

# solac

**Mod. FL6410**

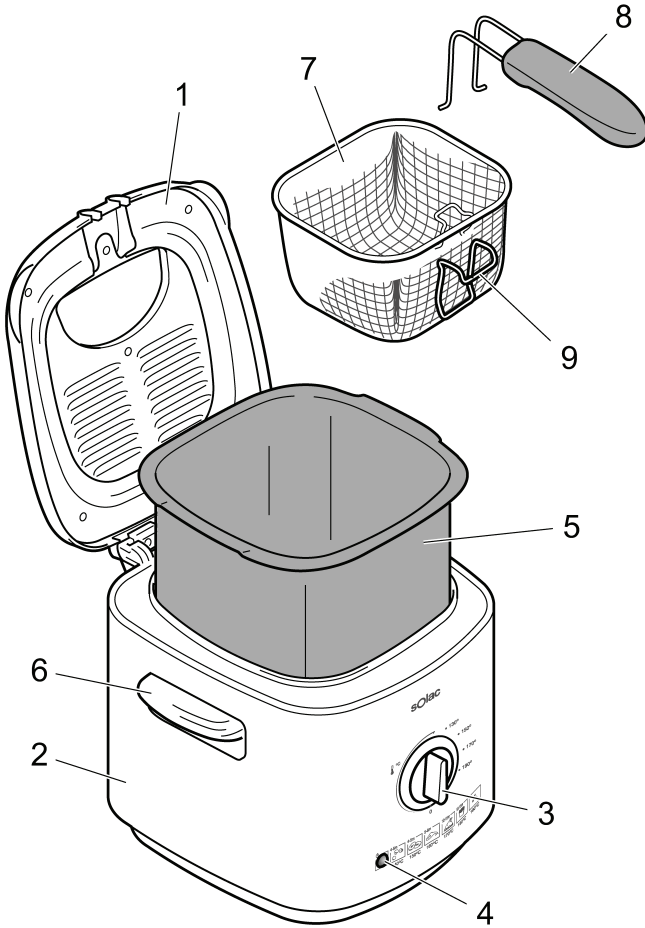
**FREIDORA  
DEEP FRYER  
FRITEUSE  
FRITTEUSE  
FRITADEIRA  
FRIGGITRICE  
FRITEUSE  
FRITOVACÍ HRNEC  
FRYTKOWNICA  
FRITOVACÍ HRNIEC  
OLAJSŰTŐ  
ФРИТЮРНИК  
FRITEZA  
FRITEUZĂ**

**INSTRUCCIONES DE USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
MODE D'EMPLOI  
GEBRAUCHSANLEITUNG  
INSTRUÇÕES DE USO  
ISTRUZIONI PER L'USO  
GEBRUIKSAANWIJZING  
NÁVOD K POUZITÍ  
INSTRUCJA OBSŁUGI  
NÁVOD NA POUZITIE  
HASZNÁLATI UTASÍTÁS  
UPUTE ZA UPOTREBU  
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**

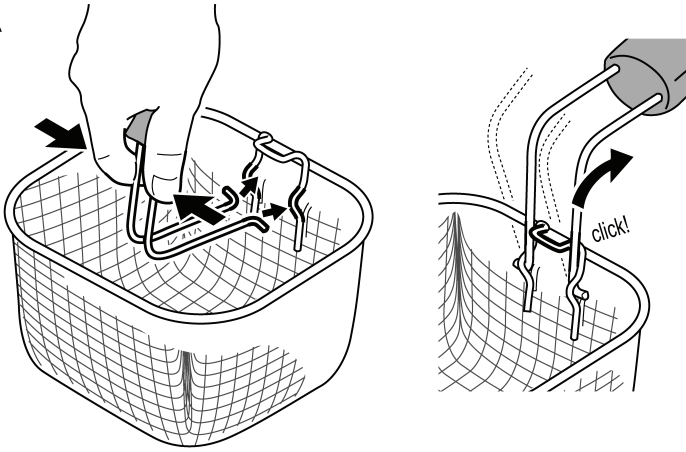


- 5-8 • ESPAÑOL
- 9-12 • ENGLISH
- 13-16 • FRANÇAIS
- 17-21 • DEUTSCH
- 22-25 • PORTUGUÊS
- 26-29 • ITALIANO
- 30-33 • NEDERLANDS
- 34-37 • ČESKY
- 38-42 • POLSKI
- 43-46 • SLOVENČINA
- 47-51 • MAGYAR
- 52-56 • българск
- 57-60 • HRVATSKA
- 61-64 • ROMÂNĂ

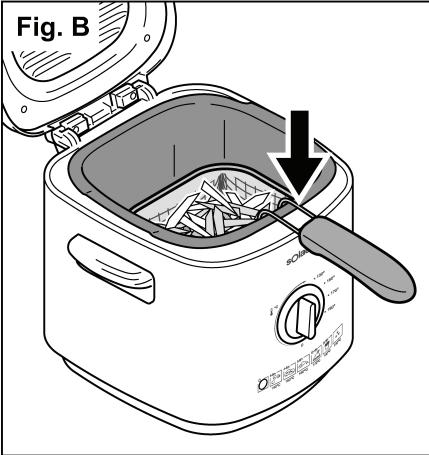
es
en
fr
de
pt
it
nl
cs
pl
sk
hu
bg
hr
ro



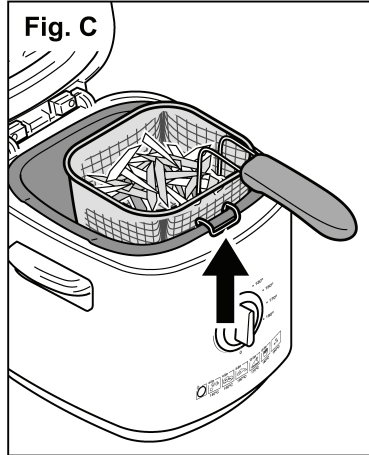
**Fig. A**



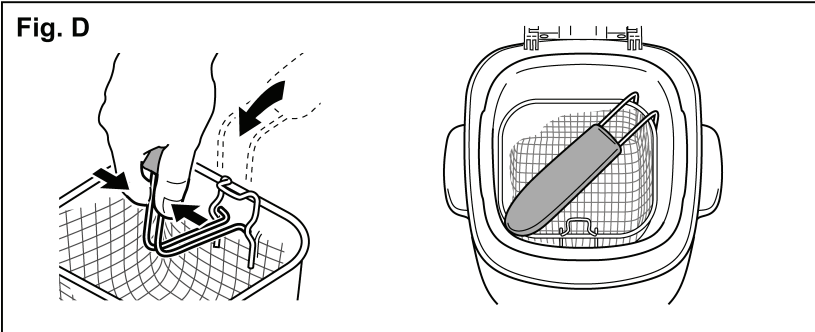
**Fig. B**



**Fig. C**



**Fig. D**



## 1 ATENCIÓN

- *Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar su aparato y consérvelas para futuras consultas.*
- *Retire todas las bolsas de papel o de plástico, láminas plásticas, cartones y pegatinas eventuales que se encuentran dentro o fuera del aparato que sirvieron como protección de transporte o promoción de venta.*
- *No utilice la freidora para usos diferentes a los descritos en este manual.*
- *No conecte el aparato sin asegurarse que el voltaje indicado en la placa de características y el de su casa coinciden.*
- *Asegúrese de enchufar el aparato a un conector con adecuada toma a tierra.*
- *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.*
- *No sumerja nunca el cuerpo de la freidora en agua.*
- *Asegúrese de que la base del enchufe disponga de una toma de tierra adecuada.*
- *Una vez usado, desconecte la freidora de la red eléctrica.*
- *Manténgase fuera del alcance de los niños.*
- *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.*
- *Evite mover o cambiar la freidora de lugar cuando este en funcionamiento.*
- *No utilice el aparato con la clavija o el cable dañado. Si el cable esta dañado debe ser reemplazado por un Servicio Técnico Autorizado.*
- *Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, salvo que hayan sido instruidas o supervisadas en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.*
- *Los niños deben ser vigilados para asegurar que no juegan con el aparato.*

- *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.*



*¡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.*

## 2 COMPONENTES PRINCIPALES

- 1 *Tapa extraíble*
- 2 *Cuerpo principal*
- 3 *Mando regulador de la temperatura*
- 4 *Piloto luminoso*
- 5 *Cuba*
- 6 *Asas*
- 7 *Cestillo*
- 8 *Mango del cestillo*
- 9 *Apoyo para escurrir*

## 3 FUNCIONAMIENTO

- 1 *Antes de utilizar la freidora por primera vez recomendamos lavar el cestillo (7) y la cuba (5). Para ello retire el cestillo (7) del interior de la cuba y extraiga la cuba (5). Puede lavar el cestillo y la cuba bien con agua jabonosa o bien introduciendo estas piezas en el lavavajillas. No moje nunca el cuerpo principal (2). Para su uso coloque de nuevo todos los elementos una vez secos.*
- 1 *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, ni que toque superficies calientes.*
  - 2 *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.*
  - 3 *Coloque el mango del cestillo (8) en posición vertical y apriete las varillas metálicas para introducirlas en los orificios de soporte del cestillo (fig.A). A continuación sitúe el mango en posición horizontal hasta encajarlo en el soporte del cestillo.*

- 4 Conecte la freidora a la red.
- 5 Gire el mando regulador de la temperatura seleccionando la temperatura que desee, según los alimentos a freír. En este momento se encenderá el piloto luminoso. Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura seleccionada, se apagará el piloto luminoso.
- 6 Coloque los alimentos en el cestillo (7), esta operación debe hacerse con el cestillo fuera de la freidora.
- 7 Introduzca suavemente el cestillo en la freidora colocándolo en posición de freír (**fig B**). Al introducir los alimentos en la freidora el piloto se encenderá ya que los alimentos enfrían el aceite por diferencia de temperatura y se apagará cuando alcance, de nuevo, la temperatura indicada en el mando regulador de la temperatura.

☞ *Los alimentos siempre deben quedar cubiertos de aceite.*

- 8 Cierre la tapa (1) sobre la freidora.
- 9 Cuando haya terminado de freír los alimentos abra la tapa de la freidora, levante el cestillo y sacúdalo un poco. A continuación, engánchelo en la posición de escurrido (**fig. C**) para que los alimentos escurran bien el aceite.
- 10 Una vez escurridos retire el cestillo de la freidora y vacíelo.
- 11 Coloque el mando de la temperatura (3) en posición 0. A continuación desenchufe la freidora de la red.
- 12 Cuando el aceite este frío coloque el cestillo en el interior de la freidora y extraiga el mango colocándolo tal y como se muestra en el **Fig. D**. Si ha utilizado grasa sólida, deje que se solidifique en el depósito y guarde la freidora con la grasa en ella.

## 4 USO CON GRASA SÓLIDA

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

- 1 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.
  - 2 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.*
- 3 Si va a utilizar grasa sólida que esta en la freidora de una fritura anterior haga agujeros en la grasa con la ayuda de un tenedor.

- 4 Coloque la tapa en la freidora, para evitar salpicaduras, y gire el mando regulador de la temperatura (3) a 150° C para que la grasa se reblandezca lentamente. Si lo desea puede subir la temperatura cuando la grasa se haya fundido.

## 5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

☞ *Espere a que el aceite se enfríe completamente antes de proceder a su desmontaje y limpieza. Desconecte la freidora de la red.*

- 1 El cestillo, la tapa y la cuba pueden lavarse, bien con agua jabonosa o bien en el lavavajillas.
- 2 El cuerpo principal puede limpiarse con un paño húmedo.
- 3 Coloque de nuevo todos los elementos, teniendo en cuenta que deben estar bien secos antes de colocarlos.

## 6 CONSEJOS PRACTICOS

- 1 Los alimentos deben estar perfectamente secos antes de sumergirlos en aceite o grasa.
- 2 Para evitar que las patatas se peguen, lávelas antes de freírlas.
- 3 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 valiéndose de un colador.
- 4 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.
- 5 No deje el aceite/grasa a una temperatura elevada más tiempo de lo necesario.
- 6 Guarde siempre la freidora con la tapa cerrada para evitar que el polvo u otros elementos deterioren el aceite o grasa.
- 7 El aceite o grasa desechados no deben ser arrojados por el WC o el fregadero. Dépositelos en un recipiente cerrado y llévelos a un contenedor de residuos adecuado.



**1 CAUTION**

- *Read these instructions carefully before using your appliance, and keep them for future reference.*
- *Remove all elements from the inside or outside of the appliance used for protection during transport or for sales promotions, such as paper or plastic bags, plastic sheets, cardboard and stickers.*
- *Do not use the deep fryer for purposes other than those described in this manual.*
- *Do not switch the deep fryer on without making sure that the voltage stated on the specifications plate matches that in your home.*
- *Make sure you plug the appliance into a socket that has a suitable earth connection.*
- *Never connect your deep fryer unless the oil level is above the minimum and under the maximum.*
- *Never immerse the main body of the fryer in water.*
- *Ensure that the socket is suitably earthed.*
- *Unplug the fryer after use.*
- *Keep out of the reach of children.*
- *Do not leave the deep fryer in operation unattended.*
- *This deep fryer is fitted with a thermal safety device. In the event of a faulty thermostat, the electric current is automatically cut off, which prevents any risk of over-heating and other hazards.*
- *Avoid moving or putting the deep fryer in another place when it is functioning.*
- *Do not use the appliance when its cord or plug is damaged. If the cord is damaged, it must be replaced by an Authorised Technical Service.*
- *This appliance must not be used by disabled persons and children, or those who are not experienced in the use of the appliance, except when they are guided or supervised by someone who knows the safety instructions that must be followed to operate the appliance.*
- *Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.*
- *In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching*

device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.



**IMPORTANT:** When you want to dispose of the appliance, NEVER throw it in the rubbish bin. Take it to your nearest CLEAN POINT or the waste collection centre closest to your home for processing. You will thus be helping to take care of the environment.

## 2 MAIN COMPONENTS

- 1 Removable lid with filter
- 2 Main body
- 3 Control for regulating the temperature
- 4 Pilot light
- 5 Vat
- 6 Handles
- 7 Basket
- 8 Basket handle
- 9 Draining stand

## 3 OPERATION

**i** Before you use the fryer for the first time we recommend that you wash the basket (7) and the vat (5). To do this, remove the basket (7) from inside the vat and take out the vat (5). You can wash the basket and the vat either using soapy water or by putting them into the dishwasher. Never allow the main body of the appliance to become wet (2). Once dry, replace all the items to use them again.

- 1 Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface away from the edges and 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.
- 2 Pour the oil or liquid fat into the deep fryer and remember that the oil level must be above the minimum and below the maximum. These levels are indicated inside the vat.
- 3 Place the basket handle (9) in the vertical position and squeeze the metal rods into the basket support holes (**fig. A**). Next place the handle in the horizontal position until it fits into the basket support.
- 4 Plug the fryer into the mains.
- 5 Turn the temperature control regulator and select the desired temperature, depending on the food to be fried. At this moment the pilot light will come on. When the oil has reached the selected temperature, the pilot light will go off.
- 6 Place the food in the basket (7) with the basket outside the fryer.

- 7 Gently lower the basket into the fryer and place it in frying position (**fig. b**). When the food is placed inside the fryer the pilot light will switch on, since the food causes the oil to cool due to the temperature difference, and it will switch off again when the oil reaches the temperature indicated on the temperature regulating control.
- ☞ *The food should always be covered by the oil.*
- 8 Close the lid (1) on the fryer to prevent fumes and smells.
- 9 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. C**) for the food to drain off as much oil as possible.
- 10 Once the food is drained, take the basket out of the deep fryer and empty it.
- 11 Put the temperature control (3) in the 0 position. Then unplug the appliance from the mains.
- 12 Once the oil has cooled, place the basket inside the deep fryer and put the handle in the position shown in **fig. D**. If you were using solid fat, leave it to solidify in the vat and store the deep fryer with the fat in it.

## 4 USE WITH SOLID FAT

- ☞ *If you use solid fat for frying (when not previously used), you must take the following precautions:*
- 1 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.
  - 2 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.*
- 3 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.
  - 4 Close the deep fryer lid to avoid spatters and turn the temperature regulating control (3) to 150o so that the fat slowly softens. If you wish, you can increase the temperature once the fat has melted.

## 5 CLEANING AND MAINTENANCE

- *Wait until the oil has completely cooled before proceeding to dismantle and clean the fryer. Unplug the deep fryer.*
- 1 The basket, lid and vat can be washed either with soapy water or in the dishwasher.
  - 2 The main body can be wiped with a damp cloth.
  - 3 Replace all the parts and remember that they must be completely dry before you put them back into position.

## 6 PRACTICAL HINTS

- 1 Food items must be completely dry before you place them in oil or fat.
- 2 In order to prevent potatoes from sticking together, wash them before you fry them.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Do not leave oil/fat at a high temperature for longer than necessary.
- 6 Always store the fryer with its lid closed to prevent dust or other products from deteriorating the oil or fat.
- 7 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.

## 1 ATTENTION

- *Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.*
- *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.*
- *N'utilisez pas la friteuse pour des usages différents de ceux décrits dans ce manuel.*
- *Ne branchez pas l'appareil sans avoir vérifié au préalable que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre maison.*
- *Veillez à bien brancher l'appareil à une prise de courant équipée d'une prise de terre adaptée.*
- *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.*
- *Ne trempez jamais le corps principal de la friteuse dans l'eau.*
- *Vérifiez que l'appareil est raccordé à un connecteur équipé de la prise de terre adéquate.*
- *Après avoir utilisé la friteuse, débranchez-la.*
- *Maintenez bien la friteuse hors de la portée des enfants.*
- *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.*
- *Évitez de bouger ou de changer la friteuse de place lorsqu'elle est en fonctionnement.*
- *N'utilisez pas l'appareil si sa prise ou son cordon d'alimentation est endommagé. Si le câble est endommagé, il devra être remplacé par un Service Technique Agréé.*
- *Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou psychiques sont réduites, ou qui sont peu expérimentées, sauf si elles ont été formés ou sont contrôlées dans le cadre de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.*
- *Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.*

- *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.*



**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 protection de l'environnement.

## 2 PRINCIPAUX ÉLÉMENTS

- 1 Couvercle amovible avec filtre
- 2 Corps principal
- 3 Commande de réglage de la température
- 4 Témoin lumineux
- 5 Cuve
- 6 Poignées
- 7 Panier
- 8 Poignée du panier
- 9 Appui pour égoutter

## 3 FONCTIONNEMENT

**i** Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nous vous recommandons de laver le panier (7) et la cuve (5). Pour ce faire, ôtez le panier (7) de la cuve et retirez la cuve (5). Vous pouvez laver le panier et la cuve avec de l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle. Ne mouillez jamais le corps principal (2). Pour utiliser la friteuse, remettez en place tous les éléments lorsqu'ils sont secs.

- 1 Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, loin des bords et veillez à ce que le câble ne pende pas sur le bord de la table ou du plan de travail, ni qu'il ne soit au contact de surfaces chaudes.
- 2 Versez l'huile ou la graisse liquide à l'intérieur de la friteuse en veillant à ce que le niveau d'huile soit compris entre les points minimum et maximum requis. Ces niveaux sont repérés à l'intérieur de la cuve.
- 3 Placez le manche du panier (8) en position verticale et serrez les tiges métalliques afin de les introduire dans l'orifice du support du panier (**fig. A**). Placez ensuite le manche en position horizontale jusqu'à ce qu'il s'emboîte dans le support du panier.
- 4 Branchez la friteuse.

- 5 Tournez la commande de réglage de température en sélectionnant la température souhaitée en fonction des aliments à frire. À cet instant, le témoin lumineux s'allumera. Lorsque l'huile aura atteint la température sélectionnée, le témoin lumineux s'éteindra.
  - 6 Mettez les aliments dans le panier (7), cette opération doit être réalisée avec le panier hors de la friteuse.
  - 7 Introduisez doucement le panier dans la friteuse et placez-le en position de friture (**fig. B**). Lors de l'introduction des aliments dans la friteuse, le témoin s'allumera car les aliments refroidissent l'huile du fait de leur différence de température. Il s'éteindra lorsque l'huile aura de nouveau atteint la température indiquée par la commande de réglage de la température.
- ☞ *Les aliments doivent toujours être immergés dans l'huile.*
- 8 Fermez le couvercle (1) de la friteuse pour éviter les fumées et les odeurs.
  - 9 Lorsque vous avez terminé de frire les aliments, ouvrez le couvercle de la friteuse, relevez le panier et secouez-le légèrement. Accrochez-le ensuite en position d'égouttage (**fig. C**) afin que l'huile s'égoutte bien des aliments.
  - 10 Une fois les aliments égouttés, retirez le panier de la friteuse et retirez les aliments.
  - 11 Positionnez la commande de réglage de la température (3) sur 0, puis débranchez la friteuse.
  - 12 Lorsque l'huile est froide, déposez le panier dans la friteuse et retirez le manche en le positionnant comme indiqué sur la **Fig D**. Si vous avez utilisé de la graisse solide, laissez-la se solidifier dans la cuve et rangez la friteuse avec la graisse à l'intérieur.

## 4 UTILISATION AVEC DE LA GRAISSE SOLIDE

- ☞ *Si vous utilisez de la graisse solide pour frire (s'il s'agit de la première fois), vous devez prendre les précautions suivantes :*
- 1 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.
  - 2 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.
- ⓘ *Veillez à ne pas dépasser le niveau maximum indiqué dans la cuve.*

- 3 Si vous allez utiliser de la graisse solide qui se trouve dans la friteuse après une friture antérieure, faites-y des trous à l'aide d'une fourchette.
- 4 Refermez le couvercle de la friteuse pour éviter les éclaboussures, et tournez la commande de réglage de la température (3) sur 150° pour que la graisse fonde lentement. Si vous le souhaitez, vous pouvez augmenter la température lorsque la graisse a fondu.

## 5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

☞ *Attendez que l'huile ait complètement refroidi avant de procéder au démontage et au nettoyage de votre friteuse. Débranchez la friteuse.*

- 1 Vous pouvez laver le panier et la cuve avec de l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle.
- 2 Le corps principal peut être nettoyé avec un chiffon humide.
- 3 Remettez en place tous les éléments en veillant à ce qu'ils soient bien secs avant de les remonter.

## 6 CONSEILS PRATIQUES

- 1 Les aliments doivent être parfaitement secs avant de les tremper dans l'huile ou la graisse.
- 2 Pour éviter que les pommes de terre ne se collent, lavez-les avant de les frire.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Ne laissez pas l'huile ou la graisse à une température élevée plus de temps que nécessaire.
- 6 Conservez toujours la friteuse avec le couvercle refermé pour éviter que de la poussière ou d'autres éléments ne détériorent l'huile ou la graisse.
- 7 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.



## 1 ACHTUNG

- *Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme Ihres Gerätes aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.*
- *Entfernen Sie alle Papier- und Kunststoffbeutel, Kunststofffolien, Kartons bzw. Aufkleber in oder am Gerät, die als Transportschutz oder Werbungselemente dienen.*
- *Die Fritteuse für keine anderen als die in diesem Handbuch beschriebenen Verwendungen einsetzen.*
- *Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Spannung bei Ihnen zuhause übereinstimmt.*
- *Achten Sie darauf, dass die Steckdose vorschriftsgemäß geerdet ist.*
- *Schließen Sie Ihre Fritteuse niemals an, ohne dass der Ölpegel im Behälter zwischen dem Minimal- und Maximalwert liegt.*
- *Geben Sie keine andere Flüssigkeit als Öl in die Fritteuse.*
- *Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen wird.*
- *Das Gerät nicht zum Erhitzen von Wasser benutzen.*
- *Tauchen Sie das Gehäuse der Fritteuse niemals in Wasser ein.*
- *Halten Sie das Gerät während des Aufheizvorganges immer geschlossen.*
- *Ziehen Sie nach dem Betrieb den Netzstecker heraus.*
- *Stellen Sie das Gerät an einer für Kinder unzugänglichen Stelle auf.*
- *Die Fritteuse während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.*
- *Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Bei einer Störung des Thermostats wird die Stromzufuhr automatisch unterbrochen, wodurch jedes Risiko der Überhitzung und sonstige Gefahren vermieden werden. Sollte dieser Fall eintreten, muss die Fritteuse bei einem autorisierten Kundendienst repariert werden.*
- *Vermeiden Sie, die Fritteuse während der Benutzung zu bewegen oder ihren Standort zu verändern.*

- *Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse in einem ordentlichen Zustand ist. Bei einer evtl. Beschädigung, insbesondere des Netzkabels, lassen Sie bitte den Schaden durch den autorisierten Kundendienst beheben, um Gefährdungen zu vermeiden.*
- *Vorsicht: Das Fett wird sehr heiß und kann z.B. beim Öffnen des Deckels oder Herausnehmen des Frittiergutes evtl. spritzen. Dadurch besteht Verbrennungsgefahr.*
- *Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse benutzt werden, es sei denn unter der Aufsicht oder entsprechenden Anleitung einer sicherheitsverantwortlichen Person.*
- *Kinder nicht unbeaufsichtigt lassen, um sicherzustellen, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.*
- *Um Gefahren durch eine unerwünschten Wiederaufladung des Thermoausschalters zu vermeiden, darf das Gerät nicht über einen externen Schalter versorgt oder mit einem Stromkreis verbunden werden, der sich regelmäßig über das elektrische Stromversorgungsunternehmen an- und ausschaltet.*



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

## 2 HAUPTBESTANDTEILE

- 1 Abnehmbarer Deckel mit Filter
- 2 Gehäuse
- 3 Temperaturregler
- 4 Betriebsanzeige
- 5 Frittierbehälter
- 6 Griffe
- 7 Frittierkorb
- 8 Korbgriff
- 9 Abtropfstütze

### 3 BETRIEB

- i** Vor der ersten Verwendung der Friteuse empfehlen wir, den Korb (7) und Frittierbehälter (5) zu reinigen. Nehmen Sie hierzu zuerst den Frittierkorb (7) aus dem Frittierbehälter und dann den Behälter (5) aus der Friteuse. Sie können den Korb und den Behälter von Hand mit Spülmittel oder auch in der Spülmaschine reinigen. Achten Sie darauf, dass das Gehäuse (2) niemals nass wird. Lassen Sie alle Teile trocknen und setzen Sie diese anschließend wieder in das Gehäuse ein.
- 1 Stellen 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.
  - 2 Füllen Sie das Öl bzw. das flüssige Fett in die Friteuse und achten Sie darauf, dass sich der Ölstand zwischen der Mindest- und Höchstmarkierung befindet. Diese Markierungen befinden sich im Inneren des Frittierbehälters.
  - 3 Halten Sie den Korbgriff (8) senkrecht und drücken Sie die Metallstäbe so zusammen, dass sie in die dafür vorgesehenen Öffnungen der Korbbalierung passen (**Abb. A**). Stellen Sie den Griff anschließend waagrecht, sodass er in die Korbbalierung einrastet.
  - 4 Schließen Sie Friteuse an das Netz an.
  - 5 Drehen Sie den Temperaturregler je nach Frittiergut auf die gewünschte Temperatur. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Sobald das Öl die gewählte Temperatur erreicht hat, erlischt die Betriebsanzeige.
  - 6 Legen Sie die Lebensmittel in den Korb (7). Der Korb muss sich dabei außerhalb der Friteuse befinden.
  - 7 Setzen Sie den Korb vorsichtig in Frittierposition in die Friteuse ein (**Abb. B**). Beim Einlegen der Lebensmittel in die Friteuse leuchtet die Betriebsanzeige auf, da die Lebensmittel das Öl durch den Temperaturunterschied abkühlen. Sobald die auf dem Temperaturregler angegebene Temperatur wieder erreicht ist, erlischt die Anzeige.
- ☞** Die Lebensmittel müssen stets vollständig mit Öl bedeckt sein.
- 8 Schließen Sie den Deckel (1), um Dämpfe und Gerüche zu vermeiden.
  - 9 Öffnen Sie nach dem Frittiervorgang den Deckel der Friteuse, heben Sie den Korb an und schütteln Sie ihn leicht. Anschließend hängen Sie ihn in der Position Abtropfen ein (**Abb. C**), damit das Öl gut von den Lebensmitteln ablaufen kann.

de

- 10 Nach dem Abtropfvorgang nehmen Sie den Korb aus der Friteuse und entleeren ihn.
- 11 Stellen Sie den Temperaturregler (3) auf „0“ und trennen Sie das Gerät vom Netz.
- 12 Wenn das Öl kalt ist, setzen Sie den Korb in die Friteuse ein und nehmen den Griff ab, wie auf **Abb. D** dargestellt. Wenn Sie festes Fett verwendet haben, lassen Sie es im Behälter fest werden und bewahren Sie die Friteuse mit dem Fett darin auf.

#### 4 VERWENDUNG MIT FESTEM FETT

☞ *Wenn Sie zum Frittieren festes Fett (das nicht vorher benutzt wurde) verwenden, müssen Sie die folgenden Vorkehrungen treffen:*

- 1 Schmelzen Sie die Stücke des frischen festen Frittierfetts bei niedriger Temperatur in einem Topf. Lassen Sie den Topf nicht unbeaufsichtigt und bewahren Sie ihn außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- 2 Sobald das Fett geschmolzen ist, stellen Sie den Herd ab. Stellen Sie die Friteuse in den trockenen Spülstein und gießen Sie das geschmolzene Fett sehr vorsichtig in den Behälter.

**i** *Achten Sie darauf, dass das Fett nicht über der im Behälter angegebenen Höchstmarke steht.  
Stellen Sie die Friteuse sehr vorsichtig dahin, wo Sie es wünschen.*

- 3 Wenn Sie festes Fett benutzen, das in der Friteuse hart geworden ist: Bohren Sie mit einer Gabel Löcher in das Fett. Dabei sollten Sie darauf achten, dass Sie nicht die Beschichtung des Behälters beschädigen.
- 4 Schließen Sie den Deckel der Friteuse, um Spritzer zu vermeiden und drehen Sie den Temperaturregler (3) auf 150°, damit das Fett langsam weich wird. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur erhöhen, wenn das Fett geschmolzen ist.

☞ *NUR bei erläuterterem Schmelzprozess benutzen.*

## 5 REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

■ *Lassen Sie das Öl vollständig auskühlen, bevor Sie das Gerät zerlegen und reinigen. Trennen Sie die Friteuse vom Netz.*

- 1 Korb, Deckel und Frittierbehälter können von Hand mit Spülmittel oder auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- 2 Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses ein feuchtes Tuch.
- 3 Setzen Sie die Geräteteile wieder zusammen. Achten Sie darauf, dass sie vollständig trocken sind.

## 6 PRAKTISCHE TIPPS

- 1 Das Frittiergut muß ganz trocken sein, bevor es in Öl oder Fett getaucht wird.
- 2 Um das Verkleben von Kartoffelscheiben zu vermeiden, sollten Sie sie vor dem Frittieren waschen und gut trocknen.
- 3 Wenn die Friteuse längere Zeit nicht benutzt wird, sollte das Öl oder flüssige Fett in gut verschlossenen Behältern im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. Vorher sollten Sie die Partikel, die sich vom Frittiergut abgelöst haben, mit einem Sieb herausfiltern.
- 4 Ersetzen Sie das Öl, wenn es eine dunkle Färbung, einen unangenehmen Geruch aufweist oder einen schlechten Geschmack bei dem Frittiergut verursacht. Fügen Sie niemals frisches Öl oder Fett bereits benutztem zu.
- 5 Setzen Sie das Öl/Fett niemals länger als erforderlich einer hohen Temperatur aus.
- 6 Bewahren Sie die Friteuse immer mit geschlossenem Deckel auf, um zu verhindern, dass Staub oder sonstige Elemente das Öl oder Fett verderben.
- 7 Das nicht mehr brauchbare Öl oder Fett darf weder in das WC noch in den Ausguss gegossen werden. Sammeln Sie es in einem geschlossenen Behälter und entleeren Sie ihn an einem hierfür vorgesehenen Abfallcontainer.

de

## 1 ATENÇÃO

- *Leia com muita atenção estas instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-o para futuras consultas.*
- *Retire todas as embalagens de papel ou de plástico, lâminas plásticas, cartões e eventuais autocolantes que se encontrem dentro ou fora do aparelho e que serviram como protecção de transporte ou promoção de venda.*
- *Não utilize a fritadeira para utilizações diferentes das descritas neste manual.*
- *Não ligue o aparelho sem verificar se a tensão indicada na placa de características e a da sua casa coincidem.*
- *Assegure-se de ligar o aparelho a um conector com tomada de terra adequada.*
- *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.*
- *Assegure-se de que liga o aparelho a uma tomada com terra adequada.*
- *Nunca deve submergir em água o corpo principal da fritadeira.*
- *Depois de utilizar, desligue a fritadeira da rede eléctrica.*
- *Mantenha-a fora do alcance das crianças.*
- *Não deixe a fritadeira em funcionamento sem ser vigiada.*
- *Esta fritadeira está equipada com um dispositivo de segurança térmico. Em caso de avaria do termóstato, a corrente é automaticamente interrompida, o que evita qualquer risco de sobreaquecimento e outros riscos.*
- *Evite deslocar ou mudar a fritadeira de lugar quando estiver em funcionamento.*
- *Não utilize o aparelho com a ficha ou o cabo danificado. Se o cabo estiver danificado deve ser substituído por um Serviço Técnico Autorizado.*
- *Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto se tiverem sido instruídas ou*

*supervisionadas durante a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.*

- *As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.*
- *Com o objectivo 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.*



**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.*

## 2 COMPONENTES PRINCIPAIS

- 1 Tampa extraível com filtro
- 2 Corpo principal
- 3 Comando regulador da temperatura
- 4 Piloto luminoso
- 5 Cuba
- 6 Asas
- 7 Cesto
- 8 Cabo do cesto
- 9 Apoio para escorrer

pt

## 3 FUNCIONAMENTO

- ☞ *Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez recomendamos que lave o cesto (7) e a cuba (5). Para isso retire o cesto (7) do interior da cuba e retire a cuba (5). Pode lavar o cesto e a cuba com água com detergente ou introduzindo estas peças na máquina de lavar louça. Nunca molhe o corpo principal (2). Para a sua utilização volte a colocar todos os elementos quando estiverem secos.*
- 1 Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável, afastada das bordas, e não deixe que o cabo fique pendurado na borda da mesa ou do tampo, nem que toque em superfícies quentes.
  - 2 Deite o óleo ou a gordura líquida no interior da fritadeira, tendo em conta que o nível de óleo deve ficar acima do nível mínimo e abaixo do máximo. Estes níveis estão marcados no interior da cuba.

- 3 Coloque o cabo do cesto (8) na posição vertical e aperte as varetas metálicas para introduzi-las nos orifícios de suporte do cesto (fig. A). Em seguida coloque o cabo na posição horizontal até encaixá-lo no suporte do cesto.
  - 4 Ligue a fritadeira à rede eléctrica.
  - 5 Rode o comando regulador da temperatura, seleccionando a temperatura que desejar, conforme os alimentos a fritar. Neste momento ligar-se-á o piloto luminoso. Quando o óleo tiver alcançado a temperatura seleccionada, o piloto luminoso acender-se-á.
  - 6 Coloque os alimentos no cesto (7), esta operação deve fazer-se com o cesto fora da fritadeira.
  - 7 Introduza suavemente o cesto na fritadeira, colocando-o na posição de fritar (**fig B**). Ao introduzir os alimentos na fritadeira o piloto verde acender-se-á uma vez que os alimentos arrefecem o óleo por diferença de temperatura e apagar-se-á quando alcançarem, de novo, a temperatura indicada no comando regulador da temperatura.
- ☞ *Os alimentos devem ficar sempre cobertos de óleo.*
- 8 Feche a tampa (1) sobre a fritadeira para evitar fumos e odores.
  - 9 Quando tiver acabado de fritar os alimentos abra a tampa da fritadeira, levante o cesto e sacuda-o um pouco. Em seguida, encaixe-o na posição de escorrer (**fig. C**) para que os alimentos escorram bem o óleo.
  - 10 Depois de escorridos, retire o cesto da fritadeira e esvazie.
  - 11 Coloque o comando da temperatura (3) na posição 0. Em seguida, desligue a fritadeira da rede eléctrica.
  - 12 Quando o óleo estiver frio coloque o cesto no interior da fritadeira e retire o cabo colocando-o como se mostra na **Fig. D**. Se tiver utilizado gordura sólida, deixe que solidifique no depósito e guarde a fritadeira com a gordura nela.

## 4 UTILIZAÇÃO COM GORDURA SÓLIDA

- ☞ *Se utilizar gordura sólida para fritar (não anteriormente utilizada) deve tomar as seguintes precauções:*
- 1 Derreta 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.
  - 2 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 cuba.
- i** *Tenha cuidados para não ultrapassar o nível máximo indicado na cuba.*



- 3 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.
- 4 Feche a tampa da fritadeira, para evitar salpicos, e rode o comando regulador da temperatura (3) a 150° para que a gordura amoleça lentamente. Se desejar, pode subir a temperatura quando a gordura tiver derretido.

## 5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

☞ *Espera que o óleo arrefeça completamente antes de proceder à desmontagem e à limpeza. Desligue a fritadeira da rede.*

- 1 O cesto, a tampa e a cuba podem lavar-se, com água com detergente ou na máquina de lavar louça.
- 2 O corpo principal pode limpar-se com um pano húmido.
- 3 Volte a colocar todos os elementos, tendo em conta que devem estar bem secos antes de os colocar.

## 6 CONSELHOS PRÁTICOS

pt

- 1 Os alimentos devem estar perfeitamente secos antes de os submergir em óleo ou em gordura.
- 2 Para evitar que as batatas se colem, lave-as antes de as fritar.
- 3 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 partículas soltas que se possam ter desprendido dos alimentos e estejam no óleo, com a ajuda de um coador.
- 4 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.
- 5 Não deixe o óleo/a gordura a uma temperatura elevada mais tempo do que o necessário.
- 6 Guarde sempre a fritadeira com a tampa fechada para evitar que o pó ou outros elementos deteriorem o óleo ou a gordura.
- 7 O óleo ou a gordura deitados fora não devem ser despejados na sanita ou na banca. Deposite-os num recipiente fechado e leve-os para um contentor de resíduos adequado.

## **1 ATTENZIONE**

- *Leggere con attenzione le presenti istruzioni prima di usare l'apparecchio e conservarle per future consultazioni.*
- *Rimuovere tutti i sacchetti di carta o di plastica, i pezzi di plastica, 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.*
- *Utilizzare la friggitrice esclusivamente per gli usi indicati nel presente manuale.*
- *Prima di collegare l'apparecchio verificare che la tensione indicata sulla targhetta delle caratteristiche coincida con quella dell'impianto domestico.*
- *Verificare di collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra adeguata.*
- *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.*
- *Non immergere mai il corpo principale della friggitrice in acqua.*
- *Assicurarsi di collegare l'apparecchio ad un connettore con adeguata presa di terra.*
- *Dopo averla utilizzata, staccare la spina della friggitrice dalla presa di corrente.*
- *Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.*
- *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.*
- *Non spostare la friggitrice quando è in funzione.*
- *Non utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo è danneggiato. In questo caso, richiederne la sostituzione a un centro di assistenza autorizzato.*
- *Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza e conoscenza, eccetto se sono state istruite e controllate nell'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.*

- *I bambini vanno sempre controllati per evitare che giochino con l'apparecchio.*
- *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.*



**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.*

## 2 COMPONENTI PRINCIPALI

- 1 *Coperchio estraibile con filtro*
- 2 *Corpo principale*
- 3 *Regolatore della temperatura*
- 4 *Spia luminosa*
- 5 *Vaschetta*
- 6 *Manici*
- 7 *Cestello*
- 8 *Manico del cestello*
- 9 *Appoggio per lo scolo*

it

## 3 FUNZIONAMENTO

- ☛ *Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, si consiglia di lavare il cestello (7) e la vaschetta (5). A tal fine, rimuovere il cestello (7) dall'interno della vaschetta ed estrarre quest'ultima (5). È possibile lavare il cestello e la vaschetta con acqua e sapone oppure in lavastoviglie. Non bagnare mai il corpo principale (2). Per utilizzare la friggitrice, riposizionare tutti i componenti, una volta che questi siano asciutti.*
- 1 *Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e lontano dai bordi della stessa. Il cavo di alimentazione non deve essere lasciato penzolare dal bordo del tavolo o dal piano di appoggio. Evitare altresì il contatto del cavo con superfici calde.*
  - 2 *Versare l'olio o il grasso liquido all'interno della friggitrice ricordando che il livello dell'olio deve essere superiore al livello minimo e inferiore a quello massimo. Tali livelli sono indicati all'interno della vaschetta.*
  - 3 *Collocare il manico del cestello (8) in posizione verticale e stringere le asticelle di metallo in modo da introdurle nei fori di supporto del cestello*

**(fig. A).** Portare quindi il manico in posizione orizzontale fino a incastrarlo nel supporto del cestello.

- 4 Collegare la friggitrice alla presa di corrente.
- 5 Ruotare il regolatore della temperatura fino a selezionare la temperatura desiderata, secondo gli alimenti da friggere. In questo momento si accenderà la spia luminosa. Non appena l'olio raggiunge la temperatura selezionata, la spia luminosa si spegne.
- 6 Mettere gli alimenti nel cestello (7). Eseguire questa operazione con il cestello all'esterno della friggitrice.
- 7 Introdurre delicatamente il cestello nella friggitrice collocandolo nella posizione di frittura **(fig. B)**. Quando gli alimenti vengono messi nella friggitrice, la spia si accende, poiché questi raffreddano l'olio a causa della differenza di temperatura, e si spegne di nuovo non appena si raggiunge la temperatura indicata sul regolatore della temperatura.

☞ *Gli alimenti devono essere sempre immersi completamente nell'olio.*

- 8 Chiudere il coperchio (1) sulla friggitrice per evitare fumo e odori.
- 9 Dopo aver fritto gli alimenti, rimuovere il coperchio dalla friggitrice, sollevare il cestello e scuoterlo un po'. Portarlo quindi nella posizione di scolo **(fig. C)** affinché l'olio sgoccioli per bene dagli alimenti.
- 10 Al termine, rimuovere il cestello dalla friggitrice e svuotarlo.
- 11 Portare il regolatore della temperatura (3) in posizione 0. Scollegare quindi la friggitrice dalla presa di corrente.
- 12 Quando l'olio si è raffreddato, riporre il cestello all'interno della friggitrice ed estrarre il manico posizionandolo come indicato nella **Fig. D**. Se è stato utilizzato grasso solido, lasciarlo solidificare nel deposito e riporre la friggitrice con il grasso al suo interno.

## 4 UTILIZZO CON GRASSO SOLIDO

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

- 1 Fondere in una padella a fuoco lento i pezzi di grasso solido per frittura. Controllare la padella e tenere lontano dalla portata dei bambini.
- 2 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.

**i** *Fare in modo che il grasso non superi il livello massimo indicato nella vaschetta.*

- 3 Se si utilizza del grasso solido già presente nella friggitrice da una precedente frittura, punzecchiarlo con una forchetta. Mentre si esegue questa operazione, fare attenzione a non danneggiare la resistenza.
- 4 Chiudere il coperchio della friggitrice per evitare schizzi e portare il regolatore della temperatura (3) a 150° perché il grasso si sciogla lentamente. Se necessario, è possibile aumentare la temperatura dopo che il grasso si è fuso.

## 5 PULIZIA E MANUTENZIONE

☞ *Attendere che l'olio si sia raffreddato completamente prima di smontare e pulire l'apparecchio. Scollegare la friggitrice dalla presa di corrente.*

- 1 Il cestello, il coperchio e la vaschetta possono essere lavati con acqua e sapone oppure in lavastoviglie.
- 2 Pulire il corpo principale con un panno umido.
- 3 Riposizionare tutti i componenti facendo attenzione a che siano bene asciutti.

## 6 CONSIGLI PRATICI

- 1 Gli alimenti devono essere perfettamente asciutti prima di metterli nell'olio o nel grasso.
- 2 Per evitare che le patate si attacchino, lavarle prima di friggerle.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Non lasciare l'olio/grasso a una temperatura elevata oltre il tempo necessario.
- 6 Conservare sempre la friggitrice con il coperchio chiuso per evitare che la polvere o altri elementi possano rovinare l'olio o il grasso.
- 7 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.

it

## **1 WAARSCHUWINGEN**

- *Lees deze gebruiksaanwijzingen vóór ingebruikname aandachtig door en bewaar deze om later evt. na te kunnen slaan.*
- *Verwijder alle papieren of plastic zakken, kunststof plaatjes, kaartjes en stickers die evt. aan de binnenof buitenkant van het apparaat aangebracht werden ter bescherming tijdens het transport of voor reclaimedoeleinden.*
- *Gebruik deze friteuse niet voor andere doeleinden dan die in deze handleiding beschreven zijn.*
- *Controleer voordat u het apparaat aansluit, of de spanning op het typeplaatje met de netspanning in uw woning overeenkomt.*
- *Zorg ervoor dat u het apparaat op een aansluitpunt met een goede aardleiding aansluit.*
- *Controleer altijd voordat u uw friteuse aansluit of het oliepeil tussen de minimum- en maximummarkering in de frituurbak ligt.*
- *Doe nooit een andere vloeistof dan olie in de friteuse.*
- *Dompel de romp van de friteuse nooit onder in water.*
- *Controleer of het stopcontact goed geaard is.*
- *Neem na gebruik de stekker uit het stopcontact.*
- *Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.*
- *Laat de friteuse niet onbeheerd aan staan.*
- *Deze friteuse is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. In geval van storing van de thermostaat wordt de stroom automatisch afgesloten, zodat elk risico van oververhitting of overige risico's voorkomen worden.*
- *Vermijd de verplaatsing van de friteuse wanneer deze in werking is.*
- *Gebruik dit apparaat niet als de stekker of het snoer beschadigd is. Laat als het snoer beschadigd is dit door een Erkende Technische Dienst vervangen.*
- *Dit apparaat mag niet door mensen (met inbegrip van kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis gebruikt worden, met uitzondering van hen die door een met veiligheid belaste persoon opgeleid of gesuperviseerd werden voor het gebruik van dit apparaat.*

- *Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat om er zeker van te zijn dat ze er niet mee spelen.*
- *Teneinde risico's ten gevolge van de onbedoelde ontgrendeling van de thermoschakelaar te vermijden, dit toestel niet voeden door middel van externe schakelaar, zoals bijv. een schakelklok, noch deze op een stroomkring aansluiten die periodiek aan- en uitgaat via de stroomleverancier.*



*LET OP!! Wanneer u het apparaat wilt weggoien, deponeer het dan IN GEEN GEVAL bij het huisvuil, maar breng het voor verdere verwerking naar het dichtstbijzijnde recyclingcentrum of vuilophaalpunt. Op deze wijze draagt u bij aan het behoud van het milieu.*

## 2 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

- 1 Afneembaar deksel met filter
- 2 Romp
- 3 Temperatuurregelaar
- 4 Controlelampje
- 5 Frituurbak
- 6 Handgrepen
- 7 Frituurmand
- 8 Handgreep van de frituurmand
- 9 Uitdruipsteun

nl

## 3 WERKING

- i** *Voordat u de friteuse voor het eerst in gebruik neemt wordt aanbevolen de frituurmand (7) en de frituurbak (5) af te wassen. Haal hiervoor de frituurmand (7) uit de frituurbak en haal de bak uit de friteuse (5). U kunt de mand en de frituurbak in zeepsop of in de vaatwasser afwassen. De romp (2) mag nooit nat worden. Breng alle onderdelen, nadat ze droog zijn, voor gebruik opnieuw aan.*
- 1 Plaats dit apparaat op een horizontaal, plat en stabiel oppervlak, ver van randen. Laat het snoer niet over de tafel- of aanrechtrand hangen en laat het niet aanraking met hete oppervlakken komen.
  - 2 Schenk de olie of het vloeibaar vet in de friteuse. Let erop dat de olie niet onder de minimummarkering of boven de maximummarkering uitkomt. Deze markeringen vindt u aan de binnenkant van de frituurbak.
  - 3 Zet de handgreep van de mand (8) in verticale stand en houd de twee metalen staafjes ingedrukt om ze in de gaten van de steun van de

frituurmand te steken (**Afb. A**). Plaats vervolgens de handgreep horizontaal totdat deze in de steun van de frituurmand past.

- 4 Sluit de friteuse op het lichtnet aan.
- 5 Draai aan de temperatuurregelaar om de gewenste temperatuur al naar gelang de te bereiden etenswaren in te stellen.  
Op dit moment gaat het controlelampje branden. Wanneer de olie de ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat het controlelampje uit.
- 6 Doe de etenswaren in de frituurmand (7). Dit moet met de mand buiten de friteuse gebeuren.
- 7 Hang de mand voorzichtig in de friteuse in de frituurstand (**afb. B**). Wanneer u de etenswaren in de friteuse doet, zal het controlelampje gaan branden, omdat door het temperatuurverschil van de etenswaren de olie wordt afgekoeld. Wanneer de olie weer de ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat het controlelampje weer uit.

☞ *De etenswaren moeten altijd met olie overdekt zijn.*

- 8 Sluit het deksel (1) over de friteuse om dampen en geuren te voorkomen.
- 9 Wanneer u klaar bent met het frituren van de etenswaren, open het deksel, licht de frituurmand op en schud deze lichtjes uit. Hang de frituurmand vervolgens op in de uitdruipstand (**afb. C**) zodat de olie zo veel mogelijk van de etenswaren afdruipt.
- 10 Na het uitdruipen, de frituurmand uit de friteuse nemen en de mand legen.
- 11 Zet de temperatuurregelaar (3) op stand 0. Haal vervolgens de stekker van de friteuse uit het stopcontact.
- 12 Wanneer de olie is afgekoeld, de frituurmand in de frituurbak plaatsen en het handvat eraf halen zoals wordt getoond op Afb. D. Als u frituurvet in vaste vorm heeft gebruikt, laat het vet dan stollen in de bak en bewaar de friteuse met het vet erin.

## 4 GEBRUIK MET VAST FRITUURVET

☞ *Neem als u hard vet voor het frituren gebruikt (nog niet eerder gebruikt) de volgende voorzorgsmaatregelen:*

- 1 Smelt de stukken nieuw hard vet in een kookpot op een laag vuurtje. Houd de kookpot te allen tijde in de gaten en houd hem buiten bereik van kinderen.
- 2 Draai het vuur uit zodra het vet gesmolten is. Plaats de friteuse in de gootsteen en schenk voorzichtig het gesmolten vet in de frituurbak.



**i** *Let erop dat de maximummarkering in de frituurbak niet wordt overschreden.*

- 3 Als u hard vet gaat gebruiken dat nog van een vorige keer in de friteuse staat, prik dan met een vork gaten in het vet. Pas er hierbij voor op dat u niet het verwarmingselement beschadigt.
- 4 Sluit het deksel van de friteuse om spatten te voorkomen, en zet de temperatuurregelaar (3) op 150 °C zodat het vet langzaam zacht wordt. Als u wilt kunt u de temperatuur verhogen wanneer het vet gesmolten is.

## 5 REINIGING EN ONDERHOUD

**☞** *Wacht tot de olie helemaal afgekoeld is voordat u de friteuse uit elkaar haalt en gaat schoonmaken. Haal de stekker van de friteuse uit het stopcontact.*

- 1 U kunt de mand, het deksel en de frituurbak in zeepsop of in de vaatwasser afwassen.
- 2 Maak de romp van het apparaat met een vochtige doek schoon.
- 3 Breng de verschillende onderdelen opnieuw aan. Let erop dat deze goed droog zijn voordat u ze aanbrengt.

## 6 PRAKTISCHE TIPS

**nl**

- 1 De voedingsmiddelen moeten helemaal droog zijn voordat u ze in olie of vet onderdompelt.
- 2 Was de patat van tevoren om aanbakken te voorkomen.
- 3 Als de friteuse niet geregeld gebruikt zal worden, is het zaak de olie of het vloeibare vet in goed afgesloten bakjes in de koelkast of op een andere koele plek te bewaren. Verwijder dan eerst de losse deeltjes die de gefrituurde voedingsmiddelen evt. in de olie achtergelaten hebben met behulp van een zeef.
- 4 Vervang de olie wanneer deze donker van kleur is, slecht ruikt of de voedingsmiddelen een slechte smaak bezorgt. Voeg nooit verse olie of vers vet aan het al gebruikte vet toe.
- 5 Houd de olie of het vet niet langer dan noodzakelijk op een hoge temperatuur.
- 6 Bewaar de friteuse altijd met het deksel gesloten om te voorkomen dat stof of andere zaken de olie of het vet kunnen bederven.
- 7 De olie of het vet mag niet in de WC of de gootsteen weggegooid worden. Doe deze in een dicht bakje en deponeer het in de juiste vuilcontainer.

## 1 DŮLEŽITÉ

- *Před použitím zařízení si pozorně přečtete tento návod a uložte ho pro budoucí použití.*
- *Z vnitřní nebo vnější strany zařízení odstraňte veškerý materiál použitý na ochranu během přepravy nebo na podporu prodeje, jako jsou papírové nebo plastové sáčky, plastové fólie, kartony a nálepky.*
- *Fritovací hrnec nikdy nepoužívejte na účely, které nejsou uvedené v tomto návodu.*
- *Fritovací hrnec nezapínejte, pokud nekontrolujete, jestli je napětí uvedené v technických parametrech shodné s napětím ve vaší domácnosti.*
- *Ujistete se, že zařízení jste připojili k zásuvce se správným uzemněním.*
- *Nikdy nezapínejte fritovací hrnec, pokud není hladina oleje nad minimem a pod maximem.*
- *Do fritovacího hrnce nelijte jinou tekutinu než olej.*
- *Nikdy neponořujte hlavní těleso fritovacího hrnce do vody.*
- *Zajistete, aby zásuvka byla správně uzemněná.*
- *Po použití fritézu odpojte z napájení.*
- *Uchovávejte mimo dosah dětí.*
- *Když je fritovací hrnec v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.*
- *Fritovací hrnec je vybaven tepelným bezpečnostním zařízením. V případě selhání termostatu se dodávka elektriny automaticky preruší, co zabranuje jakémukoli nebezpečí prehrátí a jiným rizikům.*
- *Když je fritovací hrnec zapnut, nehýbejte s ním, ani jej nepřenášejte na jiné místo.*
- *Zařízení nepoužívejte, pokud je poškozený kabel nebo zástrčka. Pokud je kabel poškozen, je nutno jej vymenit v autorizovaném technickém servise.*
- *Zařízení nesmějí používat děti nebo invalidní osoby, ani ti, kteří nemají zkušenosti s používáním tohoto zařízení, kromě případu, že byli někým poučeni nebo jsou pod dohledem někoho, kdo zná bezpečnostní pokyny, které jsou při práci se zařízením potřebné.*
- *Děti byste měli mít pod dozorem, nehrají-li si ze zařízením.*

- *Toto zařízení nemůže být zásobované přes externí prepojovací zařízení, jako je časovač a taky nesmí být připojené k okruhu, který je pravidelně zapínaný a vypínání, abyste se vyhnuli riziku neúmyslného vynulování jističe s tepelnou ochranou.*



**DŮLEŽITÉ:** Když chcete přístroj odstranit, **NIKDY** jej nevyhazujte do odpadu. Odneste jej na nejbližší **MÍSTO SBĚRU** nebo do nejbližšího centra sběru odpadků pro další zpracování. Pomůžete tím životnímu prostředí.

## 2 HLAVNÍ ČÁSTI

- 1 Odstranitelné víko s filtrem
- 2 Hlavní těleso
- 3 Ovladač pro regulaci teploty
- 4 Kontrolka
- 5 Nádrž
- 6 Držadla
- 7 Koš
- 8 Rukojeť koše
- 9 Odkapávací stojan

## 3 PROVOZ

**CS**

- i** Před prvním použitím fritovacího hrnce doporučujeme umýt koš (7) a nádrž (5). Dosáhnete toho vyjmutím koše (7) z nádrže a nádrže (5). Koš a nádrž můžete umývat ve vodě se saponátem nebo v myčce na nádobí. Nikdy nedovolte, aby hlavní těleso zařízení bylo vlhké (2). Jakmile vyschne, dejte zpět všechny součásti pro další použití.
- 1 Zařízení umístěte na vodorovný, plochý a stabilní povrch bez hran. Nedovolte, aby kabel přečnival přes hrany stolu nebo pracovní plochy, nebo aby přišel do styku s horkým povrchem.
  - 2 Do fritězy nalijte olej nebo tekutý tuk. Nezapomínejte, že hladina se musí nacházet nad značkou minima a pod značkou maxima. Tyto značky jsou zobrazené uvnitř nádrže. Fritézu nikdy nezapínejte bez oleje nebo s olejem pod značkou minima! Nádrž nikdy nevyjímejte z fritězy ani nekládejte do fritězy v zapnutém stavu! Při těchto manipulacích musí být fritéza vždy vypnuta ze sítě!
  - 3 Rukojeť koše (8) dejte do svislé polohy a zatlačte kovové tyče do otvorů podstavce na koš (obr. A). Dále dávejte rukojeť do vodorovné polohy, až dokud nezapadne do podstavce na koš.
  - 4 Fritovací hrnec zapojte do sítě.

- 5 Zapněte regulátor kontroly teploty a vyberte požadovanou teplotu podle druhu jídla, které budete smažit. V tomto okamžiku se rozsvítí kontrolka. Kontrolka zhasne, jakmile olej dosáhne požadované teploty.
- 6 Jídlo vložte do koše (7) položeného mimo fritovací hrnec.
- 7 Koš jemně vložte do fritovacího hrnce a umístěte do fritovací polohy (obr. b). Když do fritovacího hrnce vložíte jídlo, kontrolka se zapne, protože jídlo rozdílnou teplotou způsobilo zchlazení oleje, a znovu se vypne, jakmile olej dosáhne teploty zobrazené na ovladači pro regulaci teploty.
  - *Jídlo by mělo být vždy ponořeno v oleji.*
- 8 Fritovací hrnec zavřete víkem (1), abyste omezili výpary a zápach.
- 9 Po osmažení jídla víko fritovacího hrnce otevřete, vyjměte koš a jemně jím zatřeste. Poté jej zahákněte do odkapávací pozice (obr. C), aby z jídla odkapalo tolik oleje, kolik je možné.
- 10 Jakmile olej z jídla odkape, vyjměte koš z fritovacího hrnce a vyprázdněte jej.
- 11 Ovladač pro regulaci teploty (3) nastavte do polohy (0). Poté zařízení vypojte ze sítě.
- 12 Jakmile olej vychladne, umístěte koš do fritovacího hrnce a držadlo umístěte do polohy předvedené na obr. D. Pokud jste použili pevný tuk, nechte jej ztuhnout v nádrži a uložte fritovací hrnec i s tukem.

## 4 POUŽITÍ S PEVNÝM TUKEM

- *Pokud pro fritování používáte pevný tuk (předtím nepoužitý), musíte postupovat podle následujících upozornění:*
- 1 Rozpusťte kousky pevného tuku na pánvi na mírném ohni. Pánvi venujte pozornost a držte ji mimo dosah dětí.
  - 2 Hned po rozpuštění tuku vypnete ohen. Fritézu vložte do umyvadla a velmi opatrně nalijte rozpuštěný tuk do nádrže.
- **Pamatujte, že nesmíte jít nad značku maxima zobrazenou uvnitř nádrže.**
- 3 Pokud chcete použít tuk, který je již ve fritéze z předchozího použití, pomocí vidlicky udelejte do tuku díry. Dejte přitom pozor, abyste nepoškodili těleso.
  - 4 Zavřete víko fritézy, abyste se vyvarovali stríkání a zapnete ovladač pro regulaci teploty (3) na 150°, aby tuk pomalu zjemnel. Když chcete, můžete po rozpuštění tuku zvýšit teplotu.

## 5 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před rozebráním a čištěním fritovacího hrnce počkejte, dokud se olej úplně nezchladí. Fritovací hrnec odpojte od napájení.
- 1 Koš, víko a nádrž můžete mýt s mýdlem a vodou nebo v myčce nádobí.
  - 2 Hlavní těleso může být ořeno vlhkou látkou.
  - 3 Vyjměte všechny části a nezapomeňte, že před jejich opětovným vrácením musí být úplně vysušené.

## 6 PRAKTICKÉ RADY

- 1 Před vložením do oleje nebo tuku musí být jídlo úplně vysušené.
- 2 Abyste predešli slepení brambor, před fritováním je umyjte.
- 3 Pokud fritézu nejdete opet použít, je pro olej nebo kapalnou masť lepší, když je uskladníte v lednici nebo na chladném místě v pevně zavřených nádobách. Předem použijte cedítka, abyste odstranili částí jídla z oleje.
- 4 Olej vymente, když je tmavý, zapáchá nebo když jídlo nechutná dobře. Nikdy nepřidávejte cerstvý olej do použitého oleje nebo tuku.
- 5 Olej / tuk nevystavujte vysokým teplotám déle, než je to potřebné.
- 6 Fritézu skladujte vždy se zavřeným víkem, abyste predešli tomu, aby do oleje nebo tuku napadal prach nebo něco jiné.
- 7 Olej nebo tuk, který chcete vyhodit, nevylivejte do WC nebo umyvadla. Vložte je do uzavřené nádoby a vyhodte do vhodného odpadového koše.

CS

## 1 WAŻNE

- *Przed użyciem należy uważnie przeczytać poniższą instrukcję i zachować ją na wypadek jakichkolwiek niejasności.*
- *Usunąć z wewnętrznej i zewnętrznej części urządzenia wszystkie materiały reklamowe oraz materiały użyte do ochrony urządzenia na czas transportu, w tym naklejki, papier, folię oraz karton.*
- *Frytkownica nie powinna być używana w jakichkolwiek innych celach, niż określone w niniejszej instrukcji.*
- *Nie należy włączać frytkownicy bez upewnienia się, że napięcie określone na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu domowej sieci zasilania.*
- *Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone do gniazdka posiadającego właściwe uziemienie.*
- *Nie podłączać frytkownicy w sytuacji, gdy poziom oleju znajduje się poniżej poziomu minimalnego lub powyżej maksymalnego.*
- *Do frytkownicy nie należy wlewać jakichkolwiek innych płynów poza olejem.*
- *NIGDY nie wolno zanurzać korpusu frytkownicy w wodzie.*
- *Upewnić się, że wtyczka posiada właściwe uziemienie.*
- *Po zakończeniu pracy wyłączyć frytkownicę z prądu.*
- *Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.*
- *Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.*
- *Frytkownica wyposażona jest w termiczny wyłącznik bezpieczeństwa. W przypadku uszkodzenia termostatu zasilanie elektryczne jest automatycznie odcinane, co zapobiega między innymi niebezpieczeństwu przegrzania.*
- *Unikać przesuwania lub przenoszenia pracującej frytkownicy.*
- *Nie używać urządzenia, którego kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone. Uszkodzony kabel może zostać wymieniony jedynie przez pracownika autoryzowanego serwisu technicznego.*
- *Urządzenie nie może być używane przez osoby niepełnosprawne, dzieci ani przez osoby, które nie mają dostatecznego doświadczenia w jego obsłudze, za wyjątkiem sytuacji, w których zostaną one poinstruowane i*

*będą nadzorowane przez osobę, która jest zaznajomiona z treścią instrukcji obsługi.*

- *Należy uniemożliwić dzieciom wykorzystanie urządzenia do zabawy.*
- *W celu uniknięcia niebezpieczeństwa będącego wynikiem przypadkowego przestawienia bezpiecznika termicznego nie należy zasilać urządzenia za pośrednictwem zewnętrznego wyłącznika, np. wyłącznika czasowego lub podłączać go do obwodu regularnie włączanego i wyłączanego przez tego typu urządzenie.*



**WAŻNE:** Chcąc pozbyć się urządzenia, **NIGDY** nie należy wyrzucać go do kosza. Należy oddać je do najbliższego **PUNKTU SKŁADOWANIA I UTYLIZACJI** odpadów. W ten sposób chronimy środowisko naturalne.

## 2 GŁÓWNE ELEMENTY

- 1 *Zdemowana pokrywa z filtrem*
- 2 *Korpus*
- 3 *Pokrętko regulacji temperatury*
- 4 *Lampka kontrolna*
- 5 *Misa*
- 6 *Uchwyty*
- 7 *Koszyk*
- 8 *Uchwyt koszyka*
- 9 *Podstawka na ciecz*

pl

## 3 OBSŁUGA


- i** *Przed pierwszym wykorzystaniem urządzenia zalecamy umycie koszyka (7) i zbiornika (5). W tym celu należy wyjąć koszyk (7) ze zbiornika i wyjąć koszyk (5). Koszyk i zbiornik mogą być myte wodą z mydłem lub w zmywarce. Nie należy dopuszczać do zamoczenia korpusu urządzenia (2). Po wysuszeniu ponownie zmontować wszystkie części, aby użyć ich ponownie.*
- 1 *Ustawić urządzenie na poziomej, płaskiej i stabilnej powierzchni, z dala od krawędzi. Upewnić się, że kabel zasilający nie zwisa z biału, na którym ustawiono urządzenie i nie dotyka gorących powierzchni.*
- 2 *Nalać oleju lub ciekłego tłuszczu do frytkownicy. Należy pamiętać, że poziom oleju musi znajdować się powyżej minimum i poniżej maksimum. Poziomy minimalny i maksymalny są oznaczone w zbiorniku.*

- 3 Umieścić uchwyt koszyka (8) w położeniu pionowym i wcisnąć metalowe pręty do otworów w podstawie koszyka (rys. A). Następnie umieścić uchwyt w położeniu poziomym, tak aby pasował do podstawki koszyka.
  - 4 Podłączyć urządzenie do sieci.
  - 5 Przekręcając pokrętkę regulacji temperatury wybrać żadaną temperaturę, w zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy. Zapali się kontrolka. Kiedy olej rozgrzeje się do ustawionej temperatury, lampka zgaśnie.
  - 6 Umieścić produkt w koszyku (7), gdy ten znajduje się wciąż poza frytkownicą.
  - 7 Ostrożnie włożyć koszyk do frytkownicy i umieścić w pozycji roboczej (rys. B). Po włożeniu koszyka do frytkownicy zaświeci się kontrolka, ponieważ olej zostanie schłodzony przez włożone doń produkty ze względu na różnicę temperatur. Kontrolka zgaśnie ponownie, kiedy olej znowu osiągnie ustawioną temperaturę.
- ☞ *Olej powinien całkowicie zakrywać produkty.*
- 8 Zamknąć pokrywkę (1) frytkownicy, aby zapobiec wydostawaniu się zapachów i oparów.
  - 9 Po zakończeniu pracy otworzyć przykrywkę frytkownicy, podnieść koszyk i lekko nim potrząsnąć. Następnie założyć w pozycji odciekania (rys. C), umożliwiając ściekanie oleju.
  - 10 Po odcieknięciu wyjąć koszyk z frytkownicy i opróżnić go.
  - 11 Ustawić regulację temperatury (3) w pozycji 0. Odłączyć urządzenie od zasilania.
  - 12 Po schłodzeniu oleju umieścić koszyk we frytkownicy i ustawić uchwyt w położeniu pokazanym na rys. D. Jeśli używany był tłuszcz w stanie stałym, należy odczekać na jego utwardzenie w zbiorniku i przechowywać frytkownicę z tłuszczem w środku.


## 4 UŻYWAĆ Z TŁUSZCZEM W STANIE STAŁYM

- ☞ *Jeżeli do smażenia wykorzystywany jest tłuszcz w stanie stałym (poprzednio nie używany), należy pamiętać o następujących środkach ostrożności:*
- 1 Kawalki tłuszczu powinny być roztapiane w rondlu w niskiej temperaturze. Nadzorować roztapianie tłuszczu i utrzymywać rondel poza zasięgiem dzieci.



- 2 Wylaczyć podgrzewanie, kiedy tylko tłuszcz zostanie roztopiony. Umieścić frytkownicę w zlewie i bardzo ostrożnie przelać tłuszcz do zbiornika.
-  **Pamiętać, aby nie przekroczyć maksymalnego poziomu zaznaczonego na zbiorniku.**
- 3 Jeżeli wykorzystywany jest tłuszcz pozostawiony w urządzeniu z poprzedniego smażenia, należy wykonać w nim dziury widelcem. Uważać, aby nie uszkodzić prz y tym elementów urządzenia.
- 4 Zamknąć pokrywę frytkownicy, aby uniknąć rozpryskiwania się tłuszczu i nastawić pokrętko regulacji temperatury (3) na 150 C, aby tłuszcz roztopiał się powoli. Temperatura może zostać z większą po roztopieniu tłuszczu.

## 5 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

-  **Przed przystąpieniem do opróżniania i czyszczenia urządzenia zaczekać, aż olej zostanie całkowicie schłodzony. Wyłączyć frytkownicę z prądu.**
- 1 Koszyk, przykrywka i zbiornik mogą być myte wodą z mydłem, a także w zmywarce.
- 2 Korpus można wytrzeć za pomocą wilgotnej szmatki.
- 3 Ponownie złożyć wszystkie elementy, pamiętając o ich wcześniejszym całkowitym wysuszeniu.

## 6 WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

- 1 Przed włożeniem do oleju lub tłuszczu jedzenie powinno być zupełnie suche.
- 2 Aby zapobiec sklejęciu się ziemniaków, należy je umyć przed smażeniem.
- 3 Jeżeli frytkownica nie jest ciągle używana, zaleca się przechowywanie oleju lub tłuszczu w lodówce lub innym chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym pojemniku. Przed włożeniem oleju do lodówki należy usunąć z niego pozostałe kawałki jedzenia, używając w tym celu durszlaka.
- 4 Olej powinien być wymieniany, kiedy posiada ciemny kolor, brzydki zapach lub gdy jedzenie ma nieprzyjemny smak. Nigdy nie należy mieszać świeżego oleju z olejem lub tłuszczem już wykorzystywanym.
- 5 Nie pozostawiać oleju/tłuszczu w wysokiej temperaturze dłużej, niż jest to konieczne.

- 6 Przekrywką frytkownicy powinna zawsze być zamknięta, aby kurz lub inne zanieczyszczenia nie mogły dostać się do oleju lub tłuszczu.
- 7 Zużyty olej lub tłuszcz nie powinien być wylewany do WC ani do zlewu. Należy przelać go do zamkniętego pojemnika, a następnie zanieść do odpowiedniego kosza na śmieci.

## 1 DÔLEŽITÉ

- *Pred použitím vášho zariadenia si dôkladne prečítajte tento návod a uložte si ho pre budúce použitie.*
- *Z vnútornej alebo vonkajšej strany zariadenia odstráňte všetok materiál použitý na ochranu počas prepravy alebo na podporu predaja, ako sú papierové alebo plastové sáčky, plastové fólie, kartóny a nálepky.*
- *Fritovací hrniec nikdy nepoužívajte na iné účely ako sú popísané v tomto návode.*
- *Fritovací hrniec nezapínajte, pokiaľ ste neskontrolovali, že napätie uvedené v technickej charakteristike je zhodné s napätím u vás doma.*
- *Ubezpečte sa, že ste zariadenie pripojili k zásuvke so správnym uzemnením.*
- *Nikdy nezapínajte fritovací hrniec, pokiaľ nie je hladina oleja nad minimom a pod maximom.*
- *Do fritovacieho hrnca nenalievajte inú tekutinu ako olej.*
- *Hlavné teleso fritézy nikdy neponárajte do vody.*
- *Uistite sa, že vaše zariadenie je pripojené k zásuvke so správnym uzemnením.*
- *Zabezpečte, aby bola zástrčka správne uzemnená.*
- *Po použití fritézu odpojte od zdroja elektrickej energie.*
- *Udržujte mimo dosahu detí.*
- *Fritovací hrniec v necinnosti nenechávajte bez dozoru.*
- *Tento fritovací hrniec je vybavený tepelným bezpečnostným vypínačom. V prípade zlyhania termostatu je dodávka elektriny automaticky prerušená, čo zabránuje akémukolvek prehriatiu a iným rizikám.*
- *Ked je fritovací hrniec zapnutý, nehýbte s ním, ani ho neprenášajte na iné miesto.*
- *Zariadenie nepoužívajte, pokiaľ je poškodený kábel alebo zástrčka. Pokiaľ je kábel poškodený, musí byť vymenený v autorizovanom technickom servise.*
- *Zariadenie nesmú používať deti, invalidné osoby alebo tí, ktorí nemajú skúsenosti s používaním tohto zariadenia, okrem prípadov ak boli*

*niekým poučení alebo sú pod dohľadom niekoho, kto pozná bezpečnostné pokyny, ktoré sú pri práci so zariadením potrebné.*

- *Deti by ste mali mať pod dozorom, aby ste sa uistili, že sa so zariadením nehrajú.*
- *Toto zariadenie nemôže byť zásobované cez externé prepojovacie zariadenie, ako je časovač a tiež nesmie byť pripojené k okruhu, ktorý je pravidelne vypínaný a zapínaný, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu neúmyselného vynulovania ističa s tepelnou ochranou.*



**DÔLEŽITÉ:** Ak chcete prístroj odstrániť, **NIKDY** ho nevyhadzujte do odpadu. Odneste ho na najbližšie **MIESTO ZBERU** alebo do najbližšieho centra zberu odpadkov na ďalšie spracovanie. Pomôžete tým životnému prostrediu.

## 2 Hlavné komponenty

- 1 Odpojiteľné veko s filtrom
- 2 Hlavné teleso
- 3 Ovládač pre nastavenie teploty
- 4 Svetelná kontrolka
- 5 Nádrž
- 6 Rukoväť
- 7 Kôš
- 8 Rukoväť koša
- 9 Stojan na odkvapkanie

## 3 Prevádzka

- ▣ *Pred prvým použitím fritézy, odporúčame umyť kôš (7) a nádrž (5). Aby ste tak mohli urobiť, odstráňte kôš (7) zvnútra nádrže a vyberte nádrž (5). Kôš a nádrž môžete umyť buď použitím vody so saponátom, alebo ich vložte do umývačky riadu. Hlavné teleso (2) sa nikdy nesmie namočiť. Osušte a vráťte všetky časti na svoje miesto na ďalšie použitie.*
- 1 Zariadenie umiestnite na horizontálny, rovný a stabilný povrch v dostatočnej vzdialenosti od okraja. Nedovoľte, aby napájací kábel visel cez okraj stola či pracovnej plochy, alebo aby prišiel do styku s horúcimi povrchmi.
  - 2 Nalejte do fritézy olej alebo tekutý tuk. Pamätajte na to, že hladina oleja musí byť nad minimálnou a zároveň pod maximálnou hranicou. Tieto značky sú umiestnené vo vnútri nádrže.

- 3 Rukoväť koša (8) dajte do zvislej polohy a zatlačte kovové tyče do otvorov podstavca na kôš (**obr. A**). Potom dajte rukoväť do vodorovnej polohy, až kým nezapadne do podstavca na kôš.
  - 4 Fritézu zapojte do siete.
  - 5 Zapnite regulátor kontroly teploty a vyberte požadovanú teplotu v závislosti od druhu jedla, ktoré budete pripravovať. V tom momente sa rozsvieti svetelná kontrolka. Svetelná kontrolka sa vypne, keď olej dosiahne požadovanú teplotu.
  - 6 Vyberte kôš (7) z fritézy a vložte doň jedlo.
  - 7 Kôš jemne ponorte do fritézy a umiestnite do fritovacej polohy (**obr. b**). Keď vložíte jedlo dovnútra fritézy, svetelná kontrolka sa zapne, pretože jedlo rozdielnou teplotou spôsobí schladenie oleja. Svetelná kontrolka sa opäť vypne, keď olej dosiahne teplotu nastavenú na regulátore kontroly teploty.
- ☞ *Jedlo by malo byť vždy ponorené v oleji.*
- 8 Zatvorte veko (1) fritézy, aby ste predišli šíreniu výparov a zápachov.
  - 9 Po pripravení jedla otvorte veko fritézy, vyberte kôš a jemne ním zatrasťte. Potom ho zaveste do polohy na odkvapkanie (**obr. C**) aby z jedla odkvapkalo čo najviac oleja.
  - 10 Keď je jedlo odkvapkané, vyberte kôš z fritézy a vyprázdňte ho.
  - 11 Regulátor teploty (3) dajte do polohy 0. Následne zariadenie odpojte od napájania.
  - 12 Keď olej vychladne, umiestnite kôš do fritézy a rukoväť dajte do polohy, ktorá je znázornená na **obr. D**. Ak ste na smaženie použili pevný tuk, nechajte ho stuhnúť a fritézu odložte s tukom vo vnútri.

sk

## 4 POUŽITIE S PEVNÝM TUKOM

- ☞ *Pokiaľ na fritovanie používate pevný tuk (predtým nepoužitý), musíte postupovať podľa nasledujúcich upozornení:*
- 1 Rozpusťte kúsky pevného tuku na panvici na miernom ohni. Panvici venujte pozornosť a držte ju mimo dosahu detí.
  - 2 Hned po rozpustení tuku vypnite ohen. Fritézu vložte do umývadla a veľmi opatrne nalejte rozpustený tuk do nádoby.
- ⓘ *Pamätajte, že nesmiete ísť nad značku maximum zobrazenú vo vnútri nádrže.*

- 3 Pokiaľ, chcete použiť tuk, ktorý je už vo fritéze z predchádzajúceho použitia, pomocou vidlicky urobte do tuku diery. Dajte pri tom pozor, aby ste nepoškodili teleso.
- 4 Zatvorte veko fritézy, aby ste sa vyvarovali striekaniu a zapnite ovladac pre reguláciu teploty (3) na 150°C, aby sa tuk pomaly rozpustil. Ak potrebujete, môžete po rozpustení tuku zvýšiť teplotu.

## 5 ČISTENIE A ÚDRŽBA

☞ *Pred rozobratím a čistením fritézy počkajte, kým olej úplne vychladne. Fritézu odpojte od zdroja elektrickej energie.*

- 1 Kôš, veko a nádrž môžete umývať buď vodou so saponátom, alebo v umývačke riadu.
- 2 Hlavné teleso a sieťový kábel vyčistite vlhkou tkaninou.
- 3 Vyberte všetky časti a nezabudnite, že pred ich opätovným vrátením musia byť úplne vysušené.

## 6 PRAKTICKÉ RADY

- 1 Pred vložením potravín do oleja alebo tuku musí byť úplne vysušené.
- 2 Aby ste predišli zlepeniu zemiakov, pred fritovaním ich umyte.
- 3 Ak fritézu nejdete opätovne použiť, je pre olej alebo tuk lepšie, ak ich uskladníte v chladničke alebo na chladnom mieste v pevne zatvorených nadobach. Najskor použite sitko, aby ste odstránili časti jedla z oleja.
- 4 Olej vymente keď je tmavý, zapacha alebo keď jedlo dobre nechutí. Nikdy nepridávajte cerstvy olej do použitého oleja alebo tuku.
- 5 Olej / tuk nevystavujte vysokým teplotám dlhšie, ako je potrebné.
- 6 Fritézu skladujte vždy so zatvoreným vekom aby ste predišli tomu, že do oleja alebo tuku napadal prach a iné nečistoty.
- 7 Olej alebo tuk, ktorý chcete vyhodit, nevyliievajte do WC ani umyvadla. Vložte ho do uzatvorenej nádoby a vyhodte do vhodného odpadkového koša.

## 1 HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

### **Kedves Vásárló!**

Köszönjük, hogy megvásárolta készülékünket. Reméljük, hasznos társa lesz otthonában.

A megfelelő működés alapfeltétele a szakszerű használat, ezért kérjük, figyelmesen olvassa át a használati utasítást.

## 2 FONTOS

- *Olvassa el figyelmesen ezeket az utasításokat a készülék használata előtt, és tartsa meg őket a jövőbeni hivatkozások céljára.*
- *Távolítsa el az összes, a szállításkor vagy a bemutatóteremben használt védőelemet, például a papír vagy műanyag tasakokat, műanyag lapokat, a készülék külső vagy belső oldalán lévő kartonpapírt és matricákat.*
- *Az olajsütőt csak rendeltetésszerűen, a jelen használati utasításnak megfelelően használja.*
- *Mielőtt bekapcsolja az olajsütőt, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken feltüntetettnek.*
- *Mindig csak megfelelően földelt csatlakozóhoz csatlakoztassa a készüléket.*
- *Az olajsütőt semmiképp ne kapcsolja be, ha az olaj szintje a minimum szint alatt vagy a maximum szint felett van.*
- *Az olajon illetve zsiradékon kívül tilos bármilyen más folyadékot az olajsütőbe tenni.*
- *Az olajsütő-házat SOHA NE merítse vízbe.*
- *Gyozodjon meg arról, hogy a hálózati csatlakozó megfelelően földelt.*
- *Használat után húzza ki az olajsütő dugaszát a csatlakozóaljzatból.*
- *A készüléket gyermekektől tartsa távol.*
- *A bekapcsolt olajsütőt ne hagyja felügyelet nélkül.*
- *A készülék biztonsági hofokszabályozóval van felszerelve. A termosztát meghibásodása esetén a hofokszabályozó megszakítja az áramkört, és megóvjá a készüléket a túlhevüléstől és egyéb veszélyektől.*

- *Az olajsütőt működés közben ne mozgassa.*
- *Sérült elektromos vezetékkel vagy csatlakozódugóval ne használja a készüléket! A sérült vezetéket hivatalos szakszervízben kell javíttatni.*
- *A fizikai, érzékszervi vagy lelki értelemben korlátozott személyek (beleértve a gyermekeket is), illetve a készülék használatát nem ismerők kizárólag a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják a készüléket.*
- *A készülékkel gyermekek nem játszhatnak.*
- *Nem használhatják a készüléket gyermekek vagy magatehetetlen személyek, továbbá a készülék használatát nem ismerő személyek, kivéve akkor, ha felügyeletüket a készülék használatához tartozó biztonsági utasításokat ismerő személy végzi.*



**FONTOS:** Amennyiben már nincs szüksége a készülékre, **SOHA** ne dobja azt a háztartási hulladékba. A készülék szakszerű ártalmatlanítása érdekében keresse fel a legközelebbi **HULLADÉKHASZNOSÍTÁSSAL FOGLALKOZÓ SZOLGÁLTATÓT**. Ilyen módon is hozzájárulhat környezete megóvásához.

### 3 FŐ ALKOTÓRÉSZEK

- 1 Levehető fedél szűrővel
- 2 Készülékház
- 3 Hőmérséklet-szabályozó
- 4 Jelzőfény
- 5 Tartóedény
- 6 Fogantyúk
- 7 Kosár
- 8 Kosár fogantyúja
- 9 Csepegtető állvány

### 4 MŰKÖDTETÉS

- **Az olajsütő első használata előtt javasoljuk, hogy mossa el a kosarat (7) és a tartóedényt (5). Ehhez vegye ki a kosarat (7) a tartóedényből majd vegye ki a tartóedényt is (5). A kosarat és az edényt mosószeres vízzel vagy mosogatógépben is elmoshatja. Soha ne engedje, hogy maga a készülék (2) nedves legyen. Amikor megszáradtak, helyezze vissza az összes alkatrészt.**

- 1 Helyezze a készüléket egy vízszintes, sima, stabil felületre, távol a széleitől. Ügyeljen arra, hogy a tápvezeték ne lógjon le az asztalról vagy a munkafelületről, és ne érintkezzen forró felületekkel.



- 2 Öntse az olajat vagy folyékony zsírt a sütőbe. Ne feledje, hogy az olajsíntnek a minimum szint felett és a maximum szint alatt kell lennie. Ezek a jelölések az edény belső felületén találhatóak.
- 3 Állítsa a kosár fogantyúját (8) függőleges helyzetbe, majd szorítsa be a fémrudakat a kosár tartályukaiba (**A. ábra**). Ezután állítsa vízszintes helyzetbe a fogantyút, amíg az a kosártartóba nem illeszkedik.
- 4 Csatlakoztassa a sütőt az elektromos hálózathoz.
- 5 Forgassa el a hőmérséklet-szabályozót és válassza ki a kívánt hőmérsékletet, a sütni kívánt ételtől függően. Ekkor kigyullad a jelzőfény. Amikor az olaj hőmérséklete eléri a kiválasztott értéket, a jelzőfény kialszik.
- 6 Helyezze az ételt a kosárba (7) úgy, hogy a kosár kívül van a sütőn.
- 7 Óvatosan engedje bele a kosarat a sütőbe, és helyezze sütési helyzetbe (**b. ábra**). Amikor az ételt az olajsütőbe helyezi, a jelzőfény kigyullad, mivel a behelyezett étel lehűti az olajat a hőmérséklet-különbség miatt; és csak azután alszik ki ismét, amikor az olaj hőmérséklete újból eléri a hőmérséklet-szabályozón jelzett értéket.

☞ *Fontos, hogy az olaj mindig ellepje az ételt.*

- 8 Csjukja le a fedelet (1), hogy megakadályozza a gőzök és szagok szétterjedését.
- 9 A sütés végeztével nyissa ki az olajsütő fedelét, emelje ki a kosarat, majd óvatosan rázza meg. Ezután akassza csepegtető helyzetbe (**ábra. C**), hogy az ételről a lehető legtöbb olaj lecsepegjen.
- 10 Miután az olaj lecsepegett, vegye ki a kosarat és ürítse ki a tartalmát.
- 11 Állítsa a hőmérséklet-szabályozót (3) a 0 helyzetbe. Majd húzza ki a készüléket a hálózathoz.
- 12 Miután az olaj lehűlt, helyezze a kosarat az olajsütőbe és állítsa a fogantyút az itt ábrázolt helyzetbe: **D. ábra**. Ha zsírt használt, hagyja, hogy a kihűlt zsír a tartályban megszilárduljon. Az olajsütőt a zsírral együtt tárolja.

hu

## 5 HASZNÁLAT SZILÁRD ZSÍRRAL

☞ *Ha a sütéshez (korábban nem használt) zsírt használ, végezze el az alábbi óvintézkedéseket:*

- 1 Alacsony hőmérsékleten olvassa meg a zsírt egy serpenyőben. A művelet folyamán ne hagyja felügyelet nélkül a serpenyőt és tartsa távol gyermekektől.
- 2 Vegye le a tűzhelyről, amint a zsír megolvadt. Helyezze az olajsütőt a mosógatóba, és nagyon óvatosan öntse a megolvadt zsírt az edénybe.

ⓘ *Ne lépje túl az edényen jelzett maximális szintet.*

- 3 Ha az edényben lévő zsírt, ami egy korábbi sütésből maradt, szeretné újból felhasználni, egy villa segítségével lazítsa fel, alakítson ki lyukakat benne. Vigyázzon, nehogy megsértse a bevonatot.
- 4 A zsír kifröccsenésének megakadályozása érdekében zárja le az olajsütő fedelét és állítsa a hofokszabályozót (3) 150 °C értékre, hogy a zsír lassan megolvadjon. Ha a zsír megolvadt, növelheti a beállított hőmérsékletet.

## 6 TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

☞ *Az olajsütő szétszerelése és tisztítása előtt várja meg, míg az olaj teljesen lehűl. Húzza ki az olajsütőt a konnektorból.*

- 1 A kosár, a fedél és a tartóedény mosószeres vízzel vagy mosogatógépben tisztítható.
- 2 A készülék maga nedves ruhával áttörölhető.
- 3 Helyezze vissza az összes alkatrészt, és ne feledje, hogy teljesen meg kell száradniuk, mielőtt vissza helyezi őket.

## 7 PRAKTIKUS TANÁCSOK

- 1 Az ételnek teljesen száraznak kell lennie az olajsütőbe való behelyezéskor.
- 2 Mossa meg a burgonyát mielőtt kisütné, annak érdekében, hogy a darabok ne ragadjanak össze.
- 3 Ha hosszabb ideig nem használja az olajsütőt, az olajat vagy a zsiradékot tárolja hűtőben vagy hűvös helyen, szorosan lezárva edényben. Szűrje le az olajat és a zsiradékot, hogy a sütés közben leváló ételdarabkák ne maradjanak benne.
- 4 Cserélje az olajat, ha az sötét színűvé válik, ha rossz szagú vagy ha az elkészült étel rossz ízu. Soha ne adagoljon friss olajat vagy zsírt a használt zsiradékhoz.
- 5 Ne tartsa a szükséges időnél tovább magas hőfokon az olajat vagy a zsírt.
- 6 Az olajsütőt mindig lezárt fedéllel tárolja, hogy por vagy más anyagok ne kerülhessenek az edénybe.
- 7 A már nem használt olajat vagy zsírt ne öntse a WC, vagy a mosogató lefolyójába. A használt zsiradékot tegye zárt edénybe és helyezze el a megfelelő szeméttárolóban.

## 8 KARBANTARTÁS

A készülék tisztításához használjon enyhén megnedvesített törlőkendőt és - amennyiben szükséges - enyhe tisztítószert. A lábmasszázszt semmilyen körülmények között ne merítse vízbe.

## 9 MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

„A HTM Kft. mint a termék forgalmazója kijelenti, hogy a termék a 79/1997. (XII.31.) IKIM rendeletnek megfelel.”

- Névleges feszültség: 220-240 V
- Névleges teljesítmény: 1000 W
- Érintésvédelmi osztály: Class I



## 10 FORGALMAZZA

HTM Nemzetközi Kereskedelmi Kft.  
1046 Budapest, Kiss Ernő u. 3.

Fax: (1) 369-0403

Tel.: (1) 370-4074  
(1) 370-1041

## 11 GARANCIA FELTÉTELEK

- A garancia minden gyártási vagy anyaghibából eredő működési rendellenességgel kapcsolatban egy év.
- A jótállás nem terjed ki a helytelen használatból eredő hibákra.
- A garancia nem érvényes, ha az üzletben nem teljesen vagy helytelenül töltötték ki ill. pecsételték le a garanciajegyet.
- Nem vonatkozik a garancia az olyan károsodásokra, amelyek a helytelen használatból vagy szállításból erednek. Ez olyan esetekre is érvényes, amikor a készüléket nem megfelelő földelésű dugaljhoz csatlakoztatták.
- Ugyancsak érvénytelen a garancia, ha a készüléket illetéktelen (hozzá nem értő személy) próbálja javítani, aki nem tartozik a vevőszolgálathoz vagy hivatalos szervizhez.

A meghibásodott készüléket – beleértve a hálózati csatlakozó vezetékét is – csak szakember, szerviz javíthatja.

hu

## 1 ВАЖНО

- Прочетете внимателно тези инструкции, преди да пристъпите към използване на уреда и ги запазете за евентуални справки в бъдеще.
- Отстранете от външната страна и от вътрешността на уреда всички елементи, използвани за предпазване по време на транспортирането или за рекламни промоции, като например, хартиени или пластмасови торби, пластмасово фолио, картон и стикери.
- Не използвайте фритюрника за други цели, освен описаните в тази инструкция.
- Не включвайте фритюрника преди да се уверите, че напрежението, посочено на табелката със спецификациите, отговаря на напрежението в дома ви.
- Уверете се, че включвате уреда в добре заземен контакт.
- Никога не включвайте фритюрника, ако олиото е под минимума или над максимума.
- Не слагайте във фритюрника други течности освен мазнина.
- НИКОГА не потапяйте корпуса на фритюрника във вода.
- Уверете се, че щепселът е добре заземен.
- След употреба изключвайте фритюрника.
- Дръжте уреда далече от деца.
- Не оставяйте фритюрника без надзор по време на работа.
- Този фритюрник е оборудван с предпазно термично устройство. В случай на повреден термостат, електрическата верига се прекъсва автоматично, което предотвратява опасността от прегряване, както и други рискове.
- Избягвайте местенето на фритюрника докато функционира.
- Не използвайте уреда, ако неговият кабел или щепсел са повредени. Ако кабелът е повреден, той трябва да се замени от оторизиран техник.
- Този уред не трябва да се използва от деца и инвалиди или от хора, които нямат опит с употребата на уреда, освен ако не са

*насочвани или наблюдавани от някой, който познава инструкциите за безопасност, чието спазване е необходимо за използването на уреда.*

- *Децата трябва да се наблюдават и да не им се позволява да си играят с уреда.*
- *С оглед предотвратяването на риска породен от случайно зануляване на термичния предпазител, този прибор не трябва да бъде поставян до устройство с външно превключване като таймер или да бъде свързан към електрическа верига, която регулярно е включвана и изключвана до съоръжението.*



**ВАЖНО:** Когато искате да изхвърлите уреда, НЕ го изхвърляйте в обикновен контейнер за боклук. Занесете го в най-близкия ПУНКТ или ЦЕНТЪР ЗА ТАКИВА ОТПАДЪЦИ за да бъде обработен. Така помагате за опазването на околната среда.

## 2 ОСНОВНИ КОМПОНЕНТИ

- 1 Подвижен капак с филтър
- 2 Корпус
- 3 Регулатор на температурата
- 4 Светлинен индикатор
- 5 Съда
- 6 Дръжки
- 7 Кошница
- 8 Дръжка за кошницата
- 9 Стойка за отцеждане

bg

## 3 ЕКСПЛОАТАЦИЯ

- ▣ *Преди първото използване на фритюрника, препоръчваме да измиете кошницата (7) и съда (5). За целта махнете кошницата (7) от съда и извадете съда (5). Можете да измиете кошницата и съда добре с помощта на сапунен разтвор или в съдомиялна машина. Никога не допускайте корпуса на уреда да се намокри (2). След изсушаване поставете обратно частите на фритюрника.*
- 1 Поставете уреда на хоризонтална, равна, стабилна повърхност, далеч от нейния край. Не допускайте захранващият кабел да виси от ръба на масата или работната повърхност, нито да се допира до гореща повърхност.

- 2 Изсипете олиото или течната мазнина във фритюрника. Запомнете, нивото на олиото трябва да бъде над минимума и под максимума. Тези нива са отбелязани вътре в съда.
  - 3 Поставете дръжката на кошницата (8) във вертикално положение и вкарайте металните пръчки в отворите за закрепване на кошницата (фиг. А). След това поставете дръжката в хоризонтално положение, докато влезе в опората за кошницата.
  - 4 Включете фритюрника в електрическата мрежа.
  - 5 Завъртете регулатора на температурата и изберете желаната температура, в зависимост от приготвяната храна. В този момент светлинният индикатор ще светне. Когато олиото достигне избраната температура, контролният индикатор ще се изключи.
  - 6 Поставете храната в кошницата (7), докато кошницата е извън фритюрника.
  - 7 Внимателно спуснете кошницата във фритюрника и я поставете в положение за пържене (Фигура В). Когато храната се постави във фритюрника, светлинният индикатор ще се включи, тъй като храната води до охлаждане на мазнината поради температурната разлика, и ще се изключи отново, когато олиото достигне температурата, зададена чрез регулатора.
- *Храната винаги трябва да бъде покрита от олиото.*
- 8 Затворете капака (1) на фритюрника, за да предотвратите пушек и миризми.
  - 9 След изпържване на храната, отворете капака на фритюрника, повдигнете кошницата и леко я разтърсете. След това, закачете кошницата в положение за отцеждане (фиг. С), за да може храната добре да се отцеди от мазнината.
  - 10 След като храната се отцеди, извадете кошницата от фритюрника и я изпразнете.
  - 11 Поставете температурния регулатор (3) в позиция 0. След това изключете уреда от захранването.
  - 12 Щом олиото се охлади, поставете кошницата във фритюрника, а дръжката в позицията, показана на **фиг. D**. Ако използвате твърда мазнина, оставете я да се сгъсти в съда и съхранете фритюрника с нея в него.

## 4 ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТВЪРДА МАЗНИНА

☞ Ако използвате твърда мазнина за пържене (не употребявана предварително), трябва да вземете следните предпазни мерки:

- 1 Разтопете парчетата нова твърда мазнина за пържене в тиган при ниска температура. Наблюдавайте тигана през цялото време и го пазете от деца.
- 2 Изключете котлона веднага след разтопяване на мазнината. Поставете фритюрника в кухненската мивка и много внимателно налейте разтопената мазнина в съда.

ℹ Не надвишавайте отметката за максимум на съда.

- 3 Ако ще използвате останалата във фритюрника мазнина от предишно пържене, направете няколко дупки в мазнината с помощта на вилица. При това внимавайте да не повредите стените на уреда.
- 4 Затворете капака на фритюрника, за да избегнете пръските и завъртете регулатора на температурата (3) на 150o, за да разтопите бавно мазнината. Ако желаете, може да увеличите температурата след като мазнината се стопи.

## 5 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

☞ Изчакайте олиото напълно да се охлади преди да пристъпите към разгледбяване и почистване на фритюрника. Изключете фритюрника от контакта.

- 1 Кошницата, капакът и съдът могат да се измиват със сапунен разтвор или в съдомиялна машина.
- 2 Корпусът може да се избърсва с влажна кърпа.
- 3 Поставете обратно всички части и помнете, че те трябва да са напълно сухи, преди да ги сглобите отново.

## 6 ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ

- 1 Храната трябва да е напълно суха, преди да я поставите в олиото или мазнината.
- 2 За да предпазите картофите от залепване един за друг, измийте ги преди пържене.
- 3 Ако няма да използвате постоянно фритюрника, най-добре е да държите олиото или мазнината в хладилник или на студено място, добре затворен съд. Предварително, с помощта на цедка,

bg

отстранете всички частици от храна, които евентуално може да са попаднали в олиото.

- 4 Сменете олиото, ако потъмнее, започне да мирише лошо или храната има неприятен вкус. Никога не добавяйте прясно олио или мазнина към използваните.
- 5 Не оставяйте олио/мазнина при висока температура за по-дълго време, отколкото е необходимо.
- 6 Винаги дръжте фритюрника със затворен капак, за да предпазите по падането на прах или други предмети в олиото или мазнината.
- 7 Отпадъчното олио или мазнина не трябва да се изхвърля в тоалетната или в мивката. Поставете ги в затворен контейнер и ги изхвърлете в подходяща кофа за боклук.



## 1 VAŽNO

- *Prije uporabe aparata, pažljivo pročitajte ove upute i sačuvajte ih za buduće potrebe.*
- *Uklonite sve zaštitne i promotivne materijale s vanjske i unutarnje strane aparata, kao što su papirne ili plastične vrećice, plastični omoti, karton i naljepnice.*
- *Fritezu koristite samo u svrhu koja je opisana u ovom priručniku.*
- *Ne uključujte fritezu ukoliko napon naznačen na pločici specifikacija uređaja ne odgovara naponu vašega kucanstva.*
- *Aparat priključite na propisno uzemljenu uticnicu.*
- *Nikada ne priključujte fritezu ako količina ulja nije iznad minimuma te ispod maksimuma.*
- *Ne ulijevajte u fritezu ikakve druge tekucine osim ulja.*
- *Nikada ne uranjajte kućište friteze u vodu.*
- *Utikac treba biti pravilno uzemljen.*
- *Nakon uporabe, isključite fritezu iz napajanja.*
- *Aparat držite izvan dohvata djece.*
- *Uključena friteza treba biti pod stalnim nadzorom.*
- *Ova friteza opremljena je sigurnosnim toplinskim prekidačem. U slučaju kvara termostata, doci će do automatskog prekida napajanja, čime se sprječava rizik od pregrijavanja i ostalih opasnosti.*
- *Ne pomičite i ne premještajte fritezu tijekom rada.*
- *Ne koristite aparat ukoliko je oštećen kabel ili utikac. Oštećeni kabel smije zamijeniti samo ovlaštenu servis.*
- *Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe s posebnim potrebama i djeca, kao ni oni koji nemaju iskustva u korištenju ovakvih uređaja, osim kada im pomažu ili ih nadziru osobe koje poznaju sigurnosne napomene koje je potrebno slijediti za korištenje uređaja.*
- *Djeca se ne smiju igrati s aparatom te moraju biti pod nadzorom.*
- *Da biste izbjegli opasnosti povezane s neželjenim resetiranjem termalne sklopke, ne priključujte aparat na eksterni sklopni uređaj, poput*

vremenskog releja, kao ni na strujni krug koji distributer električne energije redovito uključuje i isključuje.



**VAŽNO: NIKADA ne bacajte aparat u kantu za otpatke. Odnosite ga u najbliže ODLAGALIŠTE ili deponij u blizini vašeg doma. Time pomažete u zaštiti okoliša.**

## 2 GLAVNI DIJELOVI

- 1 Odvojnici poklopac s filtrom
- 2 Kućište
- 3 Regulator temperature
- 4 Pokazna lampica
- 5 Posuda
- 6 Ručke
- 7 Košara
- 8 Ručka košare
- 9 Stalak za istjecanje

## 3 RAD

☞ *Prije prve uporabe friteze, preporučeno je oprati košaru (7) i posudu (5). Kako bi to učinili, košaru (7) izvucite iz posude i izvadite posudu (5). Košaru i posudu možete oprati vodom i sapunicom ili u perilici za suđe. Nemojte dozvoliti da se kućište uređaja namoči (2). Kada se osuši, vratite sve dijelove na mjesto kako biste ih koristili.*

- 1 Uređaj postavite na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu, što dalje od rubova. Strujni kabel ne smije visjeti preko ruba pulta ili radne površine te ne smije doći u dodir s vrućim površinama.
- 2 Ulijte ulje ili tekuću mast u fritezu. Pripravite da razina ulja bude iznad minimuma i ispod maksimuma. Razine su naznačene unutar posude.
- 3 Ručku košare (8) postavite vertikalno i utisnite metalne šipke u otvore nosača na košari (slika A). Potom postavite ručku horizontalno dok ne usjedne u nosač košare.
- 4 Utaknite fritezu u struju.
- 5 Namjestite regulator temperature na željenu temperaturu, ovisno o vrsti hrane koju namjeravate pržiti. Uključit će se kontrolna lampica. Kada ulje dostigne izabranu temperaturu, kontrolna lampica će se ugasiti.
- 6 Postavite hranu u košaru (7) koju ste izvadili iz friteze.
- 7 Lagano postavite košaru u fritezu i namjestite ju u položaj za prženje (slika b). Kada postavite hranu u fritezu kontrolna lampica će se isključiti, budući da zbog razlike u temperaturi dolazi do hlađenja ulja, te će

ponovno zasvijetliti kada bude dostignuta temperatura na koju je namješten regulator temperature.

☞ *Hrana uvijek treba biti prekrivena uljem.*

- 8 Zatvorite poklopac (1) na fritezi kako bi se spriječili izlazak para i neugodnih mirisa.
- 9 Nakon prženja hrane, otvorite poklopac friteze, izvadite košaru i laganu ju protresite. Potom postavite košaru u položaj za cijedenje (slika C) kako bi se iz hrane iscijedilo što više ulja.
- 10 Nakon što je hrana ocijeđena, izvadite košaru iz friteze i ispraznite ju.
- 11 Namjestite regulator topline (3) u položaj 0. Zatim izvucite kabel iz napajanja.
- 12 Nakon što se ulje ohladilo, vratite košaru u fritezu i dršku postavite u položaj kao na slici D. Ako koristite krutu mast, ostavite ju da se stvrdne u posudi, a potom pohranite fritezu zajedno s mašču.

## 4 UPOTREBA SA KRUTOM MASTI

**i** *Kada za prženje koristite krutu mast (po prvi puta), potrebno je poduzeti sljedeće mjere opreza:*

- 1 U tavi otopite komadice nekorištene krute masti za prženje na niskoj temperaturi. Uvijek držite tavu pod nadzorom i izvan dohvata djece.
- 2 Isključite štednjak kada je mast otopljena. Postavite fritezu u sudoper i pažljivo ulijte otopljenu mast u posudu.

**i** *Ne smijete prijeci oznaku maksimuma naznacenu unutar posude.*

- 3 Kada želite koristiti mast koja je korištena prilikom ranijeg prženja, vilicom napravite rupe u masti. Pazite da ne oštetite posudu.
- 4 Zatvorite poklopac friteze kako biste spriječili prskanje i okrenite regulator temperature (3) na 150° kako bi mast polako omekšala. Možete povećati temperaturu po želji, nakon što je mast otopljena.

hr

## 5 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

☞ *Ulje treba biti potpuno ohlađeno prije rastavljanja i čišćenja friteze. Izvucite kabel iz napajanja.*

- 1 Košaru, poklopac i posudu možete oprati vodom i sapunicom ili u perilici za suđe.
- 2 Kućište se može brisati vlažnom krpicom.
- 3 Svi dijelovi trebaju biti potpuno suhi prije ponovnog sklapanja.

## 6 PRAKTIČNI SAVJETI

- 1 Namirnice trebaju biti potpuno suhe prilikom stavljanja u ulje ili mast.
- 2 Kako biste spriječili lijepljenje krumpirica, operite ih prije prženja.
- 3 Ukoliko fritezu ne namjeravate neprestano koristiti, ulje ili mast pohranite u hladnjak ili na hladno mjesto u cvrsto zatvorenim spremnicima. Prije pohrane, pomoću cjedila uklonite eventualne ostatke hrane iz ulja.
- 4 Ulje izmijenite kada postane tamno, kada ima neugodan miris ili kada hrana ima loš okus. Nikada nemojte dodavati svježije ulje već korištenom ulju ili masti.
- 5 Ne ostavljajte ulje/mast na visokim temperaturama dulje nego je potrebno.
- 6 Poklopac friteze treba uvijek biti zatvoren, kako ne bi došlo do kvarenja ulja ili masti zbog prašine ili drugih tvari.
- 7 Iskorišteno ulje ili mast nikada ne ispuštajte u WC ili umivaonik. Pohranite ih u zatvoreni spremnik i odložite u prikladnu kantu za otpatke.

## 1 IMPORTANT

- *Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a folosi aparatul și păstrați-le pentru a le putea consulta pe viitor.*
- *Îndepărtați toate elementele care au fost folosite pentru protejarea aparatului pe durata transportului sau pentru promoții de vânzare, cum ar fi pungii de plastic sau de hârtie, foi de plastic, cartoane și etichete, care sunt prezente atât în interiorul aparatului cât și pe exteriorul acestuia.*
- *Nu folosiți friteuza pentru alte scopuri decât cele descrise în aceste instrucțiuni.*
- *Nu introduceți aparatul în priză înainte de a verifica dacă tensiunea din locuința dumneavoastră se potrivește cu cea indicată pe plăcuța cu specificații.*
- *Nu conectați friteuza decât dacă nivelul uleiului este deasupra nivelului minim și sub nivelul maxim.*
- *Nu puneți în friteuză nici un alt lichid în afară de ulei.*
- *Nu scufundați niciodată friteuza în apă.*
- *Introduceți aparatul într-o priză care are o împământare adecvată.*
- *Asigurați-vă că priza este corect împământată.*
- *După folosire scoateți friteuza din priză.*
- *Nu lăsați la îndemana copiilor.*
- *Nu lăsați friteuza nesupravegheată atunci când aceasta este în funcțiune.*
- *Această friteuză este dotată cu un sistem termic de siguranță. În cazul în care termostatul se defectează, curentul electric este întrerupt în mod automat – fapt ce împiedică orice risc de supraîncălzire sau de apariție a altor pericole.*
- *Evitați deplasarea sau așezarea în alt loc a friteuzei în timpul funcționării acesteia..*
- *Nu folosiți aparatul dacă acesta are ștecherul sau cablul de alimentare deteriorate. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit la o unitate service autorizată.*

- Acest aparat nu trebuie folosit de copii și persoane cu dizabilități sau de cei fără experiență în folosirea aparatului, cu excepția cazului în care sunt îndrumați sau supravegheați de persoane care cunosc instrucțiunile de utilizare care trebuie urmate pentru utilizarea aparatului.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a fi siguri că nu se joacă cu aparatul.
- Pentru a evita pericolele ce pot apărea în urma unei resetări accidentale a decuplării termice, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutație extern, cum ar fi un temporizator și, de asemenea, nu trebuie conectat la un circuit care este în mod regulat închis și deschis de către dispozitiv.



**IMPORTANT!!** Atunci cand doriți să aruncați aparatul dumneavoastră, **NU IL aruncați la gunoi.** Duceți-l la cel mai apropiat **PUNCT DE COLECTARE** a materialelor uzate, pentru a fi prelucrat corespunzător. Astfel veți contribui la îngrijirea mediului înconjurător.

## 2 COMPONENTELE PRINCIPALE

- 1 Capac detașabil cu filtru
- 2 Corp principal
- 3 Buton de reglare a temperaturii
- 4 Indicator luminos
- 5 Cuvă
- 6 Mânere
- 7 Coș
- 8 Mănerul coșului
- 9 Suport pentru scurgere

## 3 FUNCȚIONARE

- 1 **I** Înainte de a folosi friteuza pentru prima dată, vă recomandăm să spălați coșul (7) și cuva (5). Pentru aceasta, scoateți coșul (7) din interiorul cuvei și apoi scoateți cuva (5). Puteți spăla coșul și cuva fie folosind apă cu săpun, fie punându-le în mașina de spălat vase. Nu permiteți corpului principal al aparatului să devină ud (2). După uscare, montați toate articolele pentru a le folosi din nou.
- 1 Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, plată și stabilă, departe de margini. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a suprafeței de lucru și să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
- 2 Puneți uleiul sau grăsimea lichidă în friteuză. Nu uitați că nivelul uleiului trebuie să fie peste minim și sub maxim. Aceste niveluri sunt indicate în interiorul cuvei.

- 3 Așezați mânerul coșului (8) în poziție verticală și introduceți tijele de metal în orificiile de sprijinire a coșului (fig. A). Apoi așezați mânerul în poziție orizontală până când se fixează în suportul coșului.
  - 4 Conectați friteuza la rețeaua de alimentare cu curent electric.
  - 5 Rotiți butonul de reglare a temperaturii și selectați temperatura dorită, în funcție de alimentele care trebuie prăjite. În acest moment, indicatorul luminos se va aprinde. Atunci când uleiul a atins temperatura selectată, indicatorul luminos se va stinge.
  - 6 Așezați alimentele în coș (7), acesta fiind în afara friteuzei.
  - 7 Coborâți ușor coșul în friteuză și așezați-l în poziția de prăjire (fig. b). Atunci când alimentele sunt așezate în interiorul friteuzei, indicatorul luminos se va aprinde deoarece acestea fac ca uleiul să se răcească datorită diferenței de temperatură și se va stinge din nou atunci când uleiul atinge temperatura indicată pe butonul de reglare a temperaturii.
- ☞ *Alimentele trebuie întotdeauna să fie acoperite cu ulei.*
- 8 Închideți capacul (1) friteuzei pentru a opri vaporii și mirosul.
  - 9 După prăjirea alimentelor, deschideți capacul friteuzei, ridicați coșul și scuturați-l ușor. Apoi fixați-l în poziția de scurgere (fig. C) pentru ca din alimente să se scurgă atât de mult ulei cât este posibil.
  - 10 După ce uleiul s-a scurs, scoateți coșul din friteuză și goliți-l.
  - 11 Butonul de reglare a temperaturii (3) trebuie să fie în poziția 0. Apoi scoateți aparatul din priză.
  - 12 După ce uleiul s-a răcit, așezați coșul în interiorul friteuzei și puneți mânerul în poziția indicată în fig. D. Dacă folosiți grăsime solidă, lăsați-o să se solidifice în cuvă și depozitați friteuza cu grăsimea în aceasta.

## 4 FOLOSIREA CU GRĂSIME SOLIDĂ

ro

- ☞ *Dacă folosiți pentru prăjit grăsime solidă (atunci cand respectiva grăsime nu a fost folosită anterior), trebuie să vă luați următoarele măsuri de prevedere:*
- 1 Topiți bucățile de grăsime solidă nouă într-o tigaie, la temperatură scăzută. Supravegheați permanent tigaia și nu o lăsați la îndemana copiilor.
  - 2 Opriti încălzirea imediat ce grăsimea s-a topit. Puneți friteuza în chiuveta din bucătărie și turnați cu foarte multă grijă grăsimea topită în cuvă.
- i** *Nu uitați că nu trebuie să depășiți nivelul maxim indicat în interiorul cuvei.*

- 3 Dacă urmează să refolosiți grăsimea care a rămas în friteuză de la precedentă prăjire, faceți găuri în grăsime cu ajutorul furculiței.
- 4 Închideți capacul friteuzei pentru a evita stropirea și rotiți dispozitivul pentru controlul temperaturii Fig. 1 (3) la 150° astfel încât grăsimea să se topească încet. Dacă doriți, după ce grăsimea s-a topit puteți crește temperatura.

## 5 CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

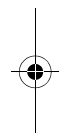
☛ *Înainte de a începe demontarea și curățarea friteuzei, așteptați ca uleiul să se răcească complet. Scoateți friteuza din priză.*

- 1 Coșul, capacul și cuva pot fi spălate cu apă și săpun sau în mașina de spălat vase.
- 2 Corpul principal poate fi șters cu o cârpă umedă.
- 3 Montați din nou toate piesele. Nu uitați că acestea trebuie să fie complet uscate înainte de a le fixa în poziția inițială.


## 6 SFATURI PRACTICE

- 1 Înainte de a introduce alimentele în ulei sau în grăsime, acestea trebuie să fie complet uscate.
- 2 Pentru a preveni lipirea cartofilor unii de alții, spălați-i înainte de a-i prăji.
- 3 Dacă friteuza nu urmează a fi folosită frecvent, este mai bine să păstrați uleiul sau grăsimea lichidă în frigider sau la loc răcoros, în recipiente bine închise. Înainte de aceasta, cu ajutorul unei strecurători, îndepărtați toate particulele care au rămas în ulei în urma prăjirii.
- 4 Schimbați uleiul atunci când acesta se închide la culoare, când miroase neplăcut sau când mancarea are un gust neplăcut. Nu adăugați niciodată ulei proaspăt sau grăsime proaspătă peste ulei folosit sau grăsime folosită.
- 5 Nu lăsați uleiul/grăsimea la temperaturi ridicate mai mult decât este necesar.
- 6 Depozitați întotdeauna friteuza cu capacul închis, pentru a împiedica praful sau alte elemente să strice uleiul sau grăsimea.
- 7 Uleiul consumat sau grăsimea consumată nu trebuie aruncate în WC sau în chiuvetă. Puneți-le într-un recipient închis și duceți-le la containerul de gunoi corespunzător.









<b>CERTIFICADO DE GARANTIA • GUARANTEE CERTIFICATE • CERTIFICAT DE GARANTIE • CERTIFICADO DE GARANTIA • CERTIFICATO DI GARANZIA</b>		<b>solac</b> MOD. FL6410	
SELLO DEL VENDEDOR Y FECHA DE VENTA DEALERS STAMP & DATE OF PURCHASE CACHET DU VENDEUR ET DATE DE VENTE	CAMBIO DO VENDEDOR E DATA DA VENDA TIMBRO DEL VENDITORE E DATA DI VENDITA	NOMBRE Y DIRECCION DEL COMPRADOR BUYER'S NAME AND ADDRESS NOM ET ADRESSE DE L'ACHETEUR	NOME E MORADA DO COMPRADOR NOME E DINDRIZZO DELL'ACQUIRENTE
		N° DE SERIE O LOTE:	
GARANTE: <b>ELECTRODOMESTICOS SOLAC S.A.</b> Artapadura,11 - 01013 VITORIA (SPAIN)			

**solac**<sup>®</sup>

[www.solac.com](http://www.solac.com)



100% Recycled Paper