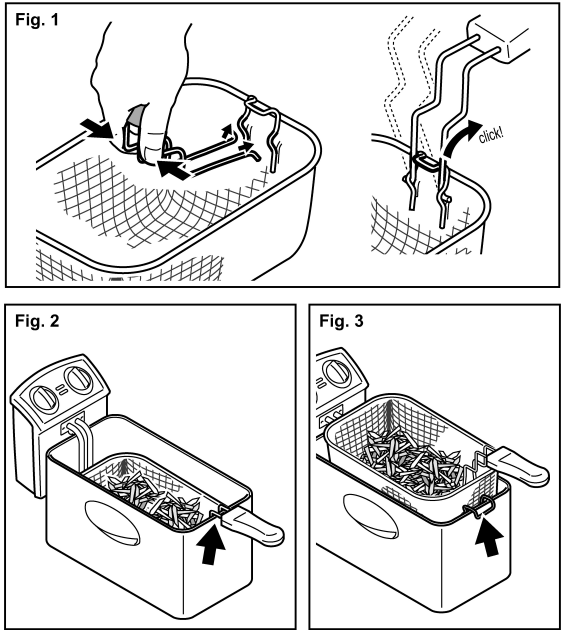
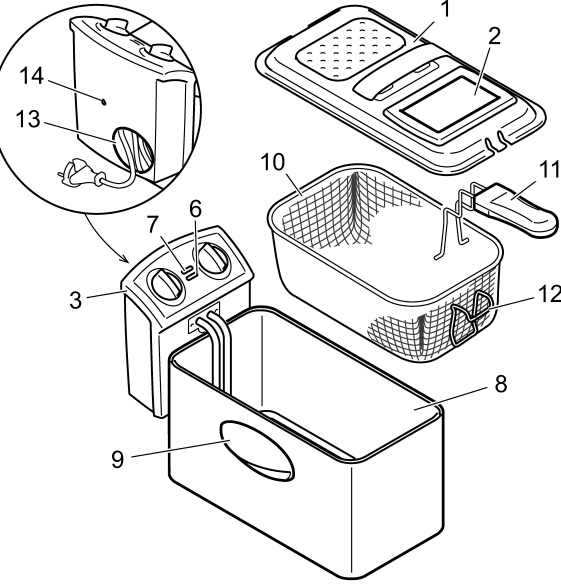
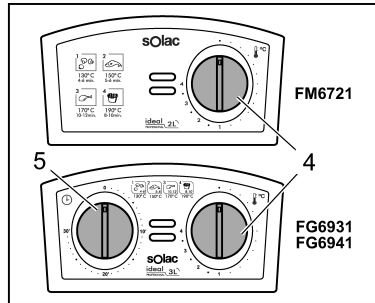




1 MAIN COMPONENTS

- Lid with filter
- Window (model FG6931/FG6941)
- Control panel
- Thermostatic temperature control
- On/Off and timer control (model FG6931/FG6941)
- Deep fryer On pilot light (red)
- Deep fryer Ready pilot light (green)
- Stainless steel vat
- Body with handles
- Basket
- Basket handle
- Draining stand
- Compartment for the cord
- Safety system button

2 OPERATION

- ⓘ** Before you use the fryer for the first time we recommend that you wash the basket (10) and the vat (8), following the instructions in section 4. **Cleaning and maintenance.**

- Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface, away from the edges. Do not allow the cord to hang over the edge of the table or work surface or to come into contact with a hot surface.
- Pour oil or liquid fat into the deep fryer. Remember the oil level must be above the minimum and below the maximum marks. These levels are indicated inside the vat.
- Place the basket handle (11) in the vertical position and squeeze the metal rods into the basket support holes (fig. 1). Next place the handle in the horizontal position until it fits into the basket support.
- Plug the appliance into the mains.
- To start using the appliance:

model FM6721 (2L):

- When you plug in the appliance, the red and green pilots (6/7) light up. The red light (6) shows that the fryer is attached to the mains.
- Turn the temperature control (4) and select the desired temperature, depending on the food you want to fry, 1: vegetables; 2: fish; 3: meat; 4: chips. The green light will go out (7). When the oil reaches the selected temperature, the green pilot (7) will light up and the red pilot light (6) will stay on.

model FG6931 (3L)/ FG6941 (4L):

- Turn the temperature control (4) and select the desired temperature, depending on the food you want to fry, 1: vegetables; 2: fish; 3: meat; 4: chips
- Turn the on/off and timer control (5) and select the frying time, depending on the food you want to fry. The red pilot light will come on (6). When the oil reaches the selected temperature, the green pilot (7) will light up and the red pilot light (6) will stay on.
- Place the food in the basket (10) while the basket is out of the fryer.
- Gently put the basket into the fryer and place it in its frying position (fig. 2).

- ⚠** When the food is placed inside the fryer the green pilot light (7) will switch off because the food causes the oil to cool due to the temperature difference. It will come on again when the oil reaches the temperature indicated on the temperature control.

- ⚠** The food should always be covered by the oil.
- Close the fryer lid (1). The lid has a filter that allows steam and smoke out, preventing condensation and the risk of splattering.
 - Do not lift the lid while you are cooking.
 - Use the window to control the process. (mod. FG6931/FG6941)
 - After frying the food, open the deep fryer lid, lift out the basket and shake it gently. Next, hook it into the draining position (fig. 3) for the food to drain off as much oil as possible.
 - Once the food is drained, take the basket out of the deep fryer and empty it.
 - Disconnect the appliance. To do so:

model FM6721 (2L):

- Turn the temperature regulator control (4) to the minimum • position.

ESPAÑOL



Lea completamente estas instrucciones antes de utilizar su aparato. Este manual es parte integrante del producto. Conserve-lo en un lugar seguro para futuras consultas.

ATENCIÓN

- Este aparato está previsto para su utilización como aparato de uso doméstico y análogo como: pequeñas áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos del tipo albergues.**
- Este aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entendiendo los riesgos que éste implica. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser realizados por niños.**
- El aparato debe estar colocado en una situación estable para evitar el derramamiento de líquidos calientes. Evite mover o cambiar la freidora de lugar cuando este en funcionamiento.**

- Superficie caliente:** La temperatura en las superficies metálicas puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. No toque las superficies metálicas del aparato durante el funcionamiento.



⚠ **Superficie caliente:** La temperatura en las superficies metálicas puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. No toque las superficies metálicas del aparato durante el funcionamiento.

- No sumerja nunca el panel de mandos (3) junto la resistencia de la freidora en agua.**



⚠ **No sumerja nunca el panel de mandos (3) junto la resistencia de la freidora en agua.**

- model FG6931 (3L)/ FG6941 (4L):**
- When the on/off and timer control (5) is in the 0 position, it will switch off and the red pilot light will go out (6).
 - Turn the temperature regulator control (4) to the • position.
 - Unplug the appliance from the mains.
 - When the oil is cold, place the basket inside the fryer. If you are using solid fat, leave it to solidify in the vat and store the deep fryer with the fat in it.
 - When the deep fryer is empty, without oil, you can store the basket handle (11) into the fryer by folding the handle inwards.

3 USE WITH SOLID FAT

- ⚠** If you use solid fat for frying (when not previously used), you must take the following precautions:

- Melt the pieces of new solid frying fat in a pan at a low heat. Watch over the pan at all times and keep it out of the reach of children.
- Turn off the heat as soon as the fat has melted. Place the deep fryer in the kitchen sink and very carefully pour the melted fat into the vat.
- Remember not to go over the maximum level indicated in the vat.
- If you are going to use fat that is in the deep fryer left over from a previous frying session, make holes in the fat with the help of a fork. When doing so, be careful not to harm the element.
- Close the deep fryer lid to avoid splatters and turn the temperature regulating control (4) to 150° so that the fat slowly softens. If you wish, you can increase the temperature once the fat has melted.

4 CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the deep fryer. Wait until the oil has completely cooled before dismantling and cleaning the fryer.
- The fryer can be dismantled, making it easy to clean.
- Take the basket (10) out of the vat, lift out the control panel (3) and remove the vat (8) from the body (9).
- You can wash the basket and the vat either using soapy water or by putting them into the dishwasher.
- Clean the control panel and element with a damp cloth.

- ⚠** **IMPORTANT: Never immerse the fryer control panel (3) or element in water or another liquid**

- To use, wait until all the parts are completely dry, replace all the elements in reverse order, making sure that the panel guides match the body guides.

5 PRACTICAL HINTS

- Food items must be completely dry before you place them in oil or fat.
- In order to prevent potatoes from sticking together, wash them before you fry them.
- If the fryer is not going to be used continuously, it is best for the oil or liquid fat to be kept in the refrigerator or in a cool place in tightly closed containers. Beforehand, using a strainer, remove all the loose particles that the fried food may have released into the oil.
- Change the oil when it looks dark, smells bad or the food tastes bad. Never add fresh oil or fat to used oil or fat.
- Do not leave oil/fat at a high temperature for longer than necessary.
- Always store the fryer with its lid closed to prevent dust or other products from deteriorating the oil or fat.
- The discarded oil or fat must not be thrown down the WC or the sink. Put them into a closed container and take them to a suitable rubbish container.

6 SAFETY SYSTEM

- ⓘ** This deep fryer has a safety thermal cut-off that cuts off the power in the event of abnormal overheating. If this happens, follow the steps below:

- Unplug the fryer from the mains and allow it to cool.
- Press the button (14) using a screwdriver with a plastic handle.
- Plug the fryer in and check that it works correctly. If the problem continues, take the fryer to a Technical Service shop.

Desmonte el aparato según las indicaciones del apartado 4. **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO** y sumerja en agua únicamente las partes del aparato indicadas.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio post-venta o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Con objeto de evitar un peligro debido al rearme no deseado del disyuntor térmico no se tiene que alimentar el aparato a través de un dispositivo interruptor externo, tal como un programador, o conectarlo a un circuito que se encienda y apague regularmente a través de la compañía de distribución de energía eléctrica.

- No realice ninguna modificación ni reparación en el aparato. Ante cualquier anomalía en el cable u otra parte del aparato, no lo use y acuda a un servicio de asistencia autorizado.
- No utilice piezas o accesorios no suministrados o recomendados por SOLAC.
- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que el voltaje indicado coincide con el de su hogar.
- Desenchufe el aparato siempre después de su uso y antes de desmontar o montar piezas y realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza. Desenchúfelo también en caso de apagón. Cuando enchufe o desenchufe el aparato, debe estar desconectado.
- No cuegaue el aparato por el cable. Desenchufe el aparato tirando siempre de la clavija, nunca del cable.
- Evite que el cable de alimentación entre en contacto con aristas cortantes o superficies calientes. No deje el cable colgando por el borde de la mesa o encimera, para evitar que los niños tiren de él y hagan caer el aparato.
- Retire todas las bolsas de papel de plástico, láminas plásticas, cartones y pegatinas eventuales que se encuentren dentro o fuera del aparato que sirvieron como protección de transporte o promoción de venta.
- No conecte nunca su freidora sin que el aceite supere el mínimo en el depósito ni sobrepase el máximo.
- No introduzca ningún líquido distinto al aceite en la freidora.
- Asegúrese de que la base del enchufe disponga de una toma de tierra adecuada.
- No deje la freidora en funcionamiento sin vigilancia.
- Esta freidora viene provista de un dispositivo de seguridad térmico. En caso de avería del termostato la corriente se interrumpe automáticamente, lo que evita cualquier riesgo de sobre-calentamiento y otros riesgos.

- ⚠** **¡ATENCIÓN!** Cuando desee desprenderse del aparato, NUNCA lo deposite en la basura, sino que acuda al PUNTO LIMPIO o de recogida de residuos más cercano a su domicilio, para su posterior tratamiento. De esta manera, está contribuyendo al cuidado del medio ambiente.



⚠ **¡ATENCIÓN!** Cuando desee desprenderse del aparato, NUNCA lo deposite en la basura, sino que acuda al PUNTO LIMPIO o de recogida de residuos más cercano a su domicilio, para su posterior tratamiento. De esta manera, está contribuyendo al cuidado del medio ambiente.

- model FG6931 (3L)/ FG6941 (4L):**
- When the on/off and timer control (5) is in the 0 position, it will switch off and the red pilot light will go out (6).
 - Turn the temperature regulator control (4) to the • position.
 - Unplug the appliance from the mains.
 - When the oil is cold, place the basket inside the fryer. If you are using solid fat, leave it to solidify in the vat and store the deep fryer with the fat in it.
 - When the deep fryer is empty, without oil, you can store the basket handle (11) into the fryer by folding the handle inwards.

3 USE WITH SOLID FAT

- ⚠** If you use solid fat for frying (when not previously used), you must take the following precautions:

- Melt the pieces of new solid frying fat in a pan at a low heat. Watch over the pan at all times and keep it out of the reach of children.
- Turn off the heat as soon as the fat has melted. Place the deep fryer in the kitchen sink and very carefully pour the melted fat into the vat.
- Remember not to go over the maximum level indicated in the vat.
- If you are going to use fat that is in the deep fryer left over from a previous frying session, make holes in the fat with the help of a fork. When doing so, be careful not to harm the element.
- Close the deep fryer lid to avoid splatters and turn the temperature regulating control (4) to 150° so that the fat slowly softens. If you wish, you can increase the temperature once the fat has melted.

4 CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the deep fryer. Wait until the oil has completely cooled before dismantling and cleaning the fryer.
- The fryer can be dismantled, making it easy to clean.
- Take the basket (10) out of the vat, lift out the control panel (3) and remove the vat (8) from the body (9).
- You can wash the basket and the vat either using soapy water or by putting them into the dishwasher.
- Clean the control panel and element with a damp cloth.

- ⚠** **IMPORTANT: Never immerse the fryer control panel (3) or element in water or another liquid**

- To use, wait until all the parts are completely dry, replace all the elements in reverse order, making sure that the panel guides match the body guides.

5 PRACTICAL HINTS

- Food items must be completely dry before you place them in oil or fat.
- In order to prevent potatoes from sticking together, wash them before you fry them.
- If the fryer is not going to be used continuously, it is best for the oil or liquid fat to be kept in the refrigerator or in a cool place in tightly closed containers. Beforehand, using a strainer, remove all the loose particles that the fried food may have released into the oil.
- Change the oil when it looks dark, smells bad or the food tastes bad. Never add fresh oil or fat to used oil or fat.
- Do not leave oil/fat at a high temperature for longer than necessary.
- Always store the fryer with its lid closed to prevent dust or other products from deteriorating the oil or fat.
- The discarded oil or fat must not be thrown down the WC or the sink. Put them into a closed container and take them to a suitable rubbish container.

6 SAFETY SYSTEM

- ⓘ** This deep fryer has a safety thermal cut-off that cuts off the power in the event of abnormal overheating. If this happens, follow the steps below:

- Unplug the fryer from the mains and allow it to cool.
- Press the button (14) using a screwdriver with a plastic handle.
- Plug the fryer in and check that it works correctly. If the problem continues, take the fryer to a Technical Service shop.

1 COMPONENTES PRINCIPALES

- Tapa con filtro
- Visor (mod. FG6931/FG6941)
- Cuba de mandos
- Termostato regulador de temperatura
- Mando encendido& apagado y temporizador (mod. FG6931/FG6941)
- Piloto luminoso freidora encendida (rojo)
- Piloto luminoso freidora preparada (verde)
- Cuba de acero inoxidable
- Cuerpo con asas
- Cestillo
- Mango del cestillo
- Apoyo para escurrir
- Compartimento para el cable
- Botón sistema de seguridad

2 FUNCIONAMIENTO

- ⓘ** Antes de utilizar la freidora por primera vez recomendamos lavar el cestillo (10) y la cuba (8) según las indicaciones en el apartado 4. **Limpieza y mantenimiento.**

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable, alejada de los bordes y no deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera, para evitar que los niños tiren de la cuba.
- Vierta el aceite o grasa líquida en el interior de la freidora teniendo en cuenta que el nivel de aceite debe quedar por encima del nivel mínimo y por debajo del máximo. Estos niveles están marcados en el interior de la cuba.
- Coloque el mango del cestillo (11) en posición vertical y apriete las varillas metálicas para introducir las en los orificios de soporte del cestillo (fig. 1). A continuación sitúe el mango en posición horizontal hasta encajarlo en el soporte del cestillo.
- Enchufe la freidora a la red.
- Para la puesta en marcha del aparato:

mod. FM6721 (2L):

- Al enchufar el aparato a la red se encenderán los pilotos (6/7) iluminándose una luz roja y verde. La luz roja (6) indica que la freidora está encendida a la red eléctrica.
- Gire el mando regulador de la temperatura (4) seleccionando la temperatura que desee, según los alimentos a freír, 1: verduras; 2: pescados; 3: carne; 4: patatas fritas.
- La luz verde se apagará (7).
- Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura seleccionada, se encenderá el piloto verde (7) manteniéndose también encendido el piloto rojo (6).

mod. FG6931 (3L)/ FG6941 (4L):

- Gire el mando regulador de la temperatura (4) seleccionando la temperatura que desee, según los alimentos a freír, 1: verduras; 2: pescados; 3: carne; 4: patatas fritas.
- Gire el mando encendido& apagado y temporizador (5) seleccionando el tiempo de fritura, según los alimentos a freír.
- Se iluminará el piloto rojo (6). Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura seleccionada, se encenderá el piloto verde (7) manteniéndose también encendido el piloto rojo (6).
- Coloque los alimentos en el cestillo (10), esta operación debe hacerse con el cestillo fuera de la freidora.
- Introduzca suavemente el cestillo en la freidora colocándolo en posición de freír (fig. 2).
- Al introducir los alimentos en la freidora el piloto verde (7) se apagará ya que los alimentos enfrían el aceite por diferencia de temperatura y se encenderá cuando alcance, de nuevo, la temperatura indicada en el mando regulador de la temperatura.
- Los alimentos siempre deben quedar cubiertos de aceite.
- Coloque la tapa (1) sobre la freidora. La tapa dispone de un filtro que permite que salga el vapor y el humo, evitando condensaciones y riesgo de salpicaduras.
- No levante la tapa mientras esté cocinando.
- Utilice el visor para controlar el proceso (mod. FG6931/FG6941).
- Cuando haya terminado de freír los alimentos retire la tapa de la freidora, levante el cestillo y sacúdalo un poco. A continuación, engánchelo en la posición de escurrido (fig. 3) para que los alimentos escurran bien el aceite.
- Una vez escurridos retire el cestillo de la freidora y vacíelo.
- Desconecte el aparato. Para ello:

mod. FM6721 (2L):

- Gire el mando regulador de la temperatura (4) hasta la posición mínima •.

- model FG6931 (3L)/ FG6941 (4L):**
- When the on/off and timer control (5) is in the 0 position, it will switch off and the red pilot light will go out (6).
 - Turn the temperature regulator control (4) to the • position.
 - Unplug the appliance from the mains.
 - When the oil is cold, place the basket inside the fryer. If you are using solid fat, leave it to solidify in the vat and store the deep fryer with the fat in it.
 - When the deep fryer is empty, without oil, you can store the basket handle (11) into the fryer by folding the handle inwards.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio post-venta o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.**
- Con objeto de evitar un peligro debido al rearme no deseado del disyuntor térmico no se tiene que alimentar el aparato a través de un dispositivo interruptor externo, tal como un programador, o conectarlo a un circuito que se encienda y apague regularmente a través de la compañía de distribución de energía eléctrica.**

- Superficie caliente:** La temperatura en las superficies metálicas puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. No toque las superficies metálicas del aparato durante el funcionamiento.

- No sumerja nunca el panel de mandos (3) junto la resistencia de la freidora en agua.**

- Superficie caliente:** La temperatura en las superficies metálicas puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. No toque las superficies metálicas del aparato durante el funcionamiento.

- No sumerja nunca el panel de mandos (3) junto la resistencia de la freidora en agua.**

- Superficie caliente:** La temperatura en las superficies metálicas puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. No toque las superficies metálicas del aparato durante el funcionamiento.

mod. FG6931 (3L)/ FG6941 (4L):

- El aparato se desconectará una vez que el mando encendido& apagado y temporizador (5) llegue a la posición 0.
- Se apagará el piloto rojo (6).
- Gire el mando regulador de la temperatura (4) hasta la posición mínima •.

3 USO CON GRASA SÓLIDA

- ⚠** Si utiliza grasa sólida para freír (no anteriormente utilizada) debe tomar las siguientes precauciones:

- Funda los trozos de la nueva grasa sólida para freír en una cazuela a fuego lento. Vigile la cazuela en todo momento y manténgala fuera del alcance de los niños.
- Apague el fuego en cuanto la grasa se haya fundido. Coloque la freidora en la pila del fregadero y con mucho cuidado vierta la grasa fundida en el interior de la cuba.
- Tenga en cuenta el no sobrepasar el nivel máximo indicado en la cuba.
- Si va a utilizar grasa sólida que está en la freidora de una fritura anterior haga agujeros en la grasa con la ayuda de un tenedor. Al realizar esta operación tenga cuidado de no dañar la resistencia.
- Coloque la tapa en la freidora, para evitar salpicaduras, y gire el mando regulador de la temperatura (4) a 150° para que la grasa se reblandezca lentamente. Si lo desea puede subir la temperatura cuando la grasa se haya fundido.

4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte la freidora de la red. Espere a que el aceite se enfríe completamente antes de proceder a su desmontaje y limpieza.
- La freidora se desmonta para facilitar su limpieza.
- Retire el cestillo (10) del interior de la freidora, asegure hacia arriba el panel de mandos (3) y extraiga la cuba (8) del cuerpo (9).
- Lave el cestillo y la cuba bien con agua jabonosa o bien introduciendo estas piezas en el lavavajillas.
- Limpie el panel de mandos y la resistencia con un paño húmedo.

- ⚠** **IMPORTANT: Nunca sumerja el panel de mandos (3) ni la resistencia de la freidora en agua u otro líquido**

- Para su uso, espere a que todas las piezas estén completamente secas, coloque de nuevo todos los elementos en sentido inverso y asegúrese que las guías del panel encajan en las guías del cuerpo.

5 CONSEJOS PRÁCTICOS

- Los alimentos deben estar perfectamente secos antes de sumergirlos en aceite o grasa.
- Para evitar que las patatas se peguen, lávelas antes de freírlas.
- Si la freidora no va a ser utilizada de forma continuada, es conveniente que el aceite o la grasa líquida se guarde en recipientes bien cerrados en el frigorífico o en un lugar fresco. Antes de ello extraiga las partículas sueltas que de los alimentos fritos hayan podido desprenderse y estén en el aceite volandéndose de un colador.
- Sustituya el aceite cuando presente una coloración oscura, mal olor o mal sabor en los alimentos. No añada nunca aceite o grasa frescos al ya usado.
- No deje el aceite/grasa a una temperatura elevada más tiempo de lo necesario.
- Guarde siempre la freidora con la tapa cerrada para evitar que el polvo u otros elementos deterioren el aceite o grasa.
- El aceite o grasa desechados no deben ser arrojados por el WC o el fregadero. Deposítelos en un recipiente cerrado y llévelos a un contenedor de residuos adecuado.

6 SISTEMA DE SEGURIDAD

- ⓘ** Esta freidora tiene un termostato de seguridad que interrumpe el paso de corriente si se produce un sobrecalentamiento anormal. Si esto sucede sigue los pasos que se detallan a continuación:

- Desenchufe la freidora de la red y déjela enfriar.
- Presione el botón (14) con ayuda de un destornillador con mango de plástico.
- Enchufe la freidora y compruebe que funciona correctamente. En caso de que el problema persista, acuda a un servicio técnico.



⚠ **ACHTUNG!** Das Gerät **KEINESFALLS** über den Hausmüll entsorgen, sondern zum nächstgelegenen **WERTSTOFFHÖF** oder zu einer **Abfallannahmestelle** zur Weiterverwertung bringen. So leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz.

1 HAUPTBESTANDTEILE

- Deckel mit Filter
- Sichtfenster (Mod. FG6931/FG6941)
- Bedienfeld
- Thermostat mit Temperaturregulierung
- EIN/AUS-Schalter und Zeitschalter (Mod. FG6931/FG6941)
- Leuchtanzeige Fritteuse an (rot)
- Leuchtanzeige Fritteuse bereit (grün)
- Behälter aus rostfreiem Edelstahl
- Thermostat mit Griffen
- Korb
- Korbgriff
- Abtropfstütze
- Fach für das Netzkabel
- Sicherheitsschalter

2 GEBRAUCHSANWEISUNG

- ⓘ** Vor der ersten Verwendung der Fritteuse empfehlen wir, den Korb (10) und den Frittierbehälter (8) gemäß den Anweisungen in Abschnitt 4. **Reinigung und Instandhaltung zu reinigen.**

- Reinigen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Fläche, in sicherem Abstand zur Kante, und achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante bzw. Abstellfläche hängt oder eine heiße Fläche berührt.
- Schütten Sie das Öl oder flüssige Fett in das Innere der Fritteuse und beachten Sie dabei, dass sich der Ölstand zwischen dem Mindest- und Höchststand befinden muss. Diese Pegel sind im Inneren des Behälters markiert.
- Stellen Sie den Korbgriff (11) senkrecht und drücken Sie die Metallstäbe so zusammen, dass sie in die Löcher der Korbhalterung passen (Abb. 1). Stellen Sie den Griff anschließend waagrecht, sodass er in die Korbhalterung einrastet.
- Schließen Sie die Fritteuse ans Netz an.
- Inbetriebnahme des Geräts:

Mod. FM6721 (2L):

- Wenn das Gerät an das Netz angeschlossen wird, leuchten die Betriebsanzeigen (6/7) in Rot und Grün auf. Das rote Licht (6) bedeutet, dass die Fritteuse an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Drehen Sie den Temperaturregler (4) auf die je nach den zu frittierenden Lebensmitteln gewählte Temperatur.
- 1: Gemüse; 2: Fisch; 3: Fleisch; 4: Pommes Frites.
- Das grüne Licht erlischt (7). Wenn das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchtet zusätzlich zur roten Leuchtanzeige (6) auch die grüne Leuchtanzeige (7) auf.

Mod. FG6931 (3L)/ FG6941 (4L):

- Drehen Sie den Temperaturregler (4) auf die je nach den zu frittierenden Lebensmitteln gewünschte Temperatur.
- 1: Gemüse; 2: Fisch; 3: Fleisch; 4: Pommes Frites.
- Wählen Sie mit dem EIN/AUS-Schalter und Zeitschalter (5) die Frittierzeit je nach den zu frittierenden Lebensmitteln aus. Die rote Leuchtanzeige (6) leuchtet auf. Wenn das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchtet zusätzlich zur roten Leuchtanzeige (6) auch die grüne Leuchtanzeige (7) auf.
- Legen Sie die Lebensmittel in den Korb (10), wobei sich dieser außerhalb der Fritteuse befinden muss.
- Setzen Sie den Korb vorsichtig in der Position „Frittieren“ in die Fritteuse ein (Abb. 2).

ENGLISH



Read these instructions carefully before using the appliance. This manual is an integral part of the product. Keep it in a safe place for future reference.

CAUTION

- This appliance is designed for domestic and similar uses, such as: small kitchen areas in shops, offices and other workplaces; country houses; by hotel and motel guests and in other residential and hotel-style settings.**
- This appliance is not suitable for use by children aged between 0 and 8 years. This appliance may be used by children aged 8 and above if under constant supervision. This appliance is not for use by persons whose physical, sensorial or mental capacities are impaired, or who lack sufficient experience or knowledge, unless they have been supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety and they understand the risks involved. Keep the appliance and its cable out of reach of children under 8 years old. Children must not be allowed to clean or maintain the appliance.**
- The appliance must be placed on a stable surface to prevent spillage of hot liquids. Avoid moving or putting the deep fryer in another place when it is functioning.**



⚠ **Hot surface:** The temperature of the metal surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the appliance's metal surfaces during use.



⚠ **The control panel (3) and fryer element should never be immersed in water.**

FRANÇAIS



Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Ce manuel fait partie du produit. Conservez-le dans un lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

ATTENTION

- Cet appareil a été conçu pour une utilisation à des fins domestiques et analogues telles que : petites arrières-cuisines de boutiques, bureaux et autres locaux professionnels ; maisons de campagne ; par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; environnements de type auberges.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans sous la surveillance permanente d'un adulte. Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou n'ayant aucune connaissance ou expérience sur son utilisation, à moins d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions pour son utilisation en toute sécurité et sur les risques inhérents à cette utilisation. Maintenir l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien courants ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- L'appareil doit être installé sur une surface stable afin d'éviter l'écoulement de liquides chauds. Évitez de déplacer ou de changer la friteuse de place lorsqu'elle est en marche.



Surface chaude :

Lorsque l'appareil fonctionne, les surfaces métalliques peuvent atteindre une température élevée. Ne touchez pas les surfaces métalliques lorsque l'appareil est en marche.



N'immergez jamais le panneau de commandes (3) ni la résistance de la friteuse dans l'eau. Démontez l'appareil en suivant les indications du paragraphe 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN et immergez dans l'eau uniquement les parties indiquées.

1 ÉLÉMENTS PRINCIPAUX

- | | |
|---|---|
| 1 Couverture avec filtre | 7 Voyant lumineux friteuse prête à fonctionner (vert) |
| 2 Hublot de contrôle (mod. FG6931/FG6941) | 8 Cuve en acier inoxydable |
| 3 Panneau de commande | 9 Corps sans poignées |
| 4 Thermostat de réglage de la température | 10 Panier |
| 5 Commande marche/arrêt et friteur (mod. FG6931/FG6941) | 11 Poignée du panier |
| 6 Voyant lumineux friteuse allumée (rouge) | 12 Appui pour égoutter |
| | 13 Compartiment pour le câble |
| | 14 Bouton du système de sécurité |

2 FONCTIONNEMENT

Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nous vous recommandons de laver le panier (10) et la cuve (8) en suivant les indications du paragraphe 4. Nettoyage et entretien.

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, loin des bords et ne laissez pas le câble pendre par le bord de la table ou du plan de cuisine, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Versez l'huile ou la graisse liquide dans la friteuse en faisant attention à ce que le niveau d'huile se situe au-dessus du niveau minimum et en-dessous du maximum. Ces niveaux sont marqués sur les parois intérieures de la friteuse.
- Placez le panier du panier (11) en position verticale et pincez les tiges métalliques pour les introduire dans les orifices du support du panier (fig. 1). Ensuite, situez le panier en position horizontale jusqu'à ce qu'il s'encastre dans le support du panier.
- Grâce à la friteuse.
- Mise en route de l'appareil :

mod. FM6721 (2L) :

- Lorsque vous branchez l'appareil, les témoins lumineux (6/7) s'allumeront en rouge et vert. La lumière rouge (6) indique que la friteuse est branchée.
- Tournez le bouton de réglage de la température (4) pour sélectionner la température souhaitée, suivant les aliments à frire.
 - 1 : légumes ; 2 : poissons ; 3 : viande ; 4 : frites.
- Le témoin vert s'éteindra (7), il se rallumera lorsque l'huile aura atteint la température sélectionnée, le rouge (6) restera quant à lui allumé.

mod. FG6931 (3L)/ FG6941 (4L) :

- Tournez le bouton de réglage de la température (4) pour sélectionner la température souhaitée, suivant les aliments à frire.
 - 1 : légumes ; 2 : poissons ; 3 : viande ; 4 : frites.
- Tournez le bouton marche/arrêt et la minuterie (5) en sélectionnant le temps de friture, suivant les aliments à frire. Le témoin rouge (6) s'allumera. Le témoin vert (7) s'allumera lorsque l'huile aura atteint la température sélectionnée, le rouge (6) restera quant à lui allumé.
- Déposez les aliments dans le panier (10) (cette opération doit être réalisée avec le panier hors de la friteuse).
- Introduisez doucement le panier dans la friteuse et placez-le dans la position pour la friture (fig. 2).
- Lorsque vous introduisez les aliments dans la friteuse, le témoin vert (7) s'éteindra car les aliments, du fait de la différence de température, refroidissent l'huile ; il se rallumera lorsque la température indiquée sur le bouton de réglage sera à nouveau atteinte.
- Les aliments doivent toujours baigner complètement dans l'huile. Placez le couvercle (1) sur la friteuse. Le couvercle dispose d'un filtre qui permet l'évacuation de la vapeur et de la fumée, en évitant les condensations et le risque de projections.
- Substituez l'huile lorsqu'elle devient foncée, lorsqu'elle dégage une mauvaise odeur ou lorsqu'elle donne un mauvais goût aux aliments.
- Quand vous aurez terminé de frire les aliments, ôtez le couvercle, remontez le panier et agitez-le un peu. Accrochez-le ensuite en position de nettoyage (fig. 3) pour que l'huile s'égoutte bien des aliments.
- Une fois les aliments égouttés, enlevez le panier de la friteuse et videz son contenu.
- Déconnectez l'appareil. Pour cela :

mod. FM6721 (2L) :

- Tournez le bouton de réglage de la température (4) jusqu'à la position minimum.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par un service après-vente ou par tout professionnel agréé afin d'écarter tout danger.
- Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.
- Ne modifiez ni ne réparez jamais l'appareil. Si vous constatez une anomalie sur le cordon ou une autre partie de l'appareil, ne l'utilisez pas et amenez-le à un centre de service technique agréé.
- N'utilisez pas de pièces ni d'accessoires non fournis ou recommandés par SOLAC.
- Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifiez que la tension indiquée correspond bien à celle de votre logement.
- Débranchez toujours l'appareil après usage et avant de démonter ou de monter des pièces et d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage. Débranchez-le également en cas de coupure de courant. Lorsque vous branchez ou débranchez l'appareil, celui-ci doit être en position « arrêt ».
- N'accrochez pas l'appareil par le cordon. Débranchez l'appareil en tirant toujours sur la prise, jamais sur le cordon.
- Prenez garde à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des éléments tranchants ou des surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du plan de travail afin d'éviter que les enfants ne tirent dessus et ne le fassent tomber.
- Retirez tous les sachets en papier ou en plastique, les films plastiques, les cartons et autocollants éventuels apposés sur l'appareil ou à l'extérieur lui servant de protection pendant le transport ou pour sa promotion.
- Ne branchez jamais votre friteuse si le niveau d'huile dans la cuve est inférieur au minimum ou supérieur au maximum indiqués.
- N'introduisez jamais de liquide autre que de l'huile dans la friteuse.
- Vérifiez que l'appareil est raccordé à un connecteur équipé de la prise de terre adéquate.
- Ne laissez pas votre friteuse fonctionner sans surveillance.
- Cette friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité thermique. En cas de défaillance du thermostat, le courant est automatiquement interrompu, ce qui évite tout risque, notamment de surchauffe.

- ATTENTION ! : Pour mettre l'appareil au rebut, NE LE JETEZ JAMAIS à la poubelle ; déposez-le dans un POINT DE RECYCLAGE ou à la déchetterie la plus proche afin qu'il y soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la préservation de l'environnement.



mod. FG6931 (3L)/ FG6941 (4L) :

- L'appareil se déconnectera une fois que la commande marche/arrêt et la minuterie (5) auront atteint la position 0, le témoin rouge (6) s'éteindra.
- Tournez le bouton de réglage de la température (4) jusqu'à la position minimum.
- Débranchez l'appareil.
- Une fois l'huile refroidie, déposez le panier à l'intérieur de la friteuse. Si vous avez utilisé la graisse, laissez-la se solidifier dans la cuve et rangez la friteuse avec la graisse dedans.
- Vous pouvez tourner le manche vers l'intérieur de la friteuse si vous allez ranger la friteuse sans huile.

3 UTILISATION AVEC DE LA GRAISSE SOLIDE

Se utiliser avec de la graisse solide pour frire (s'il s'agit de la première fois), vous devez prendre les précautions suivantes :

- Faites fondre les morceaux de graisse solide à frire dans une casserole à feu doux. Surveillez en permanence la casserole et maintenez-la hors de la portée des enfants.
- Éteignez le feu lorsque la graisse est fondue. Placez la friteuse dans l'évier et versez la graisse fondue à l'intérieur de la cuve en prenant toutes les précautions.
- Veuillez à ne pas dépasser le niveau maximum indiqué dans la friteuse.
- Si vous allez utiliser de la graisse solide que se trouve dans la friteuse après une friture antérieure, faites-y des trous à l'aide d'une fourchette. Faites attention de ne pas endommager la résistance avec la fourchette.
- Refermez le couvercle de la friteuse pour éviter les éclaboussures, et tournez la commande de réglage de la température (4) sur 150° pour que la graisse fonde lentement. Si vous le souhaitez, vous pouvez augmenter la température lorsque la graisse a fondu.

4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez la friteuse. Attendez que l'huile refroidisse complètement avant de procéder à son démontage et à son nettoyage.
- La friteuse est facile à démonter pour son nettoyage.
- Enlevez le panier (10) de l'intérieur de la cuve, tirez vers le haut le panneau de commande (3) et extrayez la cuve (8) du corps (9) de la friteuse.
- Lavez le panier et la cuve avec de l'eau savonneuse ou en les introduisant dans la lave-vaisselle.
- Nettoyez le panneau de commande et la résistance avec un chiffon humide.
- IMPORTANT : N'immergez jamais le panneau de commande (3) ni la résistance de la friteuse dans l'eau ou dans un autre liquide.**
- Pour réutiliser la friteuse, attendez que toutes les pièces soient complètement sèches, remplacez tous les éléments en procédant en sens inverse et en vous assurant que les glissières du panneau de commande s'emboîtent bien dans les glissières du corps.

5 CONSEILS PRATIQUES

- Les aliments doivent être parfaitement secs avant de les tremper dans l'huile ou la graisse.
- Pour éviter que les pommes de terre ne se collent, lavez-les avant de les frire.
- Si la friteuse n'est pas utilisée de manière continue, il convient de conserver l'huile ou la graisse liquide dans des récipients hermétiquement fermés dans le réfrigérateur ou dans un endroit frais. Avant d'extraire l'huile ou la graisse, retirez avec une passoire les particules d'aliments qui ont pu se détacher et rester pendant la friture.
- Substituez l'huile lorsqu'elle devient foncée, lorsqu'elle dégage une mauvaise odeur ou lorsqu'elle donne un mauvais goût aux aliments.
- N'ajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîche à celle déjà utilisée.
- Ne laissez pas l'huile ou la graisse à une température élevée plus d'une heure.
- Conservez toujours la friteuse avec le couvercle fermé pour éviter que de la poussière ou d'autres éléments ne détériorent l'huile ou la graisse.
- L'huile ou la graisse usagée ne doit pas être jetée dans les WC ou l'évier. Mettez-la dans un récipient hermétique et jetez-la dans un conteneur de déchets approprié.

6 SYSTÈME DE SÉCURITÉ

- Cette friteuse est équipée d'un thermostat de sécurité qui interrompt l'alimentation électrique si une surchauffe anormale se produit. Si cela se produit, respectez les instructions détaillées ci-dessous :

PORTUGUÊS



Leia completamente estas instruções antes de utilizar o aparelho. Este manual é parte integrante do produto. Guarde-o em lugar seguro para eventual consulta posterior.

ATENÇÃO

- Este aparelho foi previsto para ser utilizado como aparelho de uso doméstico e análogo, como: pequenas áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes laborais; casas de campo; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial; ambientes tipo pousada.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças até aos 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade caso sejam permanentemente supervisionadas. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem supervisionadas ou tiverem recebido instrução relativamente ao uso seguro do aparelho e compreenderem os riscos que este acarreta. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças.
- O aparelho deverá estar colocado numa posição estável para evitar o derrame de líquidos quentes. Evite mover ou mudar a fritadeira de lugar quando estiver em funcionamento.



Superfície quente:

A temperatura nas superfícies metálicas pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento. Não tocar as superfícies metálicas do aparelho durante o funcionamento.



Nunca mergulhar o painel de comando (3) juntamente com a resistência da fritadeira na água. Desmontar o aparelho de acordo com as indicações da secção LIMPEZA E

- Débranchez la friteuse de la prise de courant et laissez-la se refroidir.
- Appuyez sur le bouton (14) à l'aide d'un tournevis à manche en plastique.
- Branchez la friteuse et vérifiez si elle fonctionne correctement. Si le problème persiste, consultez un service technique.

MANUTENÇÃO e mergulhar em água apenas as partes do aparelho indicadas.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de pós-venda ou por pessoal qualificado semelhante, com o fim de evitar riscos.
- Com o objetivo de evitar um perigo devido à reactivação não desejada do disjuntor térmico, não é necessário alimentar o aparelho através de um dispositivo de interruptor externo, tal como um programador, ou ligá-lo a um circuito que se ligue e desligue regularmente através da empresa de distribuição de energia eléctrica.
- Não realize qualquer modificação nem reparação ao aparelho. Perante qualquer anomalia no cabo ou noutra parte do aparelho, não o utilize e contacte um serviço de assistência autorizada.
- Não utilize peças ou acessórios que não tenham sido fornecidos ou recomendados pela SOLAC.
- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verifique se a tensão indicada é igual à da sua residência.
- Desligue sempre o aparelho depois da utilização e antes de desmontar ou montar peças e realizar qualquer tarefa de manutenção ou limpeza. Desligue o também em caso de corte de energia. Quando ligar ou desligar o aparelho da tomada, este deve estar desligado.
- Não puxe o aparelho pelo cabo. Desligue o aparelho da tomada puxando sempre pela ficha, nunca pelo cabo.
- Evite que o cabo de ligação entre em contacto com arestas cortantes ou superfícies quentes. Não permita que o cabo fique pendurado na borda da mesa, ou no tempo, de forma a evitar que as crianças puxem pelo mesmo e façam cair o aparelho.
- Retire todas as embalagens de papel ou de plástico, lâminas plásticas, cartões e eventuais autocollantes que se encontrem dentro ou fora do aparelho e que serviram como protecção de transporte ou promoção de venda.
- Nunca ligue a sua fritadeira se o óleo não atingir o mínimo ou se ultrapassar o máximo no depósito.
- Não introduza na fritadeira qualquer líquido que não seja óleo.
- Assure-se de que liga o aparelho a uma tomada com terra adequada.
- Não deixe a fritadeira em funcionamento sem ser vigiada.
- Esta fritadeira está equipada com um dispositivo de segurança térmico. Em caso de avaria do elemento que evita, a corrente é automaticamente interrompida, o que evita qualquer risco de sobreaquecimento e outros riscos.

ATENÇÃO! Quando pretender desfazer-se do aparelho, NUNCA o deite no caixote do lixo, faça-o no seu ECOPONTO ou no ponto de recolha de resíduos mais perto de sua casa, para o seu posterior tratamento. Desta forma, está a contribuir para a protecção do meio ambiente.

mod. FG6931 (3L)/ FG6941 (4L):

- O aparelho desligar-se-á quando o comando ligar/desligar e temporizador (5) chegar à posição 0. O piloto vermelho apagar-se-á (6).
- Girar o comando regulador da temperatura (4) até à posição mínima.
- Desligar o aparelho da alimentação eléctrica.
- Quando o óleo estiver frito, colocar o cesto no interior da fritadeira. Caso se tenha utilizado gordura sólida, deixar que solidifique no depósito e guardar a fritadeira com gordura no interior.
- Desligar-se-á girar o pega para o interior da fritadeira caso se vá armazenar sem óleo.

3 UTILIZAÇÃO COM GORDURA SÓLIDA

Se utilizar gordura sólida para fritar (não anteriormente utilizada) deve tomar as seguintes precauções:

- Derrida os pedaços da nova gordura sólida para fritar numa caçarola em lume brando. Vigie sempre a caçarola e mantenha-a fora do alcance das crianças.
- Apague o lume quando a gordura tiver derretido. Coloque a fritadeira na pia da banca e, com muito cuidado, deite a gordura derretida no interior da friteuse.
- Tenha cuidados para não ultrapassar o nível máximo indicado na cuba.
- Se vai utilizar a gordura sólida que se encontra na fritadeira, utilizada numa fritura anterior, faça buracos na gordura com a ajuda de um garfo. Ao realizar esta operação tenha cuidado para não danificar a resistência.
- Feche a tampa da fritadeira para evitar salpicos, e rode o comando regulador da temperatura (4) a 150° para que a gordura amoleça lentamente. Se desejar, pode subir a temperatura quando a gordura tiver derretido.

4 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligar a fritadeira da alimentação eléctrica. Guardar até que o óleo arrefeça completamente antes de proceder à sua desmontagem e limpeza.
- A fritadeira desmonta-se para facilitar a sua limpeza.
- Retirar o cesto (10) do interior da cuba, puxar para cima o painel de comando (3) e extrair a cuba (8) do corpo (9).
- Lavar bem o cesto e a cuba com água e detergente ou introduzindo estas peças na máquina de lavar loiça.
- Limpar o painel de comando e a resistência com um pano húmido.
- IMPORTANTE: nunca mergulhar o painel de comando (3) juntamente com a resistência da fritadeira em água ou outro líquido.**
- Para voltar a utilizar a fritadeira, guardar que todas as peças estejam completamente secas, voltar a colocar todos os elementos na ordem inversa e garantindo que as guias do painel encontram-se nas guias do corpo.

5 CONSELHOS PRÁTICOS

- Os alimentos devem estar perfeitamente secos antes de os submergir em óleo ou em gordura.
- Para evitar que as batatas se colem, lave-as antes de as fritar.
- Se a fritadeira não vai ser utilizada de forma contínua, é conveniente que o óleo ou a gordura líquida sejam guardados em recipientes bem fechados no frigorífico ou num local fresco. Antes de o fazer, retire as peças soltas e os resíduos de alimentos e despendido dos alimentos e estejam no óleo, com a ajuda de um coador.
- Substitua o óleo quando este apresentar uma coloração escura, mau odor ou mau sabor nos alimentos. Nunca adicione óleo ou gordura frescos aos já utilizados.
- Não deite o óleo/gordura a uma temperatura elevada mais tempo do que o necessário.
- Guarde sempre a fritadeira com a tampa fechada para evitar que o pó ou outros elementos deteriorem o óleo ou a gordura.
- O óleo a ser utilizado deve ser guardado em recipientes bem fechados na bancada. Despeitados os recipientes fechados e leve-os para um contentor de resíduos adequados.

6 SISTEMA DE SEGURANÇA

Esta fritadeira tem um termostato de segurança que interrompe a passagem de corrente se se produzir um sobreaquecimento anormal. Se isto acontecer siga os passos que em seguida se indicam:

- Desligue a fritadeira da rede e deixe-a arrefecer.
- Premir o botão (14) com a ajuda de uma chave de fendas com pega de plástico.
- Ligue a fritadeira e verifique se funciona correctamente. Caso o problema persista, dirija-se a um serviço técnico.

ITALIANO



Leggere le presenti istruzioni in ogni loro parte prima di utilizzare l'apparecchio. Il presente manuale è parte integrante del prodotto. Conservarlo in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro.

ATTENZIONE

- Questo dispositivo è previsto per essere utilizzato per uso domestico e analogo come: piccole zone di cucina in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi, case in campagna, per clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali, ambienti alberghieri.
- Questo dispositivo non deve essere utilizzato da bambini a partire da 0 a 8 anni. Questo dispositivo può essere usato da bambini di 8 anni di età e maggiori di 8 anni se sono continuamente controllati. Questo dispositivo può essere usato da persone con capacità fisiche sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono controllati o hanno ricevuto istruzioni riguardanti l'uso del dispositivo in modo sicuro e comprendono i rischi che comporta. Tenere il dispositivo ed il suo cavo lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere realizzati da bambini.
- Il dispositivo deve essere posizionato in una situazione stabile per evitare il versamento di liquidi caldi. Evitare di muovere o cambiare la friggitrice quando è in funzione.



Superficie calda:

La temperatura delle superfici metalliche può essere elevata quando il dispositivo è in funzionamento. Non toccare le superfici metalliche del dispositivo durante il funzionamento.



Non immergere mai il pannello dei comandi (3) con la resistenza della friggitrice in acqua.

Smontare il dispositivo in base alle indicazioni della sezione 4. PULIZIA E MANUTENZIONE e immergere in acqua solo le parti del dispositivo indicate.

mod. FM6721 (2L):

- Attivando il dispositivo alla presa si accenderanno i piloti (6/7) illuminandosi una luce rossa e verde. La luce rossa (6) indica che la friggitrice è attaccata alla rete elettrica.
- Girare il comando regolatore della temperatura (4) selezionando la temperatura che vuole, in base agli alimenti da friggere.
- Si illuminerà il pilota rosso (6). Quando l'olio raggiunge la temperatura selezionata, si accenderà il pilota verde (7) rimanendo anche acceso il pilota rosso (6).

mod. FM6721 (2L):

- Attivando il dispositivo alla presa si accenderanno i piloti (6/7) illuminandosi una luce rossa e verde. La luce rossa (6) indica che la friggitrice è attaccata alla rete elettrica.
- Girare il comando regolatore della temperatura (4) selezionando la temperatura che vuole, in base agli alimenti da friggere.
- Si illuminerà il pilota rosso (6). Quando l'olio raggiunge la temperatura selezionata, si accenderà il pilota verde (7) rimanendo anche acceso il pilota rosso (6).

mod. FG6931 (3L)/ FG6941 (4L):

- Girare il comando regolatore della temperatura (4) selezionando la temperatura che vuole, in base agli alimenti da friggere.
- 1 : verdure; 2 : pesce; 3 : carne; 4 : patate fritte.
- Girare il comando di accensione e spegnimento e il temporizzatore (5) selezionando il tempo di frittura, in base agli alimenti da friggere.
- Si illuminerà il pilota rosso (6). Quando l'olio raggiunge la temperatura selezionata, si accenderà il pilota verde (7) rimanendo anche acceso il pilota rosso (6).
- Posizionare gli alimenti nel cestello (10), questa operazione deve effettuarsi con il cestello fuori dalla friggitrice.
- Inserire delicatamente il cestello nella friggitrice mettendolo in posizione di frittura (fig. 2).
- Una volta introdotti gli alimenti nella friggitrice il pilota verde (7) si spegnerà dato che gli alimenti raffreddano l'olio a causa della differenza di temperatura e si accenderà quando raggiunge, di nuovo, la temperatura indicata nel comando di regolazione della temperatura.
- Gli alimenti devono essere sempre coperti dall'olio.
- Posizionare il coperchio (1) sulla friggitrice.
- Il coperchio dispone di un filtro che permette al vapore e al fumo di fuoriuscire, evitando condensazioni e rischio di schizzi.
- NON alzare il coperchio mentre sta cucinando, utilizzare il visore per controllare il processo (mod. FG6931/FG6941).
- Quando ha terminato la frittura degli alimenti togliere il coperchio della friggitrice, alzare il cestello e muoverlo un poco. Di seguito, metterlo nella posizione per farlo scorrere (fig. 3) affinché si tolga bene l'olio dagli alimenti.
- Una volta eliminato l'olio togliere il cestello della friggitrice e svuotarlo.
- Scolleghere il dispositivo. Per farlo

mod. FM6721 (2L):

- Girare il comando di regolazione della temperatura (4) fino alla posizione minima.

mod. FG6931 (3L)/ FG6941 (4L):

- Il dispositivo si collegherà una volta che il comando di accensione e spegnimento ed il temporizzatore (5) giungano alla posizione 0, si spegnerà il pilota rosso (6).
- Girare il comando di regolazione della temperatura (4) fino alla posizione minima.
- Scolleghere il dispositivo dalla rete.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato farlo sostituire dal produttore, da un servizio di assistenza post-vendita o da personale qualificato per evitare pericoli.
- Per evitare pericoli connessi ad un riavvio indesiderato del disgiuntore termico, evitare di fornire energia all'apparecchio mediante dispositivi di interruzione esterni quali programmatori o circuiti attivati e disattivati automaticamente dall'azienda fornitrice di energia elettrica.
- Non apportare modifiche né riparazioni all'apparecchio. In presenza di qualunque anomalia del cavo o di qualsiasi altra parte dell'apparecchio, non utilizzarlo e consultare un servizio di assistenza autorizzato.
- Non usare pezzi o accessori non forniti o non raccomandati da SOLAC.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato coincida con quello della sua abitazione.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica dopo l'uso e prima di smontare o montare dei pezzi o svolgere qualsiasi attività di manutenzione o pulizia. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica anche in caso di black-out. In fase di collegamento o scollegamento alla/dalla rete elettrica, l'apparecchio deve restare sempre spento.
- Non utilizzare il cavo per appendere l'apparecchio. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica impugnando sempre la spina e non il cavo di alimentazione.
- Evitare che il cavo entri in contatto con schegge taglienti o superfici calde. Non lasciare il cavo sospeso dal bordo di tavoli o ripiani; i bambini potrebbero tirarlo e far cadere l'apparecchio.
- Rimuovere tutti i sacchetti di carta o di plastica, i pezzi di plastica e i cartoncini ed eventuali adesivi che si trovano dentro o fuori l'apparecchio e che sono stati utilizzati per proteggerlo durante il trasporto o per promuoverne la vendita.
- Non collegare mai la friggitrice se l'olio contenuto nel deposito non supera il livello minimo o oltrepassa quello massimo.
- Nella friggitrice utilizzare esclusivamente olio.
- Assicurarsi di collegare l'apparecchio ad un connettore con adeguata presa di terra.
- Non lasciare la friggitrice in funzione senza sorveglianza.
- La friggitrice viene fornita con un dispositivo di sicurezza termico. In caso di guasto al termostato, la corrente si interrompe automaticamente. Ciò evita che l'apparecchio si surriscaldi e che insorgano rischi di altra natura.

ATTENZIONE: Non smaltire MAI l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici. Portarlo presso il CENTRO DI SMALTIMENTO o di raccolta più vicino perché possa essere smaltito adeguatamente. In questo modo si contribuirà alla tutela dell'ambiente.

1 COMPONENTI PRINCIPALI

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Coperchio con filtro | 8 Vaschetta in acciaio inossidabile |
| 2 Visore (mod. FG6931/FG6941) | 9 Corpo con assi |
| 3 Pannello di controllo | 10 Cestello regolatore di temperatura |
| 4 Termostato regolatore di temperatura | 11 Manico del cestello |
| 5 Comando di accensione e spegnimento e temporizzatore (mod. FG6931/FG6941) | 12 Appoggio per lo scolo |
| 6 Spia luminosa di friggitrice accesa (rosso) | 13 Vano portacavo |
| 7 Spia luminosa di friggitrice pronta per l'uso (verde) | 14 Pulsante del sistema di sicurezza |

mod. FM6721 (2L):

- Quando l'olio è freddo posizionare il cestello all'interno della friggitrice. Se ha utilizzato grasso solidificato, lasciare solidificare nel deposito e conservare la friggitrice con il grasso all'interno.
- Per girare il manico all'interno della friggitrice se la conserva senza olio

3 UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE CON GRASSO SOLIDO

Se si utilizza del grasso solido per friggere (non utilizzato in precedenza), prendere le seguenti precauzioni:

- Fondere in una padella a fuoco lento i pezzi di grasso solido per frittura. Controllare la padella e tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Spegnerne il fuoco una volta che il grasso si è fuso. Porre la friggitrice sul lavello e, facendo molta attenzione, versare il grasso fuso all'interno della vaschetta.
- Nella frittura che il grasso non superi il livello massimo indicato nella vaschetta.

- Se si utilizza del grasso solido già presente nella friggitrice da una precedente frittura, punzecchiare con una forchetta. Mentre si esegue questa operazione, fare attenzione a non danneggiare la resistenza.
- Chiudere il coperchio della friggitrice per evitare schizzi e portare il regolatore della temperatura (4) a 150° perché il grasso si sciolga completamente. Se necessario, è possibile aumentare la temperatura dopo che il grasso si è fuso.

4 PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare la friggitrice dalla rete elettrica. Attendere che l'olio si raffreddi completamente prima di procedere allo smontaggio e pulizia.
- La friggitrice si smonta per facilitare la pulizia.
- Togliere il cestello (10) dall'interno della vaschetta, tirare verso l'alto il pannello dei comandi (3) ed estrarre la vaschetta (8) dal corpo (9).
- Lavare il cestello e la vaschetta con acqua con sapone o inserire questi pezzi nella lavastoviglie.
- Pulire il pannello dei comandi e la resistenza con un panno umido.
- IMPORTANTE: Non immergere mai il pannello dei comandi (3) con la resistenza della friggitrice in acqua o altro liquido**
- Per il suo uso, attendere che tutti i pezzi siano completamente asciugati, posizionare di nuovo tutti gli elementi in senso inverso e assicurarsi che i supporti del pannello coincidano con i supporti del corpo.

5 CONSIGLI PRATICI

- Gli alimenti devono essere perfettamente asciutti prima di metterli nell'olio o nel grasso.
- Per evitare che le patate si attacchino, lavarle prima di friggerle.
- Se la friggitrice non verrà utilizzata in modo continuo, è consigliabile che l'olio o il grasso liquido venga conservato in recipienti ben chiusi in frigorifero o in un luogo fresco. Prima però è opportuno rimuovere con un colino i residui di alimenti eventualmente rimasti nell'olio.
- Sostituire l'olio quando diventa di colore scuro, assume un cattivo odore o un cattivo sapore sugli alimenti. Non aggiungere olio o grasso nuovo a quello già usato.
- Non lasciare l'olio/grasso a una temperatura elevata oltre il tempo necessario.
- Conservare sempre la friggitrice con il coperchio chiuso per evitare che la polvere o altri elementi possano rovinare l'olio o il grasso.
- L'olio o il grasso usato non deve essere gettato nel WC o nel lavello. Metterlo in un recipiente chiuso e smaltirlo in un apposito contenitore della spazzatura.