кошик.
2. Кришку, корпус і все приладдя рекомендується помити, як описано в розділі "Чищення".

Корисні поради з використання

1. Завжди виймайте залишки продуктів, що залишаються в олії (наприклад, клаптики картоплі фри). Використавши олію 8-10 разів, замінійте її.
2. Фритюрний жир має бути придатний для нагрівання до високої температури. Користуйтеся високоякісною фритюрною олією чи жиром. Не користуйтеся маргарином, оливковою олією чи маслом: вони непридатні для смаження, оскільки починають димити вже за низьких температур. Щоб зменшити вміст акриламідів в крохмалевмісних продуктах (картоплі, злаках), температуру під час обсмажування у фритюрі слід обмежувати до 170 °C (можливо, до 175 °C). Крім того, слід до мінімуму обмежувати час смаження: смажити продукти слід лише до появи золотавого відтінку.

3. Оберіть належну температуру обсмажування та перевірте стан обсмажуваних продуктів. Як правило, попередньо обсмажені продукти повинні мати вищу температуру, ніж сирі.
4. Не переносьте й не рухайте фритюрницю, поки вона містить гарячу олію чи жир.
5. Обсмажуючи тістоподібні продукти, заберіть із них зайве тісто і обережно покладіть їх в олію.
6. Не переповнюйте обсмажувальний кошик.
7. Перед смаженням витирайте вологі продукти насухо тканиною.

Користування приладом

Обсмажування у фритюрі

1. Переконайтеся, що прилад вимкнений, а вилка живлення витягнена з розетки.
2. Відкрийте кришку.
3. Вийміть обсмажувальний кошик і заповніть ємність олією чи жиром (максимум 1,0 л). Рівень заповнення має бути розташований між мінімальним і максимальним значеннями.

⚠ УВАГА.

- Якщо використовуєте жир, подрібніть його на маленькі частинки і покладіть на дно обсмажувальної ємності.
- Ні в якому разі не слід класти жир в обсмажувальний кошик!

4. Закрийте кришку. Вставте вилку в належним чином встановлену розетку. Засвітиться індикатор живлення.
5. Встановіть ручку регулятора температури на потрібне значення. Загориться індикатор нагріву. Коли температура досягне заданого значення, він згасне.
6. Після цього наповніть обсмажувальний кошик. Ні в якому разі не наповнюйте кошик над гарячим жиром.
7. Відкрийте кришку та наповніть обсмажувальний кошик продуктами, які слід обсмажити. Вийміть ручку з обсмажувального кошика.
8. Закрийте кришку.
9. Коли закінчиться час обсмажування (він зазначений на упаковці продуктів чи в рецепті), обережно відкрийте кришку (Обережно! Може виходити гаряча пара). Після цього вийміть обсмажувальний кошик ручкою.
10. Зачекайте, поки олія стече з обсмажуваних продуктів.

Фондю

⚠ УВАГА.

- Прилад непридатний для виготовлення сиру чи шоколаду фондю. Ці складники можуть пригоріти чи кипіти в обсмажувальній ємності.

1. Переконайтеся, що прилад вимкнений, а вилка живлення витягнена з розетки.
2. Зняти кришку можна, потягнувши її догори. Для цього відкрийте кришку та відділіть її від завіси корпусу.

3. Вийміть обсмажувальний кошик і наповніть ємність олією чи жиром (максимум 1,0 л). Рівень заповнення має бути розташований між мінімальним і максимальним значеннями.

⚠ УВАГА.

- Якщо використовуєте жир, подрібніть його на маленькі частинки і покладіть на дно обсмажувальної ємності.
- Ні в якому разі не слід класти жир в обсмажувальний кошик!

4. Встановіть на місце тримач для виделок.
5. Вставте вилку в належним чином встановлену розетку. Засвітиться індикатор живлення.
6. Встановіть ручку регулятора температури приблизно на 130 °С. Загориться індикатор нагріву. Коли температура досягне заданого значення, він згасне.
- Дерев'яною паличкою (шампуром для шашликів чи дерев'яною ложкою) можна спробувати, чи температура сягнула потрібного значення. Коли її вставити в олію, від неї мають підніматися маленькі бульбашки повітря. Можна також покласти в гарячу олію клаптик продукту, який слід обсмажувати. Якщо утворюються бульбашки, температура сягнула потрібного значення.

7. Настроміть клаптики м'яса для фондю на виделки та занурте їх в олію. В залежності від величини клаптиків м'яса, приготування може тривати від 4 до 7 хвилин: чим менше клаптики, тим швидше вони будуть готові.

⚠ УВАГА.

- Будьте обережні, кладучи продукти в гарячу олію. Особливу обережність слід виявляти, оскільки обсмажування відбувається в відкритій ємності, і бризів олії не уникнути.
- Попередньо витріть складники тканиною.

8. Встановіть регулятором таку температуру, щоб олія повільно кипіла.

Після використання

Щоб вимкнути прилад, спочатку переведіть регулятор температури в положення "Вимкнено" та вийміть вилку з розетки.

Зачекайте достатньо часу, щоб обсмажувальна олія остигла. Перш ніж продовжувати використовувати повну обсмажувальну ємність, переконайтеся, що олія вже не має небезпечної температури.

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перед чищенням завжди витягуйте вилку з розетки живлення та чекайте, поки прилад остигне.
- Не занурюйте прилад у воду! Це може призвести до ураження електричним струмом чи пожежі.

⚠ УВАГА.

- Не користуйтеся дряпкою щіткою чи іншим абразивними предметами.
- Не користуйтеся жодними кислотними чи абразивними мийними засобами.

- Вилийте використану олію.
- Вимийте знімні деталі та приладдя, що контактували з продуктами чи олією, вручну в ємності для ополіскування.
- Вимийте обсмажувальну ємність вологою тканиною з засобом для миття посуду.
- Витріть обсмажувальну ємність із середини вологою тканиною.

- Витріть корпус вологою тканиною ззовні.
- Якщо зняти кришку, мити буде легше.
- Витріть кришку приладу вологою тканиною.
- Щоб замінити фільтри, підніміть кришку фільтрів кришці приладу.

Зберігання

- Почистьте пристрій відповідно до описаного і дайте йому висохнути.
- Якщо пристрій не використовуватиметься впродовж тривалого часу, зберігайте його в оригінальній упаковці.
- Завжди зберігайте пристрій поза зоною досяжності дітей в сухому, добре провітрюваному місці.

Технічні параметри

Модель:..... FFR 1290 CB
Подання живлення: 220 – 240 В~, 50 Гц
Споживання потужності: 840 Вт
Група електробезпечності:..... I
Об'єм води: прибіл. 1,0 л
Вага нетто: прибіл. 0,90 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається протягом процесу розробки продукту.

Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних, актуальних директив СЕ, наприклад щодо електромагнітної сумісності та низьковольтної директиви, та збудовано з актуальними положеннями техніки безпеки.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, вам понравится эксплуатировать устройство.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

Общая информация

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Специальные указания по безопасности для этого прибора

- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Не позволяйте **детям** играть с прибором.
- Прибор не должен использоваться детьми от 0 до 8 лет.
- Прибор могут использовать **дети** старше 8 лет, если они находятся под наблюдением взрослых.

- Прибор могут использовать лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями и без опыта, если они были проинформированы о безопасном **использовании прибора** и осознают возможные угрозы.
- Храните прибор и сетевой шнур вне доступа детей до 8 лет.
- Чистку и **обслуживание** прибора детям проводить запрещено.
- Емкости для приготовления фондю должны быть установлены в устойчивое положение при помощи ручек (если есть) во избежание разлива горячих жидкостей.

ВНИМАНИЕ:

- Данный прибор не предназначен для погружения в воду во время чистки.
- Различные поверхности соприкасаются с продуктами и маслом. В связи с этим соблюдайте инструкции, приведенные в главе “Чистка”.
- Запрещается использовать прибор с отдельно установленным таймером или дистанционной системой управления.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних хозяйствах и подобного назначения
 - Персоналом в кухнях магазинов, офисов и других промышленных зонах.

Прибор **не** предназначен для использования

- Гостями в отелях, мотелях и других жилых помещениях;
- В сельскохозяйственных постройках;
- В местах, где предоставляют горячее питание и ночлег.

Объем поставки

- 1 базовый элемент фритюрницы
- 1 корзина для жарки с ручкой
- 1 крышка, съемная
- 1 держатель вилки
- 6 вилки для фондю

Инструкция по эксплуатации

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Риск получения ожога! Запрещается заливать масло выше отметки MAX (максимум)! Горячее масло может расплескаться и стать причиной ожога!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Используйте масло для жарения. Такие масла являются термостойкими. Другие масла / жиры начинают дымиться при низких температурах. Существует риск спонтанного возгорания.
 - Всегда используйте масло одного сорта для одного процесса жарения. Смеси масел / жиров могут лениться. В таком случае масло может переливаться бесконтрольно.
 - При возгорании прибора ни в коем случае не тушите пламя водой. Закройте крышку прибора. Затушите огонь влажным полотенцем.
- Всегда используйте прибор на ровной и термостойкой поверхности.
 - Запрещается передвигать прибор во время использования.
 - Поднимайте прибор только за специально предназначенные для этого ручки.
 - Избегайте разбрызгивания. Наполняйте корзину за пределами фритюрницы.
 - Жарить можно только внутри корзины для жарки.
 - При использовании прибора в качестве фритюрницы крышка должна быть закрыта.

Электрическое соединение

1. Проверить, чтобы сетевое напряжение, к которому вы будете подключаться, соответствует напряжению прибора. Вы можете найти данную информацию на заводской табличке прибора.
2. Включите силовой шнур в розетку с защитой, установленную надлежащим образом.

Подготовка к работе

Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Во фритюре находится фритюрный короб с ручкой. Выньте все предметы из фритюра. Ручка вставляется в фритюрный короб.
2. Рекомендуется промыть крышку, корпус и все принадлежности, как это описано в главе "Чистка".

Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную соломку). После 8-10 раза необходимо менять масло.
2. Жир для фритюра должен выдерживать высокую температуру. Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах. Чтобы удержать образование акриламида в крахмалосодержащих продуктах питания (картофель, крупы) на минимуме при их поджаривании во фритюре

не рекомендуется превышать температуру 170° С (доп. 175° С). Далее рекомендуется уменьшать время поджаривания до минимума и поджаривать максимально до золотистого цвета.

3. Установите подходящую температуру, обязательно учитывайте при этом особенности продукта. Для ориентировки можно использовать следующее правило: продукты, прошедшие предварительное обжаривание во фритюре, требуют более высоких температур по сравнению с сырыми продуктами.
4. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
5. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.
6. Не переполняйте фритюрную корзину.
7. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.

Эксплуатация / порядок работы

Поджаривание во фритюре

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Откройте крышку.
3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 1,0 л). Уровень масла должен находиться между метками "Min" и "Max".

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Если готовите на жиру, то порежьте его сначала на маленькие кусочки, а затем разложите их на дне фритюра.
- Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб.

4. Закройте крышку. Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку с напряжением сети. Загорается контрольная лампочка "POWER".
5. Отрегулируйте при помощи регулятора необходимую температуру. Загорается контрольная лампочка "HEAT". Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка потухнет.
6. Наполните фритюрную корзинку, следите при этом за тем, чтобы наполнение не было выше уровня горячего масла.
7. Теперь откройте крышку и осторожно опустите фритюрный короб с продуктами во фритюр. Отсоедините ручку от фритюрного короба.
8. Закройте крышку.
9. По окончании времени приготовления (время поджаривания стоит на упаковке продукта или в рецепте), осторожно откройте крышку (Будьте внимательны, возможен выброс горячего пара!). Выньте фритюрный короб при помощи ручки.
10. Дайте маслу стечь с поджаренного продукта.

Фондю

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Данное изделие не предназначено для приготовления сырного или шоколадного фондю. Эти продукты могут воспламениться во фритюре или выкипеть из него.

1. Увидеть в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Крышка снимается вверх. Для этого откройте ее и снимите с шарнира на корпусе.
3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 1,0 л). Уровень масла должен находиться между метками "Min" и "Max".

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Если готовите на жиру, то порежьте его сначала на маленькие кусочки, а затем разложите их на дне фритюра.
- Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб.

4. Вставьте держатель вилочек.
5. Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку с напряжением сети. Загорается контрольная лампочка "POWER".
6. Поверните регулятор температуры на 130°C. Загорается контрольная лампочка "HEAT". Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка потухнет.

При помощи деревянной палочки (деревянной ложки) можно проверить достигнута ли правильная температура: на погруженной в масло деревянной палочке должны образовываться и подниматься вверх маленькие воздушные пузырьки. Также можно опустить в масло кусочек подготовленного продукта. Если образуются пузырьки, то масло достигло нужной температуры.

7. Нанизайте кусочки мяса на вилки и опустите их в жир. Поджаривание длится около 4-7 минут, в зависимости от толщины кусочков мяса. Это означает, чем меньше кусочки, тем быстрее они прожариваются.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Осторожно опустите подготовленные продукты в масло. Будьте осторожны, так как вы работаете с открытой кастрюлей и брызги масла не предотвратимы.
- Для начала промокните все продукты полотенцем.

8. При помощи регулятора подберите температуру так, чтобы кусочки поджаривались с легким кипением.

После работы

Чтобы выключить электроприбор установите сначала регулятор температуры в положение OFF/ВЫКЛ., а затем выньте вилку из розетки.

Фритюрное масло требует длительного времени для охлаждения. Перед тем как работать дальше убедитесь в том, что температура масла достигла безопасной границы.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
- Не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.
- Вылейте использованное масло.
- Очистите съемные детали и приспособления, которые соприкасаются с продуктами и маслом, вручную в промывочной ванне.

- Очистите контейнер фритюрницы влажным полотенцем и средством для мытья посуды.
- Протрите контейнер фритюрницы изнутри влажным полотенцем.
- Протрите корпус фритюрницы снаружи влажным полотенцем.
- Вы можете откинуть крышку вверх. Это облегчит процесс очистки.
- Протрите крышку прибора влажным полотенцем.
- Для замены фильтров потяните вверх крышку фильтра в крышке прибора.

Хранение

- Почистите устройство как описано в руко-водстве, и дайте ему полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не используется длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо вентилируемом месте, недоступном для детей.

Технические данные

Модель:..... FFR 1290 CB
Электропитание: 220 – 240 В~, 50 Гц
Потребляемая мощность: 840 ватт
Класс защиты:..... I
Объем резервуара: пригл. 1,0 литра
Вес нетто: пригл. 0,90 кг

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

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

⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي مطهرات حمضية أو كاشطة.
- فرغ الزيت المستخدم وضعه جانباً.
- نظف الأجزاء والملحقات القابلة للإزالة والتي لامست الطعام أو الزيت يدويًا بشطفها في الحوض.
- نظف وعاء التحمير العميق بمنشفة مبللة ومطهر غسيل الصحون.
- امسح وعاء التحمير العميق من الداخل بمنشفة مبللة.
- امسح المبيت من الخارج بمنشفة مبللة.
- يمكنك سحب الغطاء لأعلى. فهذا يسهل عملية التنظيف.
- امسح غطاء الجهاز بمنشفة مبللة.
- لاستبدال المرشحات، اسحب غطاء المرشح الموجود في غطاء الجهاز لأعلى.

التخزين

- نظف الجهاز على النحو المذكور واتركه يجف.
- نوصي بوضع الجهاز في تغليفه الأصلي عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- خزن الجهاز دائمًا بعيدًا عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

المعلومات التقنية

الموديل:	FFR 1290 CB.....
ل طاقة الكهربائية:	240-220 فولت تقريبًا، 50 هرتز
ستهلاك الطاقة:	840 واط في الوضع الطبيعي
رجة الحماية:	1
كمية التعبئة:	1.0 لترات تقريبًا
لوزن الصافي:	تقريبًا 0.90 كجم

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

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

4. لا تحمل مقلاة التحمير أو تنقلها إذا كان الزيت أو الدهن لا يزال سائلاً.
5. عند تحمير العجائن، تخلص من الدقيق الزائد وضع القطع بعناية في الزيت.
6. لا تزد ملء السلة.
7. امسح الأطعمة الرطبة بقطعة قماش قبل التحمير.

استخدام الوحدة

القلي في مقلاة التحمير العميقة

1. تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز ونزع القابس.
2. افتح الغطاء.
3. أزل سلة التحمير واملء الوعاء بالزيت أو دهن (الحد الأقصى 1.0 لتر). يجب أن يكون مستوى التعبئة بين مستوى الحد الأدنى والحد الأقصى.

⚠ تنبيه:

- إذا استخدمت الدهن، فقسمه لقطع صغيرة وضعه في مقلاة التحمير.
- لا تضع الدهن بأي حال من الأحوال داخل سلة مقلاة التحمير!

4. أغلق الغطاء. وصل القابس بمقبس طاقة مثبت بطريقة صحيحة. سيضيء مصباح التحكم "POWER".
5. اضبط جهاز التحكم في درجة حرارة الجهاز على درجة الحرارة المطلوبة. سيضيء مصباح التحكم "HEAT". بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، سينطفئ المصباح الضوئي.
6. الآن املء سلة التحمير العميق. يُرجى التأكد من عدم ملء السلة فوق الدهن الساخن.
7. افتح الغطاء واملء سلة التحمير بالطعام المراد تحميره. أزل المقيض من سلة التحمير العميق.
8. أغلق الغطاء.
9. عند الانتهاء وقت التحمير (وقت التحمير محدد على عبوة الطعام أو في الوصفة) افتح الغطاء بعناية (تحذير! قد يخرج بخار ساخن!). الآن أزل المقيض من سلة التحمير العميق.
10. اترك الزيت يقطر من الطعام الذي سبق تحميره.

الفونو

⚠ تنبيه:

- هذا الجهاز غير ملائم لإعداد فونودو الجبن أو الشوكولاته. قد تحترق هذه المكونات أو تغلي في مقلاة التحمير العميقة.

1. تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز ونزع القابس.

2. يمكن إزالة الغطاء بسحبه لأعلى. لإجراء ذلك، افتح الغطاء وافصله عن مفصلة المبيت.
3. أزل سلة التحمير واملء الوعاء بالزيت أو دهن (الحد الأقصى 1.0 لتر) يجب أن يكون مستوى التعبئة بين مستوى الحد الأدنى والحد الأقصى

⚠ تنبيه:

- إذا استخدمت الدهن، فقسمه لقطع صغيرة وضعه في مقلاة التحمير.
- لا تضع الدهن بأي حال من الأحوال داخل سلة مقلاة التحمير.

4. ضع حامل الشوكية في مكانه.
5. وصل القابس في المقبس الكهربائي. سيضيء مصباح التحكم "POWER".
6. اضبط التحكم في درجة الحرارة على 130 درجة مئوية تقريباً. سيضيء مصباح التحكم "HEAT". بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، سينطفئ المصباح الضوئي. باستخدام عوداً خشبياً (مثل سيخ الكباب المشوي أو ملعقة طهي خشبية) يمكنك اختبار إذا ما كان قد تم الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. عند ادخالها في الزيت، ستظهر بعض الفقاعات الهوائية الصغيرة على طول العود الخشبي. بالتناوب، يمكنك وضع قطعة الطعام المراد تحميرها في الزيت الساخن. إذا ظهرت فقاعات، فهذا يعني وصول زيت التحمير إلى درجة الحرارة المطلوبة.
7. ضع قطع اللحم على شوكة الفونودو ثم اغمسها في الزيت. ستسغرق عملية الطهي ما بين 4 و7 دقائق حسب حجم قطع اللحم، مثلاً يكون تحمير قطع اللحم الصغيرة أسرع من غيرها من الأطعمة التي يجري تحميرها.

⚠ تنبيه:

- ضع المكونات بعناية في الزيت الساخن. اتبع الحذر عند التحمير في وعاء مفتوح، حيث أنه غير الممكن تجنب تناثر الزيت.
- جفف المكونات مسبقاً بقطعة قماش.

8. اضبط درجة الحرارة باستخدام منظم أثناء غليان الزيت.

بعد الاستخدام

- لإيقاف تشغيل الجهاز، أوقف تشغيل منظم درجة الحرارة وأزل القابس من المقبس.
- اترك زيت التحمير فترة زمنية معقولة حتى يبرد. قبل مواصلة استخدام وعاء التحمير كاملاً، يُرجى التأكد من عدم وجوده في درجة حرارة خطرة.

التنظيف

⚠ تحذير:

- اسحب دائماً القابس من مقبس الطاقة قبل التنظيف وانتظر قليلاً حتى تبرد الوحدة.
- لا تغمر الجهاز في الماء! وإلا سيؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

- يجب وضع أو عية الطهي في وضع مستقر باستخدام المقابض (إذا كانت متوفرة) لمنع انسكاب السوائل السائلة.

⚠️ تنبيه:

- هذا الجهاز غير مخصص لغمره في الماء أثناء عملية التنظيف.
- ستلامس الأسطح المختلفة الطعام والزيت. اتبع تعليماتنا في هذا الخصوص والواردة في فصل "التنظيف".
- لا تشغل الجهاز بمؤقت منفصل أو بنظام تحكم عن بُعد منفصل.
- هذا الجهاز مصمم ليستخدم في المنزل وفي التطبيقات المماثلة مثل:
 - في بوفيه الموظفين في المحلات، والمكاتب وأماكن العمل المشابهة؛
 - من خلال النزلاء في الفنادق والاستراحات وغيرها من أماكن الإقامة.
 - في الملكيات الزراعية؛
 - في الفنادق التي تقدم المبيت والإفطار.

التوصيل الكهربائي

1. تحقق إذا ما كان الجهد الرئيسي الذي تريد استخدامه يتطابق جهد الجهاز. ستجد المعلومات المتعلقة بذلك على لوحة النوع الموجودة على قاعدة الجهاز.
2. وصل كبل الطاقة بمقبس توصيل وقائي مركب بصورة صحيحة.

الاستخدام

قبل الاستخدام لأول مرة

1. أزل التغليف. توجد سلة مقلاة التحمير العميقة بالمقبض داخل مقلاة التحمير العميقة. يمكن تركيب المقبض في سلة مقلاة التحمير العميقة.
2. نُوصى بتنظيف الغطاء، والمبيت وكل الملحقات كما هو مذكور في قسم "التنظيف".

نصائح مفيدة للاستخدام

1. أخرج دائماً الطعام المتبقي من الزيت (مثال البطاطس المحمرة). غير الزيت بعد استخدامه حوالي 8 - 10 مرات تقريباً.
2. يجب أن يكون دهن التحمير قابل للتسخين في درجات حرارة عالية. استخدم زيت تحمير أو دهن تحمير عالي الجودة. لا تستخدم السمن النباتي، أو زيت الزيتون أو الزيت: فهي غير مناسبة للتحمير، لانبعاث أبخنة منها بالفعل في درجات الحرارة المنخفضة. لتقليل محتوى الأكريلاميد الموجود في الأطعمة المحتوية على النشأ (البطاطس، الحبوب) يجب ألا تتجاوز درجة الحرارة أثناء التحمير 170 درجة مئوية (أو 175 درجة مئوية بأي حال) إضافة إلى ذلك، يجب أن تكون مدة التحمير قصيرة بقدر الإمكان وتحمير الطعام حتى يصبح لونه أصفر ذهبي.
3. اختر درجة حرارة التحمير المناسبة وتحقق من حالة الطعام الذي يتم تحميره. كقاعدة عامة يتطلب الطعام الذي تم تحميره مسبقاً درجة حرارة أعلى من الأطعمة اللينة.

سعة التسليم

- وحدة مقلاة تحمير عميق رئيسية
- سلة تحمير مزودة بمقبض
- غطاء قابل للفك
- حامل شوكة
- ست شوكة الفوندي

التعليمات

⚠️ تحذير:

- خطر التعرض للحرق! لا تتجاوز ملاء الجهاز بعد علامة الحد الأقصى MAX! قد يتناثر الزيت الساخن ويسبب إصابات!
- استخدم زيوت التحمير. زيوت التحمير مقاومة للحرارة. قد ينبعث من الزيوت / الدهون الأخرى دخاناً عند درجات الحرارة المنخفضة. يوجد خطر حدوث اشتعال تلقائي.
- لا تستخدم إلا نوع واحد من زيت التحمير في كل عملية التحمير. قد يؤدي خليط الزيوت / الدهون المختلفة لتكوين رغاوي. في هذه الحالة، ستزد كمية الزيت وتفيض بطريقة لا يمكن التحكم فيها.
- إذا احترق الجهاز، لا تحاول إطفاء اللهب بالماء بأي حال من الأحوال. أغلق غطاء الجهاز. اطفء اللهب باستخدام منشفة مبللة.
- لا تشغل الجهاز إلا وهو على سطح عمل مستوي ومقوم للحرارة.
- لا تنقل الجهاز أبداً أثناء تشغيله.
- لا تمسك الجهاز إلا من المقابض المخصصة لذلك.
- تجنب التناثر. املء السلة أولاً وهي خارج مقلاة التحمير.
- لا تحمر الطعام إلا داخل سلة التحمير.
- إذا كان الجهاز يُستخدم كمقلاة تحمير، ابق الغطاء مغلقاً.

دليل التعليمات

شكرًا لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

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

⚠ تحذير:

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

⚠ تنبيه:

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

ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

ملاحظات عامة

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

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

- لا تحاول تصليح الجهاز بنفسك. اتصل دائمًا بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، يجب دائمًا استبدال الكبل التالف فقط بنفس نوع الكبل وذلك عن طريق المصنع، أو عن طريق خدمة العملاء الخاصة بنا أو عن طريق شخص مؤهل وبنفس نوع الكبل.
- يجب عدم لعب الأطفال بالجهاز.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 0 سنة و 8 سنوات.
- يمكن أن يستخدم الأطفال الذين يبلغ عمرهم 8 سنوات أو أكبر الجهاز مع الإشراف عليهم باستمرار.
- يمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأشخاص ذوي القدرات الجسدية، الحسية أو العقلية، المنخفضة، أو الذين يفتقرون للخبرة والمعرفة، عند مراقبتهم أو إعطائهم تعليمات استخدام الجهاز بطريقة آمنة وعند إدراكهم المخاطر المتضمنة.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم.

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

⚠ تحذير!

لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Internet: www.bomann.de