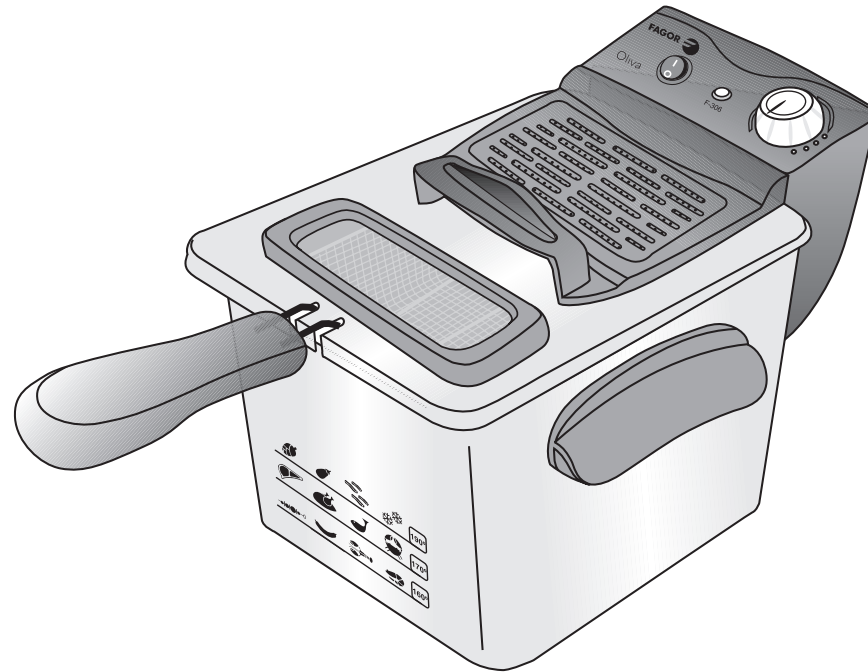


ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES
 PT - MANUAL DE INSTRUÇÕES
 EN - INSTRUCTIONS FOR USE
 FR - MANUEL D'UTILISATION
 DE - GEBRAUCHSANWEISUNG
 IT - MANUALE DI ISTRUZIONI
 EL - ΕΝΤΥΠΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
 CS - NÁVOD K POUŽITÍ
 SK - NÁVOD NA POUŽITIE
 PL - INSTRUKCJA OBSŁUGI
 BG - ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА
 RU - ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
 دليل الإستعمال



FREIDORA / FRITADEIRA / DEEP FRYER / FRITEUSE / FRITEUSE /
 FRIGGITRICE / ΦΡΙΤΕΥΣΤΗΡΑ / FRITÓZ / FRITÉZA / FRYTOWNICA /
 ФРИТЮРНИК / ФРИТЮРНИЦА / فريتور

MOD.: F-306

N.I.F. F-20.020.517 - B°. San Andrés, nº 18 • Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA

El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.
 O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.
 The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.
 Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice.
 Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Modelle zu verändern.
 Il fabbricante si riserva il diritto a modificare i modelli descritti in questo Manuale d'Istruzioni.
 Ο κατασκευαστής διατηρεί αποκλειστικά το δικαίωμα να τροποποιήσει τα μοντέλα που περιγράφονται στο παρόν Εγχειρίδιο Οδηγιών.
 A gyártó fenntartja magának a jogot a használati útmutatóban közölt műszaki adatok megváltoztatására.
 Výrobce si vyhradzuje právo modifikovať modely popsané v tomto užívateľskom návode.
 Výrobca si vyhradzuje právo modifikovať modely opísané v tomto užívateľskom návode.
 Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania modeli opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.
 Производителя си запазва правото променя моделите описани в този наръчник.
 Производитель оставляет за собой право замены модели, описанные в данном Руководстве пользователя.
 المنتج له الحق في تغيير النوعية المبينة في دليل الإستعمال

N.I.F. F-20.020.517 - B°. San Andrés, nº 18 •
 Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA



Mayo 2008 مای

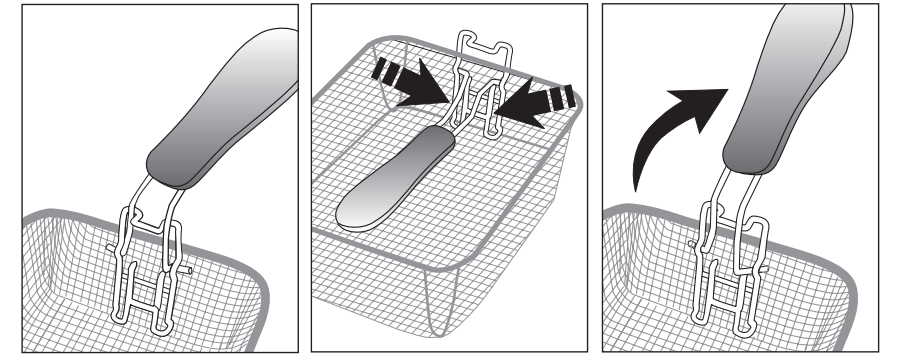


Fig. 2 Obr. 2
 Abb. 2 Rys. 2
 Eik. 2 Фиг. 2
 2. Ábra Рис. 2

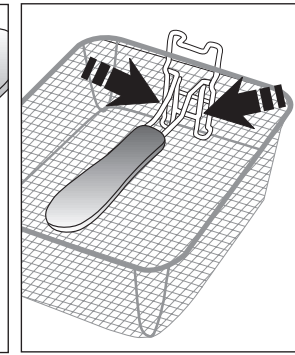


Fig. 2a Obr. 2a
 Abb. 2a Rys. 2a
 Eik. 2a Фиг. 2a
 2a. Ábra Рис. 2a

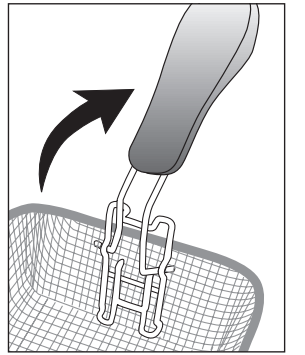


Fig. 2b Obr. 2b
 Abb. 2b Rys. 2b
 Eik. 2b Фиг. 2b
 2b. Ábra Рис. 2b

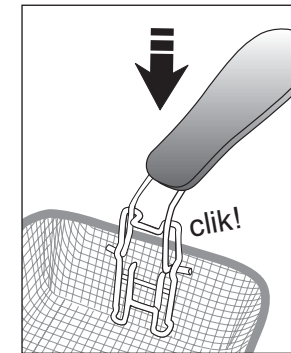


Fig. 2c Obr. 2c
 Abb. 2c Rys. 2c
 Eik. 2c Фиг. 2c
 2c. Ábra Рис. 2c

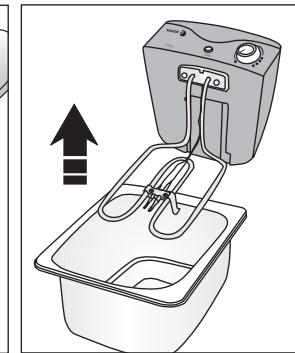


Fig. 3 Obr. 3
 Abb. 3 Rys. 3
 Eik. 3 Фиг. 3
 3. Ábra Рис. 3

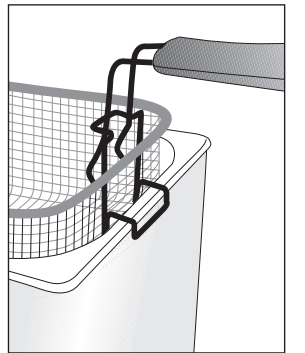


Fig. 4 Obr. 4
 Abb. 4 Rys. 4
 Eik. 4 Фиг. 4
 4. Ábra Рис. 4

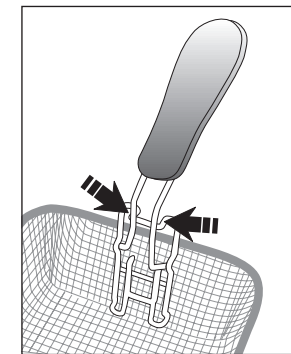


Fig. 5 Obr. 5
 Abb. 5 Rys. 5
 Eik. 5 Фиг. 5
 5. Ábra Рис. 5

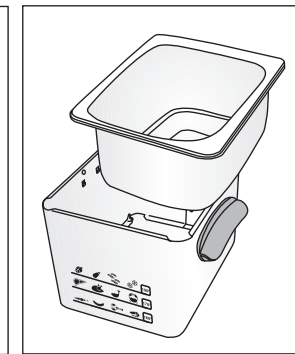


Fig. 6 Obr. 6
 Abb. 6 Rys. 6
 Eik. 6 Фиг. 6
 6. Ábra Рис. 6

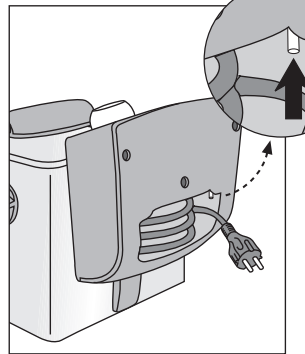


Fig. 7 Obr. 7
 Abb. 7 Rys. 7
 Eik. 7 Фиг. 7
 7. Ábra Рис. 7

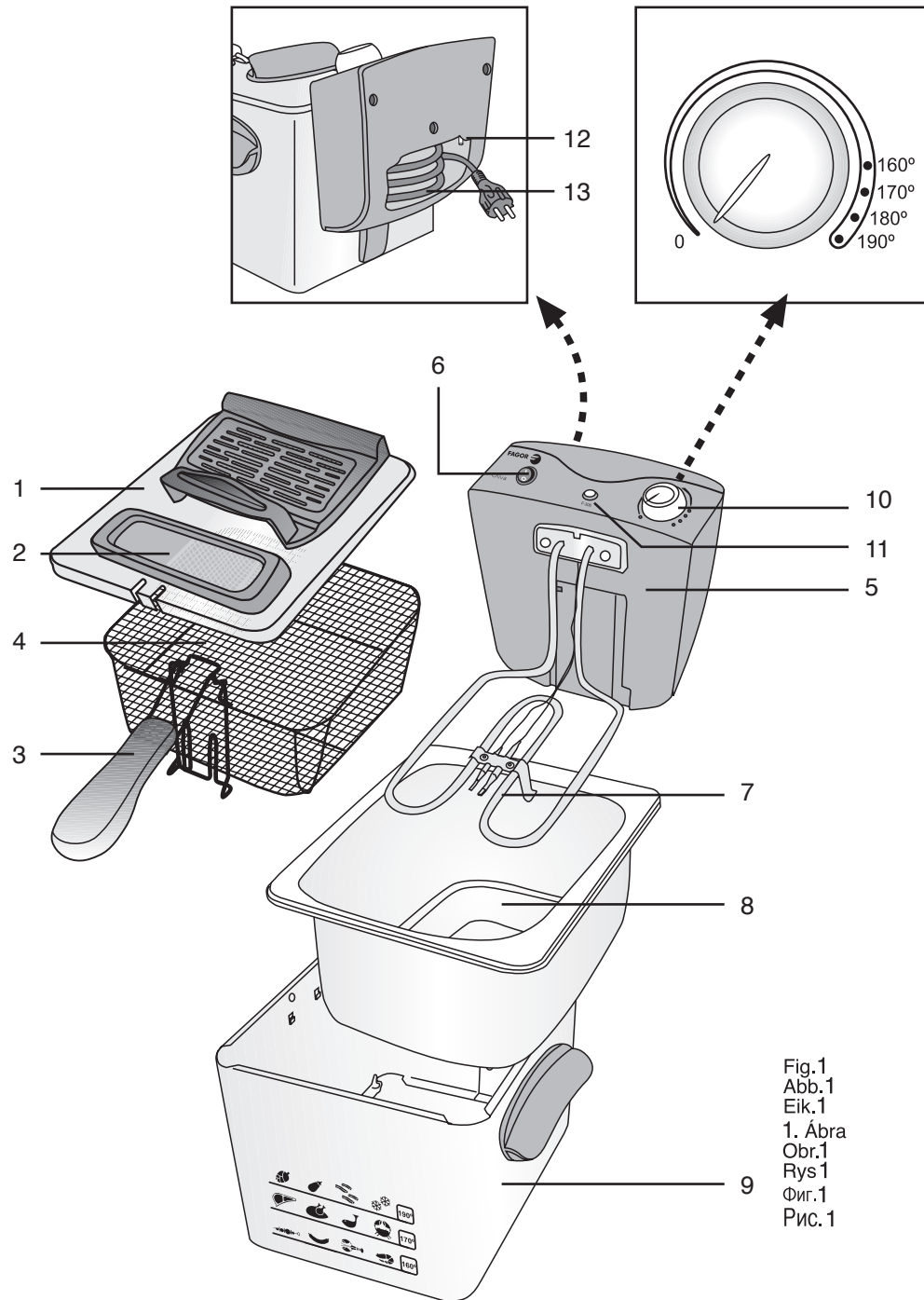


Fig.1
Abb.1
Eik.1
1. Ábra
Obr.1
Rys 1
Фиг.1
Рис.1

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (Fig 1)

1. Tapa freidora
2. Ventana de visualización
3. Asa cestillo
4. Cestillo
5. Panel de mandos
6. Botón 0/I
7. Resistencia
8. Cuba para aceite
9. Carcasa exterior
10. Mando termostato
11. Indicador luminoso marcha/paro
12. Desbloqueador del sistema de seguridad térmica
13. Cable y alojamiento cable

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión – Frecuencia: 230V – 50 Hz
Potencia: 2100W
Capacidad: 3 L

3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea todas las instrucciones y guárdelas para posteriores consultas.
- Después de haber quitado el embalaje, cerciórese de la integridad del producto. Si tuviera dudas, no utilice el aparato y dirijase a un Centro de Asistencia Técnico autorizado.
- Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.), no deben dejarse al alcance de los niños, porque puede representar un peligro.
- Antes de la primera utilización, compruebe que el voltaje de su red doméstica coincide con el indicado sobre el aparato.
- La seguridad eléctrica del aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una instalación de tierra eficaz tal como prevén las vigentes normas de seguridad eléctrica. El fabricante no puede ser considerado

responsable de daños derivados de la falta de toma de tierra de la instalación. En caso de dudas dirijase a una persona profesionalmente cualificada.

- En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del aparato, mande sustituir la toma por otro de tipo adecuado, dirigiéndose a personal cualificado.
- Desaconsejamos el uso de adaptadores, y/o cables de extensión. Si dichos elementos fueran indispensables, use sólo adaptadores y cables de extensión que respeten las normas de seguridad vigentes, cuidando en no sobrepasar el límite de potencia indicado en el adaptador y/o en el cable de extensión.
- Si el aparato dejara de funcionar dirijase únicamente a un Centro de Asistencia Técnico autorizado. En caso de avería y/o desperfectos de funcionamiento, apague el aparato sin intentar repararlo. Dirijase a un Centro de Asistencia técnica autorizado y solicite que sean utilizados repuestos y accesorios originales.
- El aparato tiene que destinarse únicamente al uso doméstico para el cual ha sido diseñado y tal y como se describe en este Manual. Cualquier otro uso se considera impropio y, por consiguiente peligroso.
- El fabricante no puede ser considerado responsable de los daños eventuales derivados de un uso incorrecto, erróneo o irresponsable y/o debidos a reparaciones efectuadas por personal no cualificado.

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben de seguir ciertas normas de seguridad básicas para reducir el riesgo de fuego, descargas eléctricas y/o daños a personas:

EN ESPECIAL

- No utilice el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos o estando descalzo.
- Como protección contra descargas eléctricas, no sumerja la caja de mandos con la resistencia ni enjuague estas piezas bajo el grifo.

الوقت بالدقيقة		القيمة العلي للغذاء		الغذاء	الحرارة °C
مجعد	طازج	مجعد	طازج		
	12~15		100grs.	بطاطا مقلية المرحلة 1	160°
6~7	4~5	5قطع	8قطع	شطائر	170°
	2~3		10قطع	فطر	
4~5	3~4	8قطع	12قطع	كلمار ملبس	180°
3~4	2~3	12قطع	15قطع	مخيون	
4~5	3~4	6قطع	8,10قطع	دوائر اللحم	
6~8	5~6		1000grs.	بطاطا مقلية المرحلة 2	190°
		600grs.		بطاطا مقلية مجمدة	
	5~6		4,5قطع	فطائر	
	4~5		4قطع	شرائح اللحم والجبن	

10 معلومات حول التسير الجيد للنفايات الكهربائية والإلكترونية



عند نهاية الحياة العملية للجهاز لا يرمى مع النفايات المنزلية يمكن تسليمه ب دون اي تكاليف الى الجهات المحلية المختصة او الموزعين الذين يوفرون هذه العملية التخلص من النفايات المنزلية بتفريقها على حدا يمنع عواقب سلبية على البيئة و الصحة و يسمح بمعالجة جيدة للمكونات التي تركبه وتوفير احسن للطاقة و مصادرهما يستحسن تعاون الجميع من اجل التسير العقلاني للنفايات في حاويات مختصة لمزيد من المعلومات إتصل بالمصالح المحلية او محل إقتناء الجهاز

- NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES, UTILICE LAS ASAS
- **ATENCIÓN:** CUANDO EL APARATO ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO GENERA TEMPERATURAS MUY ELEVADAS. SE DEBEN TOMAR LAS MEDIDAS NECESARIAS PARA EVITAR EL RIESGO DE QUEMADURAS, INCENDIOS Y DEMÁS DAÑOS A PERSONAS O PROPIEDADES.
- NO DESPLACE EL APARATO DURANTE SU UTILIZACIÓN O DURANTE EL ENFRÍAMIENTO DEL ACEITE.
- No olvide que las grasas se pueden deteriorar e incluso inflamar si son calentadas durante mucho tiempo a altas temperaturas. Si prendiera fuego, desenchufe de inmediato, coloque la tapa sobre la cuba para ahogar la llama por falta de aire. Nunca utilice agua para su seguridad.
- Desenchufe el aparato cuando no lo vaya a utilizar y antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza del mismo.
- Para desconectar el aparato, ponga primero el interruptor en la posición "0", y luego desenchúfelo de la toma de corriente.
- No deje el aparato en marcha desatendido. Desconéctelo si se ausenta aunque solo sea por un breve período de tiempo.
- Deje enfriar el aceite antes de llevar a cabo su limpieza y almacenamiento.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija están estropeados, o en caso de avería o mal funcionamiento. Compruebe con regularidad el cable de alimentación, por si presenta algún daño.
- El usuario no debe proceder a la sustitución del cable de este aparato. En caso de que esté estropeado o haya que sustituirlo, dirigirse exclusivamente a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante para su examen, reparación o ajuste
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera, o que esté en contacto con superficies calientes.
- Al desconectar la clavija nunca tire del cable.
- No deje el aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente,

dentro o junto a un horno caliente o un horno microondas.

- No utilice este aparato al aire libre, ni lo exponga a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo, etc)-.
- Cuando decida deshacerse definitivamente del aparato, es conveniente desenchufarlo y dejarlo inservible cortando el cable de alimentación por ejemplo.
- Este aparato no está destinado para el uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o faltas de experiencia o conocimiento; a menos de que dispongan de supervisión o instrucción relativa al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Debe vigilarse a los niños para asegurar que no juegan con el aparato.
- Para mayor protección, se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual operativa que no supere los 30 mA. Pida consejo a su instalador.

4. ADVERTENCIAS DE USO

- Aconsejamos utilizar aceite vegetal apto para freír a elevadas temperaturas. También puede utilizar grasa líquida o sólida. Al utilizar grasa sólida se deben tomar las debidas precauciones para evitar el sobrecalentamiento de la re-sistencia (ver Uso con grasa sólida).
- No utilice la freidora con poco aceite/grasa o sin aceite/grasa. El nivel de aceite/grasa, debe estar entre el mínimo y el máximo indicado en la cuba (8). Antes de conectar la freidora, asegúrese de que el nivel de aceite es el correcto.

Seguridad

- Esta freidora está provista de un dispositivo de seguridad térmica que desconectará el aparato en caso de sobrecalentamiento. Esta desconexión suele producirse cuando no hay aceite o grasa en la cuba o cuando hay poca cantidad; también puede sobrecalentarse al fundir la grasa sólida. Si el dispositivo térmico actúa cortando la

- corriente, proceda de la siguiente manera:
- Desenchufe la freidora y espere a que el aceite o grasa se enfríe.
 - Pulse el interruptor **(12)** que se halla en el alojamiento del cable en la parte posterior del panel de mandos **(5)**. La freidora volverá a funcionar **(Fig. 7)**

Este aparato va provisto de un micro-interruptor que impide el funcionamiento de la freidora si el panel de mandos no está montado correctamente.

5. USO CON GRASA SÓLIDA

Si se utiliza grasa sólida para freír se deben tomar las siguientes precauciones:

- Fundir la grasa en un recipiente a fuego lento.
- Verter con cuidado la grasa fundida en la freidora cuidando en no sobrepasar la marca del nivel MAX.
- Ver "Modo de empleo"
- Si va a utilizar grasa sólida que está en la freidora de una fritura anterior, haga agujeros en la grasa con la ayuda de un tenedor. Al realizar esta operación tenga cuidado de no dañar la resistencia.
- Después regule el termostato **(10)** a 160°, deje que se caliente durante un minuto y seguidamente vuelva a poner el termostato en "0". Repita esta operación en intervalos de varios minutos, hasta que la grasa quede totalmente derretida. De esta forma evitará la formación de un calor elevado que podría dañar la resistencia.

6. ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Saque el cestillo **(4)** y coloque el asa **(3)** en la posición de trabajo **(Fig. 2)**. Para montar el asa del cestillo:
 - Apriete los dos extremos e insértelos en los dos alojamientos donde van a girar. Vea **(Fig. 2 a)**.
 - Gire el asa hacia el exterior del cestillo **(Fig. 2 b)** y presiónelo contra el fijador en "U", hasta que quede bien inmovilizado. **(Vea fig. 2 c)**.

- Saque el panel de mandos con la resistencia y póngalo en lugar seco y seguro **(Fig. 3)**.
- Elimine todo el material de embalaje que haya en el interior de la cuba.

Limpie con agua jabonosa el cestillo y la cuba. Escurra y seque bien antes de volver a montarlas (Ver apartado "Limpieza").

Atención: No sumerja el panel de mandos con la resistencia en agua.

7. MODO DE EMPLEO

- 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.
- Saque el cable de su alojamiento en la parte posterior de la freidora.
- Retire la tapa **(1)** sujetándola por el asa.
- Antes de llenar la freidora con aceite o grasa, todas las piezas deben estar montadas y completamente secas.
- Vierta aceite o grasa en la cuba, entre el nivel mínimo y el nivel máximo que aparece grabado en su interior. Si utiliza grasa sólida, debe derretirla primero en un recipiente, antes de verterla en la freidora (Ver "Uso con grasa sólida").
- **No mezclar diferentes tipos de aceite o grasa. No añadir aceite o grasa nuevos al aceite o grasa usados.**
- Enchufe la freidora a la red.
- Encienda el aparato pulsando el botón O/I **(6)**
- Seleccione la temperatura deseada mediante el mando de control de la temperatura. El indicador luminoso se encenderá. A la hora de seleccionar la temperatura guíese por la información del envase del alimento a freír. Si no tiene esta información, en la tabla de estas instrucciones tiene una información orientativa. No sobrepase las cantidades máximas indicadas en la tabla.
- Cuando el indicador luminoso se apague (10-15 minutos), el aceite/grasa, habrá adquirido la temperatura seleccionada. El indicador luminoso seguirá apagándose y encendiéndose

con los ciclos del termostato, durante todo el tiempo de fritura.

Si se desea hacer varias frituras seguidas, antes de empezar a freír la siguiente porción de alimento, se debe esperar hasta que el indicador luminoso se apague.

- Introduzca el cestillo con los alimentos en el aceite lentamente, para evitar que el agua de los alimentos desborde el aceite.
- Vigile el proceso de fritura.

Después de freír

- Saque el cestillo de la cuba, sacúdalo un poco y engánchelo en la posición de escurrido (**Fig. 4**). Ponga los alimentos en una fuente en cuyo fondo se haya puesto una hoja de papel de cocina absorbente. Mientras hace esto, el aceite tendrá tiempo de recuperar la temperatura adecuada para una nueva fritura (cuando el indicador luminoso vuelva a apagarse).
- Extraiga las partículas sueltas que de los alimentos fritos hayan podido desprenderse y estén en el aceite, valiéndose de un colador. El dejarlos tostándose tendría un efecto adverso sobre la calidad del aceite.
- Cuando haya terminado con las frituras, gire el interruptor termostato a la posición "0", apague el aparato y desenchufe el aparato de la red. Si la freidora es utilizada a menudo, sumerja el cestillo en el aceite y coloque la tapa para proteger el aceite.
- Espere a que el aceite se enfríe completamente antes de proceder al desmontaje y limpieza de la freidora.
- 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. Llene los recipientes pasando el aceite o grasa líquida a través de un tamiz fino para eliminar las partículas de alimentos.
- Si ha utilizado grasa sólida, deje que se solidifique en la cuba y guarde la freidora con la grasa en ella. (Vea "Uso con grasa sólida")

8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de proceder a su limpieza, desenchufe la freidora y espere a que ésta se enfríe.
- Saque el cestillo y desmonte el asa del cestillo (**Fig. 5**)
- Desmonte el panel de mandos y si es necesario límpielo con un paño húmedo. No lo sumerja en agua.
- Saque el depósito de su alojamiento (**Fig 6**) y vacíelo para limpiarlo. Para deshacerse del aceite o grasa líquida usados, vierta el contenido de la cuba en el recipiente original. Si ha utilizado grasa sólida, espere a que ésta se solidifique y vacíe la cuba con ayuda de una espátula.
- Limpie la tapa, el cestillo con el asa, la cuba y la carcasa exterior en agua jabonosa caliente. A continuación aclárelo(s) y séquelo(s). También puede limpiarlos en el lavavajillas.
- No utilice disolventes ni detergentes abrasivos ni estropajos metálicos para la limpieza de la freidora.
- Inserte el cable de red en su alojamiento y monte la freidora en el siguiente orden:
 - Cuba
 - Panel de mandos + resistencia.
 - Cestillo con el asa montada.
 - Tapa
- Guarde la freidora con la tapa montada para mantener su interior limpio y sin polvo.

9. CONSEJOS PRACTICOS

Aceites y grasas

- Utilice aceites/grasas apropiados para frituras a altas temperaturas, es decir, los que contienen ácidos poliinsaturados (aceites) o las margarinas vegetales.
- Sustituya de modo regular el aceite o grasa. No añada nunca aceite fresco al ya usado.
- No deje el aceite/grasa a una temperatura elevada, más tiempo de lo

- necesario. Coloque el mando selector a una temperatura reducida en caso de espera prolongada entre dos frituras. Si no tendrá que cambiar el aceite/grasa con más frecuencia.
- En general, el aceite/grasa se oscurecerá con mayor rapidez cuando fría alimentos ricos en proteínas (carne o pescado).
 - Usándolo para freír patatas y limpiándolo de las partículas sueltas que dejan los alimentos después de cada utilización, puede utilizarlo entre 10 y 12 veces. De todos modos, no lo utilice durante más de 6 meses. Transcurrido este tiempo, deberá tirarse.
 - De todos modos, reemplace el aceite si empieza a bullir al calentarlo, si huele o sabe a rancio, si su color se ha oscurecido y también si ha perdido su fluidez.
 - Si no usa la freidora muy a menudo, se aconseja que guarde el aceite o grasa en recipientes de vidrio cerrados, preferiblemente en el frigorífico. No conviene dejar el aceite en la freidora mucho tiempo.

Las patatas fritas

Para obtener patatas fritas sabrosas y crujientes, hay que cumplir con los requisitos siguientes:

- No utilice patatas muy nuevas (las patatas tempranas dan en general escasos resultados). Córtelas en palitos (prismas).
- Ponga las patatas cortadas bajo el agua fría del grifo. Con ello evitará que se peguen entre sí al freírse.
- Séquelas con un trapo limpio o con papel absorbente.

- Las patatas se deben de freír en dos etapas:
 - Primera: 160°C durante 10-15 minutos.
 - Segunda: 190°C durante 5-8 minutos.
- Si las patatas son congeladas, se deben freír de acuerdo con las instrucciones de su envase.

Alimentos congelados

- Los alimentos congelados enfriarán de modo notable el aceite al ser introducidos en él. Por eso, no se debe echar grandes cantidades en la freidora.
- Deje que el aparato recupere la temperatura óptima para freír, antes de volver a echar otra porción de alimento ultracongelado (cuando el indicador luminoso vuelva a apagarse).
- Ajuste el mando termostato, de acuerdo con las indicaciones dadas en el envase del alimento ultracongelado. Si no tiene, póngalo en la temperatura más alta (190°C).
- Estas indicaciones son válidas también para algunos tipos de alimentos que exigen una preparación cuidadosa tales como las croquetas.
- Los alimentos ultracongelados contienen a menudo una excesiva cantidad de hielo que conviene eliminar antes de su fritura.

Otras frituras

- En la siguiente tabla se indican algunas recomendaciones para lograr una buena fritura. No exceder las cantidades máximas de alimentos a freír que se indican en las siguientes tablas.
- Si la información dada en la tabla difiere de lo del envase del alimento, siga siempre las instrucciones del envase.

Temp. °C	ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTO		TIEMPO EN MINUTOS	
		Fresco	Congelado	Fresco	Congelado
160°C	Patatas fritas (primer ciclo)	1000grs		12÷15	
170°C	Croquetas	8 piezas	5 piezas	4÷5	6÷7
	Setas	10 piez.		2÷3	
180°C	Calamares a la romana	12 piezas	8 piezas	3÷4	4÷5
	Mejillones	15 piezas	12 piezas	2÷3	3÷4
	Albóndigas de carne	8-10 piezas	6 piezas	3÷4	4÷5
190°C	Patatas fritas (segundo ciclo)	1000grs.		5÷6	
	Patatas fritas congeladas		600grs		6÷8
	Buñuelos	4-5 piez.		5÷6	
	Escalope de jamón y queso	4 piezas		4÷5	

10. INFORMACIÓN PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales.



Puede entregarse, sin coste alguno, en centros

específicos de recogida, diferenciados por las administraciones locales, o distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite un tratamiento, y reciclado de los materiales que lo componen, obteniendo ahorros importantes de energía y recursos.

Para subrayar la obligación de colaborar con una recogida selectiva, en el producto aparece el marcado que se muestra como advertencia de la no utilización de contenedores tradicionales para su eliminación.

Para mas información, ponerse en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO (Fig 1)

1. Tampa da fritadeira
2. Janela de visualização
3. Aba do cesto
4. Cesto
5. Painel de comandos
6. Botão 0/1
7. Resistência
8. Cuba para óleo
9. Estrutura exterior
10. Comando do termóstato
11. Indicador luminoso de funcionamento/paragem
12. Desbloqueador do sistema de segurança térmica
13. Cabo e alojamento do cabo

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão – Frequência: 230V 50Hz

Potência: 2100W

Capacidade: 3L

3. ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia todas as instruções e guarde-as para posteriores consultas.
- Depois de ter retirado a embalagem, certifique-se da integridade do produto. Se tiver dúvidas, não utilize o aparelho e dirija-se a um Centro de Assistência Técnica autorizado.
- Os elementos da embalagem (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.), não devem ser deixados ao alcance das crianças, porque pode representar um perigo.
- Antes da primeira utilização, verifique se a voltagem da sua rede doméstica coincide com o indicado sobre o aparelho.
- A segurança eléctrica do aparelho é garantida somente no caso deste estar ligado a uma instalação de ligação à terra eficaz tal como prevêem as normas vigentes de segurança eléctrica. O fabricante não pode ser considerado

responsável por danos derivados da falta de tomada de ligação à terra da instalação. Em caso de dúvidas dirija-se a uma pessoa profissionalmente qualificada.

- Em caso de incompatibilidade entre a tomada de corrente e a cavilha do aparelho, mande substituir a tomada por outro de tipo adequado, dirigindo-se a pessoal qualificado.
- Desaconselhamos o uso de adaptadores, e/ou cabos de extensão. Se estes elementos forem indispensáveis, use somente adaptadores e cabos de extensão que respeitem as normas de segurança vigentes, tendo cuidado para não ultrapassar o limite de potência indicado no adaptador e/ou no cabo de extensão.
- Se o aparelho deixar de funcionar dirija-se unicamente a um Centro de Assistência Técnica autorizado. Em caso de avaria e/ou mau funcionamento, desligue o aparelho sem tentar repará-lo. Dirija-se a um Centro de Assistência técnica autorizado e solicite que sejam utilizadas peças de substituição e acessórios originais.
- O aparelho tem que se destinar unicamente ao uso doméstico para o qual foi concebido e tal e como se descreve neste Manual. Qualquer outro uso é considerado impróprio e, por conseguinte perigoso.
- O fabricante não pode ser considerado responsável pelos danos eventuais derivados de um uso incorrecto, errado ou irresponsável e/ou devidos a reparações efectuadas por pessoal não qualificado.

Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem ser seguidas certas normas de segurança básicas para reduzir o risco de incêndio, descargas eléctricas e/ou danos a pessoas: EM ESPECIAL

- Não utilize o aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos ou estando descalço.
- Como protecção contra descargas eléctricas, não submirja a caixa de comandos com a resistência nem enxugue estas peças por baixo da torneira.
- NÃO TOQUE NAS SUPERFÍCIES QUENTES, UTILIZE AS ABAS
- **ATENÇÃO:** QUANDO O APARELHO ESTÁ EM FUNCIONAMENTO GERA

TEMPERATURAS MUITO ELEVADAS. DEVEM SER TOMADAS AS MEDIDAS NECESSÁRIAS PARA EVITAR O RISCO DE QUEIMADURAS, INCÊNDIOS E DEMAIS DANOS A PESSOAS OU PROPRIEDADES.

- NÃO DESLOQUE O APARELHO DURANTE A SUA UTILIZAÇÃO OU DURANTE O ESFRIAMENTO DO ÓLEO.
- Não esqueça que as gorduras podem-se deteriorar e inclusivé inflamar se forem aquecidas durante muito tempo a elevadas temperaturas. Se gerar alguma chama, desligue de imediato o aparelho, coloque a tampa sobre a cuba para afogar a chama por falta de ar. Nunca utilize água para sua segurança.
- Desligue o aparelho quando não utilizá-lo e antes de realizar qualquer operação de manutenção ou limpeza do mesmo.
- Para desligar o aparelho, ponha primeiro o interruptor na posição "0", e em seguida desligue-o da tomada de corrente.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância. Desligue-o se se ausentar mesmo que seja só por um breve período de tempo.
- Deixe esfriar o óleo antes de levar a cabo a sua limpeza e armazenamento.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a cavilha estiverem danificados, ou no caso de avaria ou mau funcionamento. Verifique com regularidade o cabo de alimentação, para ver se apresenta algum dano.
- O utilizador não deve proceder à substituição do cabo deste aparelho. No caso de estar danificado ou ter que o substituir, dirigir-se exclusivamente a um Serviço de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante para a sua verificação, reparação ou ajuste
- Não deixe que o cabo fique pendurado na extremidade da mesa ou suporte, o que esteja em contacto com superfícies quentes.
- Ao desligar a cavilha nunca tire do cabo.
- Não deixe o aparelho em cima ou perto de um queimador de gás ou eléctrico quente, dentro ou junto a um forno quente ou um forno microondas.
- Não utilize este aparelho ao ar livre, nem o exponha aos agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo, etc.).

- Quando decidir desfazer-se definitivamente do aparelho, é conveniente desligá-lo e deixá-lo a não funcionar cortando o cabo de alimentação por exemplo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou com falta de experiência ou conhecimentos, excepto quando supervisionadas ou instruídas, relativamente à utilização do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser mantidas sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
- Para uma maior protecção, recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente residual operacional que não supere os 30 mA. Aconselhe-se com o técnico de instalação.

4. ADVERTÊNCIAS DE USO

- Aconselhamos utilizar óleo vegetal apto para fritar a elevadas temperaturas. Também pode utilizar gordura líquida ou sólida. Ao utilizar gordura sólida devem ser tomadas as devidas precauções para evitar o sobreaquecimento da resistência (ver "Uso com gordura sólida).
- Não utilize a fritadeira com pouco óleo/gordura ou sem óleo /gordura. O nível de aceite/gordura, deve estar entre o mínimo e o máximo indicado na cuba **(8)**. Antes de ligar a fritadeira, certifique-se de que o nível de óleo é o correcto.

Segurança

- Esta fritadeira vem fornecida de um dispositivo de segurança térmica que desligará o aparelho em caso de sobreaquecimento. Esta desconexão é produzida quando não existe óleo ou gordura na cuba ou quando existe pouca quantidade; também pode sobreaquecer-se ao fundir a gordura sólida.

Se o dispositivo térmico actuar cortando a corrente, proceda da seguinte forma:

- Desligue a fritadeira e espere que o óleo ou gordura esfrie.
- Pressione o interruptor **(12)** que se encontra no alojamento do cabo na parte posterior do painel de comandos **(5)**. A fritadeira voltará a funcionar **(Fig. 7)**

Este aparelho vem fornecido de um micro-interruptor que impede o funcionamento da fritadeira se o painel de comandos não estiver montado correctamente.

5. UTILIZAÇÃO COM GORDURA SÓLIDA

Se se utilizar gordura sólida para fritar deverão ser tomadas as seguintes precauções:

- Fundir a gordura no recipiente a fogo lento.
- Verter com cuidado a gordura fundida na fritadeira tendo cuidado para não ultrapassar a marca do nível MÁX.
- Ver "Modo de emprego"
- Se utilizar gordura sólida que está na fritadeira de uma fritura anterior, faça orifícios na gordura com a ajuda de um garfo. Ao realizar esta operação tenha cuidado para não danificar a resistência.
- Depois regule o termóstato **(10)** a 160°, deixe que aqueça durante um minuto e seguidamente volte a colocar o termóstato em "0". Repita esta operação em intervalos de vários minutos, até que a gordura fique totalmente derretida. Desta forma evitará a formação de um calor elevado que poderá danificar a resistência.

6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o cesto **(4)** e coloque a aba **(3)** na posição de trabalho **(Fig. 2)**. Para montar a aba do cesto
 - Aparafuse as duas extremidades e insira-as nos dois alojamentos onde vão rodar. Consultar **(Fig. 2 a)**.
 - Rode aba até ao exterior do cesto **(Fig. 2 b)** e pressione-o contra o fixador em "U", até que fique bem imobilizado. **(Consultar fig. 2 c)**.
- Retire o painel de comandos com a

resistência e coloque-o num lugar seco e seguro **(Fig. 3)**.

- Elimine todo o material de embalagem que exista no interior da cuba.

Limpe com água e sabão a cuba e a tampa. Escorra e seque bem antes de voltar a montá-los (Ver ponto "Limpeza").

Atenção: Não submerja o painel de comandos com a resistência em água.

7. MODO DE EMPREGO

- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal plana e estável, afastada pelas extremidades e não deixe que o cabo fique pendurado pela extremidade da mesa ou suporte, nem que toque em superfícies quentes.
- Retire o cabo do seu alojamento na parte posterior da fritadeira.
- Retire a tampa **(1)** fixando-a pela aba.
- Antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura, todas as peças devem estar montadas e completamente secas.
- Verta óleo ou gordura na cuba, entre o nível mínimo e o nível máximo que aparece gravado no seu interior. Se utilizar gordura sólida, deve derretê-la primeiro num recipiente, antes de vertê-la na fritadeira (Consultar "Utilização com gordura sólida").
- **Não misturar diferentes tipos de óleo ou gordura. Não adicionar óleo ou gordura novos no óleo ou gordura usados.**
- Ligue a fritadeira à rede.
- Acenda o aparelho pressionando o botão O/I **(6)**
- Selecione a temperatura desejada mediante o comando de controlo da temperatura. O indicador luminoso acender-se-á. Na altura de seleccionar a temperatura guie-se pela informação da embalagem do alimento a fritar. Se não tiver esta informação, na tabela destas instruções tem uma informação orientativa. Não ultrapasse as quantidades máximas indicadas na tabela.
- Quando o indicador se apagar (10-15 minutos), o óleo/gordura, terá adquirido a temperatura seleccionada. O indicador

luminoso continuará apagando-se e acendendo-se com os ciclos do termóstato, durante todo o tempo de fritura.

Se se desejar fazer várias frituras seguidas, antes de começar a fritadura da seguinte porção de alimentos, deve-se esperar até que o indicador luminoso se apague.

- Introduza o cesto com os alimentos no óleo lentamente, para evitar que a água dos alimentos faça transbordar o óleo.
- Vigie o processo de fritura.

Depois de fritar

- Retire o cesto da cuba, sacuda-o um pouco e engate-o na posição de escorrido (**Fig. 4**). Ponha os alimentos numa fonte em cujo fundo se tenha posto uma folha de papel de cozinha absorvente. Enquanto faz isto, o óleo terá tempo de recuperar a temperatura adequada para uma nova fritura (quando o indicador luminoso voltar a apagar-se).
- Extraia as partículas soltas tenham podido desprender-se dos alimentos fritos e estejam no óleo, valendo-se de um coador. Ao deixá-los a tostar poderia ter um efeito adverso sobre a qualidade do óleo.
- Quando tiver terminado com as frituras, rode o interruptor do termóstato à posição "0", apague o aparelho e desligue o aparelho da rede. Se a fritadeira for utilizada a meio termo, submirja o cesto no óleo e coloque a tampa para proteger o óleo.
- Espere que o óleo esfrie completamente antes de proceder à desmontagem e limpeza da fritadeira.
- Se a fritadeira não for utilizada de forma continuada, é conveniente que o óleo ou a gordura líquida seja guardada em recipientes bem fechados no frigorífico ou num local fresco. Encha os recipientes passando o óleo ou gordura líquida através de uma grelha fina para eliminar as partículas de alimentos.
- Se tiver utilizado gordura sólida, deixe que se solidifique na cuba e guarde a fritadeira com a gordura nela. (Consultar "Uso com gordura sólida")

8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Antes de proceder à sua limpeza, desligue a fritadeira e espere a que esta esfrie.
- Retire o cesto e desmonte a aba do cesto (**Fig. 5**)
- Desmonte o painel de comandos e se for necessário limpe-o com um pano húmido. Não o submirja em água.
- Retire o depósito do seu alojamento (**Fig 6**) e esvazie-o para o limpar. Para desfazer-se do óleo ou gordura líquida usados, verta o conteúdo da cuba no recipiente original. Se tiver utilizado gordura sólida, espere a que esta se solidifique e esvazie a cuba com a ajuda de uma espátula.
- Limpe a tampa, o cesto com a aba, a cuba e a estrutura exterior em água saponácea quente. Em seguida esfregue-o (s) e seque-o(s). Também pode limpá-los na máquina de lavar louça.
- Não utilize dissolventes nem detergentes abrasivos nem esfregão metálicos para a limpeza da fritadeira.
- Insira o cabo de rede no seu alojamento e monte a fritadeira na seguinte ordem:
 - Cuba
 - Painel de comandos + resistência
 - Cesto com a aba montada.
 - Tampa
- Guarde a fritadeira com a tampa montada para manter o seu interior limpo e sem poeira.

9. CONSELHOS PRÁTICOS

Óleos e gorduras

- Utilize óleos/gorduras apropriados para frituras a altas temperaturas, ou seja, os que contêm ácidos polisaturados (óleos) ou as margarinas vegetais.
- Substitua de modo regular o óleo ou gordura. Não adicione nunca óleo fresco ao já usado.
- Não deixe o óleo/gordura a uma temperatura elevada, mais tempo que o necessário. Coloque o comando selector a uma temperatura reduzida em caso de

- espera prolongada entre duas frituras. Se não terá que mudar o óleo/gordura com mais frequência.
- Em geral, o óleo /gordura escurecerá com maior rapidez quando frita alimentos ricos em proteínas (carne ou peixe).
 - Usando-o para fritar batatas e limpando as partículas soltas que os alimentos deixam depois de cada utilização, pode utilizá-lo entre 10 e 12 vezes. De todos os modos, não o utilize durante mais de 6 meses. Passado este tempo, deverá ser tirado.
 - De todos os modos, substitua o óleo se começar a saltar ao aquecê-lo, se pegar ou saber a ranço, se a sua cor tiver escurecido e também se tiver perdido a sua fluidez.
 - Se não usar a fritadeira só a meio termo, aconselha-se que guarde o óleo ou gordura em recipientes de vidro fechados, preferivelmente no frigorífico. Não convém deixar o óleo na fritadura muito tempo.

As batatas fritas

Para obter batatas fritas saborosas e crocantes, ter-se-á que cumprir com os seguintes requisitos:

- Não utilize batatas muito novas (as batatas temperadas dão em geral escassos resultados). Corte-as em palitos (prismas).
- Ponha as batatas cortadas por baixo de água fria da torneira. Com isso evitará que se peguem entre si ao fritar-se.
- Seque-as com um pano limpo ou com papel absorvente.
- As batatas devem-se fritar em duas etapas:

- Primeira: 160°C durante 10-15 minutos.
- Segunda: 190°C durante 5-8 minutos.
- Se as batatas forem congeladas, devem-se fritar de acordo com as instruções da sua embalagem.

Alimentos congelados

- Os alimentos congelados esfriarão de modo notável o óleo ao serem introduzidos nele. Por isso, não se deve colocar grandes quantidades na fritadeira.
- Deixe que o aparelho recupere a temperatura ideal para fritar, antes de voltar a colocar outra porção de alimentos ultracongelados (quando o indicador luminoso voltar a apagar-se).
- Ajuste o comando do termóstato, de acordo com as indicações dadas na embalagem do alimento ultracongelado. Se não tiver, coloque-o na temperatura mais elevada (190°C).
- Estas indicações são válidas também para alguns tipos de alimentos que exijam uma preparação cuidadosa tais como os croquetes.
- Os alimentos ultracongelados contêm uma excessiva quantidade de gelo que convém eliminar antes da sua fritura.

Outras frituras

- Na seguinte tabela indicam-se algumas recomendações para obter uma boa fritura. Não exceder as quantidades máximas de alimentos a fritar que se indicam nas seguintes tabelas.
- Se a informação dada na tabela diferir da informação da embalagem do alimento, siga sempre as instruções da embalagem.

Temp. °C	ALIMENTO	QUANTIDADE MÁXIMA DE ALIMENTO		TIEMPO EM MINUTOS	
		Fresco	Congelado	Fresco	Congelado
160°C	Batatas fritas (primeiro ciclo)	1000grs		12÷15	
170°C	Croquetes	8 peças	5 peças	4÷5	6÷7
	Setas	10 peças		2÷3	
180°C	Calamares à romana	12 peças	8 peças	3÷4	4÷5
	Mexilhões	15 peças	12 peças	2÷3	3÷4
	Almôndegas de carne	8-10 peças	6 peças	3÷4	4÷5
190°C	Batatas fritas (segundo ciclo)	1000grs.		5÷6	
	Batatas fritas congeladas		600grs		6÷8
	Donuts	4-5 peças		5÷6	
	Escalope de fiambre e queijo	4 peças		4÷5	

10. INFORMAÇÃO PARA A GESTÃO CORRECTA DOS RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS



No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada

das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos.

Para sublinhar a obrigação de colaborar com uma recolha selectiva, no produto aparece a marcação que se apresenta como advertência da não utilização de contentores tradicionais para a sua eliminação.

Para mais informações, contactar a autoridade local ou a loja onde adquiriu o produto.

1. PRODUCT DESCRIPTION (Fig 1)

1. Fryer lid
2. Display window
3. Basket handle
4. Basket
5. Control panel
6. On/off button
7. Element
8. Oil pan
9. Outer housing
10. Thermostat control
11. Fryer ON/OFF pilot light
12. Thermal safety system override
13. Cable and cable housing

2. TECHNICAL CHARACTERISTICS

Voltage – Frequency: 230V – 50 Hz

Power: 2100W

Capacity: 3L

3. IMPORTANT SAFETY WARNINGS

- Before using the appliance for the first time, read all the instructions and keep them for future reference.
- After removing the packaging, make sure the product is in perfect condition. If in doubt, do not use the appliance and contact an authorised Technical Assistance Centre.
- The packaging elements (plastic bags, polystyrene foam, etc.) should be kept out of the reach of children, since they may be hazardous.
- Before using for the first time, check that the voltage in your domestic mains network coincides with that indicated for the appliance.
- The electrical safety of the appliance is guaranteed only when connected to an efficient earth installation, as stipulated in current electrical safety regulations. The manufacturer accepts no responsibility for damage derived from a failure to connect the appliance to an earth installation. If in doubt, contact a qualified professional.
- In the event of the socket being incompatible with the appliance plug, have the socket

replaced by a qualified professional.

- We recommend that you do not use adaptors or extension cables. If the use of said elements is unavoidable, only use adaptors and extension cables that comply with current safety regulations, and take care not to exceed the power limit indicated on them.
- If the appliance stops working, contact an authorised Technical Assistance Centre only. In the event of failure and/or improper working, turn the appliance off and do not attempt to repair it. Contact an authorised Technical Assistance Centre and request that they use original replacement parts and accessories.
- The appliance is designed for domestic use only, as described in this Manual. Any other use is considered inappropriate and therefore dangerous.
- The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the improper, incorrect or irresponsible use of the appliance, or by repairs carried out by unqualified persons.

When using electrical appliances, a series of basic safety regulations should be respected in order to reduce the risk of fire, electrical shocks and/or personal injury:

PARTICULARLY

- Do not use the appliance if your hands or feet are damp or wet, or if you are barefoot.
- To protect against electric shocks, do not submerge the control panel and element in water or hold them under a running tap.
- **DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES. USE THE HANDLES PROVIDED.**
- **WARNING:** WHEN THE APPLIANCE IS SWITCHED ON IT REACHES VERY HIGH TEMPERATURES. TAKE ALL NECESSARY MEASURES TO AVOID THE RISK OF BURNS, FIRES AND OTHER DAMAGE TO PEOPLE OR PROPERTY.
- **DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING USE OR WHILE THE OIL IS COOLING.**
- Do not forget that the oil may deteriorate and even catch fire if heated for too long at a high temperature. If the oil were to catch fire, unplug the appliance immediately and place the lid on the pan. This will cut off the oxygen supply, thereby smothering the fire.

For your own safety, never use water to put out the fire.

- Unplug the appliance while not in use or before carrying out any maintenance or cleaning operation.
- To switch the appliance off, first turn the switch to its '0' position and then unplug the cable from the mains.
- Do not leave the appliance unattended while in use. Switch the appliance off whenever you leave the room, even if it is only for a brief moment.
- Let the oil cool before cleaning and storing the appliance.
- Do not use the appliance if the power cable or plug are damaged, or in the event of breakdown or improper functioning. Regularly check the power cable for damage.
- The user should never try to replace the appliance's cable. If the cable were to become damaged or need replacing, take the appliance to a Technical Assistance Service authorised by the manufacturer for examination, repair or adjustment.
- Do not let the cable hang over the edge of the table or worktop, or come into contact with hot surfaces.
- Never pull on the cable to unplug the appliance.
- Do not leave the appliance on or near a gas burner or electric hotplate, or inside or near a hot oven or a microwave oven.
- Never use the appliance outside or expose it to the elements (rain, sun, frost, etc.).
- When you decide to dispose of the appliance definitively, unplug it and render it unserviceable by cutting the power cable, for example.
- This appliance should not be used by physically, sensorially or mentally handicapped people or people without experience or knowledge of it (including children), unless they are supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be watched to ensure they do not play with the appliance.
- For greater protection, we recommend installing a residual current device (RCD) with an operational residual current not exceeding 30 mA. Ask your installer for advice.

4. RECOMMENDATIONS FOR USE

- We recommend that you use vegetable oil suitable for frying at high temperatures. You can also use liquid or solid fat. If you use solid fat, take the necessary precautions to prevent the element from overheating (see 'Using with solid fat').
- Do not use the fryer with too little oil/fat or with no oil/fat. The oil/fat level should be between the minimum and maximum marks indicated on the pan (8). Before switching the fryer on, make sure the oil level is correct.

Safety

- This fryer is equipped with a thermal safety device which switches it off in the event of overheating. This generally occurs when there is no (or too little) oil or fat in the pan; the appliance may also overheat while solid fat is melting. If the thermal device cuts off the power supply, proceed as follows:
 - Unplug the fryer and wait for the oil or fat to cool.
 - Press the switch (12) located in the cable housing at the back of the control panel (5). The fryer will now work once again (Fig. 7).

The appliance is also equipped with a microswitch that prevents it from working if the control panel is not correctly in position.

5. USING WITH SOLID FAT

If you use solid fat for frying, make sure you take the following precautions:

- Melt the fat in a pan over a low heat.
- Carefully pour the melted fat into the fryer, taking care not to exceed the MAX level mark.
- See 'Instructions for use'.
- If you are going to use the solid fat left over in the fryer from earlier cooking operations, make several holes in it using a fork. When doing this, take care not to damage the element.
- Next, set the thermostat (10) to 160°, leave to heat for a minute and then

return the thermostat to '0'. Repeat this operation at intervals of various minutes, until the fat has melted completely. This will prevent the build up of excessive heat which may damage the element.

6. BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove the basket (4) and place the handle (3) in its working position (Fig. 2). To assemble the basket handle:
 - Press the two ends and insert them into the two housings in which they will turn. See (Fig. 2 a).
 - Turn the handle towards the outside of the basket (Fig. 2 b) by pressing it against the 'U' shaped fixer until it is firmly fixed in place. See (Fig. 2 c).
- Remove the control panel and element and place in a safe, dry place (Fig. 3).
- Remove all packaging material from inside the pan.

Clean the basket and pan with soapy water. Rinse and dry well before reassembling (See the section entitled 'Cleaning').

Warning: Do not submerge the control panel and element in water.

7. INSTRUCTIONS FOR USE

- Place the appliance on a flat, stable, horizontal surface well away from the edge, and make sure that the cable is not hanging over the side of the table or worksurface and is not touching any hot surfaces.
- Remove the cable from its housing at the back of the fryer.
- Remove the lid (1), holding it by the handle.
- Before filling the fryer with oil or fat, all the parts should be assembled and completely dry.
- Pour oil or fat into the pan up to between the maximum and minimum level marks etched on the inside. If using solid fat, melt it first in a separate pan before pouring into the fryer (See 'Using with solid fat').
- **Do not mix different types of oil or fat. Do not add new oil or fat to used oil or fat.**

- Plug the fryer into the mains.
- Turn the appliance on by pressing the on/off button (6)
- Select the required temperature using the temperature control knob. The pilot light will come on. When selecting the temperature, be guided by the information given on the packaging of the food to be fried. If no such information is available, then the table given at the end of these instructions can be used as a guideline. Do not exceed the maximum quantities indicated on the table.
- When the pilot light switches off (10-15 minutes), this indicates that the oil/fat has reached the selected temperature. The pilot light will continue to switch on and off in keeping with the thermostat cycles throughout the entire cooking period. If you wish to carry out a number of continuous frying operations, wait until the pilot light has switched off before placing the next item of food in the oil/fat.
- Place the basket with the food slowly into the oil to prevent any water in the food from causing the oil to bubble up over the sides of the pan.
- Keep a close eye on the whole frying process.

After frying

- Remove the basket from the pan, shake a little and then hook into the draining position (Fig. 4). Place the food on a tray over a piece of absorbent kitchen paper. While you are doing this, the oil will have time to reach the right temperature for the next frying operation (the pilot light will switch off once again).
- Use a strainer to remove any loose particles of fried food that may have come off the main pieces and are floating in the oil. Leaving them to toast will have a negative effect on the quality of the oil.
- When you have finished frying, turn the thermostat switch to the '0' position, switch off the appliance and unplug the appliance from the mains. If the fryer is used often, submerge the basket in the oil and place the lid over the top for protection.
- Wait for the oil to cool completely before disassembling and cleaning the fryer.

- If you are not going to use the fryer for a while, we recommend that you store the oil or liquid fat in airtight recipients, either in the fridge or in a cool place. Fill the recipients by straining the oil or liquid fat through a fine sieve to eliminate any left-over particles of food.
- If you have used solid fat, leave it to solidify in the pan and then store the fryer with the fat still in it. (See 'Using with solid fat').

8. MAINTENANCE AND CLEANING

- Before cleaning, unplug the fryer and wait for it to cool.
- Remove the basket and disassemble the handle (**Fig. 5**)
- Disassemble the control panel and if necessary, clean with a damp cloth. Do not submerge in water.
- Remove the pan from its housing (**Fig. 6**) and empty before cleaning. To remove used oil or liquid fat, pour the contents of the pan into the original recipient. If you have used solid fat, wait for it to solidify and then empty the pan using a spatula.
- Clean the lid, the basket and handle, the pan and the outer housing in warm soapy water. Rinse thoroughly and dry well. These elements can also be washed in the dishwasher.
- Do not use solvents, abrasive detergents or metal scourers to clean the fryer.
- Place the power cable into its housing and reassemble the fryer in the following order:
 - Pan
 - Control panel + element
 - Basket with mounted handle
 - Lid
- Store the fryer with the lid on to keep the inside clean and free from dust.

9. PRACTICAL ADVICE

Oils and fats

- Always use oils/fats appropriate for frying at a high temperature. In other words, use

oils that contain polyunsaturated acids or vegetable margarines.

- Replace the oil or fat regularly. Never add new oil to used oil.
- Do not leave the oil/fat at a high temperature for any longer than necessary. If you have to wait for a long time between two frying operations, turn the control knob to a low temperature, otherwise you will have to change the oil/fat more frequently.
- In general, the oil/fat will darken in colour more quickly when frying protein-rich food (meat or fish).
- If used for frying potatoes, the oil can be reused between 10 and 12 times, providing you remove all loose particles after each frying operation. Never, under any circumstances, use the same oil for more than 6 months. After this period, the oil should be thrown away.
- Always replace the oil if it starts to bubble when heated, smells or tastes rancid, has darkened or has lost its fluidity.
- If you do not use the fryer often, we recommend that you keep the oil or fat in air-tight glass recipients, preferably in the refrigerator. It is not a good idea to leave the oil in the fryer for long periods of time.

Chips

Follow the instructions given below for flavoursome and crunchy chips:

- Do not use very new potatoes (new potatoes generally give poor results). Cut the potatoes into sticks.
- Rinse the cut potatoes under the cold tap. This will stop them sticking together when fried.
- Dry with a clean cloth or absorbent kitchen paper.
- The chips should be fried in two stages:
 - Stage 1: 160° C for 10-15 minutes.
 - Stage 2: 190° C for 5-8 minutes.
- If the chips are frozen, fry in accordance with the instructions given on the packet.

Frozen foods

- Frozen foods significantly lower the temperature of the oil when inserted into the pan. Therefore, you should never fry large quantities at the same time.

- Let the appliance heat up once again to the optimum frying temperature before adding another portion of deep frozen food.
- Adjust the thermostat control in accordance with the instructions given on the packet. If no such instructions are given, turn the control knob to the highest temperature (190° C).
- These instructions should also be followed in the case of some types of food which require special treatment, such as croquettes, for example.

- Deep frozen foods often contain an excessive amount of ice, which should be removed before frying.

Other foods

- The table below gives some guidelines for obtaining optimum results. Do not exceed the maximum quantities of food indicated below.
- If the information in the table differs from that given on the packet of the food to be fried, always follow the instructions on the packet.

Temp. °C	FOOD	MAXIMUM QUANTITY OF FOOD		TIME IN MINUTES	
		Fresh	Frozen	Fresh	Frozen
160°C	Chips (first cycle)	1000grs		12÷15	
170°C	Croquettes	8 units	5 units	4÷5	6÷7
	Mushrooms	10 units		2÷3	
180°C	Squid in batter	12 units	8 units	3÷4	4÷5
	Mussels	15 units	12 units	2÷3	3÷4
	Meatballs	8-10 units	6 units	3÷4	4÷5
190°C	Chips (second cycle)	1000grs.		5÷6	
	Frozen chips		600grs		6÷8
	Fritters	4-5 units		5÷6	
	Ham and cheese scallops	4 piezas		4÷5	

10. INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal

and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

To remind you that you must collaborate with a selective collection scheme, the symbol shown appears on the product warning you not to dispose of it in traditional refuse containers.

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

1. DESCRIPTION DU PRODUIT (Fig. 1)

1. couvercle friteuse
2. Hublot visualisation
3. Poignée panier
4. Panier
5. Boîtier de commandes
6. Bouton 0/I
7. Résistance
8. Cuve huile
9. Paroi extérieure
10. Commande thermostat
11. Témoin lumineux Marche/Arrêt
12. Déverrouilleur du système de sécurité thermique
13. Câble et rangement câble

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension – Fréquence: 230V – 50 Hz

Puissance: 2100W

Capacité: 3L

3. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez toutes les instructions et conservez-les pour les consulter ultérieurement.
- Après avoir enlevé l'emballage, assurez-vous de l'intégrité du produit. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un Centre d'Assistance Technique agréé.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène, etc.), ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent représenter un danger.
- Avant la première utilisation, vérifiez que la tension de votre réseau domestique coïncide avec celle indiquée sur l'appareil.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement s'il est branché à une installation de terre efficace, conformément aux normes de sécurité électrique en vigueur. Le fabricant ne peut en aucun cas être porté responsable des dommages éventuellement dérivés de l'inexistence de

prise de terre. En cas de doute, adressez-vous à du personnel qualifié.

- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faites remplacer la prise par une autre qui convient, en vous adressant à du personnel qualifié.
- Nous déconseillons l'utilisation d'adaptateurs et/ou de câbles de rallonge. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utilisez uniquement des adaptateurs et des câbles de rallonge qui respectent les normes de sécurité en vigueur, en veillant à ne pas dépasser la limite de puissance indiquée sur l'adaptateur et/ou sur le câble de rallonge.
- Si l'appareil cessait de fonctionner, adressez-vous uniquement à un Centre d'Assistance Technique agréé. En cas de panne et/ou de dysfonctionnement, éteignez l'appareil et n'essayez pas de le réparer. Adressez-vous à un Centre d'Assistance Technique agréé et demandez à ce que des pièces de rechange et accessoires d'origine soient utilisés.
- L'appareil doit être uniquement destiné à l'usage ménager pour lequel il a été conçu et tel que décrit dans cette Notice. Toute autre utilisation est considérée incorrecte et, par conséquent, dangereuse.
- Le fabricant ne peut être porté responsable des dommages éventuellement causés par une utilisation incorrecte, erronée et irresponsable et/ou des dommages dérivés de réparations effectuées par du personnel non-qualifié.
- L'utilisation d'appareils électriques requiert le respect de certaines normes de sécurité essentielles pour réduire le risque d'incendie, de décharges électriques et/ou de blessures corporelles.

VEILLEZ, PAR CONSÉQUENT À :

- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides, ni pieds nus.
- Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas plonger le boîtier de commandes avec la résistance dans l'eau, ni la paroi extérieure, et ne pas rincer ces pièces sous le robinet.
- **NE PAS TOUCHER LES SURFACES CHAUDES, UTILISER LES POIGNÉES.**
- **ATTENTION: LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ, IL ATTEINT DES TEMPÉRATURES TRÈS ÉLEVÉES.**

PRENDRE DONC LES MESURES NÉCESSAIRES POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURE, D'INCENDIE ET AUTRES DOMMAGES CORPORELS ET MATÉRIELS.

- NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL DURANT SON UTILISATION OU DURANT LE REFROIDISSEMENT DE L'HUILE.
- N'oubliez pas que les graisses peuvent se détériorer et même s'enflammer si elles sont chauffées pendant très longtemps à hautes températures. Au cas où elles prendraient feu, débrancher immédiatement l'appareil, mettre le couvercle sur la cuve pour étouffer la flamme par manque d'air. Pour votre sécurité, ne jamais utiliser de l'eau.
- Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de réaliser une quelconque opération d'entretien ou de maintenance.
- Pour éteindre l'appareil, commencer par situer l'interrupteur sur la position "0" et le débrancher ensuite de la prise de courant.
- Ne laisser en aucun moment l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Débranchez-le, même si vous ne devez vous absenter que pour peu de temps.
- Laisser refroidir l'huile avant de procéder au nettoyage de l'appareil et à son rangement.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Vérifier régulièrement le câble d'alimentation, au cas où il présenterait quelque endommagement.
- L'utilisateur ne doit pas procéder au remplacement du câble de cet appareil. Si ce dernier venait à s'abîmer ou si son remplacement s'avérait nécessaire, s'adresser exclusivement à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant, pour l'examiner, le réparer ou le régler.
- Ne pas laisser le câble pendre sur le bord de la table ou le plan de travail, ni être en contact avec des surfaces chaudes.
- Pour débrancher la fiche, ne jamais tirer sur le câble.
- Ne pas laisser l'appareil sur ni près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni à

l'intérieur ni près d'un four chaud ni four micro-ondes

- Ne pas utiliser cet appareil en plein air et ne pas le laisser exposé aux intempéries (pluie, soleil, givre, etc.)
- Si vous décidez de vous séparer définitivement de l'appareil, débranchez la prise et coupez le câble, pour le rendre ainsi inutilisable.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour son usage par des personnes (enfants y compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissance; à moins de l'utiliser sous surveillance ou après avoir été dûment instruites sur son mode d'emploi par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Pour une plus grande protection, il est recommandé d'installer un dispositif de courant résiduel (RCD) à courant résiduel opérationnel ne dépassant pas les 30 mA. Consultez votre installateur.

4. MISES EN GARDE D'UTILISATION

- Nous conseillons d'utiliser de l'huile végétale pouvant frire à des températures élevées. Vous pouvez également utiliser de la graisse liquide ou solide. Si vous utilisez de la graisse solide, veillez à prendre les précautions pertinentes, afin d'éviter la surchauffe de la résistance (cf. «Utilisation avec de la graisse solide»).
- N'utilisez pas la friteuse avec peu d'huile/de graisse ou sans huile/graisse. Le niveau d'huile/de graisse doit se situer entre le minimum et le maximum indiqués sur la cuve (8). Avant de brancher la friteuse, vérifiez que le niveau d'huile est correct.

Sécurité

- Cette friteuse est équipée d'un interrupteur thermique de sécurité qui mettra hors-circuit l'appareil en cas de surchauffe. Cette déconnexion se produit habituellement lorsqu'il n'y a pas d'huile ou de graisse dans la cuve

ou pas suffisamment; la surchauffe de l'appareil peut également se produire quand la graisse solide fond.

Si le dispositif thermique agit en coupant le courant, procédez comme suit:

- Débranchez la friteuse et attendez que l'huile ou la graisse refroidisse.
- Appuyez sur l'interrupteur thermique (12) qui se trouve dans le logement du câble, à l'arrière du boîtier de commandes (5). La friteuse fonctionnera de nouveau (Fig. 7).

Un microswitch empêche le fonctionnement de la friteuse si le boîtier de commandes n'est pas correctement mis en place.

5. UTILISATION AVEC DE LA GRAISSE SOLIDE

Si vous utilisez de la graisse solide pour frire, veillez à prendre les précautions suivantes:

- Faire fondre la graisse dans un récipient à feu lent.
- Verser avec précaution la graisse fondue dans la friteuse, sans dépasser la marque du niveau MAX.
- Cf. "Mode d'Emploi".
- Si vous utilisez de la graisse solide qui est dans la friteuse d'une friture précédente, percez la graisse à l'aide d'une fourchette. En réalisant cette opération, prenez soin de ne pas endommager la résistance.
- Réglez ensuite le thermostat (10) sur 160°, laissez la friteuse chauffer pendant une minute, puis remettez le thermostat sur "0". Répétez cette opération par intervalles de plusieurs minutes, jusqu'à ce que la graisse soit entièrement fondue. De cette façon vous éviterez la formation d'une chaleur élevée qui pourrait endommager la résistance.

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez le panier (4) et placez la poignée (3) en position de travail (Fig. 2). Pour monter la poignée du panier:
 - Serrez les deux extrémités et emboîtez-les dans les deux logements où elles

vont pivoter (Fig. 2 a).

- Tournez la poignée vers l'extérieur du panier (Fig. 2 b) et appuyez-la contre la tête en «U» jusqu'à ce qu'elle soit bien immobilisée.

- Retirez le boîtier de commandes avec la résistance et mettez-la dans un endroit sec et sûr (Fig. 3).
- Éliminez tout le matériel d'emballage qui se trouve à l'intérieur de la cuve.
- Nettoyez le panier et la cuve à l'eau savonneuse. Égouttez et séchez soigneusement avant de les remonter (cf. "Nettoyage").

Attention: Ne plongez pas le boîtier de commandes avec la résistance dans l'eau.

7. MODE D'EMPLOI

- Placez l'appareil sur une surface horizontale plane et stable, éloignée des bords et ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table ou du plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Retirez le câble de son logement, situé à l'arrière de la friteuse.
- Retirez le couvercle (1) en le saisissant par la poignée.
- Avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse, toutes les pièces doivent être montées et complètement sèches.
- Versez de l'huile ou de la graisse dans la cuve, entre le niveau minimum et maximum qui apparaissent gravés à l'intérieur. Si vous utilisez de la graisse solide, faites la fondre préalablement dans un récipient, avant de la verser dans la friteuse (cf. « Utilisation avec de la graisse solide »).
- **Ne pas mélanger différents types d'huile ou de graisse. Ne pas ajouter d'huile ou de graisse nouvelle à l'huile ou graisse usagée.**
- Branchez la friteuse au secteur.
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton O/I (6).
- Sélectionnez la température souhaitée à l'aide de la commande de contrôle de la température. Le témoin lumineux s'allumera. Pour sélectionner la

température adéquate, consultez les informations figurant sur l'emballage de l'aliment à frire. Si vous ne disposez pas de cette information, le tableau d'instructions fourni ci-après permettra de vous orienter. Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées sur le tableau.

- Lorsque le témoin lumineux s'éteindra (10-15 minutes), l'huile ou la graisse aura atteint la température sélectionnée. Le témoin continuera à s'éteindre et à s'allumer avec les cycles du thermostat, durant tout le temps de friture. Si vous souhaitez réaliser plusieurs fritures successives, avant de commencer à frire la portion suivante d'aliment, attendez que le témoin lumineux s'éteigne.
- Introduisez lentement dans l'huile le panier avec les aliments, afin d'éviter que l'eau des aliments ne déborde l'huile.
- Surveillez le processus de friture.

Les aliments une fois frits

- Retirez le panier de la cuve, secouez-le un peu et accrochez-le dans la position d'égouttage (**Fig. 4**). Déposez les aliments dans un récipient recouvert d'une feuille de papier de cuisine absorbant. Pendant ce temps, l'huile aura le temps de récupérer la température adéquate pour une nouvelle friture (quand le témoin lumineux du thermostat s'éteindra de nouveau).
- Retirez, à l'aide d'une écumoire, les particules flottantes éventuellement dégagées des aliments frits et qui se trouvent à présent dans l'huile. Les laisser griller aurait un effet contraire sur la qualité de l'huile.
- Les fritures une fois achevées, mettez l'interrupteur sur la position "0", éteignez l'appareil et débranchez l'appareil de la prise de courant. Si la friteuse est utilisée fréquemment, immerger le panier dans l'huile et refermer le couvercle pour protéger l'huile.
- Attendez que l'huile refroidisse complètement avant de procéder à son démontage et nettoyage.
- Si la friteuse n'est pas utilisée de façon continue, il convient de garder l'huile

ou la graisse liquide dans des récipients fermés hermétiquement, soit dans le réfrigérateur, soit dans un endroit frais. Remplissez les récipients en passant l'huile ou la graisse liquide au tamis fin, pour éliminer les particules d'aliments.

- 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 (cf. "Utilisation avec de la graisse solide").

8. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

- Avant de procéder à son nettoyage, débranchez la friteuse et attendez qu'elle refroidisse.
- Retirez le panier et démontez la poignée du panier (**Fig. 5**)
- Démontez le boîtier de commandes et, si nécessaire, nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide. Ne le plongez pas dans l'eau.
- Retirez la cuve (**Fig. 6**) de son logement et videz-la pour la nettoyer. Pour enlever l'huile ou la graisse liquide usagée, versez le contenu de la cuve dans le récipient d'origine. Si vous avez utilisé de la graisse solide, attendez qu'elle se solidifie et videz la cuve à l'aide d'une spatule.
- Nettoyez le couvercle, le panier avec la poignée, la cuve d'huile et la paroi extérieure à l'eau savonneuse chaude. Ensuite, rincez-les et séchez-les. Vous pouvez également les laver en lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de solvants, ni de détergents abrasifs, ni de brosses métalliques pour le nettoyage de la friteuse.
- Insérez le câble dans son logement et montez la friteuse dans l'ordre suivant:
 - Cuve
 - Boîtier de commandes + résistance
 - Panier avec la poignée montée
 - Couvercle
- Rangez la friteuse avec le couvercle fermé, pour maintenir son intérieur propre et à l'abri de la poussière.

9. CONSEILS PRATIQUES

Huiles et graisses

- Utilisez des huiles/graisses appropriées pour fritures à hautes températures, c'est-à-dire celles qui contiennent des acides polyinsaturés (huiles) ou des margarines végétales.
- Remplacez régulièrement l'huile ou la graisse. N'ajoutez jamais de l'huile fraîche à celle déjà utilisée.
- Ne laissez pas l'huile/la graisse à une température élevée plus du temps nécessaire. Positionnez la commande-sélecteur sur une température basse en cas d'attente prolongée entre deux fritures. Sinon, vous devrez changer l'huile/la graisse plus fréquemment.
- En général, l'huile ou la graisse deviendra foncée plus vite lorsque vous ferez des aliments riches en protéines (viande ou poisson).
- En l'utilisant pour frire des pommes de terre, en éliminant les particules flottantes que les aliments laissent après chaque utilisation, vous pourrez l'utiliser de 10 à 15 fois. De toute façon, ne l'utilisez pas pendant plus de 6 mois. Une fois cette période écoulée, il faudra la jeter.
- De toute façon, remplacez l'huile si elle commence à bouillir en la chauffant, si elle sent ou a le goût de rance, si sa couleur devient sombre et si elle a perdu de sa fluidité.
- Si vous n'utilisez pas la friteuse très fréquemment, il est conseillé de conserver l'huile ou la graisse dans des récipients en verre fermés hermétiquement, de préférence dans le réfrigérateur. Il ne convient pas de laisser l'huile dans la friteuse très longtemps.

Les frites

Pour obtenir des frites savoureuses et croustillantes, veillez à respecter les indications suivantes:

- N'utilisez pas de pommes de terre très nouvelles (les pommes de terre primeurs donnent en général de moins bons

résultats). Coupez-les en bâtonnets.

- Mettez les pommes de terre coupées sous l'eau froide du robinet. Vous éviterez ainsi qu'elles ne collent entre elles durant la friture.
- Séchez-les avec un torchon propre ou un papier de cuisine absorbant.
- Frire les pommes de terre en deux étapes:
 - Première étape: 160°C durant 10-15 minutes.
 - Seconde étape: 190°C durant 5-8 minutes.
- Si les pommes de terre sont surgelées, respecter les instructions figurant sur leur emballage.

Aliments surgelés

- Les aliments surgelés refroidiront considérablement l'huile lors de leur introduction. Veillez, par conséquent, à ne pas verser de grandes quantités dans la friteuse.
- Laissez l'appareil récupérer la température optimale pour frire avant d'y introduire une nouvelle portion d'aliment ultra-surgelé (lorsque le témoin lumineux s'éteindra de nouveau).
- Réglez la commande thermostat, conformément aux indications fournies sur l'emballage de l'aliment ultra-surgelé. S'il n'y en a pas, mettez-le à la température la plus élevée (190° C).
- Ces indications sont valables également pour certains types d'aliments qui requièrent une préparation soignée, c'est le cas notamment des croquettes.
- Les aliments ultra-surgelés contiennent souvent une quantité excessive de givre, qu'il convient d'éliminer avant de les frire.

Autres fritures

- Sur le tableau suivant, vous trouverez quelques recommandations pour réaliser une bonne friture. Ne pas excéder les quantités maximales d'aliments à frire indiquées sur le tableau ci-dessous.
- Si l'information fournie sur le tableau diffère de celle de l'emballage de l'aliment, suivez toujours les instructions de l'emballage.

Temp. °C	ALIMENT	QUANTITÉ MAXIMALE D'ALIMENT		TEMPS EN MINUTES	
		Frais	Surgelé	Frais	Surgelé
160°C	Frites (premier cycle)	1000grs		12÷15	
170°C	Croquettes	8 pièces	5 pièces	4÷5	6÷7
	Champignons	10 pièces		2÷3	
180°C	Calamars à la romaine	12 pièces	8 pièces	3÷4	4÷5
	Moules	15 pièces	12 pièces	2÷3	3÷4
	Boulettes de viande	8-10 pièces	6 pièces	3÷4	4÷5
190°C	Frites (second cycle)	1000grs.		5÷6	
	Frites surgelées		600grs		6÷8
	Beignets	4-5 pièces		5÷6	
	Escalope au jambon et fromage	4 pizzas		4÷5	

10. INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes.

Il peut être porté aux centres spécifiques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service.

L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique.

Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination.

Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.

1. BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

1. Deckel der Friteuse
2. Fenster zur Anzeige
3. Griff des Abtropfgitters
4. Abtropfgitter
5. Kontrolleinheit
6. Schalter 0/I
7. Heizstab
8. Ölbehälter
9. Äußeres Gehäuse
10. Thermostatregler
11. Leuchtanzeige Betrieb/Stop
12. Entblockierung des thermischen Sicherheitssystems
13. Kabel und Kabelaufnahme

2. TECHNISCHE MERKMALE

Spannung - Frequenz: 230V – 50 Hz

Leistung: 2100W

Kapazität: 3L

3. WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie alle Hinweise durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Nachdem Sie das Gerät ausgepackt haben, versichern Sie sich, dass es sich in einwandfreiem Zustand befindet. Im Fall von Zweifeln wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Technischen Kundendienst.
- Die Verpackungselemente (Plastiktüten, Polystyrolschaum, etc.) stellen potentiell eine Gefahrenquelle dar. Sie müssen für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Gerät übereinstimmt.
- Die Sicherheit des elektrischen Geräts wird nur dann garantiert, wenn es an einem korrekt geerdeten Anschluss angeschlossen ist, wie es die gesetzlichen Vorschriften vorsehen. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die

aus einer fehlenden Erdung entstehen. Im Fall von Zweifeln, wenden Sie sich an eine fachlich qualifizierte Person.

- Wenn der Netzstecker nicht mit der Steckdose übereinstimmt, lassen Sie ihn von qualifiziertem professionellem Personal durch einen entsprechenden ersetzen.
- Von der Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabeln raten wir ab. Sollte deren Benutzung unvermeidbar sein, dürfen nur solche Adapter und Verlängerungskabel verwendet werden, die den geltenden Normen für Sicherheit entsprechen. Achten Sie darauf, dass die auf dem Adapter angegebene Leistung nicht überschritten wird.
- Wenn das Gerät nicht mehr funktioniert, wenden Sie sich nur an einen autorisierten Technischen Kundendienst. Bei Schäden oder Funktionsstörungen schalten Sie das Gerät bitte ab. Versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Sollte eine Reparatur notwendig sein, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Technischen Kundendienst und bestehen Sie darauf, dass nur Original-Ersatzteile eingesetzt
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt, wie er in diesem Handbuch beschrieben ist, wofür es konstruiert wurde. Jede andere Benutzung wird als unsachgemäßer aufgefasst und ist deshalb gefährlich.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die aus unsachgemäßer, falscher oder unangemessener Benutzung entstehen oder durch Reparaturen hervorgerufen werden, die von unqualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Bei der Benutzung von Elektrogeräten sind stets bestimmte Grundregeln der Sicherheit zu beachten, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und oder Personenschäden zu verringern.

IM BESONDEREN:

- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen bzw. Füßen oder wenn Sie barfuß sind.
- Zum Schutz vor elektrischen Schlägen, tauchen Sie die Kontrolleinheit mit dem

- Heizstab weder in Wasser ein, noch halten Sie sie unter den Wasserhahn.
- BERÜHREN SIE DIE HEISSEN FLÄCHEN NICHT. BENUTZEN SIE DIE GRIFFE
 - **ACHTUNG: DER BETRIEB DIESES GERÄTS FÜHRT ZU HOHEN TEMPERATUREN, WESHALB SIE DIE NÖTIGEN MASSNAHMEN ERGREIFEN MÜSSEN, UM DAS RISIKO VON VERBRENNUNGEN, BRÄNDEN UND ANDEREN SCHÄDEN AN PERSONEN UND SACHEN ZU VERMEIDEN.**
 - SIE DÜRFEN DAS GERÄT NICHT TRANSPORTIEREN, WÄHREND ES IN BETRIEB IST ODER SICH DAS ÖL ABKÜHLT.
 - Vergessen Sie nicht, dass Fett verderben und sich auch entzünden können, wenn sie über lange Zeit mit hohen Temperaturen erhitzt werden. Sollte es sich entzünden, ziehen Sie sofort den Netzstecker heraus, setzen Sie den Deckel auf, um die Flammen zu ersticken. Benutzen Sie zu ihrer Sicherheit in diesem Fall niemals Wasser.
 - Trennen Sie das Gerät stets nach jeder Benutzung und vor jeder Arbeit zur Instandhaltung und Reinigung von der Netzspannung.
 - Zur Abschaltung stellen Sie zunächst den Schalter auf die Position "0" und ziehen danach den Stecker aus der Steckdose.
 - Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt. Schalten Sie es ab, auch wenn es sich nur um einen kurzen Moment handelt.
 - Lassen Sie das Gerät vor seiner Reinigung oder Lagerung abkühlen.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder das Gerät nicht richtig funktioniert. Überprüfen Sie regelmäßig das Stromkabel, ob es irgendeinen Schaden aufweist.
 - Das Kabel darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Sollte es beschädigt sein oder ein Austausch notwendig werden, wenden Sie sich bitte stets an einen vom Hersteller autorisierten Technischen Kundendienst zur Überprüfung, Reparatur oder zur Einstellung
 - Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen und bringen Sie es nicht mit heißen Gegenständen in Kontakt.
 - Ziehen Sie den Stecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners, in einen heißen Ofen oder einen Mikrowellenherd.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Setzen Sie das Gerät nicht den Wetterelementen aus (Wind, Regen, Eis etc.) aus.
 - Wenn Sie das Geräte definitiv entsorgen wollen, ist es ratsam es von der Netzspannung zu trennen und es, zum Beispiel durch durchschneiden des Stromkabels, unbenutzbar zu machen.
 - Dieses Gerätes ist nicht bestimmt für die Nutzung von Personen (Kinder eingeschlossen) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Funktionen oder fehlender Erfahrung oder Bewusstsein, wenn sie nicht einer Überwachung oder eine Unterweisung in Bezug auf die Benutzung des Geräts durch eine für Sicherheit verantwortliche Personen vorgenommen erhalten.
 - Kinder müssen überwacht werden, um sich zu versichern, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Für einen besseren Schutz wird die Installation einer Einrichtung für Reststrom (RCD) empfohlen, mit einem operativen Reststrom der 30 mA nicht überschreitet. Fragen Sie Ihren Installateur um Rat.

4. HINWEISE ZUR BENUTZUNG

- Wir raten Ihnen Pflanzenöle zum frittieren mit hohen Temperaturen zu benutzen. Sie können auch flüssige oder feste Fette verwenden. Wenn Sie feste Fette benutzen, sollten Sie einige Maßnahmen zur Vorsicht beachten, um eine Überhitzung des Heizstabs zu vermeiden (sieh "Benutzung von festen Fetten).
- Benutzen Sie die Friteuse nicht mit wenig Öl oder Fett oder ganz ohne Öl oder Fett. Das Niveau vom Öl oder Fett muss zwischen der minimalen und maximalen Marke liegen, wie sie im Behälter **(8)** angezeigt werden. Bevor Sie die Friteuse in Betrieb nehmen, versichern Sie sich über den korrekten Ölstand.

Sicherheit

- Diese Friteuse ist mit einer thermischen Sicherheitseinrichtung ausgerüstet worden, die das Gerät abschaltet, wenn es überhitzt wird. Diese Abschaltung erfolgt normalerweise, wenn kein oder zu wenig Öl im Gerät ist. Sie kann aber auch auftreten, wenn festes Fett geschmolzen wird.
Wenn die thermische Sicherheitseinrichtung ausgelöst wurde, gehen Sie in der folgenden Art und Weise vor:
- Schalten Sie die Friteuse ab und warten Sie, bis das Öl oder Fett abgekühlt ist.
- Drücken Sie den Schalter **(12)**, der sich im Raum zur Aufnahme des Kabels befindet, hinter der Kontrolleinheit **(5)**. Die Friteuse funktioniert nun wieder **(Abb. 7)**.

Das Gerät ist mit einem Schalter ausgerüstet, der es verhindert, dass die Friteuse funktioniert, wenn die Kontrolleinheit nicht richtig angebracht ist.

5. BENUTZUNG VON FESTEN FETTEN

Wenn Sie feste Fette zum Frittieren benutzen wollen, sollten die folgenden Maßnahmen zur Vorsicht beachten:

- Schmelzen Sie das Fett in einem Topf auf kleiner Flamme.
- Schütten Sie das Fett mit Vorsicht in die Friteuse und beachten Sie dabei, dass Sie die Marke MAX. nicht überschreiten.
- Siehe „Benutzung“
- Wenn Sie festes Fett benutzen, das sich schon in der Friteuse befindet, stechen Sie mit einer Gabel Löcher ins Fett. Achten Sie dabei darauf, dass Sie die Heizstäbe nicht beschädigen.
- Stellen Sie danach das Thermostatregler **(10)** auf 160°, lassen Sie das Gerät eine Minute erhitzen und stellen Sie danach das Thermostat wieder auf "0". Wiederholen Sie den Vorgang über mehrere Minuten, bis das Fett vollständig geschmolzen ist. So vermeiden Sie, dass sich zu viel Hitze anstaut und der Heizstab beschädigt werden kann.

6. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Nehmen Sie das Abtropfgitter **(4)** heraus und stellen Sie den Griff **(3)** auf die Arbeitsposition **(Abb. 2)**. Um den Griff am Abtropfgitter anzubringen:
 - Drücken Sie die beiden Enden zusammen und bringen Sie sie in die Führungen ein, wo sie sich drehen werden. Siehe **(Abb. 2 a)**.
 - Drehen Sie den Griff auf äußere des Abtropfgitters **(Abb. 2 b)** und drücken Sie ihn gegen den Halter im "U", bis er gut und fest sitzt. **(Siehe Abb. 2 c)**.
- Nehmen Sie die Kontrolleinheit mit dem Heizstab heraus und legen Sie sie an einen trockenen und sicheren Ort **(Abb. 3)**.
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, das sich im Inneren des Behälters befinden kann. Reinigen Sie mit Wasser und Seife das Abtropfgitter und den Behälter. Lassen Sie sie gut abtropfen und trocknen Sie sie gut ab, bevor Sie sie wieder anbringen (Siehe Abschnitt "Reinigung").
Achtung: Tauchen Sie die Kontrolleinheit mit dem Heizstab nicht in Wasser ein.

7. BENUTZUNG

- Stellen Sie das Gerät horizontal auf eine ebene und stabile Oberfläche, fern der Ränder und lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen. Vermeiden Sie, dass es heiße Teile berührt.
- Nehmen Sie das Kabel aus seinem Aufbewahrungsort am hinteren Teil der Friteuse heraus.
- Nehmen Sie den Deckel (1) an seinem Griff ab.
- Bevor Sie die Friteuse mit Öl oder Fett füllen, müssen alle Teile korrekt angebracht und vollständig trocken sein.
- Füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter ein, damit das Niveau zwischen der minimalen und maximalen Marke liegt, wie sie im Inneren des Behälters markiert sind. Wenn Sie feste Fette benutzen, schmelzen Sie sie, bevor Sie sie in die

Friteuse geben (Siehe "Benutzung von festen Fetten").

- **Mischen Sie keine verschiedenen Öle oder Fette. Füllen Sie kein neues Fett oder Öl zu schon benutztem hinzu.**
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät durch drücken des Einschaltknopfs O/1 (6) ein.
- Stellen Sie an der Kontrolleinheit die gewünschte Temperatur ein. Die Leuchtanzeige leuchtet auf. Bei der Auswahl der Temperatur zum Frittieren lassen Sie sich von den Angaben auf der Verpackung des Lebensmittels leiten. Wenn Sie keine Angaben dazu haben, finden Sie in der Anweisungstafel einige Informationen zur Orientierung. Überschreiten Sie die maximalen angezeigten Mengen in der Tabelle nicht.
- Wenn die Leuchtanzeige erlischt (nach 10-15 Minuten), hat das Öl oder Fett die ausgewählte Temperatur erreicht. Die Leuchtanzeige wird sich weiter in Zyklen ein- und abschalten, während Sie am Frittieren sind.
Wenn Sie verschiedene Frittiervorgänge vornehmen wollen, sollten Sie vor der jeweils nächsten Portion abwarten, bis die Leuchtanzeige wieder erloschen ist.
- Bringen Sie das Abtropfgitter mit den Nahrungsmitteln langsam in das Öl ein, um zu vermeiden, dass das Wasser, das sich in den Nahrungsmitteln befindet, das Fett zum Überlaufen bringt.
- Überwachen Sie den Frittiervorgang.

Nach dem Frittieren

- Nehmen Sie das Abtropfgitter aus dem Behälter. Schütteln Sie es etwas und bringen Sie es in die Position zum Abtropfen (**Abb. 4**). Geben Sie die Nahrungsmittel in eine Schüssel, in die Sie ein Küchenpapier zur Absorption gelegt haben. Während Sie das tun, hat das Öl genug Zeit, um sich für einen weiteren Frittiervorgang zu erhitzen (wenn die Leuchtanzeige wieder erloschen ist).
- Nehmen Sie Partikel aus dem Öl, die sich vom Nahrungsmittel beim Frittieren abgetrennt haben. Benutzen Sie hierfür einen Schaumlöffel. Wenn Sie die

gerösteten Stücke im Öl lassen, hat das eine negative Auswirkung auf die Qualität des Öls.

- Wenn Sie das Frittieren beendet haben, stellen Sie den Regler des Thermostats wieder auf die Position "0", schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. Wenn Sie die Friteuse oft benutzen, tauchen Sie das Abtropfgitter ins Öl ein und setzen Sie den Deckel auf, um das Öl zu schützen.
- Warten Sie, bis das Öl vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Demontage und der Reinigung der Friteuse beginnen.
- Wenn Sie die Friteuse nicht oft benutzen, ist es ratsam, das Öl oder das Fett in einem gut verschlossenen Behälter im Kühlschrank oder einem anderen kühlen Ort zu lagern. Füllen Sie die Behälter durch ein feines Sieb, um Rückstände von Nahrungsmitteln herauszufiltern.
- Wenn Sie festes Fett benutzen, lassen Sie es im Behälter aushärten und bewahren Sie die Friteuse mit dem Fett im Inneren auf (Siehe: "Benutzung von festen Fetten")

8. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis die Friteuse vollständig abgekühlt ist.
- Nehmen Sie das Abtropfgitter heraus und demontieren Sie den Griff des Abtropfgitters (**Abb. 5**)
- Demontieren Sie die Kontrolleinheit, falls nötig, und reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie sie nicht in Wasser ein.
- Nehmen Sie den Ölbehälter aus seinem Gehäuse (**Abb. 6**) und entleeren Sie ihn für die Reinigung. Um das Öl oder das Fett zu entsorgen, füllen Sie es in die Behälter, in denen Sie es erworben haben. Wenn Sie festes Fett benutzen, warten Sie darauf, dass es ausgehärtet ist und nehmen es mit einem Spatel heraus.

- Reinigen Sie den Deckel, das Abtropfgitter mit dem Griff, den Behälter und das äußere Gehäuse mit heißem Wasser und Seife. Danach spülen Sie nach und trocknen die Teile ab. Sie können Sie auch in die Spülmaschine geben.
- Benutzen Sie keine Lösungsmittel, scharfe oder kratzende Reinigungsmittel oder Metallschwämme zur Reinigung der Friteuse.
- Stecken Sie das Stromkabel in seine Aufnahme und montieren Sie die Friteuse in der folgenden Reihenfolge:
 - Behälter.
 - Kontrolleinheit + Heizstab.
 - Abtropfgitter mit montiertem Griff.
 - Deckel
- Verstauen Sie die Friteuse mit dem aufgesetzten Deckel, um ihr Inneres zu schützen und frei von Staub zu halten.

9. PRAKTISCHE HINWEISE

Öle und Fette

- Benutzen Sie geeignete Öle und Fette zum Frittieren mit hohen Temperaturen, das will heißen, die mehrfach ungesättigte Fettsäuren (Öle) oder pflanzliche Margarinen enthalten.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig aus. Füllen Sie nie neues Öl zu gebrauchtem hinzu.
- Lassen Sie heißes Fett oder Öl nicht länger erhitzt, als es notwendig ist. Stellen Sie den Regler zur Einstellung der Temperatur auf einen niedrigeren Wert, wenn Sie eine längere Zeit zwischen zwei Frittiervorgängen warten wollen. Sonst müssen Sie das Öl oder Fett öfters wechseln.
- Im Allgemeinen wird das Fett oder Öl schneller dunkel, wenn Sie Nahrungsmittel frittieren, die viele Proteine enthalten (Fleisch oder Fisch).
- Wenn Sie Kartoffeln frittieren und nach jedem Gebrauch die Rückstände beseitigen, die Nahrungsmittel hinterlassen, können Sie es etwa 10 bis 12 Mal benutzen. In jedem Fall benutzen Sie es nicht länger als sechs

Monate. Nach dieser Zeit sollten Sie es wechseln.

- Sie sollten das Öl wechseln, wenn es bei der Erhitzung aufwallt, es stark riecht oder ranzig oder dunkel ist oder seine Fließfähigkeit verloren hat.
- Wenn Sie die Friteuse nicht oft benutzen, raten wir Ihnen, das Fett oder Öl in geschlossenen Glasbehältern aufzubewahren, am besten im Kühlschrank. Es ist nicht ratsam, das Öl über einen langen Zeitraum in der Friteuse zu lassen.

Die Pommes Frites

Um knackige und wohlschmeckende Pommes Frites zu erhalten, müssen Sie folgende Bedingungen einhalten:

- Benutzen Sie keine zu neuen Kartoffeln (mit Frühkartoffeln erreicht man im Allgemeinen schlechte Ergebnisse). Scheiden Sie sie in Stäbe (Prismas).
- Waschen Sie die geschnittenen Kartoffeln unter fließendem Wasser. Damit vermeiden Sie, dass sie beim Frittieren aneinander kleben.
- Trocknen Sie sie mit einem sauberen Lappen oder mit absorbierendem Papier.
- Die Kartoffeln sollten in zwei Etappen frittiert werden:
 - Erste: 160°C während 10-15 Minuten.
 - Zweite: 190°C während 5-8 Minuten.
- Wenn die Kartoffeln gefroren sind, sollten Sie sie nach den Anweisungen auf der Verpackung frittieren.

Gefrorene Nahrungsmittel

- Die gefrorenen Nahrungsmittel kühlen das Öl stark ab, wenn Sie in die Friteuse gegeben werden. Deshalb sollten Sie keine große Menge davon in die Friteuse geben.
- Warten Sie, bis das Gerät wieder die optimale Temperatur erreicht hat, bevor Sie eine weitere Menge an gefrorenen Nahrungsmitteln einfüllen (wenn die Leuchtanzeige wieder erloschen ist).
- Stellen Sie das Thermostat in Übereinstimmung mit den Anweisungen auf der Verpackung der Nahrungsmittel ein. Wenn Sie keine Anweisungen haben, stellen Sie bei hochgefrorenen

Nahrungsmitteln die höchste Temperatur (190°C) ein.

- Diese Hinweise gelten auch für einige Nahrungsmittel, die eine besonders vorsichtige Zubereitung benötigen, wie Kroketten.
- Ultragefrorene Nahrungsmittel enthalten oft zu viel Eis. Es ist ratsam, es vor dem Frittieren zu entfernen.

Andere Frittiervorgänge

- In der folgenden Tabelle, werden einige Ratschläge für einen guten Frittiervorgang gemacht. Überschreiten Sie die maximalen Mengen der Nahrungsmittel zum Frittieren nicht, wie Sie in der folgenden Tabelle angegeben sind.
- Wenn die Tabelle von den Angaben auf der Verpackung des Nahrungsmittels abweichen, folgen Sie stets den Anweisungen der Verpackung.

Temp. °C	NAHRUNGSMITTEL	MAXIMALE MENGE DES NAHRUNGSMITTELS		ZEIT IN MINUTEN	
		Frisch	Gefroren	Frisch	Gefroren
160°C	Pommes Frites (Erster Zyklus)	1000grs		12÷15	
170°C	Kroketten	8 Stück	5 Stück	4÷5	6÷7
	Pilze	10 Stück		2÷3	
180°C	Calamares a la Romana	12 Stück	8 Stück	3÷4	4÷5
	Muscheln	15 Stück	12 Stück	2÷3	3÷4
	Fleischklösse, Frikadellen	8-10 Stück	6 Stück	3÷4	4÷5
190°C	Pommes Frites (zweiter Zyklus)	1000grs.		5÷6	
	Pommes Frites gefroren		600grs		6÷8
	Krapfen	4-5 Stück		5÷6	
	Cordon bleu	4 piezas		4÷5	

10. INFORMATION ZUR ORDNUNGSGEMÄSSEN ENTSORGUNG ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER ALTGERÄTE



Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Hausmüll beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den örtlichen Behörden

eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht sie die Wiederverwertung der Bestandteile des Gerätes, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zum Unterstreichen der Verpflichtung zur Mitwirkung bei der getrennten Entsorgung

ist auf dem Produkt ein Hinweissymbol dafür angebracht, dass dieses Produkt nicht in üblichen Hausmüllcontainern entsorgt werden darf.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die örtliche Verwaltung oder an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO (Fig 1)

1. Coperchio friggitrice
2. Sportellino di visualizzazione
3. Manico del cestello
4. Cestello
5. Pannello dei comandi
6. Tasto 0/1
7. Resistenza
8. Vasca dell'olio
9. Corpo esterno
10. Comando termostato
11. Indicatore luminoso accensione/ spegnimento
12. Sblocco del sistema di sicurezza termica
13. Cavo ed alloggiamento del cavo

2. CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione – Frequenza: 230V – 50 Hz

Potenza: 2100W

Capacità: 3L

3. AVVERTENZE DI SICUREZZA IMPORTANTI

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere tutte le istruzioni e conservarle per future consultazioni.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, accertarsi dell'integrità del prodotto. In caso di dubbi, non usare l'apparecchio e rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato.
- Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.), non devono essere lasciati alla portata dei bambini, perché possono rappresentare un pericolo.
- Prima del primo uso, verificare la perfetta concordanza della tensione di rete con quanto riportato sulla targhetta delle caratteristiche dell'apparecchio.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio si garantisce solamente nei casi in cui sia collegato ad un impianto di terra efficace tale come prevedono le vigenti norme sulla sicurezza elettrica. Il fabbricante non può essere ritenuto responsabile dei danni derivanti dalla mancanza di presa a terra

dell'impianto. In caso di dubbi rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

- In caso di incompatibilità tra la presa di corrente e la spina dell'apparecchio, richieda la sostituzione con un'altra di tipo adatto, rivolgendosi al personale qualificato.
- Si sconsiglia l'uso di adattatori, e/o prolunghes. Se detti elementi fossero indispensabili, usare solo adattatori e prolunghes che rispettino le norme di sicurezza vigente, cercando di non oltrepassare il limite di potenza riportato sull'adattatore e/o sulla prolunga.
- Se l'apparecchio non funziona rivolgersi esclusivamente ad un Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato. In caso di avaria e/o guasti di funzionamento, spegnere l'apparecchio senza tentare di sistemarlo. Rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi ed accessori originali.
- L'apparecchio è stato studiato e disegnato solo per l'uso domestico così come descritto in questo manuale. Qualsiasi altro uso sarà considerato non adatto e, di conseguenza pericoloso.
- Il fabbricante non può essere ritenuto responsabile degli eventuali danni derivati da un uso non corretto, erroneo o irresponsabile e/o dovuti a riparazioni effettuate da personale non qualificato.

Nell'uso di apparecchi elettrici, si devono seguire certe norme di sicurezza basica per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e/o lesioni alle persone:

IN PARTICOLARE

- Non usare l'apparecchio con le mani o con i piedi bagnati o umidi o scalzi.
- Come protezione contro le scariche elettriche, non immergere in acqua la scatola dei comandi con la resistenza né risciacquare questi componenti sotto il rubinetto.
- **NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE, UTILIZZARE I MANICI**
- **ATTENZIONE: QUANDO L'APPARECCHIO È IN FUNZIONAMENTO GENERA TEMPERATURE MOLTO ELEVATE. SI DEVONO PRENDERE LE MISURE NECESSARIE PER EVITARE IL RISCHIO DI USTIONI, INCENDI ED ALTRE LESIONI**

ALLE PERSONE O PROPRIETÀ.

- **NON SPOSTARE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO O DURANTE IL RAFFREDDAMENTO DELL'OLIO.**
- Non dimenticare che i grassi si possono deteriorare ed incluso prender fuoco se sono riscaldati per molto tempo ad alte temperature. In caso di principio di incendio, staccare la spina immediatamente, collocare il coperchio sulla vasca per soffocare la fiamma per mancanza d'aria. Per la propria sicurezza è vietato l'uso dell'acqua.
- Scollegare l'apparecchio quando non viene usato e prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia dello stesso.
- Per sconnettere l'apparecchio, muovere prima l'interruttore nella posizione "0", e poi scollegarlo dalla presa di corrente.
- Non lasciare incustodita la friggitrice mentre sta funzionando. Spegnerla se deve lasciarla anche solo per un momento.
- Lasciar raffreddare l'olio prima di effettuare la pulizia e di metterla da parte.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono rovinati, o in caso di avaria o di disfunzione. Verificare con regolarità il cavo di alimentazione, per eventuali danni.
- L'utilizzatore non deve procedere alla sostituzione del cavo di questo apparecchio. Nel caso in cui fosse rovinato o deva essere sostituito, rivolgersi esclusivamente ad un Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato dal fabbricante per il controllo, riparazione o regolazione.
- Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo della tavola o dal piano cucina, o che entri in contatto con le superfici calde.
- Per scollegare la spina non tirare mai dal cavo.
- Non lasciare l'apparecchio sopra o vicino ad un fornello a gas o elettrico caldo, all'interno o vicino un forno caldo o un forno a microonde.
- Non usare questo apparecchio all'aperto, né esporlo agli agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo, ecc.)-.
- Quando si decide di smaltire definitivamente l'apparecchio, si consiglia di scollegarlo e renderlo inservibile tagliando il cavo di alimentazione per esempio.

- Questo apparecchio non è destinato per essere usato da persone (compresi i bambini) portatrici di handicap, o privi di esperienza o conoscenza; a meno che dispongano di supervisione o la relativa istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Per maggior protezione, si raccomanda l'installazione di un dispositivo di corrente residuale (RCD) con una corrente residuale operativa che non superi i 30 mA. Chiedere consiglio al proprio installatore.

4. AVERTENZE DIUSO

- Si consiglia di usare olio vegetale adatto per friggere ad elevate temperature. Può essere usato anche grasso liquido o solido. Nell'uso di grasso solido si devono prendere le dovute precauzioni per evitare il surriscaldamento della resistenza (vedi "Uso con grasso solido").
- Non usare la friggitrice con poco olio/grasso o addirittura senza olio/grasso. Il livello di olio/grasso, deve essere tra il minimo e il massimo riportato sulla vasca **(8)**. Prima di accendere la friggitrice, assicurarsi del corretto livello dell'olio.

Sicurezza

- Questa friggitrice è provvista di un dispositivo di sicurezza termica che la spegnerà in caso di surriscaldamento. Questo disinserimento di solito avviene quando manca l'olio o il grasso nella vasca o quando c'è n'è poca quantità; può surriscaldarsi anche durante lo scioglimento del grasso solido. Se il dispositivo termico scatta interrompendo la corrente, procedere nel seguente modo:
- Spegnerla la friggitrice ed attendere che l'olio o il grasso si raffreddi.
- Premere l'interruttore **(12)** che si trova nell'alloggiamento del cavo sulla parte posteriore del pannello dei comandi **(5)**. La friggitrice ripristinerà il funzionamento. **(Fig. 7)**

Questo apparecchio è provvisto di un micro-interruttore che impedisce il funzionamento della friggitrice se il pannello dei comandi non è correttamente montato.

5. USO CON GRASSO SOLIDO

Se si usa del grasso solido per friggere devono essere prese le seguenti precauzioni:

- Sciogliere il grasso in un recipiente a fuoco lento.
- Versare con cura il grasso sciolto nella friggitrice procurando di non oltrepassare il contrassegno del livello MAX.
- Vedi "Modo d'impiego"
- Se si usa del grasso solido che è nella friggitrice di una frittura precedente, eseguire dei fori nel grasso con l'ausilio di una forchetta. Nell'esecuzione di questa operazione cercare di non danneggiare la resistenza.
- Poi regolare il termostato (10) a 160°, lasciare che si riscaldi per un minuto e di seguito rimettere il termostato a "0". Ripetere questa operazione in intervalli di vari minuti, finché il grasso è completamente sciolto. In questo modo si eviterà la formazione di un elevato calore che può danneggiare la resistenza.

6. PRIMA DEL PRIMO USO

- Estrarre il cestello (4) e montare il manico (3) nella posizione di lavoro (Fig. 2). Per montare il manico del cestello:
 - Stringere le due estremità ed inserirle nelle due sedi dove gireranno. Vedi (Fig. 2 a).
 - Girare il manico verso l'esterno del cestello (Fig. 2 b) e premerlo contro il fissatore a "U", sino a che rimanga ben fermo. (Vedi fig. 2 c).
- Estrarre il pannello dei comandi con la resistenza e metterlo in luogo asciutto e sicuro (Fig. 3).
- Eliminare tutto il materiale d'imballaggio presente all'interno della vasca.

Pulire con acqua saponosa il cestello e la vasca. Sgocciolare ed asciugare bene prima di rimontarli (Vedi sezione "Pulizia").

Attenzione: Non immergere il pannello dei comandi con la resistenza in acqua.

7. MODO D'IMPIEGO

- Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale piana e stabile, lontano dai bordi e non lasciare che il cavo penzoli dal bordo della tavola o dal piano cucina, né che tocchi le superfici calde.
- Estrarre il cavo dal suo alloggiamento nella parte posteriore della friggitrice.
- Togliere il coperchio (1) prendendola per il manico.
- Prima di riempire la friggitrice con olio o grasso, tutti i componenti devono essere montati e completamente asciutti.
- Versare dell'olio o del grasso nella vasca, tra il livello minimo ed il livello massimo che appaiono contrassegnati al suo interno. Se si usa del grasso solido, scioglierlo prima in un recipiente, prima di versarlo nella friggitrice (Vedi "Uso con grasso solido").
- **Non mescolare differenti tipi di olio o grasso. Non aggiungere olio o grasso nuovo all'olio o grasso usato.**
- Collegare la friggitrice alla presa di corrente.
- Accendere la friggitrice premendo il tasto O/I (6)
- Selezionare la temperatura desiderata mediante il comando di controllo della temperatura. L'indicatore luminoso si accenderà. Quando si seleziona la temperatura utilizzare come guida le informazioni della confezione dell'alimento da friggere. Nel caso non ci fossero queste informazioni, nella tabella di questo manuale d'istruzioni ci sono alcune informazioni orientative. Non oltrepassare le quantità massime indicate nella tabella.
- Quando l'indicatore luminoso si spegne (10-15 minuti), l'olio/grasso, avrà raggiunto la temperatura selezionata. L'indicatore luminoso continuerà a spegnersi ed accendersi con i cicli del termostato, durante tutto il tempo della frittura. Se si desidera fare varie frittute

in continuo, prima di iniziare a friggere la seguente porzione di alimento, si deve attendere sino a che l'indicatore luminoso si spenga.

- Introdurre il cestello con gli alimenti nell'olio lentamente, per evitare la fuoriuscita dell'olio provocata dall'acqua presente negli alimenti.
- Sorvegliare il processo di frittura.

Dopo la frittura

- Estrarre il cestello dalla vasca, scuoterlo un po' ed agganciarlo nella posizione di sgocciolatura (**Fig. 4**). Versare gli alimenti in un piatto da portata sul cui fondo vi sia un foglio di carta da cucina assorbente. Mentre si esegue questo, l'olio avrà il tempo di recuperare la temperatura adatta per una nuova frittura (quando l'indicatore luminoso si spegne un'altra volta).
- Estrarre le particelle nell'olio staccatesi dagli alimenti fritti, servendosi di un passino. Se si lasciano nell'olio si tostano provocando un effetto avverso sulla qualità dell'olio.
- Una volta terminate le frittiture, muovere l'interruttore del termostato alla posizione "0", spegnere la friggitrice e scollegare la friggitrice dalla presa di corrente. Se la friggitrice viene usata spesso, immergere il cestello nell'olio e collocare il coperchio per proteggere l'olio.
- Attendere che l'olio si raffreddi completamente prima di procedere allo smontaggio e alla pulizia della friggitrice.
- Se la friggitrice non viene usata in modo continuo, si consiglia di conservare l'olio o il grasso liquido in recipienti ben chiusi nel frigorifero o in un luogo fresco. Riempire i recipienti filtrando l'olio o il grasso liquido attraverso un passino fine per rimuovere le particelle degli alimenti.
- Se è stato usato del grasso solido, lasciare che si solidifichi nella vasca e conservare la friggitrice con il grasso dentro. (Vedi "Uso con grasso solido")

8. MANUTENZIONE E PULIZIA

- Prima di procedere alla sua pulizia, scollegare la friggitrice ed attendere che si raffreddi.
- Estrarre il cestello e smontare il manico del cestello (**Fig. 5**)
- Smontare il pannello dei comandi e se necessario pulirlo con un panno umido. Non immergerlo in acqua.
- Estrarre la vasca dalla sede (**Fig 6**) e svuotarla per pulirla. Per eliminare l'olio o i grassi liquidi usati, versare il contenuto della vasca nel recipiente originale. Se è stato ha usato grasso solido, attendere che si solidifichi e svuotare la vasca con l'aiuto di una spatola.
- Pulire il coperchio, il cestello con il manico, la vasca e il corpo esterno in acqua saponosa calda. Di seguito risciacquarli e asciugarli. Possono essere lavati anche in lavastoviglie.
- Non utilizzare solventi né detergenti abrasivi né strofinacci metallici per la pulizia della friggitrice.
- Inserire il cavo di rete nel suo alloggiamento e montare la friggitrice nel seguente ordine:
 - Vasca
 - Pannello dei comandi + resistenza.
 - Cestello con il manico montato.
 - Coperchio
- Conservare la friggitrice con il coperchio montato per mantenere il suo interno pulito e privo di polvere.

9. CONSIGLI PRATICI

Oli e grassi

- Usare oli/grassi adatti per frittiture ad alte temperature, in altre parole, quelli che contengono acidi polinsaturi (olio) o le margarine vegetali.
- Sostituire in modo regolare l'olio o il grasso. Non aggiungere mai olio fresco a quello usato.
- Non lasciare l'olio/grasso ad una temperatura elevata, più del tempo necessario. Collocare il comando di

selettore ad una temperatura ridotta in caso di attesa prolungata tra due frittiture. Sennò si dovrà cambiare l'olio/grasso con maggior frequenza.

- In generale, l'olio/grasso si oscurerà con maggior rapidità quando si friggono alimenti ricchi in proteine (carne o pesce).
- Usandolo per friggere patate e pulendolo dalle particelle sciolte staccate dagli alimenti dopo ogni uso, può usarlo fino a 10 e 12 volte. In tutti i casi, non usarlo per più di 6 mesi. Trascorso questo tempo, dovrà essere eliminato.
- Ad ogni modo, sostituire l'olio se inizia a bollire durante il riscaldamento, se emana odori sgradevoli o se sa a rancido, se il suo colore è diventato scuro ed anche se ha perso la propria fluidità.
- Se la friggitrice non viene usata in modo frequente, si consiglia di conservare l'olio o il grasso in recipienti di vetro chiuso, preferibilmente nel frigorifero. Non è raccomandato lasciare l'olio nella friggitrice per molto tempo.

Le patate fritte

Per ottenere delle patate fritte saporite e croccanti, si devono osservare i requisiti seguenti:

- Non utilizzare patate novelle (le patate precoci, in genere, offrono scarsi risultati). Tagliarle a bastoncino (prismi).
- Mettere le patate tagliate sotto l'acqua fredda del rubinetto. Con ciò si eviterà che si attacchino durante la frittura.
- Asciugarle con uno straccio pulito o con carta assorbente.
- Le patate si devono friggere in due

- Prima: 160°C durante 10-15 minuti.
- Seconda: 190°C durante 5-8 minuti.

- Se le patate sono surgelate, si devono friggere seguendo le istruzioni della propria confezione.

Alimenti surgelati

- Nel versare gli alimenti surgelati l'olio potrebbe subire un brusco raffreddamento, per questo si consiglia di non versare grandi quantità nella friggitrice.
- Lasciare che l'apparecchio ricuperi la temperatura ottimale per friggere, prima versare un'altra porzione di alimento surgelato (quando l'indicatore luminoso si spegne di nuovo).
- Regolare il comando del termostato, in accordo alle indicazioni riportate sulla confezione dell'alimento surgelato. In caso di assenza delle indicazioni porlo alla temperatura più alta (190°C).
- Queste indicazioni sono valide anche per alcuni tipi di alimenti che esigono una preparazione accurata tali come le crocchette.
- Gli alimenti surgelati contengono spesso un'eccessiva quantità di ghiaccio che si consiglia di rimuoverlo prima della loro frittura.

Altre frittiture

- Nella seguente tavola sono indicate alcune raccomandazioni per ottenere una buona frittura. Non eccedere le quantità massime degli alimenti da friggere riportate nelle seguenti tavole.
- Se le informazioni date nella tavola differiscono da quelle della confezione dell'alimento, seguire sempre le istruzioni della confezione.

Temp. °C	ALIMENTO	QUANTITÀ MAX DI ALIMENTO		TEMPO IN MINUTI	
		Fresco	Surgelato	Fresco	Surgelato
160°C	Patate fritte (primo ciclo)	1000grs		12÷15	
170°C	Crocchette	8 pezzi	5 pezzi	4÷5	6÷7
	Funghi	10 pezzi		2÷3	
180°C	Calamari alla romana	12 pezzi	8 pezzi	3÷4	4÷5
	Cozze	15 pezzi	12 pezzi	2÷3	3÷4
	Polpette di carne	8-10 pezzi	6 pezzi	3÷4	4÷5
190°C	Patate fritte (secondo ciclo)	1000grs.		5÷6	
	Patate fritte surgelate		600grs		6÷8
	Frittelle	4-5 pezzi		5÷6	
	Scaloppine di prosciutto e formaggio	4 piezas		4÷5	

10. INFORMAZIONI PER LA CORRETTA GESTIONE DEI RESIDUI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle

amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.

Per sottolineare l'obbligo di collaborare con una raccolta selettiva, sul prodotto appare il contrassegno raffigurante l'avvertenza del mancato uso dei contenitori tradizionali per lo smaltimento.

Per ulteriori informazioni, porsi in contatto con le Autorità locali o con il negozio nel quale è stato acquistato il prodotto.

1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (Fig. 1)

1. Κάλυμμα της φριτέζας
2. Οθόνη ενδείξεων
3. Λαβή του καλαθιού
4. Καλάθι
5. Πίνακας κουμπιών
6. Κουμπί λειτουργίας 0/I
7. Αντίσταση
8. Κάδος λαδιού
9. Εξωτερικό περίβλημα
10. Διακόπτης του Θερμοστάτη
11. Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας
12. Διακόπτης απεμπλοκής του συστήματος θερμικής προστασίας
13. Καλώδιο και θέση υποδοχής καλωδίου

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση – Συχνότητα: 230V – 50 Hz

Ισχύς ρεύματος: 2100W

Χωρητικότητα: 3L

3. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Προτού χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε όλες τις οδηγίες χρήσης και φυλάξτε τις για να τις συμβουλευτείτε και στο μέλλον.
- Αφού αφαιρέσετε το υλικό της συσκευασίας, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν που εμπεριέχεται δεν έχει υποστεί ζημιά. Αν έχετε αμφιβολίες ως προς την κατάσταση του προϊόντος κατά την παράδοση, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Βοήθειας.
- Κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά από τα υλικά της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, αφρολέξ κλπ.), αφού τα υλικά αυτά εγκυμονούν κινδύνους.
- Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου του σπιτιού σας είναι ίδια με την ένδειξη της τάσης που αναγράφεται επάνω στη συσκευή.
- Η εγγύηση για την ασφαλή λειτουργία της συσκευής ισχύει μόνον εφόσον η συσκευή είναι σωστά και αποτελεσματικά γειωμένη, όπως προβλέπεται από τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας για τις ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις. Ο Κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε λανθασμένη γείωση της εγκατάστασης. Σε περίπτωση που έχετε αμφιβολίες, απευθυνθείτε σε έναν επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Σε περίπτωση που το φις το συσκευής δεν ταιριάζει στην πρίζα, αντικαταστήστε την πρίζα με άλλη κατάλληλου τύπου ζητώντας τη βοήθεια του εξειδικευμένου προσωπικού.
- Δεν συνιστούμε τη χρήση προσαρμογέων (αντάπτορες) ή/και προεκτάσεων καλωδίων. Αν ο προαναφερόμενος υλικός εξοπλισμός είναι απαραίτητος, τότε χρησιμοποιήστε μόνο αντάπτορες και προεκτάσεις καλωδίων που συμμορφώνονται προς τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, φροντίζοντας ώστε η τάση του ρεύματος να μην είναι μεγαλύτερη από το ανώτατο όριο ισχύος που αναγράφεται επάνω στον αντάπτορα ή/και στο καλώδιο προέκτασης.
- Αν διακοπή η λειτουργία της συσκευής, απευθυνθείτε μόνον σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα Κέντρα Τεχνικής Βοήθειας. Σε περίπτωση ζημιάς ή/και προβλημάτων κατά τη λειτουργία, θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή, χωρίς να προσπαθήσετε να την επισκευάσετε. Απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Βοήθειας και ζητήστε να χρησιμοποιηθούν γνήσια ανταλλακτικά και εξαρτήματα.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνον για οικιακή χρήση, για την οποία και έχει σχεδιαστεί, όπως περιγράφεται σε αυτό το έντυπο οδηγιών χρήσης. Η συσκευή αυτή θεωρείται ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη για οποιαδήποτε άλλη χρήση.
- Ο Κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές που μπορεί να προκληθούν από ακατάλληλη, εσφαλμένη ή ανεύθυνη χρήση ή/και για ζημιές που οφείλονται σε επισκευή που έγινε από μη εξειδικευμένο προσωπικό.

Προτού χρησιμοποιήσετε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει να τηρήσετε ορισμένους βασικούς κανονισμούς ασφαλείας, για την αποτροπή του κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή/και τραυματισμού:

ΣΥΓΚΡΕΚΡΙΜΕΝΑ

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια ή ξυπόλυτοι.
- Για να αποτραπεί το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε το κουτί των χειριστηρίων με την αντίσταση μέσα σε νερό και μην ξεπλένετε τα εξαρτήματα αυτά κάτω από τη βρύση.
- ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΙΣ ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΜΕ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ. ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΙΣ ΛΑΒΕΣ
- **Προσοχή:** ΟΤΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΝΑΠΤΥΣΣΟΝΤΑΙ ΠΟΛΥ ΥΨΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ. ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ΤΙΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΩΣΤΕ ΝΑ ΑΠΟΤΡΕΠΟΝΤΑΙ ΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ, ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΑΛΛΟΙ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΙ ΣΕ ΠΡΟΣΩΠΑ Η ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ.
- ΜΗΝ ΜΕΤΑΚΙΝΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΟΣΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ Η ΕΝΩ ΤΟ ΛΑΔΙ ΚΡΥΩΝΕΙ.
- Μην ξεχνάτε ότι το λάδι χάνει τη θρεπτική του αξία ενώ γίνεται εύφλεκτο όταν θερμαίνεται για μεγάλο χρονικό διάστημα σε υψηλή θερμοκρασία. Αν η φριτέζα πιάσει φωτιά, βγάλτε την αμέσως από την πρίζα, τοποθετήστε το κάλυμμά της επάνω στον κάδο ώστε να σβηστεί η φωτιά ελλείψει οξυγόνου. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε νερό ως μέσο προστασίας.
- Βγάξτε τη συσκευή από την πρίζα αν δεν πρόκειται να τη χρησιμοποιήσετε ή προτού προχωρήσετε στον καθαρισμό ή στη συντήρηση των εξαρτημάτων της.
- Για να βγάλετε τη φριτέζα από το ρεύμα, γυρίστε πρώτα το διακόπτη στη θέση "0" και στη συνέχεια βγάλτε το φις από την πρίζα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς παρακολούθηση, για όσο χρονικό διάστημα αυτή βρίσκεται σε λειτουργία. Βγάξτε τη συσκευή από την πρίζα, έστω και αν πρόκειται να απουσιάσετε για

μικρό χρονικό διάστημα.

- Αφήστε το λάδι να κρυώσει, προτού καθαρίσετε ή φυλάξετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις της έχουν υποστεί ζημιά, σε περίπτωση που η συσκευή παρουσιάζει βλάβη ή δεν λειτουργεί σωστά. Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο για τυχόν ζημιές.
- Ο χρήστης δεν θα πρέπει να αντικαταστήσει μόνος του το καλώδιο της συσκευής αυτής. Σε περίπτωση που το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή πρέπει να αντικατασταθεί, απευθυνθείτε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Τμήμα Τεχνικής Βοήθειας της αντιπροσωπείας του Κατασκευαστή για να το ελέγξει ή να το επισκευάσει
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από το άκρο του τραπέζιου ή της επιφάνειας επάνω στην οποία στηρίζεται η συσκευή ή να ακουμπά επάνω σε εστίες θερμότητας.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο, όταν αποσυνδέετε το φις από την πρίζα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε αναμμένα "μάτια" ηλεκτρικής κουζίνας ή κουζίνας γκαζιού, μέσα ή κοντά σε ζεστούς φούρνους ή φούρνους μικροκυμάτων.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αυτή σε ανοικτούς χώρους και μην την αφήνετε εκτεθειμένη σε εξωτερικούς περιβαλλοντικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος, πάγος κλπ.).
- Όταν αποφασίσετε να μην ξαναχρησιμοποιήσετε πια τη συσκευή, καλό είναι να την βγάλετε από την πρίζα και να την αχρηστεύσετε, κόβοντας για παράδειγμα το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών) που πάσχουν από σωματικές, νευρικές και νοητικές παθήσεις ή που δεν έχουν την εμπειρία και τη γνώση, χωρίς την επίβλεψη ή την καθοδήγηση για τη σωστή χρήση της συσκευής από κάποιο άλλο άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χειρίζονται και να παίζουν με τη συσκευή.
- Για μεγαλύτερη προστασία, συνιστούμε

να εγκαταστήσετε έναν μηχανισμό παραμένουτος ρεύματος για λειτουργικό παραμένον ρεύμα που δεν υπερβαίνει τα 30 mA. Συμβουλευθείτε τον ηλεκτρολόγο σας.

4. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ

- Σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε φυτικό λάδι, κατάλληλο για το τηγάνισμα σε υψηλές θερμοκρασίες. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιήσετε λίπος σε υγρή ή στερεά μορφή. Αν χρησιμοποιείτε λάδι σε στερεά μορφή, θα πρέπει να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις για την αποφυγή του ενδεχόμενου υπερθέρμανσης της αντίστασης (βλέπε την Ενότητα με τον τίτλο "Λειτουργία της φριτέζας με λίπος σε στερεά μορφή").
- Μην ανάβετε τη φριτέζα αν **(12)** η ποσότητα του λαδιού ή του λίπους είναι μικρή ή αν ο κάδος της δεν περιέχει καθόλου λάδι ή λίπος. Η στάθμη λαδιού/λίπους, πρέπει να βρίσκεται πάντοτε μεταξύ της ελάχιστης και μέγιστης στάθμης που αναγράφεται επάνω στον κάδο **(8)**. Προτού βάλετε τη φριτέζα στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει τόσο λάδι/λίπος όσο χρειάζεται.

Ασφάλεια

- Η φριτέζα αυτή διαθέτει ένα διακόπτη θερμικής προστασίας, ο οποίος θέτει εκτός λειτουργίας τη συσκευή, σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Η αποσύνδεση της συσκευής από το μηχανισμό θερμικής προστασίας γίνεται συνήθως όταν δεν υπάρχει λάδι ή λίπος μέσα στο δοχείο ή όταν η ποσότητα που υπάρχει είναι πολύ μικρή. Επίσης η συσκευή μπορεί να υπερθερμανθεί όταν λιώνει το στερεό λίπος. Αν ο μηχανισμός θερμικής προστασίας διακόψει την παροχή του ρεύματος, ακολουθήστε τις εξής οδηγίες:
- Βγάλτε τη φριτέζα από την πρίζα και περιμένετε να κρυώσει το λάδι ή το λίπος που υπάρχει μέσα στο δοχείο.
- Πατήστε το διακόπτη που βρίσκεται μέσα στην θέση υποδοχής του

καλωδίου, στο κάτω μέρος του πίνακα των χειριστηρίων **(5)**. Η φριτέζα θα αρχίσει και πάλι να λειτουργεί **(Fig. 7)**. Η συσκευή αυτή διαθέτει και έναν μικροδιακόπτη, ο οποίος δεν αφήνει τη φριτέζα να τεθεί σε λειτουργία, αν ο πίνακας με τα κουμπιά δεν είναι σωστά τοποθετημένος στη θέση του.

5. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΜΕ ΛΙΠΟΣ ΣΕ ΣΤΕΡΕΑ ΜΟΡΦΗ

Αν χρησιμοποιείτε λίπος σε στερεά μορφή για το τηγάνισμα, θα πρέπει να λάβετε τις ακόλουθες προφυλάξεις:

- Λιώστε το λίπος μέσα σε ένα σκεύος, σε χαμηλή φωτιά.
- Ρίξτε προσεκτικά το λιωμένο λίπος μέσα στη φριτέζα, προσέχοντας να μην ξεπεράσει τη στάθμη ένδειξης "MAX".
- Βλέπε "Τρόπος χρήσης"
- Αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε λίπος σε στερεά μορφή, το οποίο ήδη βρίσκεται μέσα στη φριτέζα από κάποια προηγούμενη φορά που τηγανίσατε, τρυπήστε το λίπος με ένα πιρούνι. Καθώς όμως τρυπάτε με το πιρούνι το λίπος, προσέχετε να μην προξενήσετε ζημιά στην αντίσταση.
- Στη συνέχεια ρυθμίστε το θερμοστάτη **(10)** στους 160°, αφήστε το λίπος να ζεσταθεί για ένα λεπτό και αμέσως μετά γυρίστε και πάλι το θερμοστάτη στη θέση "0". Επαναλάβετε τη διαδικασία αυτή, ανά διάφορα χρονικά διαστήματα, έως ότου το λίπος λιώσει εντελώς. Με αυτόν τον τρόπο θα αποφευχθεί η ανάπτυξη υψηλής θερμοκρασίας, η οποία θα μπορούσε ενδεχομένως να προκαλέσει ζημιά στην αντίσταση

6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βγάλτε το καλάθι **(4)** και γυρίστε τη χειρολαβή **(3)** σε θέση που να μπορείτε να την πιάνετε **(Fig. 2)**. Για να τοποθετήσετε τη λαβή του καλαθιού:
 - Σφίξτε τα δύο άκρα και τοποθετήστε τα μέσα στις υποδοχές όπου θα περιστρέφονται. Βλέπε **(Fig. 2 a)**.
 - Γυρίστε τη λαβή προς της εξωτερική

- πλευρά του καλαθιού (**Fig. 2 b**) και πιέστε την επάνω στη θέση στερέωσης σε σχήμα "U", έως ότου σταθεροποιηθεί καλά. (Βλέπε **fig. 2 c**).
- Βγάλτε τον πίνακα με τα χειριστήρια και την αντίσταση και τοποθετήστε το σε μέρος στεγνό και ασφαλές (Fig. 3).
 - Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας που υπάρχουν στο εσωτερικό του δοχείου λαδιού.

Πλύντε το καλάθι και το δοχείο λαδιού με σαπούνι και νερό. Στραγγίστε και στεγνώστε καλά προτού τα τοποθετήσετε ξανά στη θέση τους (Βλέπε παρ. "Καθαρισμός").

Προσοχή: Μην τοποθετείτε μέσα στο νερό τον πίνακα κουτιών με την αντίσταση.

7. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μία οριζόντια και σταθερή επιφάνεια, μακριά από τις γωνίες της και μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από το άκρο του τραπεζιού ή της κουζίνας. Μην αγγίζετε τις θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Βγάλτε το καλώδιο από τη θέση υποδοχής του που βρίσκεται στο κάτω μέρος της φριτέζας.
- Σηκώστε το κάλυμμα της φριτέζας (1) πιάνοντάς το από την ειδική λαβή.
- Προτού γεμίσετε τη φριτέζα με λάδι ή λίπος θα πρέπει να έχετε στεγνώσει καλά τα εξαρτήματά της και να τα έχετε τοποθετήσει στη θέση τους.
- Βάλτε λάδι ή λίπος μέσα στον κάδο λαδιού, τόσο ώστε να φτάνει ανάμεσα στην ελάχιστη και στη μέγιστη στάθμη του δοχείου που θα δείτε στο εσωτερικό του. Αν χρησιμοποιήσετε λίπος σε στερεά μορφή, θα πρέπει πρώτα να το λιώσετε μέσα σε ένα σκεύος και μετά να το ρίξετε μέσα στη φριτέζα (βλέπε την Ενότητα με τον τίτλο "Λειτουργία της φριτέζας με λίπος σε στερεά μορφή").
- **Μην αναμειγνύετε διαφορετικά είδη λίπους ή λαδιού. Μην προσθέτετε νέα ποσότητα λαδιού ή λίπους στο λάδι/λίπος που ήδη έχετε χρησιμοποιήσει.**
- Βάλτε τη φριτέζα στην πρίζα.

- Ανάψτε τη συσκευή πατώντας το κουμπί λειτουργίας **O/I (6)**
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία που θέλετε από τα κουμπιά ρύθμισης της θερμοκρασίας. Θα δείτε ότι ανάβει η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας. Όταν επιλέγετε τη θερμοκρασία, να βλέπετε τις ενδείξεις που υπάρχουν επάνω στο δοχείο/σακούλα του τροφίμου που θα τηγανίσετε. Αν δεν υπάρχει καμία σχετική πληροφορία επάνω στη συσκευασία του τροφίμου, τότε, στον πίνακα που θα βρείτε παρακάτω, μπορείτε να δείτε κάποιες ενδεικτικές πληροφορίες. Μην υπερβείτε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα.
- Όταν σβήσει η φωτεινή ενδεικτική λυχνία (στα 10 με 15 λεπτά), τότε το λάδι ή το λίπος έχουν φτάσει στη θερμοκρασία που επιλέξατε. Η φωτεινή ενδεικτική λυχνία θα αναβοσβήνει, ανάλογα με τον κύκλο λειτουργίας του θερμοστάτη, καθ' όλη τη διάρκεια του τηγανίσματος. Αν θέλετε να τηγανίσετε αρκετές φορές συνεχόμενα, προτού ξεκινήσετε με την επόμενη τηγανιά, θα πρέπει να περιμένετε έως ότου σβήσει η φωτεινή ενδεικτική λυχνία.
- Τοποθετήστε το καλάθι με το φαγητό σιγά – σιγά μέσα στο λάδι, έτσι ώστε το νερό που περιέχουν τα φαγητά να μην προκαλέσει το ξεχειλίσιμα του λαδιού.
- Παρακολουθείτε από κοντά τη διαδικασία του τηγανίσματος.

Μετά από το τηγάνισμα

- Βγάλτε το καλάθι από το δοχείο λαδιού, τινάζτε το λίγο και στερεώστε το στη θέση στραγγίσματος (**Fig. 4**). Βάλτε το φαγητό επάνω σε ένα σκεύος ή πιάτο αφού προηγουμένως βάλετε μέσα στο σκεύος/πιάτο ένα απορροφητικό φύλλο χαρτιού κουζίνας. Ενώ βγάζετε το φαγητό και το τοποθετείτε σε ένα σκεύος, το λάδι στο μεταξύ θα αρχίσει να επανέρχεται στην κατάλληλη θερμοκρασία για την επόμενη τηγανιά (μόλις δηλαδή σβήσει η φωτεινή ενδεικτική λυχνία).
- Αφαιρέστε τα κομματάκια που έχουν πέσει από το τηγανισμένο φαγητό μέσα στο δοχείο λαδιού με μία τρυπητή κουτάλα. Αν τα αφήσετε μέσα στο λάδι

μπορεί να καταστραφεί η ποιότητα του λαδιού.

- Όταν τελειώσετε το τηγάνισμα του φαγητού, γυρίστε το διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση "0", σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα. Αν χρησιμοποιείτε συχνά τη φριτέζα, βυθίστε το καλάθι μέσα στο λάδι και κλείστε το κάλυμμα της συσκευής ώστε το λάδι να παραμείνει αναλλοίωτο.
- Προτού ξεκινήσετε να βγάξετε τα εξαρτήματα της φριτέζας για να την καθαρίσετε, περιμένετε να κρυώσει καλά το λάδι.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε αμέσως τη φριτέζα, καλό είναι να φυλάξετε το λάδι ή το υγρό λίπος σε καλά κλειστά δοχεία στο ψυγείο ή σε δροσερό μέρος. Γεμίστε τα δοχεία στα οποία θα φυλάξετε το λάδι, αφού πρώτα το περάσετε από ένα σουρωτήρι ώστε να απομακρυνθούν τα στερεά υπολείμματα τροφών.
- Αν έχετε χρησιμοποιήσει λίπος σε στερεά μορφή, αφήστε το να στερεοποιηθεί μέσα στο δοχείο λαδιού και φυλάξτε τη φριτέζα μαζί με το λίπος στο δοχείο λαδιού. (Βλέπε την Ενότητα με τον τίτλο "Λειτουργία της φριτέζας με λίπος σε στερεά μορφή")

8. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Προτού ξεκινήσετε να καθαρίζετε τη φριτέζα, βγάλτε το φινις της από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
- Βγάλτε το καλάθι και λύστε τη λαβή από το καλάθι (Fig. 5)
- Λύστε τον πίνακα των χειριστηρίων/κουμπιών και αν πρέπει να το καθαρίσετε, χρησιμοποιήστε ένα βρεγμένο πανί. Μην τοποθετείτε τον πίνακα με τα χειριστήρια μέσα στο νερό.
- Βγάλτε το δοχείο λαδιού (**Fig. 6**) από τη θέση του και για να το καθαρίσετε αδειάστε το λάδι. Αν δεν θέλετε πλέον να χρησιμοποιήσετε το λάδι ή λίπος σε υγρή μορφή που

χρησιμοποιήσατε, ρίξτε τα από το δοχείο λαδιού στο αρχικό τους δοχείο. Αν χρησιμοποιήσατε λίπος σε στερεά μορφή, περιμένετε έως ότου επανέρθει στην στερεά του μορφή και αδειάστε το δοχείο λαδιού με μια σπάτουλα.

- Καθαρίστε το κάλυμμα, το καλάθι με τη λαβή και το δοχείο λαδιού και το εξωτερικό περίβλημα με ζεστή σαπουνάδα. Στη συνέχεια ξεπλύνετε τα και στεγνώστε τα. Μπορείτε ακόμη να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα αυτά μέσα στο πλυντήριο πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια από σύρμα, ούτε και αποξεστικά απορρυπαντικά ή διαλυτικά προϊόντα για τον καθαρισμό της φριτέζας.
- Τοποθετήστε το καλώδιο τροφοδοσίας πίσω στη θέση υποδοχής του και ξαναβάλτε τα εξαρτήματα στη θέση τους με την ακόλουθη σειρά:
 - Κάδος - δοχείο λαδιού
 - Πίνακας χειριστηρίων/κουμπιών + αντίσταση.
 - Καλάθι μαζί με τη λαβή του.
 - Κάλυμμα
- Φυλάξτε τη φριτέζα με το κάλυμμά της κλειστό για να παραμείνει εσωτερικά καθαρή, χωρίς σκόνες.

9. ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Λάδια και λίπη

- Χρησιμοποιείτε λάδια και λίπη κατάλληλα για το τηγάνισμα σε υψηλές θερμοκρασίες, δηλαδή λάδια πολυακόρεστα και φυτικές μαργαρίνες.
- Αντικαταστήστε τακτικά το λάδι ή το λίπος που χρησιμοποιείτε. Ποτέ μην προσθέτετε νέο λάδι στο ήδη χρησιμοποιημένο.
- Μην αφήνετε το λάδι/λίπος σε υψηλές θερμοκρασίες, πέρα από όσο χρειάζεται. Γυρίζετε τον επιλογέα θερμοκρασίας σε χαμηλή θερμοκρασία, αν δεν πρόκειται να κάνετε τη νέα τηγανιά σύντομα. Διαφορετικά, θα πρέπει να αλλάξετε το λάδι ή το λίπος πιο συχνά.
- Γενικότερα, το λάδι και το λίπος αποκτά πιο σκούρο χρώμα γρηγορότερα

όταν τηγανίζετε τρόφιμα πλούσια σε πρωτεΐνες (όπως κρέας ή ψάρια).

- Αν χρησιμοποιείτε το λάδι ή λίπος για να τηγανίσετε για παράδειγμα πατάτες και στη συνέχεια το καθαρίζετε από τα κομματάκια που πέφτουν από τα τρόφιμα μέσα στο λάδι μετά από κάθε χρήση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την ίδια ποσότητα από 10 έως και 12 φορές. Σε καμία όμως περίπτωση, μην χρησιμοποιείτε το ίδιο λάδι ή λίπος για περισσότερο από 6 μήνες. Μετά από τόσον καιρό, θα πρέπει πια να το πετάξετε.
- Σε κάθε περίπτωση να αντικαθιστάτε το λάδι αν βλέπετε ότι κατά το ζέσταμά του αρχίζει να βγάξει φουσκάλες, όπως οι φουσκάλες του βρασμού, αν μυρίζει ή αν έχει ταγγίσει, αν το χρώμα του έχει γίνει πιο σκούρο και αν επίσης έχει χάσει τη ρευστότητά του.
- Αν δεν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα πολύ συχνά, συνιστούμε να φυλάγετε το λάδι ή το λίπος σε γυάλινα δοχεία καλά κλεισμένα και κατά προτίμηση στο ψυγείο. Δεν είναι καλό να αφήνετε το λάδι μέσα στη φριτέζα για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Οι τηγανιτές πατάτες

Για να φτιάξετε γευστικές και τραγανιστές πατάτες, πρέπει να ακολουθήσετε τις παρακάτω οδηγίες:

- Μη χρησιμοποιείτε πολύ φρέσκες πατάτες (οι πρώιμες πατάτες γενικά δεν είναι ενδείκνυνται για το τηγάνισμα). Κόψτε τις πατάτες σε μικρά στενόμακρα κομμάτια (που μοιάζουν με πρίσμα).
- Βάλτε τις κομμένες πατάτες κάτω από το κρύο νερό της βρύσης. Κατ' αυτόν τον τρόπο δεν θα κολλήσουν μεταξύ τους κατά το τηγάνισμα.
- Σκουπίστε τις με ένα καθαρό πανί ή απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
- Οι πατάτες πρέπει να τηγανίζονται σε δύο στάδια:
 - Πρώτο στάδιο: Στους 160°C για 10 - 15 λεπτά.
 - Δεύτερο στάδιο: Στους 190°C για 5 - 8 λεπτά.
- Αν οι πατάτες σας είναι κατεψυγμένες,

τηγανίστε τις σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας τους.

Κατεψυγμένα τρόφιμα

- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα κρυώνουν σημαντικά το λάδι όταν τα βάζετε στην φριτέζα. Για αυτό το λόγο, μη ρίχνετε μεγάλες ποσότητες από το κατεψυγμένο τρόφιμο μέσα στο λάδι.
- Αφήστε τη φριτέζα να φτάσει και πάλι στην κατάλληλη θερμοκρασία της για το τηγάνισμα (όταν δηλαδή σβήσει και πάλι η φωτεινή λυχνία), προτού ρίξετε μέσα στο λάδι άλλη μία ποσότητα από το τρόφιμο που έχει καταψυχθεί.
- Ρυθμίστε το διακόπτη του θερμοστάτη, σύμφωνα με τις οδηγίες που θα βρείτε επάνω στη συσκευασία του κατεψυγμένου τροφίμου. Αν δεν βλέπετε ειδικές οδηγίες, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στην πιο υψηλή ένδειξη (στους 190°C).
- Οι οδηγίες αυτές είναι πολύ χρήσιμες και για ορισμένα είδη τροφίμων που χρειάζονται προσεκτικό τηγάνισμα, όπως οι κροκέτες.
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα περιέχουν συχνά πολύ πάγο, ο οποίος κανονικά θα πρέπει να λιώνει προτού μπουν τα τρόφιμα αυτά μέσα στη φριτέζα.

Άλλα τρόφιμα που θέλουν τηγάνισμα

- Στους παρακάτω πίνακες θα βρείτε ορισμένες οδηγίες για να τηγανίσετε σωστά και νόστιμα. Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ενδείξεις ποσοτήτων των τροφίμων που βάζετε στη φριτέζα για τηγάνισμα, όπως αυτές αναφέρονται στους πίνακες που ακολουθούν.
- Αν οι παρακάτω πληροφορίες είναι διαφορετικές από τις οδηγίες της συσκευασίας του τροφίμου, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες της συσκευασίας.

Θερμ. °C	ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΜΕΓΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΟΥ		ΧΡΟΝΟΣ ΣΕ ΛΕΠΤΑ	
		Φρέσκο προϊόν	Κατεψυγμένο προϊόν	Φρέσκο προϊόν	Κατεψυγμένο προϊόν
160°C	Τηγανιτές πατάτες (πρώτος κύκλος τηγανίσματος)	1000grs		12÷15	
170°C	Κροκέτες	8 τεμάχια	5 τεμάχια	4÷5	6÷7
	Μανιτάρια	10 τεμάχια		2÷3	
180°C	Καλαμάρια α λα Ρομάνο	12 τεμάχια	8 τεμάχια	3÷4	4÷5
	Μύδια	15 τεμάχια	12 τεμάχια	2÷3	3÷4
	Κεφτέδες	8-10 τεμάχια	6 τεμάχια	3÷4	4÷5
190°C	Τηγανιτές πατάτες (δευτέρος κύκλος τηγανίσματος)	1000grs.		5÷6	
	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		600grs		6÷8
	Λουκουμάδες/Τηγανίτες	4-5 τεμάχια		5÷6	
	Εσκαλόπ γεμιστά με ζαμπόν και τυρί	4 τεμάχια		4÷5	

10. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίματα. Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής

που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στις αντιπροσωπεύει που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση, καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται, ώστε να επιτυγχάνεται εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Στα πλαίσια της υποχρέωσης του καταναλωτή να συμμορφώνεται προς τις επιταγές της επιλεκτικής περισυλλογής απορριμάτων, το προϊόν φέρει την ενδεικνυόμενη προειδοποιητική σήμανση που σημαίνει ότι δε θα πρέπει να απορρίπτεται σε κοινούς κάδους απορριμάτων. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το συγκεκριμένο προϊόν.

1. A TERMÉK LEÍRÁSA (1. Ábra)

1. Fritőz fedél
2. Betekintő ablak
3. Kosár fogantyú
4. Kosár
5. Kapcsolópanel
6. Ki/Be kapcsoló gomb
7. Fűtőszál
8. Olajtartály
9. Külső burkolat
10. Termosztát kapcsoló
11. Ki / Be kapcsológomb kijelző lámpával
12. Termikus védelmi rendszer kikapcsolója
13. Kábel és kábeltároló

2. MŰSZAKI JELLEMZŐK

Feszültség – Frekvencia: 230V – 50 Hz

Teljesítmény: 2100W

Kapacitás: 3L

3. FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- A készülék első alkalommal történő használata előtt olvassa el a használati utasítást és őrizze meg a későbbi esetekre.
- Miután a csomagolást eltávolította, győződjön meg a készülék sérülésmentességéről. Amennyiben a készülék sérült, ne használja és forduljon a kijelölt márkaszervizhez.
- A készülék csomagolását képező anyag (műanyagzacskó, habszivacs) ne kerüljön gyermekek kezébe, mert a gyermekekre nézve veszély forrása lehet.
- Az első használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség egyezik-e a készüléken feltüntetett jellemzőkkel.
- Az elektromos készülék biztonságos használata csak abban az esetben garantált, amennyiben az érvényben levő elektromos biztonsági szabványok szerint a készüléket megfelelően földelt csatlakozóhoz csatlakoztatják. A gyártót nem terheli felelősség a nem megfelelő földelésből adódó hibákért. A földelés ellenőrzéséhez forduljon szakemberhez.
- A konnektor és a készülék csatlakozódugója

közötti eltérés esetén szakemberrel cseréltesse ki a konnektort a megfelelő típusra.

- Nem javasoljuk adapter és / vagy hosszabbító használatát. Mindenesetre amennyiben ezek használata feltétlenül szükséges, csak olyan adaptert vagy hosszabbítót használjon, amelyek használata nem ütközik az érvényben levő biztonsági normákkal. Ügyeljen arra, hogy az adapteren és / vagy a hosszabbítón jelzett teljesítményt ne lépje túl a készülék alkalmazásakor.
- Amennyiben a készülék meghibásodik, csak a kijelölt márkaszervizhez forduljon panaszával. A készülék meghibásodása vagy működésbeli rendellenességek esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne próbálja megjavítani. Forduljon a kijelölt márkaszervizhez és kérje az eredeti alkatrészek és tartozékok cseréjét.
- A készüléket kizárólag otthoni használatra tervezték. A használatát jelen használati útmutató írja le. Egyéb használata rendeltetésen kívülinek minősül és veszély forrása lehet.
- A gyártó nem vállalja a felelősséget a készülék helytelen, nem rendeltetésszerű vagy felelőtlen használatából és / vagy nem szakember által végzett javításokból eredő károkért.

Elektromos készülékek használatakor be kell tartani bizonyos biztonsági alapszabályokat a tűzveszély, elektromos kisülés és /vagy személyi sérülés elkerülése érdekében. KÜLÖNÖSEN FONTOS

- Ne használja a készüléket vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal, sem mezítárb.
- Az elektromos kisülések elkerülése érdekében ne tegye vízbe, illetve ne mosogassa folyóvízben sem a kezelőpanelt, sem a fűtőszálát.
- **NE ÉRINTSE MEG A KÉSZÜLÉK FORRÓ FELÜLETEIT, HASZNÁLJA A FOGANTYÚKAT.**
- **FIGYELEM: A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉS KÖZBEN MAGAS HŐMÉRSÉKLETRE MELEGSZIK. ÖVINTÉZKEDÉSEKET KELL HOZNI AZ ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK, TŰZESEK ÉS EGYÉB SZEMÉLYI SÉRÜLÉSEK ÉS ANYAGI KÁR ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN. NE**

HELYEZZE ÁT A KÉSZÜLÉKET MŰKÖDÉS KÖZBEN VAGY AZ OLAJ HŰLÉSÉNEK IDŐTARTAMA ALATT.

- Ne felejtse el, hogy a zsírok károsodnak és be is gyulladhatnak, ha hosszú ideig magas hőmérsékleten hevítik. Ha tüzet fogna, azonnal áramtalanítsa a készüléket, tegye a fedelet a tartályra, hogy a lángok levegő hiányában kialudjanak. Saját biztonsága érdekében soha ne használjon vizet.
- Használat után és minden olyan esetben, amikor karbantartást vagy tisztítást végez a készüléken, áramtalanítsa a készüléket.
- A készülék kikapcsolásához tegye a kapcsolót „0” helyzetbe, majd húzza ki az elektromos hálózatból.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül. Kapcsolja ki akkor is, ha csak egy kis időre szünetelteti a sütést.
- Hagyja kihűlni az olajat, mielőtt kitisztítja és elteszi a készülékét.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozókábel vagy a dugó sérült, illetve meghibásodás vagy rendellenes működés esetén. Ellenőrizze rendszeresen a csatlakozókábelt.
- A készüléket használó személy nem cserélheti ki a csatlakozókábelt. Amennyiben a kábel sérült vagy ki kell cserélni, kizárólag a gyártó által kijelölt márkaszervizhez lehet fordulni a kábel megvizsgálása, javítása vagy beszerelése érdekében.
- A kábel ne lógjon le az asztal sarkáról vagy a fedélről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- A konnektorból a dugót ne a csatlakozókábelnél fogva húzza ki.
- Ne hagyja a készüléket gázégő vagy elektromos főzőlap felett vagy annak közelében, forró sütőben illetve mikrohullámú sütőben vagy annak közelében.
- Ne használja a készüléket kültéren, és ne tegye ki környezeti hatásoknak (eső, napfény, jég, stb.)
- Ha úgy döntött, hogy már nem kívánja többé használni a készüléket, húzza ki az elektromos hálózatból, és tegye működésképtelenné úgy, hogy átvágja a kábelt.
- Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve gyerekeket), akik fizikai, érzékelési vagy mentális fogyatékkal

rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek megfelelő tapasztalatokkal vagy ismeretekkel; kivéve, ha azt egy, a biztonságukért felelős személy nem felügyeli vagy nem ad utasításokat a készülék használatával kapcsolatban.

- A gyermekeket figyelni kell, nehogy a készülékkel játszanak.
- A nagyobb védelem érdekében javasoljuk egy maradékáram készülék (RCD) beszerelését, amelynél a maradékáram nem haladja meg a 30 mA-t. Kérje a beszerelő tanácsát.

4. HASZNÁLATI FIGYELMEZTETÉSEK

- Magas hőmérsékleten történő sütéshez alkalmas növényi olaj használatát javasoljuk. Lehet használni folyékony vagy szilárd állapotú zsírt is. A szilárd állapotú zsír használata esetén figyelembe kell venni a fűtőszál túlmelegedésének veszélyét. (Lásd "Használat szilárd állapotú zsír esetén" részt).
- Ne használja a fritőzt kevés olajjal / zsírral vagy olaj / zsír nélkül. Az olaj / zsír szintje a minimum és maximum érték között legyen az olajtartály **(8)** jelzése alapján. Mielőtt csatlakoztatja a fritőzt, ellenőrizze az olaj szintjét.

Biztonsági figyelmeztetések

- Ez a fritőz egy hőkioldó biztonsági berendezéssel rendelkezik, amely kikapcsolja a készüléket, amennyiben az túlmelegedne. Ez abban az esetben fordulhat elő, ha nincs olaj / zsír a tartályban, vagy ha kevés van benne. Ezen kívül a szilárd állapotú zsír felmelegítésekor melegekedhet túl a készülék. Amennyiben a hőkioldó berendezés működésbe lép és zárja az elektromos áramot a következő módon kell eljárni:
- Húzza ki a fritőzt és várja meg, amíg az olaj / zsír kihűl.
- Nyomja meg a kapcsolót **(12)**, amely a kábeltárolóban található a kapcsolópanel hátsó részén **(5)**. A fritőz ismét működni fog **(7. Ábra)**

A készülék rendelkezik egy mikrokapcsolóval, amely megakadályozza a fritőz működését, ha a kapcsolópanelt nem pontosan tették be.

5. HASZNÁLAT SZILÁRD ÁLLAPOTÚ ZSÍR ESETÉN

Amennyiben szilárd állapotú zsírt használ a sütéshez, a következő óvintézkedéseket kell betartania:

- A zsírt egy edényben lassú tűzön fel kell melegíteni.
- A felmelegített zsírt óvatosan a fritőzbe kell önteni a maximum jelzésig.
- Meg kell nézni a "Használati utasítást".
- Amennyiben egy előző sütésből a fritőzben megmaradt szilárd állapotú zsírt szeretne felhasználni, egy villa segítségével szúrjon kis lyukakat a zsírba ügyelve arra, hogy a fűtőszál ne sérüljön meg.
- Ezután állítsa a hőmérséklet szabályozót **(10)** 160°-ra, hagyja egy percig melegedni, majd állítsa a szabályozót "0"-ra. Ismételje meg ezt a műveletet néhány percenként, amíg a zsír teljesen felolvad. Ezzel a megoldással elkerülhető, hogy a hirtelen magas hőmérséklet károsítsa a fűtőszálat.

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTTI TEENDŐK

- Vegye ki a kosarat **(4)** és tegye a fogantyút **(3)** munkahelyzetbe **(2. Ábra)**. A fogantyú beillesztése a kosárba:
 - Nyomja össze a két szélét, és illessze be a két helyre, ahol majd elforog. Lásd a **2a Ábrát**.
 - Forgassa el a fogantyút a kosár külső része felé **(2b Ábra)**, és nyomja az „U” rögzítőhöz, amíg már nem mozog (Lásd a 2 c ábrát).
- Vegye ki a kapcsolópanelt a fűtőszállal, és tegye száraz és biztonságos helyre **(3. Ábra)**.
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot az olajtartályból.

Tisztítószerez vízzel mosogassa el a kosarat és az olajtartályt. Csöpögtesse le, és alaposan szárítsa meg, mielőtt visszahelyezné őket. (Lásd a "Tisztítás" részt)

Figyelem: Ne tegye vízbe, és ne mosogassa folyóvízben sem a kezelőpanelt a fűtőszállal együtt, sem magát a készüléket.

7. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- Helyezze a készüléket egy stabil, vízszintes felületre, semmi esetre sem a felület szélére. A kábel ne lógjon le oldalt, ne legyen a fedélen és ne érintkezzen forró felülettel.
 - Húzza ki a csatlakozókábelt a készülék hátulján található kábeltároló rekeszből.
 - Húzza le a fedelet **(1)** a fogantyúnál fogva.
 - Mielőtt beleöntené a zsírt vagy az olajat, minden tartozék legyen beszerelve és legyen teljesen száraz.
 - Öntse az olajat / zsírt a tartályba a belsejében jelölt maximum szintig. Amennyiben szilárd állapotú zsírt használ, először fel kell olvasztania egy edényben, mielőtt beleöntené a fritőzbe (Lásd a "Használat szilárd állapotú zsír esetén" részt).
 - **Ne keverjen különböző típusú olajat vagy zsírt. Ne adjon új olajat vagy zsírt már használt olajhoz vagy zsírhoz.**
 - Csatlakoztassa a fritőzt az elektromos hálózatra.
 - Kapcsolja be a készüléket a Ki/Be kapcsoló gomb segítségével. **(6)**
 - Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet szabályozó segítségével. A fényjelzés felgyullad. A hőmérséklet kiválasztásakor olvassa el az élelmiszerek sütésére vonatkozó táblázat adatait. Amennyiben nem találja ezt az információt, a táblázatban tájékoztató értékeket talál. Tartsa be a táblázatban megadott mennyiséget.
 - Amikor a fényjelzés kialszik (10-15 perc), az olaj vagy zsír elérte a kívánt hőmérsékletet. A jelzőlámpa folyamatosan kialszik és felgyullad a sütés folyamán a termosztát ciklusai szerint. Amennyiben több adagot szeretne megsütni, a következő adag betétele előtt várja meg, amíg a fényjelzés kialszik.
 - Lassan tegye be a kosarat az élelmiszerekkel együtt az olajba úgy, hogy az élelmiszereken található víz nehogy kifröccsen az olajat.
 - Ügyeljen a sütési folyamatra.
- A sütés utáni teendők**
- Vegye ki a kosarat a tartályból, rázza le egy kicsit és helyezze a lecsepegtető pozícióba.

- (4. Ábra). Tegye az ételt egy tálba, amelynek aljára nedvszívó konyhai papírtörölközőt helyezett. Ezalatt az olaj újramelegszik a következő sütéshez (amikor a fényjelzés újra kialszik)
- Szedje ki az ételről lepotyogott és az olajban maradt részeket egy szűrőlapát segítségével. Ha hagyja ezeket elszenesedni, az rontja az olaj minőségét.
 - Amikor végzett a sütéssel, állítsa a kapcsológombot a "0" állásba, kapcsolja ki a készüléket, és áramtalanítsa a készüléket. Ha csak ritkán használja a fritőzt, merítse a kosarat az olajba, és tegye rá a fritőzre a fedelet az olaj védelme érdekében.
 - Várja meg, amíg az olaj teljesen kihűl, mielőtt nekilát a készülék szétszedésének és tisztításának.
 - Amennyiben a fritőzt nem folyamatosan használja, célszerű az olajat vagy a folyékony zsírt jól záródó üvegben a hűtőszekrényben vagy hűvös helyen tárolni. Az olajat kislyukú szűrőn keresztül töltsze az edénybe a maradékok kiszűrése érdekében.
 - Amennyiben szilárd állapotú zsírt használt, hagyja a fritőzben megszilárdulni és úgy tárolja. (Lásd a "Használat szilárd állapotú zsír esetén" részt)

8. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

- A tisztítás megkezdése előtt áramtalanítsa a készüléket és hagyja kihűlni.
- Vegye ki a kosarat, és szerelje le a fogantyút a kosárról (**5. Ábra**).
- Vegye le a kezelőpanelt és ha szükséges, nedves ruhával törölje át. Ne tegye vízbe és ne mosogassa folyóvízben.
- Vegye ki az olajtartályt (**6. ábra**) és ürítse ki. A használt olajat vagy zsírt öntse vissza az eredeti üvegbe. Amennyiben szilárd állapotú zsírt használt, várja meg, amíg megszilárdul és egy spatula segítségével távolítsa el a tartályból.
- Tisztítsa meg a fedelet, a kosarat és a fogantyúját, az olajtartályt meleg tisztítószeres vízben. Utána alaposan öblítse el és szárítsa meg őket.

Mosogatógépben is tisztíthatók.

- A fritőz tisztításához ne használjon oldószert, súrolószert vagy fém dörzsít.
- Csavarja fel a csatlakozókábelt és tegye a kábeltartó rekeszbe. Rakja össze a készüléket a következő sorrendben:
 - Olajtartály
 - Kezelőpanel + fűtőszál
 - Kosár a rászerezelt fogantyúval
 - Fedél
- A fritőzt csukott fedéllel tárolja a tisztán és portmentesen tartása érdekében.

9. GYAKORLATI TANÁCSOK

Olajok és zsírok

- Magas hőmérsékleten sütésre alkalmas olajokat és zsírokat használjon, azaz többszörösen telítetlen zsírsavakat tartalmazó olajat vagy növényi margarínokat.
- Rendszeren cserélje az olajat vagy zsírt. Soha ne adjon friss olajat vagy zsírt a már használatoshoz.
- Ne hagyja az olajat / zsírt a szükségesnél hosszabb ideig magas hőmérsékleten. A hőszabályozót állítsa alacsony hőmérsékletre, ha hosszabb ideig várakozik a sütések között. Egyébként gyakrabban kell cserélnie az olajat vagy zsírt.
- Általában az olaj vagy zsír gyorsabban elszíneződik, ha fehérjedús élelmiszereket sütnek benne (hús vagy hal).
- Burgonya sütésére 10-12 alkalommal lehet felhasználni ugyanazt az olajat, ha rendszeresen kiszűri a benne maradó élelmiszermaradványokat. Semmi esetre se használja 6 hónapnál hosszabb ideig. Ilyen esetben ki kell dobni.
- Minden esetben cserélje ki az olajat, ha melegítéskor lekezd forrni, avas íze vagy szaga van, ha a színe megsötétedett, vagy ha megsűrűsödött.
- Amennyiben nem túl gyakran használja a fritőzt, célszerű az olajat vagy zsírt jól záródó üveggedényben, lehetőség szerint a hűtőszekrényben tárolni. Nem célszerű az olajat hosszú időn keresztül a fritőzben tárolni.

Sült hasáburgonya

Finom és ropogós hasáburgonya érdekében a következőket kell figyelembe venni:

- Ne használjon fiatal burgonyát (a fiatal burgonya nagyon összeesik sütés közben). Vágja fel hasábokra.
- Hideg vízben öblítse át a darabokra vágott burgonyát, ezzel elkerülhető, hogy sütés közben összeragadjanak.
- Konyharuhával vagy nedvszívó törölkendővel szárítsa meg.
- A burgonyát két lépésben kell megsütni:
 - Iső: 160°C 10-15 percig.
 - Második: 190°C 5-8 percig.
- Amennyiben fagyaszott burgonyát használ, a használati utasításának megfelelően kell eljárni.

Fagyaszott élelmiszerek

- A fagyaszott élelmiszerek érezhetően lehűtik az olajat, amikor a fritőzbe kerülnek, ezért nem ajánlott egyszerre nagyobb mennyiséget beletenni.
- Hagyja, hogy a készülék elérje a sütéshez optimális hőmérsékletet mielőtt újabb

adag gyorsfagyasztott élelmiszert tenne bele (amikor a jelzőlámpa kialszik).

- A gyorsfagyasztott étel használati utasításának megfelelő hőmérsékletet állítsa be a szabályozó segítségével. Ha ez nem áll rendelkezésére, a legmagasabb hőmérsékletre állítsa be. (190°C).
- Ez az utasítás érvényes olyan élelmiszerek esetében, amelyek nagy odafigyelést igényelnek, mint például a krokett.
- A gyorsfagyasztott élelmiszerek nagy mennyiségben tartalmaznak jeget, amelyet célszerű sütés előtt eltávolítani.

Egyéb élelmiszer sütése

- A következő táblázat tartalmaz néhány jó tanácsot ahhoz, hogy jól sikerüljön a sütés. Tartsa be a következő táblázatban megadott mennyiségeket.
- Amennyiben a táblázatban megadott érték eltér a termék használati utasításán feltüntetett értéktől, kövesse mindig a használati utasítást.

Hőm. °C	ÉLELMISZER	ÉLELMISZER MAXIMÁLIS MENNYISÉGE		IDŐ (PERC)	
		Friss	Fagyaszott	Friss	Fagyaszott
160°C	Hasáburgonya (első ciklus)	1000grs		12÷15	
170°C	Krokett	8 darab	5 darab	4÷5	6÷7
	Gomba	10 darab		2÷3	
180°C	Tintahal római módra	12 darab	8 darab	3÷4	4÷5
	Kékkagyló	15 darab	12 darab	2÷3	3÷4
	Húsgombóc	8-10 darab	6 darab	3÷4	4÷5
190°C	Hasáburgonya (második ciklus)	1000grs.		5÷6	
	Fagyaszott hasáburgonya		600grs		6÷8
	Fánktészta	4-5 darab		5÷6	
	Sajttal, sonkával töltött szelet	4 darab		4÷5	

10. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MARADVÁNYAINAK MEGFELELŐ KEZELÉSÉRE VONATKOZÓ INFORMÁCIÓ



A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben vagy az elhasználdott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos

háztartási készülékek szelektív gyűjtése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás- megtakarítás érhető el. A szelektív hulladékgyűjtés kötelességének hangsúlyozása érdekében a terméken egy jelzés szerepel figyelmeztetésként, hogy ne használják a hagyományos konténereket ártalmatlanításukhoz.

További információért vegye fel a kapcsolatot a helyi hatósággal vagy a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

1. POPIS VÝROBKU (Obr. 1)

1. Víko fritézy
2. Okénko
3. Rukojeť košíku
4. Košík
5. Ovládací skříňka
6. Tlačítko 0/I
7. Ohřívací těleso
8. Nádržka na olej
9. Vnější plášť
10. Ovládání termostatu
11. Světelná kontrolka zap./vyp.
12. Tepelný vypínač
13. Síťový přívod a umístění síťového přívodu

2. TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Napětí - kmitočet: 230V – 50 Hz

Výkon: 2100W

Obsah: 3L

3. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k používání a uschovejte jej, abyste do něj mohli později nahlédnout.
- Po odbalení se přesvědčete, zdali je spotřebič nepoškozen, v případě, že si nejste jisti, spotřebič nepoužívejte a obraťte se na nejbližší autorizovaný servis.
- Balící materiál (plastové tašky, polystyrén, atd.) nesmíte nechávat v dosahu dětí, může představovat nebezpečí.
- Před prvním použitím se přesvědčete, zda-li napětí ve vaší síti odpovídá napětí, uvedenému na spotřebiči.
- Elektrická bezpečnost spotřebiče je zaručena jen v případě, pokud je připojen na instalaci s účinným uzemněním, tak jak to uvádějí platné normy elektrické bezpečnosti. Výrobce neodpovídá za škody, způsobené v důsledku chybějícího uzemnění elektrické instalace. V případě, že si nejste jisti, obraťte se na odborníka.
- V případě nekompatibility zástrčky a zásuvky, dejte vyměnit zásuvku za jiný, vhodný typ,

- obraťte se na kvalifikovaný personál.
- Nedoporučujeme používání adaptéru a/nebo prodlužovací šňůry. Pokud by jejich použití bylo nezbytné, použijte jen adaptéry a prodlužovací šňůry, které vyhovují platným bezpečnostním normám, dbejte, abyste nepřekročili limit napětí, uvedený na adaptérech a/nebo na prodlužovací šňůře.
- V případě, že spotřebič přestane fungovat, obraťte se výlučně na výrobce autorizovaný servis. V případě poškození a/nebo nesprávného fungování, přístroj vypněte a nepokoušejte se jej opravit. Obratě se výlučně na výrobce autorizovaný servis a žádejte, aby byli použity originální náhradní díly a příslušenství.
- Spotřebič je určen výlučně k použití v domácnosti, na které byl navržen, a tak, jak je popsáno v této příručce. Jakékoli jiné použití se považuje za nesprávné, a v důsledku toho nebezpečné.
- Výrobce neodpovídá za škody, které mohou být způsobeny použitím spotřebiče nevhodným, nesprávným, či neodpovídajícím způsobem nebo jeho opravou provedenou osobou bez potřebné kvalifikace.

Při používání elektrických spotřebičů je potřebné dodržet základní bezpečnostní normy pro snížení rizika požáru, elektrických výbojů a/nebo úrazu osob:

OSOBITNÉ

- Nepoužívejte tento spotřebič s mokřými nebo vlhkými rukama či nohama, nebo bez obuvi.
- Abyste předešli elektrickému výboji, neponořujte ovládací skříňku s ohřívacím tělesem do vody, ani nedávejte tyto části pod vodu tekoucí z vodovodního kohoutku.
- **NEODOTÝKEJTE SE HORKÝCH POVRCHŮ, POUŽIJTE RUKOJETI.**
- **POZOR: SPOTŘEBIČ VIVÍJÍ PO DOBU PROVOZU VYSOKÉ TEPLoty. JE POTŘEBNÉ DODRŽET PŘÍSLUŠNÁ OPATŘENÍ, ABYSTE PŘEDEŠLI POPÁLENÍ, POŽÁRU A JINÉMU POŠKOZENÍ OSOB A MAJETKU.**
- **PO DOBU PROVOZU NEBO PO DOBU OCHLADZOVÁNÍ OLEJE SPOTŘEBIČ NEPŘEMÍSTUJTE.**
- Nezapomeňte, že olej se může pokazit, nebo vzplát, pokud se zahřívá dlouhodobě při vysokých teplotách. V případě, že by

olej vzplál, okamžitě vypněte spotřebič a zakryjte jej víkem, aby se oheň v důsledku nedostatku vzduchu uhasil. Na uhašení ohně nikdy nepoužívejte vodu.

- Vypojte spotřebič ze sítě, když se nepoužívá, a před čištěním.
- Spotřebič vypojte tak, že nejdřív uvedete vypínač do polohy "0", a následně jej vypojte ze sítě.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru. Pokud se vzdálíte, vždy ho vypněte, i když se jedná jen o krátký čas.
- Před čištěním a údržbou nechte olej vychladnout.
- Nepoužívejte spotřebič pokud je poškozen síťový přívodní kabel nebo zástrčka, nebo v případě poškození či nesprávného fungování. Pravidelně kontrolujte síťový přívodní kabel, zdali není poškozen.
- Spotřebič nesmí vyměňovat síťový přívodní kabel. V případě, že je poškozen, nebo je třeba jej vyměnit, obraťte se výlučně na výrobce autorizovaný servis, aby jej zkontrolovali, opravili nebo upravili
- Nenechávejte kabel viset ze stolu nebo kuchyňské pracovní desky. Zabraňte, aby se kabel dotýkal teplých povrchů.
- Při vypojení zástrčky ze sítě nikdy netahejte za kabel.
- Nekláďte spotřebič na teplý plynový nebo elektrický sporák, do teplé roury nebo do mikrovlnné roury, ani do jejich blízkosti.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku, ani jej nevystavujte atmosférickým vlivům (déšť, slunce, led, atd.)
- Když se rozhodnete přístroj více nepoužívat, je vhodné jej vypojit ze sítě a znefunkčnit jej například odstráněním síťového přívodního kabelu.
- Tento přístroj nesmí používat bez dohledu osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo osoby bez zkušeností a vědomostí; pokud neabsolvují školení o používání přístroje, vykonané osobou, zodpovědnou za jeho bezpečnost.
- Je potřebné dohlížet na děti, aby si nehráli s přístrojem.
- Pro větší bezpečnost doporučujeme nainstalovat proudový chránič na residuální proud (RCD) s vybavovacím residuálním proudem, který nepřekračuje 30 mA. Poradte se s odborníkem na instalaci.

4. DOPORUČENÍ

- Doporučujeme používat rostlinný olej, vhodný na fritování při vysokých teplotách. Taktéž můžete používat tekutý nebo ztužený tuk. Při použití ztuženého tuku je potřeba dbát na taková opatření, abyste předešli přehřátí ohřívacího tělesa (viz "Používání ztuženého tuku").
- Fritézu nepoužívejte s malým množstvím oleje/tuku nebo bez oleje/tuku. Úroveň oleje/tuku musí být mezi značkou minima a maxima v nádržce. **(8)** Před zapnutím fritézy se přesvědčete, zdali je správná úroveň oleje.

Bezpečnost

- Tato fritéza je vybavena teplotním vypínačem, který vypne spotřebič v případě přehřátí. Spotřebič se může vypnout když v nádržce není olej nebo tuk, nebo když je je malé množství; taktéž se může přehřát při rozpouštění ztuženého tuku. Pokud tepelný vypínač spotřebič vypne, postupujte následujícím způsobem:
- Vypojte fritézu a počkejte, dokud se olej nebo tuk ochladí.
- Stlačte vypínač **(12)**, který se nachází v prostoru pro uschování kabelu v zadní části ovládací skříňky **(5)**. Fritéza bude opět fungovat **(Obr. 7)**.

Tento spotřebič je vybaven mikrovypínačem, který zabraňuje fritéze zapnout se v případě, že je ovládací skříňka namontována nesprávně.

5. POUŽITÍ STUŽENÉHO TUKU

Pokud na fritování používáte ztužený tuk, je potřebné dodržet následující:

- Ztužený tuk rozpusťte na mírném ohni v jiné nádobě.
- Opatrně vlijte rozpuštěný tuk do fritézy, nepřekročte značku úrovně tuku MAX.
- Viz "Způsob použití".
- Pokud chcete použít ztužený tuk, který zůstal ve fritéze z předchozího fritování, udělejte do tuku vidličkou otvory. Přitom dávejte pozor, abyste nepoškodili ohřívací těleso.

- Potom nastavte termostat **(10)** na 160°, nechte tuk zahřívát 1 minutu a následně opět otočte termostat na "0". Tuto operaci opakujte v intervalu několika minut, až dokud se tuk úplně rozpustí. Tímto způsobem předejete vytvoření nadměrné teploty, která by mohla poškodit ohřívací těleso.

6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vytáhněte košík **(4)** a uveďte rukojeť **(3)** do pracovní polohy **(Obr. 2)**. Montáž rukojeti na košík:
 - Stlačte oba konce a vsuňte je do dvou otvorů, ve kterých se otočí. **(Viz obr. 2 a)**.
 - Otočte rukojeť směrem ven z košíka **(Obr. 2 b)** a stlačte ji směrem k upevnění "U", až dokud je nehybně umístěná. Viz **obr. 2 c**.
- Vytáhněte ovládací skříňku s ohřívacím tělesem a položte ji na suché a bezpečné místo **(Obr. 3)**.
- Z nádržky na olej odstraňte všechny balící materiál.

Košík a nádržku na olej umyjte vodou se saponátem. Před opětovným namontováním je dobře opláchněte a osušte (viz oddíl "Čištění").

Pozor: Ovládací skříňku s ohřívacím tělesem neponořujte do vody.

7. ZPŮSOB POUŽITÍ

- Položte spotřebič na rovný a pevný povrch dál do kraje a nenechávejte síťový přírodní kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské pracovní desky; zabraňte aby se dotýkal teplých povrchů.
- Vytáhněte síťový přírodní kabel z prostoru na uložení kabelu v zadní části fritézy.
- Otevřete víko **(1)** uchopením za rukojeť.
- Před naplněním fritézy olejem nebo tukem musí být všechny součásti namontované a úplně suché.
- Nalijte olej nebo tuk do nádržky mezi minimální a maximální úroveň, která je vyznačená vevnitř nádržky. Pokud používáte ztužený tuk, nejdřív jej v jiné nádobě rozpustíte a vlijte do fritézy (viz "Použití ztuženého tuku").
- **Nesměšujte různé druhy oleje a tuku. Nepřidávejte nový olej nebo tuk do použitého oleje/tuku.**
- Zapojte fritézu do sítě.
- Zapněte spotřebič stlačením tlačítka O/ **(6)**.
- Zvolte požadovanou teplotu ovládačem termostatu. Zapne se světelná kontrolka. Při zvolení teploty se řiďte informací na obalu potravin, které chcete fritovat. Pokud tyto informace nejsou na obalu uvedeny, v tabulce v této příručce je orientační informace. Nepřekročte maximální časy, uvedené v tabulce.
- Když zhasne světelná kontrolka (po 10-15 minutách), olej nebo tuk dosáhl požadovanou teplotu. Světelná kontrolka se bude nadále rozsvěcovat a zhasínat v cyklech termostatu po dobu fritování. Pokud chcete fritovat několikrát za sebou, před fritováním následující porce potravin musíte počkat, dokud světelná kontrolka zhasne.
- Košík s potravinami vložte do oleje pomalu, aby voda z potravin nezvedla hladinu oleje a tento nepřetekl.
- Dohlížejte na proces fritování.

Po fritování

- Vytáhněte košík z nádržky, potřete jej a zavěste ho do okapávací polohy **(Obr. 4)**. Položte potraviny do mísy, do které předtím vložte sací potravinářský papír. Zatím má olej čas opětovně se zahřát na požadovanou teplotu pro nové fritování (když světelná kontrolka opětovně zhasne).
- Sítkem vyjměte malé části potravin, které zůstali po fritování. Kdyby se dále fritovali, měli by negativní vliv na kvalitu oleje.
- Po skončení fritování otočte termostat do polohy "0", spotřebič vypněte a vypojte spotřebič ze sítě. Pokud používáte fritézu často, ponořte košík do oleje a zakryjte fritézu víkem, abyste ochránili olej.
- Před demontáží a čištěním fritézy počkejte, dokud olej úplně vychladne.
- Pokud nebudete fritézu hned používat, je vhodné uchovat olej nebo tuk v dobře uzavřené nádobě v ledničce nebo na chladném místě. Olej nebo tuk přelijte do

nádoby přes jemné sítko, čím odstraníte částičky potravin.

- Pokud jste použili ztužený tuk, nechte jej ztuhnout v nádržce fritézy a odložte fritézu se ztuhlým tukem (viz "Použití ztuženého tuku").

8. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním vypojte fritézu a počkejte, dokud vychladne.
- Vytáhněte košík a odmontujte rukojeť košíka (**Obr. 5**)
- Vymontujte ovládací skříňku a pokud je to potřebné, očistěte ji vlhkým hadříkem. Neponořujte ji do vody.
- Vytáhněte nádržku (**Obr. 6**) a vyprázdněte ji, abyste ji mohli očistit. Použitý olej nebo tekutý tuk vylijte do původního obalu. Pokud jste použili ztužený tuk počkejte, dokud ztuhne a odstraňte jej z nádržky špachtlí.
- Umyjte víko, košík s rukojetí a nádržku na olej teplou vodou se saponátem. Pak je opláchněte a osušte. Taktéž je můžete mýt v myčce nádobí.
- Na umývání fritézy nepoužívejte rozpouštědla ani abrasivní (drsné) materiály, ani kovové drátěnky. Vnější plášť očistěte jemným, ve vodě navlhčeným hadříkem.
- Síťový přívodní kabel zasuňte do prostoru pro kabel a fritézu zmontujte následujícím způsobem:
 - Nádržka
 - Ovládací skříňka + ohřívací těleso.
 - Košík s namontovanou rukojetí.
 - Víko
- Fritézu odložte s namontovaným a uzavřeným víkem, aby se vnitřek nádržky neznečistil a nezaprášil.

9. PRAKTICKÉ RADY

Oleje a tuky

- Použijte oleje/tuky vhodné na fritování při vysokých teplotách, to znamená ty, které obsahují polonenasyčené kyseliny

(oleje) nebo rostlinné margaríny.

- Pravidelně vyměňujte olej/tuk. Nikdy nepřidávejte čerstvý olej do použitého.
- Nenechávejte olej/tuk při vysoké teplotě déle, než je třeba. V případě, že mezi dvěma fritováními přejde delší doba, nastavte ovládač na sníženou teplotu. V opačném případě musíte vyměnit olej/tuk častěji.
- Všeobecně olej nebo tuk rychleji ztmavnou, pokud fritujete potraviny bohaté na proteiny (maso nebo ryby).
- Pokud fritézu používáte na fritování brambor a po každém fritování očistíte olej/tuk od uvolněných částiček potravin, můžete olej/tuk použít 10 až 12 krát. V každém případě nepoužívejte olej/tuk více než 6 měsíců. Po uplynutí této doby je potřebné olej/tuk vyměnit.
- V každém případě olej/tuk vyměňte, pokud začne při zahřívání kypět, má zatuchlý pach nebo chuť, ztmavnul nebo též pokud zhoustl.
- Pokud fritézu nepoužíváte často, doporučujeme uchovávat olej nebo tuk v uzavřených skleněných nádobách, nejlépe v chladničce. Není vhodné nechávat olej delší čas ve fritéze.

Fritování hranolků

Abyste získali chutné a křupavé bramborové hranolky je potřeba dodržet následující:

- Nepoužívejte nové brambory (z nových brambor obvykle není dobrý výsledek). Nakrájejte brambory na hranolky.
- Přeplákněte nakrájené brambory vodou z vodovodu. Zabráňte tím, aby se při fritování slepili.
- Osušte je čistou utěrkou nebo sacím papírem.
- Hranolky je třeba fritovat ve dvou etapách:
 - První: při 160°C po dobu 10-15 minut.
 - Druhá: při 190°C po dobu 5-8 minut.
- Pokud jsou hranolky zmrazené, je potřebné fritovat je podle návodu na obalu.

Zmražené potraviny

- Zmražené potraviny výrazně ochladí olej když je do něj vložíte. Proto není

- vhodné dávat do fritézy velké množství zmražených potravin najednou.
- Před vložením další porce hluboce zmražených potravin počkejte, dokud fritéza opět dosáhne požadovanou teplotu (když světelná kontrolka opět zhasne).
 - Nastavte termostat dle pokynů na obalu hluboce zmražených potravin. Pokud na obalu takový návod není, nastavte termostat na nejvyšší teplotu (190°C).
 - Tyto údaje platí též pro některé druhy potravin, které vyžadují opatrnou přípravu, jako např. krokety.

- Hluboce zmražené potraviny často obsahují velké množství ledu, který je vhodně před fritováním odstranit.

Fritování jiných potravin

- V následující tabulce jsou uvedeny některá doporučení pro získání dobrého výsledku při fritování. Nepřekračujte maximální množství fritovaných potravin, uvedené v následující tabulce.
- Pokud je informace v tabulce odlišná od informace na obalu potravin, vždy postupujte podle informace na obalu.

Teplota °C	POTRAVINY	MAXIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ POTRAVIN		ČAS V MINUTÁCH	
		Čerstvé	Zmražené	Čerstvé	Zmražené
160°C	Bramborové hranolky (první cyklus)	1000grs		12±15	
170°C	Krokety	8 kusů	5 kusů	4÷5	6÷7
	Houby	10 ks		2÷3	
180°C	Kalamáry "a la romana" (kolečka)	12 kusů	8 kusů	3÷4	4÷5
	Slávky jedlé	15 ks	12 kusů	2÷3	3÷4
	Maso nakrájené na kousky	8-10 ks	6 kusů	3÷4	4÷5
190°C	Bramborové hranolky (druhý cyklus)	1000grs.		5÷6	
	Zmražené bramborové hranolky		600grs		6÷8
	Lívance	4-5 kusy		5÷6	
	Řízek se šunkou a sýrem	4 kusy		4÷5	

10. INFORMACE, TÝKAJÍCÍ SE SPRÁVNÉHO NAKLÁDÁNÍ S ODPADEM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělená likvidace elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní

prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin.

Aby jsme zdůraznili povinnost spolupracovat při separovaném sběru, je na výrobku znak, který označuje doporučení nepoužít na jeho likvidaci tradiční kontejnery.

Další informace vám poskytnou místní orgány, nebo obchod, ve kterém jste výrobek zakoupili.

1. OPIS VÝROBKU (Obr. 1)

1. Veko fritézy
2. Okienko
3. Rúčka košíka
4. Košík
5. Ovládacia skrinka
6. Tlačidlo 0/I
7. Ohrievacie teleso
8. Nádržka na olej
9. Vonkajší plášť
10. Ovládanie termostatu
11. Svetelná kontrolka zap./vyp.
12. Tepelný vypínač
13. Kábel a umiestnenie kábla

2. TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Napätie - kmitočet: 230V – 50 Hz

Výkon: 2100W

Obsah: 3L

3. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým použitím si pozorne prečítajte tento návod na používanie a uschovajte ho, aby ste doňho mohli neskôr nahliaďnúť.
- Po odbalení sa presvedčíte, či je spotrebič nepoškodený. V prípade pochybností spotrebič nepoužívajte a obráťte sa na autorizovaný servis.
- Baliaci materiál (plastové tašky, polystyrén, atď.) sa nesmú nechávať v dosahu detí, môžu predstavovať nebezpečenstvo.
- Pred prvým použitím skontrolujte, či napätie vo vašej sieti zodpovedá napätiu, uvedenému na spotrebiči.
- Elektrická bezpečnosť spotrebiča je zaručená len v prípade, ak je pripojený na inštaláciu s účinným uzemnením, tak ako to uvádzajú platné normy pre elektrickú bezpečnosť. Výrobca nezodpovedá za škody, spôsobené v dôsledku chýbajúceho uzemnenia elektrickej inštalácie. V prípade, že si nie ste istí, obráťte sa na odborníka.
- V prípade nekompatibility zástrčky a zásuvky, dajte vymeniť zásuvku za iný, vhodný typ, obráťte sa na kvalifikovaný personál.

- Neodporúčame používanie adaptérov a/alebo predlžovacích šnúr. Ak by ich použitie bolo nevyhnutné, použite len adaptéry a predlžovacie šnúry, ktoré vyhovujú platným bezpečnostným normám, dbajte, aby ste neprekročili limit napätia, uvedený na adaptéri a/alebo predlžovacej šnúre.
- V prípade, že spotrebič prestane fungovať, obráťte sa výlučne na výrobcu autorizovaný servis. V prípade poškodenia a/alebo nesprávneho fungovania, prístroj vypnite a nepokúšajte sa ho opraviť. Obráťte sa výlučne na výrobcu autorizovaný servis a žiadajte, aby boli použité originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Spotrebič je určený výlučne na použitie v domácnosti, na ktoré bol navrhnutý, a tak, ako je popísané v tejto príručke. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nesprávne, a v dôsledku toho nebezpečné.
- Výrobca nezodpovedá za škody, ktoré môžu byť spôsobené použitím spotrebiča nevhodným, nesprávnym, či nezodpovedajúcim spôsobom alebo jeho opravou vykonanou osobou bez potrebnej kvalifikácie.

Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné dodržiavať základné bezpečnostné normy pre zníženie rizika požiaru, elektrických výbojov a/alebo úrazu osôb: OSOBITNE

- Nepoužívajte tento spotrebič s mokrými alebo vlhkými rukami či nohami, alebo bez obuvi.
- Aby ste predišli elektrickému výboju, neponárajte ovládaciu skrinku s ohrievacím telesom do vody, ani nedávajte tieto časti pod vodu tečúcu z vodovodného kohútika.
- NEODOTÝKAJTE SA HORÚCICH POVRCHOV, POUŽITE RUKOVÄTE.
- **POZOR: SPOTREBIČ POČAS PREVÁDZKY VYVÍJA VYSOKÉ TEPLoty. TREBA DODRŽIAVAŤ PRÍSLUŠNÉ OPATRENIA, ABY STE PREDIŠLI POPÁLENÍU, POŽIARU A INÉMU POŠKODENIU OSÔB A MAJETKU.**
- POČAS PREVÁDZKY ALEBO POČAS OCHLADZOVANIA OLEJA SPOTREBIČ NEPREMIESTŇUJTE.

- Nezabúdajte, že olej sa môže skaziť alebo vzplanúť, ak sa zahrieva dlhodobo pri vysokých teplotách. V prípade, že by olej vzbíkol, okamžite vypnite spotrebič a zakryte vekom, aby ohň v dôsledku nedostatku vzduchu zhasol. Na zahasenie ohňa nikdy nepoužívajte vodu.
- Odpojte spotrebič zo siete, keď ho nepoužívate, a pred akoukoľvek operáciou súvisiacou s jeho údržbou a čistením.
- Spotrebič odpojte tak, že najskôr uvedte vypínač do polohy "0", a následne ho odpojte zo siete.
- Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru. Ak sa vzdialíte, vždy ho vypnite, i keď sa jedná len o krátky čas.
- Pred čistením a údržbou nechajte olej vychladnúť.
- Nepoužívajte spotrebič ak je poškodený prívodný kábel alebo zástrčka, alebo v prípade poškodenia či nesprávneho fungovania. Pravidelne kontrolujte prívodný kábel, či nie je poškodený.
- Spotrebič nesmie vymieňať prívodný kábel. V prípade, že je poškodený, alebo je potrebné ho vymeniť, obráťte sa výlučne na výrobcu autorizovaný servis, aby ho skontrolovali, opravili alebo upravili.
- Nenechávajte kábel visieť zo stola alebo kuchynskej pracovnej dosky. Zabrňte, aby sa kábel dotýkal teplých povrchov.
- Pri odpojení zástrčky zo siete nikdy neťahajte za kábel.
- Nekladte spotrebič na teplý plynový alebo elektrický sporák, do teplej rúry alebo mikrovlnnej rúry ani do ich blízkosti.
- Nepoužívajte tento spotrebič vonku, ani ho nevystavujte atmosférickým vplyvom (dažďu, slnku, ľadu, atď.)
- Keď sa rozhodnete viac prístroj nepoužívať, je vhodné odpojiť ho zo siete a znefunkčniť ho napríklad odstrihnutím prívodného kábla.
- Tento prístroj nesmú používať bez dohľadu osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo osoby bez skúseností a vedomostí; pokiaľ neabsolvujú školenie o používaní prístroja, vykonané osobou, zodpovednou za jeho bezpečnosť.
- Je potrebné dohliadnuť na deti, aby sa nehrali s prístrojom.

- Pre väčšiu bezpečnosť odporúčame nainštalovať prúdový chránič na reziduálny prúd (RCD) s vybavovacím reziduálnym prúdom, ktorý neprekračuje 30 mA. Poradte sa s odborníkom na inštaláciu.

4. ODPORÚČANIA

- Odporúčame používať rastlinný olej, vhodný na fritovanie pri vysokých teplotách. Taktiež môžete používať tekutý alebo stužený tuk. Pri použití stuženého tuku je potrebné dbať na také opatrenia, aby ste predišli prehriatiu ohrievacieho telesa (viď "Používanie stuženého tuku").
- Fritézu nepoužívajte s malým množstvom oleja/tuku alebo bez oleja/tuku. Úroveň oleja/tuku musí byť medzi značkou minima a maxima v nádrži. **(8)** Pred zapnutím fritézy sa presvedčite, či je správna úroveň oleja.

Bezpečnosť

- Táto fritéza je vybavená tepelným vypínačom, ktorý vypne spotrebič v prípade prehriatia. Spotrebič sa môže vypnúť keď v nádržke nie je olej alebo tuk, alebo keď je ho malé množstvo; tiež sa môže prehriať pri rozpúšťaní stuženého tuku. Ak tepelný vypínač spotrebič vypne, postupujte nasledujúcim spôsobom:
 - Odpojte fritézu a počkajte, kým sa olej alebo tuk ochladí.
 - Stlačte vypínač **(12)**, ktorý sa nachádza v oddieli pre uschovanie kábla v zadnej časti ovládacej skrinky **(5)**. Fritéza bude opäť fungovať **(Obr. 7)**.
- Tento spotrebič je vybavený mikrovypínačom, ktorý zabráňuje fritéze zapnúť sa v prípade, že je ovládacia skrinka namontovaná nesprávne.

5. POUŽITIE SO STUŽENÝM TUKOM

Ak na fritovanie používate stužený tuk, treba dodržať nasledujúce:

- Stužený tuk rozpustíte na miernom ohni v inej nádobe.

- Opatrne vlejte rozpustený tuk do fritézy, neprekročte značku úrovne tuku MAX.
- Vid' "Spôsob použitia".
- Ak chcete použiť stužený tuk, ktorý zostal vo fritéze z predchádzajúceho fritovania, spravte do tuku vidličkou otvory. Pritom dávajte pozor, aby ste nepoškodili ohrievacie teleso.
- Potom nastavte termostat (10) na 160°, nechajte tuk zohrievať 1 minútu a následne opäť otočte termostat na "0". Túto operáciu opakujte v intervale niekoľkých minút, až kým sa tuk úplne rozpustí. Týmto spôsobom predídete vytvoreniu nadmernej teploty, ktorá by mohla poškodiť ohrievacie teleso.
- Otvorte veko (1) uchopením za rukoväť.
- Pred naplnením fritézy olejom alebo tukom musia byť všetky súčasti namontované a úplne suché.
- Nalejte olej alebo tuk do nádržky medzi minimálnu a maximálnu úroveň, ktorá je vyznačená vo vnútri nádržky. Ak používate stužený tuk, najskôr ho v inej nádobe rozpustíte a vlejete do fritézy (viď "Použitie stuženého tuku").
- **Nemiešajte rôzne druhy oleja a tuku. Neprikladajte nový olej alebo tuk do použitého oleja/tuku.**
- Zapojte fritézu do siete.
- Zapnite spotrebič stlačením tlačidla O/I (6).
- Zvoľte požadovanú teplotu ovládačom termostatu. Zapne sa svetelná kontrolka. Pri zvolení teploty sa riadte informáciou na obale potravín, ktoré chcete fritovať. Ak tieto informácie nie sú na obale uvedené, v tabuľke v tejto príručke je orientačná informácia. Neprekročte maximálne časy, uvedené v tabuľke.

6. PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Vytiahnite košík (4) a uveďte rukoväť (3) do pracovnej polohy (Obr. 2). Montáž rukoväte na košík:
 - Stlačte oba konce a vsuňte ich do dvoch otvorov, v ktorých sa otočia. (viď obr. 2 a).
 - Otočte rúčku smerom von z košíka (Obr. 2 b) a stlačte ju smerom k upevneniu "U", až kým je nehybne umiestnená (viď obr. 2 c).
- Vytiahnite ovládaciu skrinku s ohrievacím telesom a položte ju na suché a bezpečné miesto (Obr. 3).
- Z nádržky na olej odstráňte všetky baliaci materiál.

Košík a nádržku na olej umyte vodou so saponátom. Pred opätovným namontovaním ich dobre opláknite a osušte (viď oddiel "Čistenie").

Pozor: Ovládaciu skrinku s ohrievacím telesom neponárajte do vody.

7. SPÔSOB POUŽITIA

- Položte spotrebič na rovný a pevný povrch, ďalej od kraja, a nenechávajte privodný kábel visieť cez okraj stola alebo kuchynskej pracovnej dosky; zabráňte, aby sa dotýkal teplých povrchov.
- Vytiahnite privodný kábel z priestoru na uloženie kábla v zadnej časti fritézy.
- Keď sa zhasne svetelná kontrolka (po 10-15 minútach), olej alebo tuk dosiahol požadovanú teplotu. Svetelná kontrolka sa bude naďalej rozsvetľovať a zhasínať v cykloch termostatu počas celej doby fritovania. Ak chcete fritovať niekoľkokrát za sebou, pred fritovaním nasledujúcej porcie potravín musíte počkať, kým svetelná kontrolka zhasne.
- Košík s potravinami vložte do oleja pomaly, aby voda z potravín nezdvihla hladinu oleja a tento nepretiekol.
- Dohliadajte na proces fritovania.

Po fritovaní

- Vytiahnite košík z nádržky, zatrasťte ním a zaveste ho do odkvapkávacej polohy (Obr. 4). Položte potraviny do misky, do ktorej predtým vložte sací potravinársky papier. Zatiaľ má olej čas opätovne sa zohriať na požadovanú teplotu pre nové fritovanie (keď sa svetelná kontrolka opätovne zhasne).
- Sitkom vyberte malé časti potravín, ktoré zostali po fritovaní. Keby sa ďalej fritovali, mali by negatívny vplyv na kvalitu oleja.

- Po skončení fritovania otočte termostat do polohy "0", spotrebič vypnite a odpojte spotrebič zo siete. Ak používate fritézu často, ponorte košík do oleja a zakryte fritézu vekom, aby ste ochránili olej.
- Pred demontážou a čistením fritézy počkajte, kým olej úplne vychladne.
- Ak nebudete fritézu hneď používať, je vhodné uchovať olej alebo tuk v dobre uzatvorenej nádobe v chladničke alebo na chladnom mieste. Olej alebo tuk prelejte do nádoby cez jemné sitko, čím odstránite čiastočky potravín.
- Ak ste použili stužený tuk, nechajte ho stuhnúť v nádržke fritézy a odložte fritézu so stuhnutým tukom (viď "Použitie stuženého tuku").

8. ÚDRŽBA A ČISTENIE

- Pred čistením odpojte fritézu a počkajte, kým vychladne.
- Vytiahnite košík a odmontujte rúčku košíka (**Obr. 5**)
- Vymontujte ovládaciu skrinku a ak je to potrebné, očistite ju vlhkou handričkou. Neponárajte ju do vody.
- Vytiahnite nádržku (**Obr. 6**) a vyprázdnite ju, aby ste ju mohli očistiť. Použitý olej alebo tekutý tuk vylejte do pôvodného obalu. Ak ste použili stužený tuk počkajte, kým stuhne a odstráňte ho z nádržky špachtľou.
- Umyte veko, košík s rúčkou, nádržku na olej a vonkajší plášť teplou vodou so saponátom. Potom ich opláknite a osušte. Tiež ich môžete umývať v umývačke riadu.
- Na umývanie fritézy nepoužívajte rozpúšťadlá ani abrazívne materiály, ani kovové drátenky.
- Prívodný kábel zasunite do priestoru pre kábel a fritézu zmontujte nasledujúcim spôsobom:
 - Nádržka
 - Ovládacia skrinka + ohrievacie teleso.
 - Košík s namontovanou rúčkou.
 - Veko
- Fritézu odložte s namontovaným a uzavretým vekom, aby sa vnútro nádržky neznečistilo a nezaprášilo.

9. PRAKTICKÉ RADY

Oleje a tuky

- Použite oleje/tuky vhodné na fritovanie pri vysokých teplotách, to znamená tie, ktoré obsahujú polonenasýtené mastné kyseliny (oleje) alebo rastlinné margaríny.
- Pravidelne vymieňajte olej alebo tuk. Nikdy nepridávajte čerstvý olej do použitého.
- Nenechávajte olej/tuk pri vysokej teplote dlhšie, než je potrebné. V prípade, že medzi dvomi fritovaniami prejde dlhšia doba, nastavte ovládač na zníženú teplotu. V opačnom prípade musíte vymieňať olej/tuk častejšie.
- Vo všeobecnosti olej alebo tuk rýchlejšie stmavnú, ak fritujete potraviny bohaté na proteíny (mäso alebo ryby).
- Ak fritézu používate na fritovanie zemiakov a po každom fritovaní očistite olej/tuk od uvoľnených čiastočiek potravín, môžete olej/tuk použiť 10 až 12 krát. V každom prípade nepoužívajte olej/tuk viac než 6 mesiacov. Po uplynutí tejto doby je potrebné olej/tuk vymeniť.
- V každom prípade olej/tuk vymeňte, ak začne pri zohrievaní kypieť, ak má zatuchnutý pach alebo chuť, ak stmavol alebo tiež ak zhustol.
- Ak fritézu nepoužívate často, odporúčame uschovávať olej alebo tuk v uzavretých sklenených nádobách, najlepšie v chladničke. Nie je vhodné nechávať olej dlhší čas vo fritéze.

Fritovanie hranolčekov

Aby ste získali chutné a chrumkavé hranolčeky je potrebné dodržať nasledujúce:

- Nepoužívajte nové zemiaky (z nových zemiakov obvykle nie je dobrý výsledok). Nakrájajte zemiaky na paličky (hranolčeky).
- Nakrájané zemiaky opláknite vodou z vodovodu. Zabráňte tým, aby sa pri fritovaní zlepili.
- Osušte ich čistou utierkou alebo sacím papierom.
- Hranolčeky treba fritovať v dvoch etapách:

- Prvá: pri 160°C počas 10-15 minút.
- Druhá: pri 190°C počas 5-8 minút.
- Ak sú hranolčeky zmrazené, je potrebné fritovať ich podľa návodu na obale.

Zmrazené potraviny

- Zmrazené potraviny výrazne ochladia olej po tom, čo ich doňho vložíte. Preto nie je vhodné dávať do fritézy veľké množstvo zmrazených potravín naraz.
- Pred vloženíím ďalšej porcie hlboko zmrazených potravín počkajte, kým fritéza opäť dosiahne požadovanú teplotu (keď svetelná kontrolka opäť zhasne).
- Nastavte termostat podľa pokynov na obale hlboko zmrazených potravín. Pokiaľ na obale takýto návod nie je, nastavte termostat na najvyššiu teplotu (190°C).

- Tieto údaje platia tiež pre niektoré druhy potravín, ktoré vyžadujú opatrnú prípravu, ako napr. krokety.
- Hlboko zmrazené potraviny často obsahujú veľké množstvo ľadu, ktorý je vhodne pred fritovaním odstrániť.

Fritovanie iných potravín

- V nasledujúcej tabuľke sú uvedené niektoré odporúčania pre získanie dobrého výsledku pri fritovaní. Neprekračujte uvedené maximálne množstvá fritovaných potravín, uvedené v nasledujúcej tabuľke.
- Ak je informácia v tabuľke odlišná od informácie na obale potraviny, vždy postupujte podľa informácie na obale.

Teplota °C	POTRAVINY	MAXIMÁLNE MNOŽSTVO POTRAVÍN		ČAS V MINÚTACH	
		Čerstvé	Zmrazené	Čerstvé	Zmrazené
160°C	Zemiakové hranolčeky (prvý cyklus)	1000g		12÷15	
170°C	Krokety	8 kusov	5 kusy	4÷5	6÷7
	Huby	10 kusov		2÷3	
180°C	Kalamáre "a la romana" (kolieska)	12 ks	8 kusov	3÷4	4÷5
	Slávky jedlé	15 kusov	12 ks	2÷3	3÷4
	Mäso nakrájané na kusky	8-10 ks	6 kusy	3÷4	4÷5
190°C	Zemiakové hranolčeky (druhý cyklus)	1000g		5÷6	
	Zmrazené zemiakové hranolčeky		600g		6÷8
	Lievance	4-5 kusov		5÷6	
	Rezeň so šunkou a syrom	4 kusy		4÷5	

10. INFORMÁCIA, TÝKAJÚCA SA SPRÁVNEHO NAKLADANIA S ODPADOM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV



Po ukončení pracovnej životnosti výrobku sa s ním nesmie zaobchádzať ako s mestským odpadom. Musíte ho odovzdať v autorizovaných miestnych strediskách na zber

špeciálneho odpadu alebo u predajcu, ktorý zabezpečuje túto službu. Oddelenou likvidáciou elektrospotrebiča sa predíde možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli

vyplývať z nevhodnej likvidácie odpadu a zabezpečiť sa tak recyklácia materiálov, čím sa dosiahne významná úspora energie a zdrojov.

Aby sme zdôraznili povinnosť spolupracovať pri separovanom zbere, je na výrobku znak, ktorý označuje odporúčanie nepoužiť na jeho likvidáciu tradičné kontajnery. Ďalšie informácie vám poskytnú miestne orgány, alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

1. BUDOWA URZĄDZENIA (Rys. 1)

1. Pokrywa frytownicy
2. Wyświetlacz
3. Uchwyt sita
4. Sito
5. Panel sterowniczy
6. Przycisk 0/I
7. Opornik
8. Zbiornik na olej
9. Korpus zewnętrzny
10. Pokrętko
11. Dioda świetlna start/stop
12. Włącznik systemu bezpieczeństwa temperatury
13. Przewód zasilający i schowek

2. WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE

Napięcie – Częstotliwość: 230V – 50 Hz

Moc: 2100W

Pojemność: 3L

3. WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje obsługi i zachowaj je w razie potrzeby późniejszych konsultacji.
- Po zdjęciu opakowania sprawdź czy urządzenie znajduje się w prawidłowym stanie. W przypadku wątpliwości nie uruchamiaj urządzenia - zwróć się do najbliższego autoryzowanego serwisu technicznego.
- Nie pozostawiaj elementów opakowania (foliowe torebki, polistyren, etc.) w zasięgu dzieci, ponieważ jest to niebezpieczne.
- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia sprawdź czy napięcie w sieci elektrycznej w pomieszczeniu odpowiada wartości napięcia wskazanej na urządzeniu
- Elektryczna sprawność urządzenia jest zapewniona tylko w przypadku kiedy jest ono podłączone do sprawnej instalacji elektrycznej z uziemieniem, zgodnej z obowiązującymi normami bezpieczeństwa elektrycznego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody

spowodowane brakiem uziemienia instalacji elektrycznej. W przypadku powstałych wątpliwości zwróć się o pomoc do specjalistów.

- Jeżeli wtyczka aparatu nie pasuje do gniazda elektrycznego należy wymienić gniazdko na odpowiednie zwracając się o pomoc do specjalisty.
- Nie zalecamy stosowania adaptatorów/lub przedłużaczy. Jeżeli ich zastosowanie jest niezbędne użyj ich zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa zwracając uwagę na to, aby nie przekroczyć granicy mocy wskazanej na adaptatorze i/lub przedłużaczu.
- Jeżeli urządzenie przestanie działać zwróć się o pomoc do autoryzowanego punktu obsługi technicznej. W przypadku awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłącz urządzenie i nie próbuj go naprawiać. Zwróć się do autoryzowanego Serwisu Technicznego i poproś o użycie oryginalnych akcesoriów i części zamiennych.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego tak jak jest to opisane w powyższej instrukcji obsługi. Inne zastosowanie urządzenia jest nieprawidłowe a co za tym idzie niebezpieczne.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowego i nieodpowiedzialnego użytkowania urządzenia i/lub naprawy wykonane przez osoby do tego nieupoważnione.

Używając urządzeń elektrycznych, aby zapobiec powstaniu pożarom, spięciom elektrycznym i/lub nie wyrządzać szkód osobistych należy przestrzegać następujące środki ostrożności:

W SZCZEGÓLNOŚCI

- Nie uruchamiaj urządzenia jeżeli masz mokre lub wilgotne ręce lub stopy i kiedy jesteś na bosą.
- Aby uniknąć spięć elektrycznych nie zanurzaj panelu sterowniczego z opornikiem w wodzie i nie płuż ich pod bieżącą wodą.
- NIE DOTYKAJ GORAĄCYCH POWIERZCHNI- CHWYTAJ ZA UCHWYTY
- **UWAGA:** KIEDY FRYTOWNICA JEST URUCHOMIONA NAGRZEWA SIĘ DO WYSOKIEJ TEMPERATURY. NALEŻY POWZIĄĆ ODPOWIEDNIE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ABY UNIKNĄĆ

POPARZEŃ, POŻARÓW, POPARZENIA OSÓB LUB RZECZY

- NIE PRZENOŚ FRYTOWNICY GDY JEST ONA WŁĄCZONA LUB GDY OLEJ STYGNIE.
- Pamiętaj, że olej może ulec zepsuciu a nawet zapaleniu jeżeli podgrzewany jest długo w wysokiej temperaturze. Jeżeli powstanie ogień wyłącz natychmiast urządzenie z gniazdka elektrycznego, włóż pokrywę na pojemnik aby stłumić płomień odcinając dopływ powietrza. Dla zachowania bezpieczeństwa nigdy nie używaj wody.
- Jeżeli nie będziesz używał urządzenia oraz przed myciem i konserwacją wyłącz urządzenie z sieci elektrycznej.
- Przed wyłączeniem urządzenia z sieci elektrycznej ustaw pokrętkę w pozycji „0”.
- Nie oddalaj się od urządzenia jeżeli jest ono uruchomione. Wyłącz urządzenie z sieci elektrycznej nawet jeżeli musisz wyjść na chwilę z pomieszczenia.
- Przed przystąpieniem do mycia lub konserwacji odczekaj chwilę aż olej ostygnie.
- Nie uruchamiaj urządzenia jeśli przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone lub w przypadku awarii i nieprawidłowego działania urządzenia. Regularnie sprawdzaj stan przewodu zasilającego.
- Użytkownik nie powinien wymieniać przewodu zasilającego. W przypadku uszkodzenia lub konieczności wymiany kabla należy skierować się do autoryzowanego serwisu technicznego, aby ten dokonał jego przeglądu, korekty lub naprawy.
- Kabel elektryczny nie może zwiisać ze stołu lub blatu kuchennego oraz nie może dotykać gorących powierzchni
- Wyciągając wtyczkę z gniazdka nie pociągaj za kabel.
- Nie pozostawiaj urządzenia na lub w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego, wewnątrz lub w pobliżu gorącego piekarnika lub kuchenki mikrofalowej.
- Nie uruchamiaj urządzenia na wolnym powietrzu i nie wystawiaj urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, śnieg, etc)-.
- Jeżeli zdecydujesz pozbyć się definitywnie urządzenia, wyłącz je z sieci elektrycznej i

przetnij kabel zasilający.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci i osoby z zaburzeniami sprawności fizycznej, zmysłów, zdolności umysłowych, oraz przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy; z wyjątkiem obsługi pod nadzorem opiekuna prawnego, po otrzymaniu przeszkolenia w zakresie obsługi urządzenia.
- Uważać na dzieci – urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy.
- Zaleca się zabezpieczenie urządzenia wyłącznikiem różnicowoprądowym (RCD) z prądem znamionowym różnicowym nie wyższym od 30 mA. Aby uzyskać więcej informacji, należy skontaktować się z elektrykiem.

4. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Zaleca się użycie oleju roślinnego nadającego się do smażenia w wysokich temperaturach. Można również używać tłuszczu płynnych lub stałych. Stosując tłuszcze stałe, należy powziąć odpowiednie środki ostrożności. (Patrz rozdział „Stosowanie tłuszczów stałych”) aby uniknąć przegrzania opornika
- Nie używaj frytownicy z małą ilością oliwy/tłuszczu lub bez oliwy/tłuszczu. Poziom oliwy/tłuszczu powinien mieścić się w przedziale między minimum a maksimum zaznaczonym na zbiorniku (8). Przed podłączeniem frytownicy do sieci elektrycznej sprawdź czy poziom tłuszczu jest prawidłowy.

Bezpieczeństwo

- Frytownica wyposażona jest w termiczne urządzenie zabezpieczające, które wyłącza frytownicę w momencie jej przegrzania. Frytownica wyłącza się kiedy w zbiorniku nie ma oliwy lub tłuszczu lub ich ilość jest niewystarczająca; przegrzanie frytownicy może również nastąpić podczas roztopiania się tłuszczu stałego. Jeżeli zabezpieczenie termiczne spowoduje odcięcie prądu elektrycznego:
- Wyłącz frytownicę z sieci elektrycznej i poczekaj aż oliwa lub tłuszcz ostygną.

- Przyciśnij wyłącznik znajdujący się przegrodce na kabel zasilający w tylnej stronie panelu sterowniczego (5). Frytownica ponownie zostanie uruchomiona (**Rys. 7**)

Urządzenie wyposażone jest w micro-wyłącznik, który zapobiega włączeniu się frytownicy jeżeli panel sterowniczy jest nieprawidłowo włożony.

5. STOSOWANIE TŁUSZCZÓW STAŁYCH

Używając do smażenia tłuszczu stałych przestrzegaj następujących wskazówek:

- Rozpuszczaj tłuszcz w garnku na małym ogniu.
- Wlewaj ostrożnie stopiony tłuszcz do frytownicy zwracając uwagę aby nie przekroczyć granicy MAX.
- Patrz rozdział „Sposób użytkowania”.
- Jeżeli poraz drugi chcesz użyć tłuszczu stałego znajdującego się we frytownicy zrób w nim otwory za pomocą widelca. Uważaj aby nie uszkodzić opornika.
- Następnie ustaw pokrętkę temperatury (10) w pozycji 160°, odczekaj 1 minutę aż się nagrzej i ponownie ustaw pokrętkę temperatury w pozycji „0”. Powtarzaj czynność co kilka minut aż do całkowitego rozpuszczenia się tłuszczu. W ten sposób unikniesz powstania wysokiej temperatury, która mogłaby uszkodzić opornik.

6. PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

- Wyciągnij sito (4) i ustaw uchwyt (3) w pozycji do pracy (**Rys. 2**). Aby zamontować uchwyt sita:
 - Naciśnij na obydwa końce uchwyty i wciśnij je do zagłębienia tak aby można je było podnieść Patrz (**Rys. 2 a**).
 - Przenieś uchwyt nad sito (**Rys. 2 b**) i naciśnij na uchwyt "U" aż zostanie on zablokowany. (Patrz **rys. 2 c**).
- Wyciągnij panel sterowniczy z opornikiem i połóż w suchym i bezpiecznym miejscu (**Rys. 3**).

- Wyciągnij z pojemnika wszystkie elementy opakowania.

Umyj wodą z płynem sito i pojemnik. Przed ich ponownym zamontowaniem wytrzyj je na sucho (Patrz rozdział „Mycie”).

Uwaga: Nie zanurzaj w wodzie panelu sterowniczego z opornikiem.

7. SPOSÓB UŻYTKOWANIA

- Ustaw frytownicę na płaskiej, poziomej i nieruchomej powierzchni z dala od krawędzi tak aby przewód elektryczny nie zwiisał ze stołu lub blatu kuchennego; kabel nie może dotykać gorących powierzchni.
- Wyjmij przewód ze schowka znajdującego się w tylnej części frytownicy.
- Zdejmij pokrywę (1) chwytając za uchwyt.
- Wlej oliwę lub tłuszcz do pojemnika nie przekraczając maksymalnego i minimalnego poziomu zaznaczonego wewnątrz pojemnika. Jeżeli stosujesz tłuszcz stały przed jego włożeniem do pojemnika rozpuść tłuszcz w garnku (Patrz rozdział „Stosowanie tłuszczów stałych”).
- Przed włożeniem do frytownicy tłuszczu lub oliwy sprawdź czy wszystkie jej elementy są zainstalowane i suche.
- **Nie mieszaj różnego rodzaju oliwy bądź tłuszczu. Nie wlewaj świeżej oliwy bądź tłuszczu do oliwy lub tłuszczu już używanego.**
- Podłącz frytownicę do sieci elektrycznej.
- Włącz urządzenie naciskając przycisk O/ (6)
- Ustaw temperaturę za pomocą pokrętki temperatury. Dioda świetlna się zaświeci. Wybierając temperaturę dostosuj się do wskazówek znajdujących się na opakowaniu produktu, który będziesz smażyć. Jeżeli na opakowaniu taka informacja nie jest podana możesz odwołać się do tabeli dołączonej do niniejszej instrukcji obsługi. Nie przekraczaj maksymalnej temperatury wskazanej w tabeli.
- Wyłączenie się (10 – 15 minut) diody termostatu oznacza, że oliwa/ tłuszcz nagrzał się do wybranej temperatury.

Podczas całego procesu smażenia dioda będzie się zaświecać i gasnąć zgodnie z cyklem termostatu.

- Jeżeli chcesz smażyć kilkakrotnie, przed rozpoczęciem każdego procesu smażenia należy odczekać aż dioda zgaśnie.
- Sito z produktem należy wkładać do oliwy powoli tak aby woda pochodząca z produktów nie spowodowała wypłynięcia oliwy z pojemnika.
- Kontroluj proces smażenia.

Po smażeniu

- Wyjmij sito z pojemnika, wstrząśnij nim lekko i pozostaw w pozycji ściekania. **(Rys. 4).** Pozostaw produkt na tacy z papierowym ręcznikiem pochłaniającym wilgoć. W międzyczasie oliwa osiągnie żądaną temperaturę do nowego cyklu smażenia (po ponownym zgaśnięciu diody).
- Wyjmij cząstki smażonego produktu z oliwy za pomocą cedzaka. Pozostawiając je w oliwie jej jakość zostanie obniżona.
- Po zakończeniu smażenia ustaw pokrętko w pozycji „0”, wyłącz urządzenie i wyłącz urządzenie z sieci elektrycznej. Jeżeli często używasz frytownicy zanurz sito w oleju i przykryj pokrywą.
- Przed demontażem i myciem frytownicy poczekaj aż oliwa ostygnie.
- Jeżeli nie używasz frytownicy systematycznie przechowuj oliwę lub tłuszcz płynny w chłodnym pomieszczeniu lub lodówce w dobrze zamkniętych naczyniach. Przelewając tłuszcz do naczynia używaj drobnego sitka aby pozbyć się pozostałości smażonego produktu.
- Jeżeli używasz tłuszczu stałego poczekaj aż tłuszcz w pojemniku zgęstnieje a następnie schowaj frytownicę nie wyciągając tłuszczu. (Patrz rozdział „Stosowanie tłuszczów stałych”)

8. MYCIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do mycia wyłącz urządzenie z sieci zasilającej i poczekaj aż frytownica ostygnie.

- Wyciągnij sito i wyciągnij uchwyt z sita **(Rys.5)**
- Jeżeli jest konieczne zdemonstuj panel sterowniczy i przetrzyj go wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj panelu w wodzie.
- Wyjmij i opróżnij pojemnik **(Rys.6)** aby można było go umyć. Aby pozbyć się użytej oliwy bądź tłuszczu przelej je do ich oryginalnych pojemników. Jeżeli użyłeś tłuszczu stałego poczekaj aż ten zgęstnieje a następnie wyjmij tłuszcz przy pomocy szpachelki.
- Umyj pokrywę, sito z uchwytem i pojemnik na oliwę i korpus w ciepłej wodzie z płynem a następnie je opłucz i osusz. Do mycia tych elementów możesz również użyć zmywarki.
- Do mycia frytownicy nie używaj rozpuszczalników, silnie działających płynów czy druciaków.
- Włóż przewód elektryczny do schowka i złóż frytownicę w następującej kolejności:
 - Pojemnik na oliwę
 - Panel sterowniczy + opornik.
 - Sito z zamontowanym uchwytem.
 - Pokrywa
- Przechowuj frytownicę zamkniętą pokrywą aby utrzymać wnętrze aparatu w czystości i aby kurz nie przedostawał się do środka.

9. WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

Oleje i tłuszcze

- Używaj oleju –tłuszczu przeznaczonych do smażenia w wysokiej temperaturze, to znaczy takich, które zawierają kwasy nienasycone (oleje) lub margarynę roślinną.
- Wymieniaj regularnie olej lub tłuszcz. Nie dodawaj do użytego tłuszczu tłuszczu świeżego.
- Nie poddawaj oleju/tłuszczu działaniu wysokiej temperatury dłużej niż jest to konieczne.
- Wybierz pokrętkiem niską temperaturę jeżeli czas między jednym procesem smażenia a drugim będzie wydłużony. W przeciwnym razie będziesz musiał częściej wymieniać olej/tłuszcz.

- Jeżeli smażone są produkty bogate w białko (mięso, ryby) olej lub tłuszcz szybciej zmienią barwę na ciemniejszą
- Oleju do smażenia frytek możesz używać 10 lub 12 razy jeżeli po każdorazowym smażeniu usuwać będziesz cząstki smażonego produktu pozostawione w oleju. Po upływie 6 miesięcy należy jednak wymienić olej.
- Należy wymienić olej jeżeli w momencie jego podgrzewania zaczyna wrzeć, nieświeżo pachnie, jego barwa jest ciemna, stracił swoją płynność lub jest zjeżdżały.
- Jeżeli nie używasz często frytownicy przechowuj olej lub tłuszcz w szklanych, zamkniętych pojemnikach, najlepiej w lodówce. Nie zaleca się pozostawiać oleju we frytownicy przez dłuższy okres czasu.

Frytki

Aby usmażyć smaczne i kruche frytki:

- Nie używaj młodych ziemniaków (nie są one najlepsze do smażenia). Pokrój je w paski (słupki).
- Oplucz pokrojone ziemniaki pod zimną, bieżącą wodą z kranu. W ten sposób ziemniaki podczas smażenia nie będą się sklejać między sobą.
- Wytrzyj ziemniaki ręcznikiem lub papierem wchłaniającym wilgoć.
- Frytki należy smażyć w dwóch etapach:
 - Pierwszy etap: 160°C przez 10-15 minut.
 - Drugi etap: 190°C przez 5-8 minut.

- Jeżeli frytki są mrożone należy przestrzegać wskazówek umieszczonych na opakowaniu frytek.

Mrożonki

- Wkładając mrożonki do frytownicy olej traci temperaturę dlatego nie należy wkładać do niej dużej ilości produktu.
- Przed włożeniem następnej porcji poczekaj aż tłuszcz ponownie odzyska odpowiednią do smażenia mrożonki temperaturę (kiedy dioda ponownie zgaśnie).
- Ustaw pokrętko temperatury zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na opakowaniu mrożonki. Jeżeli takich wskazówek nie ma na opakowaniu ustaw pokrętko na najwyższą temperaturę (190°C).
- Te wskazówki odnoszą się także do produktów, które należy traktować delikatniej np. krokiety.
- Przed smażeniem mrożonych produktów należy usunąć nadmierną ilość lodu znajdującego się w mrożonkach.

Inne smażone produkty

- W poniższej tabeli zawarte są wskazówki i rady dotyczące smażenia. Nie przekraczaj ilości smażonych produktów wskazanych w tabeli.
- Jeżeli wskazówki z tabeli nie pokrywają się ze wskazówkami na opakowaniu mrożonki, należy dostosować się do wskazówek znajdujących się na opakowaniu

Temp. °C	PRODUKT	MAKSYMALNA ILOŚĆ PRODUKTU		CZAS W MINUTACH	
		Świeży	Mrożonka	Świeży	Mrożonka
160°C	Frytki (pierwszy cykl)	1000gr		12÷15	
170°C	Krokiety	8 sztuk	5 sztuk	4÷5	6÷7
	Grzyby	10 sztuk		2÷3	
180°C	Kalmary po rzymsku	12 sztuk	8 sztuk	3÷4	4÷5
	Małże	15 sztuk	12 sztuk	2÷3	3÷4
	Klopsy z mięsa	8-10 sztuk	6 sztuk	3÷4	4÷5
190°C	Frytki (drugi cykl)	1000gr.		5÷6	
	Frytki mrożonka		600gr		6÷8
	Pączki	4-5 sztuki		5÷6	
	Klops z szynki i sera	4 sztuki		4÷5	

10. INFORMACJA DOTYCZĄCA PRAWIDŁOWEGO ZARZĄDZANIA ODPADAMI URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH"



Na koniec okresu
użyteczności produktu
nie należy wyrzucać
do odpadów miejskich.
Można go dostarczyć do
odpowiednich ośrodków
segregujących odpady

przygotowanych przez władze miejskie lub
do jednostek

zapewniających takie usługi. Osobne
usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć
negatywnych skutków dla środowiska
naturalnego i zdrowia z powodu jego
nieodpowiedniego usuwania i umożliwia
odzyskiwanie materiałów, z których jest
złożony, w celu uzyskania znaczącej
oszczędności energii i zasobów.

Aby podkreślić konieczność współpracy
z ośrodkami segregującymi odpady,
na produkcie znajduje się informacja
przypominająca, iż nie należy wyrzucać
urządzenia do zwykłych kontenerów na
odpady.

Więcej informacji można zasięgnąć
kontaktując się z lokalnymi władzami lub
ze sprzedawcą sklepu, w którym zostało
zakupione urządzenie.

1. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА (Фиг. 1)

1. Капак на фритюрника;
2. Прозорче;
3. Дръжка на мрежичката;
4. Мрежичка;
5. Контролен панел;
6. Бутон О/І;
7. Реотан;
8. Резервоар за мазнина;
9. Външна обвивка;
10. Превключвател на термостата;
11. Светлинен датчик вкл. / изкл.;
12. Бутон за отблокиране на термичната защита;
13. Кабел и гнездо на кабела;

2. ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напрежение – Честота: 230V – 50 Hz

Мощност: 2100W

Капацитет: 3 L

3. ВАЖНИ ПРАВИЛА ЗА СИГУРНОСТ

- Преди първата употреба на уреда прочетете внимателно инструкциите и ги запазете за бъдещи консултации.
- След като разопаковате уреда проверете дали е в добро състояние. В случай на съмнение не го използвайте и се обърнете за помощ към управомощен център за техническа поддръжка.
- Опаковъчният материал (найлонови плिकове, стиропор) трябва да бъде съхраняван далеч от деца, тъй като представлява потенциален източник на опасност.
- Преди първата употреба на уреда проверете дали напрежението на Вашата електрическа мрежа отговаря на отбелязаното върху уреда.
- Електрическата сигурност на уреда се гарантира само в случай, че същият е включен към ефикасно заземена инсталация, така както го предвиждат действащите норми за електрическа сигурност. Производителят не носи отговорност за вреди причинени от

липсата на ефикасно заземяване на инсталацията. В случай на съмнение, обръщайте се към професионално квалифициран специалист.

- В случай на несъвместимост между Вашия контакт и щепсела на уреда сменете контакта с друг подходящ, като се обърнете за помощ към квалифициран специалист.
- Не препоръчваме употребата на адаптери, разклонители или удължителни. Ако използването им е наложително, използвайте само тези, които отговарят на действащите норми за сигурност, внимавайки да не преминават мощността отбелязана на адаптера или удължителния кабел.
- В случай на авария и/или неправилно функциониране изключете уреда без да се опитвате да го поправите. Обърнете се за помощ само към управомощен от производителя технически сервиз и изискайте при поправката му да бъдат използвани оригинални резервни части и аксесоари.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба, така като е описано в тази книжка с инструкции. Всяка друга употреба се счита за неадекватна и като така за опасна.
- Производителят не носи отговорност за вреди причинени от неправилна, грешна или безотговорна употреба на уреда, както и за вреди в следствие на поправка на уреда извършена от неупълномощено лице.

При употребата на електрически уреди трябва да бъдат спазвани някои основни правила за сигурност с цел да бъде намален риска от пожар, електрически удари и/или вреди причинени на хора, А ИМЕННО:

- Не използвайте уреда, ако краката или ръцете Ви са мокри или влажни, както и ако сте боси.
- Като защитна мярка срещу електрически удари не потапяйте контролния панел и реотана на уреда във вода, нито ги мийте под течащ кран.
- НЕ ПИПАЙТЕ ГОРЕЩИТЕ ПОВЪРХНОСТИ. ЗА ЦЕЛТА

ИЗПОЛЗВАЙТЕ ДРЪЖКИТЕ.

- ВНИМАНИЕ! ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА ФРИТЮРНИКЪТ ДОСТИГА ДО МНОГО ВИСОКИ ТЕМПЕРАТУРИ. НЕОБХОДИМО Е ДА ВЗИМАТЕ МЕРКИ, ЗА ДА ИЗБЕГНЕТЕ РИСКА ОТ ИЗГЪРНИЯ, ПОЖАРИ ИЛИ ДРУГИ ВЪЗМОЖНИ ВРЕДИ НА ХОРА ИЛИ ВЕЩИ.
- НЕ МЕСТЕТЕ УРЕДА ДОКАТО РАБОТИ ИЛИ ДОКАТО ИЗСТИВА ОЛИОТО.
- Не забравяйте, че мазните могат да се разградят или дори запалят при продължителното им загряване до високи температури. В случай на запалване изключете незабавно уреда и поставете капака, за да задушите пламъка. За Вашата сигурност никога не използвайте вода.
- Изключвайте уреда, когато не го използвате или преди неговото почистване или поддръжка.
- За да изключите уреда е необходимо първо да поставите превключвателя в позиция "0", след което да го изключите от контакта.
- Никога не оставяйте работещия уред без надзор. Изключвайте го дори и когато ще отсъствате за кратко.
- Изчаквайте мазнината да изстине преди почистване или съхранение на уреда.
- Не използвайте уреда ако хранващият му кабел или щепселът му са повредени, както и в случай на авария или неправилно функциониране. Проверявайте редовно дали хранващият кабел се намира в добро състояние.
- Потребителят на този уред не трябва да се опитва да сменя хранващия му кабел. В случай, че същият е повреден или е необходимо да бъде сменен обръщайте се единствено към уповомощен от производителя сервиз за техническа поддръжка за неговия преглед и смяна.
- Не оставяйте кабела да виси от края на масата или кухненския плот, както и да влиза в контакт с горещи повърхности.
- Никога не изключвайте уреда от мрежата с дърпане на кабела.
- Не поставяйте уреда в близост до газови или електрически котлони, вътре или

в непосредствена близост до горещи фурни или микровълнови печки.

- Не използвайте уреда на открити пространства, нито го излагайте на атмосферни влияния (дъжд, слънце, лед и др.п.).
- Когато решите да не използвате повече уреда е препоръчително да го направите неизползваем, като например срежете хранващия му кабел.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (в това число и деца) с физически, сетивни или умствени увреждания или без опит и познания, освен ако не са контролирани или обучени да използват уреда от лицето, което отговаря за тяхната сигурност.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да не се допуска да играят с уреда.
- За по-добра защита се препоръчва инсталирането на предпазно устройство за остатъчен ток (ПОУТ) с работен остатъчен ток не повече от 30 mA. Обърнете се за съвет към Вашия електротехник.

4. ПРАВИЛА ЗА УПОТРЕБА

- Препоръчваме употребата на растителни мазнини подходящи за пържене при високи температури. Може да използвате течни или твърди мазнини. Ако използвате твърди мазнини взимайте мерки, за да предотвратите прегряването на реотана (Вж. "Употреба на твърди мазнини").
- Не използвайте уреда с малко мазнина или без мазнина. Нивото на мазнината трябва да бъде между отбелязаното в резервоара за мазнина **(8)** минимално и максимално ниво. Преди да включите фритюрника проверете дали нивото на мазнината е достатъчно.

Защита

- Този фритюрник е снабден с термостат, който изключва уреда в случай на прегряване. Термостатът обикновено се задейства, когато в

резервоара на фритюрника няма мазнина или когато мазнината е недостатъчна Възможно е да се получи прегряване и при разтапяне на твърда мазнина.

Ако термостатът изключи уреда необходимо е да действате по следния начин:

- Изключете фритюрника от мрежата и изчакайте мазнината да изстине.
- Натиснете превключвателя намиращ се в гнездото на хранящия кабел от задната страна на контролния панел (5). Фритюрникът ще започне работа отново (Сх. 7)

Този уред е снабден с микропревключвател, който не позволява работата на фритюрника в случай, че контролния панел не е добре слобен.

5. УПОТРЕБА НА ТВЪРДА МАЗНИНА

Ако за пържене използвате твърда мазнина е необходима да взимате следните мерки:

- Разтопете мазнината в отделен съд на бавен огън.
- Изсипете внимателно мазнината в резервоара на фритюрника до отбелязаното максимално ниво МАХ.
- Вж. "Начин на употреба".
- Ако се каните да използвате твърда мазнина, която се намира във фритюрника от предходна употреба направете дупчици в нея с помощта на вилица. При тази операция внимавайте да не повредите реотана.
- След като нагласите термостата (10) на температура 160° оставете уреда да се загрее в продължение на една минута, след което поставете термостата на "0". Повторете същата операция през интервали от по няколко минути, докато мазнината не се разтопи напълно. По този начин ще избегнете достигането на много висока температура, която може да повреди реотана.

6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- Извадете мрежичката (4) и завъртете дръжката (3) в работна позиция (Сх. 2). За да слобите дръжката на мрежичката:
 - Натиснете двата края и ги вкарайте в улеите, в които ще се извършва движението. Вж. Сх. 2 а.
 - Завъртете дръжката нагоре (Сх. 2 б) и го натиснете върху палеца "U", докато застане в неподвижна позиция. (Вж. Сх. 2 с).
 - Извадете контролния панел с реотана и го поставете на сигурно и сухо място. (Сх. 3).
 - Почистете резервоара за мазнина от амбалажа, който се намира в него. Измийте с вода и сапун мрежичката и резервоара за мазнина. Подсушете ги добре, след което ги слобете отново на местата им (Вж. глава "Почистване").
- ВНИМАНИЕ!** Не потапяйте контролния панел и реотана уреда във вода.

7. НАЧИН НА УПОТРЕБА

- Поставете уреда върху равна и стабилна повърхност, далеч от нейните краища и не оставяйте хранящия кабел да виси от края на тази повърхност, нито пък да се докосва до горещи повърхности.
- Извадете кабела от неговия улей, който се намира на задната страна на фритюрника.
- Махнете капака (1), като хванете за дръжката.
- Преди да напълните фритюрника с мазнина всички негови части трябва да бъдат монтирани и напълно сухи.
- Изсипете мазнината в резервоара до отбелязаното максимално ниво. Ако се каните да използвате твърда мазнина е необходимо първо да разтопите мазнината в отделен съд преди да я изсипете във фритюрника (Вж. главата "Употреба на твърда мазнина").
- Не смесвайте различни видове

мазнина. Не добавяйте нова мазнина към вече използваната.

- Включете фритюрника към мрежата.
- Натиснете бутона **O/I (6)**, за да пуснете уреда.
- От контролния панел изберете желаната температура. Светлинният датчик ще се включи. При избора на температура се ръководете от отбелязаното върху опаковката на продукта, който ще пържите, а при липса на такава информация от таблицата към тази книжка с инструкции, в която може да намерите ориентативна информация за температурите на пържене на различни продукти. Не превишавайте максималните количества на продуктите отбелязани в тази таблица.
- Когато светлинния датчик на термостата изгасне след около 10-15 минути това ще означава, че мазнината е достигнала до необходимата за пържене температура. Датчикът ще продължи да се включва и загасва в зависимост от циклите на термостата по време на пърженето. Ако желаете да изпържите по-голямо количество продукти, преди да започнете пърженето на следващата доза е необходимо да изчакате, докато светлинния датчик на термостата се изключи.
- Отворете капака и поставете бавно мрежичката с продуктите в мазнината, за да избегнете пръскане на мазнината.
- Наблюдавайте процеса на пържене.

След пържене

- Извадете мрежичката от резервоара, разклатете я леко и я закачете в позиция изцеждане (**Сх.4**). Поставете продуктите в съд, в който предварително сте сложили кухненска абсорбираща мазнината хартия. Докато извършвате тази дейност мазнината във фритюрника ще е успяла да достигне отново до необходимата температура за

пържене. Това се вижда от изгасналия светлинен датчик на термостата.

- Извадете остатъците от изпържените продукти с помощта на цедка. Ако оставите остатъците от продуктите да прегарят това ще развали качеството на мазнината.
- След като приключите с пърженето натиснете превключвателя на позиция "0", изключете уреда и извадете щепсела от контакта. Ако използвате редовно фритюрника потопете мрежичката в мазнината и поставете капака, за да предпазите мазнината от замърсяване.
- Изчакайте докато мазнината изстине напълно преди да преминете към разглобяване и почистване на фритюрника.
- Ако не смятате да използвате фритюрника скоро е препоръчително да съхраните мазнината в добре затворен съд в хладилника или на друго хладно място. При преливането на мазнината в този съд използвайте фина цедка, за да елиминирате остатъците от продуктите.
- Ако сте използвали твърда мазнина изчакайте я отново да се ствърди в резервоара и приберете фритюрника заедно с мазнината в него. (Вж. "Употреба на твърда мазнина).

8. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди да преминете към почистване на уреда е необходимо първо да го изключите от ел.мрежата и да го изчакате да изстине.
- Извадете мрежичката и разгلوبете дръжката (**Сх.5**).
- Разгلوبете контролния панел и при необходимост го почистете с влажен парцал. Не го потапяйте във вода.
- Извадете резервоара (**Сх. 6**) от неговото място и го изпразнете, за да го почистите. За да изхвърлите мазнината е препоръчително да я изсипете отново в съда, в който сте я купили. Ако сте използвали твърда мазнина изчакайте я, докато се

втвърди и почистете резервоара с помощта на шпатула.

- Почистете капака, мрежичката с дръжката и резервоара за мазнина с топла вода и сапун, след което ги подсушете добре. Може да миете тези части на фритюрника и в миялна машина.
- Не използвайте разтворители, нито абразивни препарати или метални гъби при почистването на фритюрника.
- Приберете захранващия кабел в съответния му улей и сглобете фритюрника в следващия ред:
 - Резервоар за мазнина;
 - Контролен панел + реотан;
 - Мрежичка със сглобена дръжка;
 - Капак;
- Приберете фритюрника със затворен капак, за да го съхраните чист и за да не се събира прах във вътрешността му.

9. ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Олио и мазнини

- Използвайте олио и мазнини подходящи за пържене при високи температури, т.е. мазнини, които съдържат полиненасатурирани киселини (олио) и растителни маргарини.
- Сменяйте редовно мазнината, в която пържите. Никога не добавяйте ново олио или мазнина към вече използваните.
- Не оставяйте мазнината на висока температура за по-дълго от необходимото Ви за пържене време. Поставете превключвателя на температурата на ниска температура ако имате нужда от повече време между отделните пържения. Ако не спазвате тези изисквания ще Ви се наложи да сменяте мазнината по-често.
- По принцип мазнината потъмнява по-бързо, когато пържите продукти богати на протеини (месо или риба).
- Ако пържите картофи и почиствате внимателно остатъците от продуктите

в мазнината можете да използвате една и съща мазнина около 10-12 пъти. При всички положения не използвайте една и съща мазнина повече от 6 месеца. След изтичането на този период мазнината трябва да се изхвърли.

- Сменете мазнината ако при загряване започва да ври, мирише лошо или има вкус на гранясала или ако е потъмняла или загубила вискозитета си.
- Ако не използвате фритюрника особено често е препоръчително да съхранявате мазнината в добре затворен стъклен съд, за предпочитане в хладилника. Не е препоръчително да оставяте мазнината продължително време във фритюрника.

Пържени картофи

За да са вкусни и хрупкави пържените картофи е необходимо да спазвате следните изисквания:

- Не използвайте много пресни картофи (пресните картофи по принцип не дават много добри резултати). Нарязвайте картофите на пръчици (призми).
- Изплакнете обилно нарязаните картофи със студена вода. Така ще избегнете залепването между тях по време на пържене.
- Подсушете ги с чист парцал или кухненска абсорбираща хартия.
- Картофите трябва да бъдат пържени на два етапа:
 - Първи: 160°C в продължение на 10-15 минути.
 - Втори: 190°C в продължение на 5- 8 минути.
- Ако картофите са замразени трябва да бъдат пържени независимо с отбелязаното върху опаковката им

Замразени храни

- Замразените храни рязко намаляват температурата на сгрятата мазнина. По тази причина е препоръчително да не се пържат големи количества от тях наведнъж.

- Изчакайте, докато фритюрника достигне оптималната за пържене температура преди да сложите да се пържат нова доза от замразени продукти (т.е. когато светлинния датчик е загаснал отново).
- Нагласете температурата на термостата в зависимост с отбелязаното на опаковката на замразения продукт. Ако такава информация на опаковката липсва поставете я на най-високата температура (190°C).
- Тези инструкции важат също и при пърженето на някои типове продукти, които изискват по-продължителна подготовка, като например крокети.
- Замразените храни често пъти имат голямо количество лед, който е добре да бъде почистен преди пърженето на продукта.

Други пържения

- В таблиците по-долу са отбелязани някои препоръки за постигането на добро пържене на различен тип продукти. Не превишавайте отбелязаните максимални количества на продуктите при всяко пържене.
- Ако информацията в тази таблица се различава от информацията върху опаковката на продукта следвайте винаги отбелязаното върху продукта.

Темп. °C	ПРОДУКТ	МАКСИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО НА ПРОДУКТА		ВРЕМЕ В МИНУТИ	
		Пресни	Замразени	Пресни	Замразени
160°C	Пържени картофи (първи етап)	1000гр.		12÷15	
170°C	Крокети	8 парчета	5 парчета	4÷5	6÷7
	Гъби	10 парчета		2÷3	
180°C	Калмари а ла романа	12 парчета	8 парчета	3÷4	4÷5
	Миди	15 парчета	12 парчета	2÷3	3÷4
	Кюфтета от кайма	8-10 парчета	6 парчета	3÷4	4÷5
190°C	Пържени картофи (втори етап)	1000гр.		5÷6	
	Замразени пържени картофи		400гр.		6÷8
	Мекици	4-5 парчета		5÷6	
	Шницел	4 парчета		4÷5	

10. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ЕЛИМИНИРАНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ И ЕЛЕКТРОННИ ДОМАКИНСКИ УРЕДИ



В края на полезния живот на апарата не бива да го изхвърляте в контейнера за обикновени домашни отпадъци.

Може да се освободите от него, като го отнесете

в специалните центрове за вторични суровини към местните администрации или вашия доставчик, които са длъжни да улесняват тази дейност. Разделното изхвърляне на електро-домашински уреди предотвратява ред негативни последици за околната среда и здравето, произтичащи от неадекватното им

изхвърляне, както и позволява рециклирането на материалите, от които е направен уреда, като по този начин се постига чувствителна икономия на суровини и енергия.

С цел да се подчертае още веднъж задължението за разделно изхвърляне на отпадъците на всеки продукт е отбелязан специален знак, който ви предупреждава и подсеща да не го изхвърляте в контейнера за обикновени домашни отпадъци.

За повече информация се обърнете към местните власти или към магазина, от където сте купили продукта.

1. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

1. Крышка фритюрницы
2. Смотровое окно
3. Ручка корзины
4. Корзина
5. Панель управления
6. Кнопка включения/выключения
7. Нагревательный элемент
8. Емкость для масла
9. Внешний корпус
10. Ручка термостата
11. Световой индикатор включения/выключения
12. Устройство разблокирования системы тепловой защиты
13. Шнур питания и отсек для шнура питания

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение - частота: 230 В – 50 Гц

Мощность: 2100 Вт

Вместимость: 3 л

3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед первым использованием данного прибора внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для последующих консультаций.
- Сняв упаковку, убедитесь в целостности прибора. При возникновении сомнений обращайтесь в сертифицированный центр технического обслуживания.
- Элементы упаковки (пластиковые пакеты, полистирольная пена и т.д.) следует хранить вдали от детей, так как они могут стать потенциальными источниками опасности.
- Перед первым использованием прибора убедитесь, что напряжение в домашней сети соответствует значению, указанному на приборе
- Электрическая безопасность прибора гарантируется только в случае, если он правильно заземлен согласно действующим нормам электрической

безопасности. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный вследствие отсутствия заземления. При наличии сомнений относительно заземления обратитесь к квалифицированным специалистам

- В случае несовместимости сетевой розетки со штепсельной вилкой прибора произведите необходимую замену розетки, прибегнув к помощи квалифицированных специалистов
- Не рекомендуется использовать адаптеры и/или удлинители. В случае необходимости следует использовать только адаптеры и удлинители, соответствующие действующим нормам безопасности. При этом нужно следить, чтобы не был превышен предел мощности, указанный на адаптере и/или на удлинителе.

- Если прибор перестал работать, обращайтесь только в сертифицированный Центр технического обслуживания. В случае поломки и/или неправильной работы прибора выключите его и не пытайтесь починить. Обратитесь в сертифицированный центр технического обслуживания и требуйте, чтобы были использованы оригинальные запасные части и принадлежности.
- Данный прибор спроектирован и предназначен для использования только в домашних условиях, как это описано в настоящем Руководстве. Использование прибора в любых других целях рассматривается как неправильное и, как следствие, опасное.
- Производитель не несет ответственности за возможные повреждения, нанесенные при неправильном, ошибочном или безответственном использовании прибора и/или при ремонте, произведенном неквалифицированным персоналом.

При использовании электрических приборов требуется выполнять несколько основных правил безопасности с целью снижения риска пожара, электрических разрядов и/или нанесения травм людям:

В ОСОБЕННОСТИ

- Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками или ногами, либо будучи разутым.
- В целях защиты от электрических разрядов не погружайте корпус с элементами управления и нагревательным элементом в воду и не промывайте эти детали под водопроводным краном.
- **НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ГОРЯЧИМ ПОВЕРХНОСТЯМ – ИСПОЛЬЗУЙТЕ РУЧКИ.**
- **ВНИМАНИЕ: ПРИБОР ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ОЧЕНЬ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ПОЭТОМУ СЛЕДУЕТ ПРИНЯТЬ НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ ВО ИЗБЕЖАНИЕ РИСКА ПОЛУЧЕНИЯ ОЖЕГОВ, ВОЗГОРАНИЯ И НАНЕСЕНИЯ ДРУГИХ ПОВРЕЖДЕНИЙ ЛЮДЯМ ИЛИ ИМУЩЕСТВУ.**
- **НЕ ПЕРЕМЕЩАЙТЕ ПРИБОР ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ИЛИ ВО ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ МАСЛА.**
- Не забывайте, что жир может испортиться или даже загореться, если его нагревать в течение длительного времени до высоких температур. В случае возгорания немедленно отключите прибор от электросети, закройте емкость для масла крышкой, чтобы перекрыть доступ воздуха и потушить огонь. Для тушения огня никогда не используйте воду.
- Отключите прибор от электросети, если вы не собираетесь его использовать, а также перед любыми операциями по уходу и чистке.
- Для отключения прибора от электросети сначала переместите переключатель в положение "0", а затем отсоедините шнур питания от розетки.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Отключайте его от электросети, даже если вы отходите на короткое время.
- Дайте маслу остыть, перед тем как помыть и убрать прибор.
- Не используйте прибор, если его шнур питания или штепсельная вилка повреждены, либо в случае поломки или неправильной работы. Регулярно проверяйте шнур питания на наличие повреждений.
- Пользователь не должен самостоятельно заменять шнур питания данного прибора. В случае повреждения или необходимости замены шнура питания обращайтесь только в центр технического обслуживания, сертифицированный производителем, для его проверки, ремонта или регулировки.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или столешницы или чтобы он касался горячих поверхностей.
- Вынимая штепсельную вилку из розетки, никогда не тяните за шнур питания.
- Не оставляйте прибор сверху или вблизи газового или электрического обогревателя, внутри или возле горячей плиты или микроволновой печи.
- Не используйте прибор на открытом воздухе и не допускайте воздействия на него атмосферных явлений (дождь, солнечные лучи, лед и т.д.).
- Когда вы пожелаете навсегда отказаться от прибора, рекомендуется отключить его от электросети и сделать его нерабочим, например, отрезав шнур питания
- Этот аппарат не предназначен для использования лицами с ограниченными двигательными или умственными способностями (в том числе детьми), а также лицами, не имеющими соответствующих знаний и опыта. Разрешается пользоваться аппаратом только под наблюдением или руководством лица, ответственного за его безопасное применение.
- Детям запрещается играть с аппаратом.
- Для повышения степени безопасности использования прибора рекомендуется установка устройства защитного отключения (УЗО) для силы тока, не превышающей 30 мА. Воспользуйтесь при этом советом монтажника.

4. ЗАМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Рекомендуется использовать растительное масло, пригодное для жарения при высоких температурах. Также можно использовать жидкие или твердые жиры. При использовании твердого жира нужно принять меры предосторожности с целью предупреждения перегрева нагревательного элемента (см. раздел "Использование с твердым жиром").
- Не используйте фритюрницу с малым количеством или без масла/жира. Уровень масла/жира должен находиться между минимальной и максимальной отметками, нанесенными на емкости (8). Перед включением фритюрницы убедитесь в надлежащем уровне масла.

Безопасность

- Данная фритюрница оборудована устройством тепловой защиты, которое отключает прибор в случае перегрева. Отключение прибора обычно происходит в случае отсутствия или малого количества масла или жира в емкости; перегрев также может наступить при расплавлении твердого жира. При срабатывании устройства тепловой защиты и отключении электропитания выполните следующие действия:
- Отключите фритюрницу от электросети и подождите, пока масло или жир остынет.
- Нажмите переключатель, находящийся в отсеке для шнура питания в задней части панели управления (5). Фритюрница снова заработает (Рис. 7)

Данный прибор оборудован микропереключателем, не позволяющим включить фритюрницу в случае неправильной установки панели управления.

5. УПОТРЕБА НА ТВЪРДА МАЗНИНА

При использовании твердого жира для жарения следует принять следующие меры предосторожности:

- Расплавьте жир в какой-нибудь емкости на медленном огне.
- Осторожно налейте расплавленный жир во фритюрницу, следя за тем, чтобы не превысить отметку максимального уровня (МАХ).
- См. раздел "Инструкции по использованию".
- Если вы собираетесь использовать твердый жир, оставшийся во фритюрнице после предыдущего жарения, сделайте в нем отверстие с помощью вилки. Во время данной операции следите за тем, чтобы не повредить нагревательный элемент.
- После этого установите термостат (10) на 160°, дайте нагреться в течение одной минуты, после чего снова установите термостат в положение "0". Повторите данную операцию несколько раз в течение нескольких минут до тех пор, пока жир полностью не расплавится. Это позволит избежать слишком сильного нагревания, которое может повредить нагревательный элемент.

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

- Извлеките корзину (4) и установите ручку (3) в рабочее положение (Рис. 2). Чтобы установить ручку корзины:
 - Нажмите на оба конца и вставьте их в два паза, где они будут вращаться. (См. Рис. 2 а).
 - Поверните ручку наружу корзины (Рис. 2 б) и прижмите к U-образному фиксатору, так чтобы она хорошо закрепилась. (См. Рис. 2 с).
- Извлеките панель управления с нагревательным элементом и поместите ее в сухое безопасное место (Рис. 3).

- Извлеките все элементы упаковки, находящиеся внутри емкости. Вымойте корзину и емкость в мыльной воде. Дайте воде стечь и хорошо высушите указанные детали, перед тем как снова установить их на прибор (См. раздел "Чистка").

Внимание: Не погружайте панель управления с нагревательным элементом в воду.

7. ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Установите прибор на ровную и устойчивую горизонтальную поверхность, вдали от краев, и не допускайте, чтобы шнур питания свисал через край стола или столешницы или касался горячих поверхностей.
- Извлеките шнур питания из отсека в задней части фритюрницы.
- Снимите крышку (1),
- Перед тем как наполнить фритюрницу маслом или жиром, все детали прибора должны быть установленными и полностью сухими.
- Налейте масло или жир в емкость, так чтобы уровень находился между минимальной и максимальной отметками, нанесенными внутри емкости. Если вы используете твердый жир, его сначала нужно расплавить в другой емкости, и лишь потом залить во фритюрницу (См. раздел "Использование с твердым жиром").
- **Не смешивайте масло или жир различных видов. Не добавляйте новое масло или жир в уже использованное масло или жир.**
- Включите фритюрницу в сеть электропитания.
- Включите прибор, нажав кнопку включения/выключения (6).
- С помощью регулятора температуры выберите желаемую температуру. Световой индикатор загорится. При выборе температуры руководствуйтесь информацией на упаковке продукта, который вы собираетесь жарить. При

отсутствии такой информации можете воспользоваться ориентировочной таблицей, приведенной в данном руководстве. Не превышайте максимальные значения, указанные в таблице.

- Когда световой индикатор погаснет (через 10-15 минут), масло/жир достигнет выбранной температуры. Световой индикатор будет продолжать загораться и гаснуть в соответствии с циклами термостата в течение всего времени жарения. Если вы желаете произвести жарение несколько раз подряд, то перед тем как жарить очередную порцию продуктов, следует подождать, пока световой индикатор погаснет.
- Погружайте корзину с продуктами в масло с осторожностью, чтобы не разбрызгивалась содержащаяся в продуктах вода при соприкосновении с маслом.
- Следите за процессом жарения.

После жарения

- Извлеките корзину из емкости, слегка стряхните ее и повесьте в положение для стекания (Рис. 4). Поместите продукты на блюдо, предварительно постелив на его дно впитывающее бумажное кухонное полотенце. В это время масло во фритюрнице вновь достигнет необходимой температуры для нового жарения (зеленый световой индикатор снова погаснет).
- Пользуясь дуршлагом, извлеките частицы жареных продуктов, которые могли отделиться и остаться в масле. Их дальнейшее обжаривание будет ухудшать качество масла.
- По окончании жарения поверните переключатель термостата в положение "0", выключите прибор и отключите прибор от сети электропитания. Если фритюрница используется часто, погрузите корзину в масло и накройте крышкой, чтобы защитить масло.
- Перед тем как приступить к разборке и чистке фритюрницы, подождите, пока масло полностью остынет.

- Если фритюрница не будет использоваться часто, рекомендуется хранить масло или жидкий жир в плотно закрытых емкостях в холодильнике или в прохладном месте. Наполните емкости маслом или жиром, пропустив их через мелкое сито с целью удаления частиц продуктов.
- Если вы использовали твердый жир, подождите, пока он снова затвердеет непосредственно в емкости, и уберите фритюрницу с жиром внутри. (См. раздел "Использование с твердым жиром").

8. УХОД И ЧИСТКА

- Перед тем как приступить к чистке фритюрницы, выключите ее из розетки и подождите, пока она остынет.
- Извлеките корзину и снимите с нее ручку (**Рис. 5**)
- Снимите панель управления и, в случае необходимости, очистите ее влажной тряпкой. Не погружайте панель управления в воду.
- Извлеките емкость из отсека (**Рис. 6**) и опорожните его перед чисткой. Чтобы удалить использованное масло или жидкий жир, вылейте содержимое емкости фритюрницы в сосуд, где оно находилось изначально. Если вы использовали твердый жир, подождите, пока он застынет, и опорожните емкость с помощью лопатки.
- Вымойте крышку, корзину с ручкой, емкость фритюрницы и внешний корпус в горячей мыльной воде. Затем ополосните и высушите их. Также можно вымыть их в посудомоечной машине.
- Не используйте для чистки фритюрницы абразивные моющие средства и металлические мочалки.
- Поместите шнур питания в соответствующий отсек и соберите фритюрницу в следующем порядке:
 - Емкость.
 - Панель управления + нагревательный элемент.

- Корзина с установленной ручкой.
- Крышка.

- Уберите фритюрницу на хранение с установленной крышкой во избежание попадания внутрь грязи и пыли.

9. ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Масла и жиры

- Используйте виды масла/жира, пригодные для жарения при высоких температурах, то есть такие, которые содержат полиненасыщенные кислоты (растительные масла), или растительные маргарины.
- Регулярно меняйте мало или жир. Никогда не добавляйте свежее масло в уже использованное.
- Не поддерживайте высокую температуру масла/жира больше времени, чем необходимо. Устанавливайте регулятор на низкую температуру в случае длительного перерыва между жарениями. В противном случае придется менять масло/жир более часто.
- Как правило, масло/жир темнеет быстрее, если в нем жарятся продукты, богатые протеинами (мясо или рыба).
- При жарении картофеля масло/жир можно использовать 10-12 раз, если после жарения каждой порции очищать масло/жир от оставшихся в нем частиц продукта. В любом случае, не используйте масло/жир более чем 6 месяцев. По прошествии указанного срока масло/жир следует удалить.
- В любом случае, заменяйте масло, если при нагревании оно начинает бурлить, если оно пахнет или имеет привкус прогорклости, если его цвет потемнел, либо если оно потеряло текучесть.
- Если вы используете фритюрницу не часто, то рекомендуется хранить масло или жир в закрытых стеклянных емкостях, желательно в холодильнике. Не рекомендуется оставлять масло во фритюрнице в течение длительного времени.

Жареный картофель

Чтобы жареный картофель получился вкусным и хрустящим, нужно следовать следующим указаниям:

- Не используйте очень молодой картофель (жарение раннего картофеля, как правило, не дает хороших результатов). Порежьте картофель в форме палочек (призм).
- Промойте порезанный картофель под водопроводным краном. Это предотвратит слипание кусочков картофеля при жарении.
- Осушите кусочки картофеля чистой салфеткой или впитывающим полотенцем.
- Картофель следует жарить в два этапа:
 - Первый: 160° С в течение 10-15 минут.
 - Второй: 190° С в течение 5-8 минут.
- Если картофель заморожен, его нужно жарить в соответствии с инструкциями на его упаковке.

Замороженные продукты

- Замороженные продукты при помещении в масло будут существенно снижать его температуру. Поэтому их не следует помещать во фритюрницу в больших количествах.
- Подождите, пока прибор нагреется до оптимальной температуры для

жарения, перед тем как поместить в него новую порцию продуктов глубокой заморозки (т.е. подождать, пока световой индикатор снова погаснет).

- Установите ручку термостата в соответствии с указаниями, имеющимися на упаковке продукта глубокой заморозки. Если такие указания отсутствуют, установите термостат на высокую температуру (190° С).
- Этому правилу также нужно следовать при жарении некоторых видов продуктов, требующих тщательного приготовления, например, крокет (вид котлет – прим. перев.).
- Продукты глубокой заморозки часто содержат избыточное количество льда, который перед жарением рекомендуется удалить.

Жарение других продуктов

- В приведенной ниже таблице указаны рекомендации по получению хороших результатов жарения. Не превышайте указанного в таблице максимального количества продуктов.
- Если данные, приведенные в таблице, отличаются от указаний на упаковке продукта, всегда следуйте указаниям на упаковке.

Температура °С	ПРОДУКТ	МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА		ВРЕМЯ В МИНУТАХ	
		Пресни	Замразени	Пресни	Замразени
160°С	Жареный картофель (первый цикл)	1000 г		12÷15	
170°С	Крокеты	8 кусков	5 куска	4÷5	6÷7
	Грибы	10 кусков		2÷3	
180°С	Кальмары по-римски	12 кусков	8 кусков	3÷4	4÷5
	Мидии	15 кусков	12 кусков	2÷3	3÷4
	Мясные фрикадельки	8-10 кусков	6 куска	3÷4	4÷5
190°С	Жареный картофель (второй цикл)	1000 г		5÷6	
	Жареный картофель замороженный		600 г		6÷8
	Пончики	4-5 куски		5÷6	
	Эскалоп с ветчиной и сыром	4 куска		4÷5	

10. ИНФОРМАЦИЯ О ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



После окончания срока службы, данный прибор не должен утилизироваться вместе с бытовыми отходами.

Он может быть передан в специальные центры

дифференцированного сбора отходов, находящиеся в ведомстве муниципальных властей, или агентам, работающим в данной сфере услуг. Раздельная утилизация бытовых электроприборов позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые могут иметь место вследствие неправильной утилизации, а также позволяет повторно использовать материалы, входящие в состав этих приборов, и добиться, таким образом, существенной экономии энергии и ресурсов.

Чтобы подчеркнуть необходимость раздельной утилизации, на данном приборе нанесен знак, предупреждающий о запрете использования традиционных мусорных контейнеров.

Для получения более подробной информации свяжитесь с местным органом власти или с магазином, где Вы приобрели данный продукт.

1 وصف الجهاز الشكل 1

1. غطاء المقالات
2. نافذة المراقبة
3. مقبض القفلة
4. القفلة
5. لائحة التحكم
6. زر 1.0
7. المقاومة
8. مكعب الزيت
9. الهيكل الخارجي
10. محكم التعديل
11. شاهد ضوئي التشغيل و التوقيف
12. مفك نضام الامن الحراري
13. خيط ومخزن الخيط

2 بيانات تقنية

التيار الذبذبات: 230V – 50 Hz
القوة: 2100W
القيمة: 3I

3 تنبيهات أمنية مهمة

- قبل إستعمال الجهاز لأول مرة إقرأ دليل الإستعمال واحتفظ به للمرجعة فيما بعد
- عند نزع التغليف عن الجهاز وشاهدت اي ضرر عليه لا تستعمله وانقله إلى المصالح التقنية المختصة
- مواد التغليف للجهاز مثل اكياس البلاستيك وغيرها لا تتركها في متناول الاطفال لانه ممكن ان تسبب في اخطار
- قبل إستعمال الجهاز تاكد من ان قوة التيار في المنزل مناسبة مع القوة للتيار المبينة على الجهاز
- الامان في الجهاز تكون حين يكون الجهاز مربوط بواسطة نضام الربط الارضي في حالة العكس إتصل بالاشخاص التقنية المعنية بهذا
- في حالة عدم تناسب الربط مع الدبوس في الجهاز غير هذه بواسطة الاشخاص المختصة المعنية
- لا ننصح بإستعمال خيوط إضافية ودبابيس إلا في حالة الحاجة وهنا يجب إستعمال المركبات المناسبة والمرخص بها
- في حالة تعطب الجهاز او سوء التشغيل توجه إلى المصالح التقنية المختصة المرخصة
- الجهاز مصمم للإستعمال المنزلي فقط كما هو مبين في دليل الإستعمال واي إستعمال آخر غير مناسب له وممكن ان يسبب في أخطار على الجهاز
- المنتج غير مسئول عن اي إستعمال غير عقلاني وعن اي تسير وتصلح غير لائق وخارج الجهات المختصة المرخصة عند إستعمال الاجهزة الكهربائية يجب تتبع الإرشادات الأمنية القاعدية لتجنب الصعقات الكهربائية واطار الحرق

بصف خاصة

- لا تستعمل الجهاز والايدي والارجل مبللة
- من اجل الحماية من الصعق الكهربائي لا تغطس ولا تضع تحت الماء المحرك والعضو الكهربائي للجهاز
- لا تلمس المساحات الساخنة إستعمل المقابض
- **إحذر:**
- عند بداية الجهاز في العمل ينتج حرارة عالية وممكن ان يسبب في أخطار بالحروق يجب نتبع القواعد الامنية المناسبة
- لا تنقل الجهاز حينما يكون يشتغل او عندما يكون الزيت في مرحلة التبريد
- لا تنسى ان الزيوت والمواد الدسمة ممكن ان تنتج نيران ولهذا في حالة حدوث هذا افصل الجهاز عن التيار وضع الغطاء على الجهاز حتى تمنع وجود الهواء ولا تستعمل ابدا الماء
- افصل الجهاز حين عدم إستعماله وقبل اي عملية تنضيف او صيانة
- قبل فصل الجهاز ضع الزر في موضع 0 ثم افصل الدبوس عن التيار
- اترك الزيت تبرد قبل اي عملية تنضيف او صيانة
- لا تستعمل الجهاز في حالة تعطب الخيط الكهربائي او الدبوس او في حالة تعطب الجهاز راقب الخيط من حين لآخر
- المستعمل لا يجب ان يغير الخيط في حالة الإستوجاب
- انقل الجهاز للجهات المختصة المرخصة لتغييره
- لا تترك الخيط مدلل على الحواف ولا ان يلمس المساحات الساخنة
- عند فصل الدبوس لا تجر من الخيط
- لا تترك الجهاز قرب المساحات الساخنة او المنتجة للحرارة
- لا تترك الجهاز في حالة العمل في متناول الاطفال
- لا تترك الجهاز يعمل لوحده ولا تتركه معرض للضواهر الطبيعية مثل الامطار الجليد الشمس السخ
- عندما تريد التخلص نهائيا من الجهاز يستحسن قطع الخيط اصلا
- **مدهف ادب ص اخش ال ا فرط نم لامعتس ال ه جوم ري غ زاه جلا اذه**
- **يف صقن وا قدودجمل ا فيلق عل ا و ا في دس جلا قق اع ال ا يوذ ل ا فطال ا**
- **رخ ا صخش وا ضح الم دج اوت قلا ح يف ال ا قفس عمل ا وا قرب خل ا**
- **زاه جلا لامعتس ا عانثا قن ا عم لل**
- **زاه جلا ب اوب على ال ن ا نم دك اتلل ل ا فطال ا قيق ارم بجي**
- **فب ا كمل ا طبرل ا زاهج ب ا كرتب حصن ن رشك ا في ا م حل**
- **ب ا كرم ل ا نم تامول عمل ا بلطا ق بذب 30 زواجتي ال ن او ل اغش**
- **ي ج راخ تقوم قفس اوب مل ا ماعتس ا ل ج ا نم ممصم ري غ زاه جلا ا اذه**
- **لق ق تسم قيق ارم ماضن وا**

4تدابيرهاات الإستعمال

- ننصح بإستعمال الزيوت النباتية للقلبي كذلك الدسوم السائلة وعند إستعمال هذه الاخيرة ينصح العناية من اخطار التسخين
- لا تستعمل المقلات وكمية الزيت قليلة يجب ان تكون الكمية بين الوضع اقل واكثر كما هو مبين في الشكل 8
- قبل الوصل تاكد من كمية الزيت

الأمن

- هذا الجهاز يتوفر على نظام التسخين الحراري في حالة ارتفاع درجة الحرارة هذا النظام يشتغل حين وجود كمية قليلة من الزيت او عدم وجود الزيت
- افصل الجهاز واترك الزيت تبرد
- اضغط الزر 12 الموجود في مخزن الخيط السفلي لنظام التحكم 5 المقلات تبدا في العمل من جديد الشكل 7
- هذا الجهاز يحتوي على نظام يمنع تشغيل المقلات في حالة عدم تركيب نظام التحكم بصفة جيدة

5 الإستعمال بالدمسم الصلبة

إذا إستعملت الدمسم الصلبة يجب تتبع النصائح التالية:

- افرغ الزيت في المقلات بدون تجاوز إشارة اكثر
- انضر طريقة الإستعمال
- إذا اردت إستعمال الزيت الدمسم الصلب الذي كان في مقلات اخرى إستعمل فرشاة وحاول تجنب التأثير على المقاومة
- ثم عدل الحرارة 10 إلى 160 درجة اترك تسخن لمدة دقيقة
- ثم ضع في الموضع 0 اعد هذه العملية عدة دقائق بواسطة
- هذه العملية تتجنب التسخين الذي ممكن ان ياتر على المقاومة

6 قبل اول إستعمال

- اخرج قفة الشبكة 4 وضع المقبض 3 في موضع العمل الشكل 2 لرفع مقبض القفة:
- اضغط الجانبين بالوضع في المكانين الشكل 2
- ادر المقبض إلى الخارج القفة الشكل 2 ب وضعه في الموقع الثابت انضر الشكل 2 س
- اخرج نظام التحكم و المقاومة وضعه في مكان جاف وامن الشكل 3
- انزع جميع مواد التغليف الموجودة في المععب ونضف بواسطة الماء و الصابون وفرشاة ثم نشفه جيدا قبل تركيبه من جديد انضر التنضيف
- **إحذر:**
- لا تغطس نظام التحكم و المقاومة في الماء

7 طريقة العمل

- ضع الجهاز على مساحة مستوية وثابتة بعيدة عن الحواف ولا تترك الخيط معرض للمساحات الساخنة
- اخرج الخيط من المخزن الموجود في الاسفل
- انزع الغطاء 1 بالمقبض من المقبض
- قبل ملا المقلات بالزيت يجب ان تكون جميع العناصر مركبة وناشفة
- افرغ الزيت في المععب بين إشارة اكبر واقل
- عند إستعمال الدمسم الصلبة مررها على المصفاة
- لا تخلط الزيوت والدمسم ولا نضيف زيوت على الدمسم المستعملة

- اصل المقلات بالتيار
- اشعل الجهاز بالضغط على الزر 1.0 6
- إختار الحرارة المرجوة بواسطة نضام التحكم للحرارة
- الشاهد الضوئي يشتعل عند إختيار درجة القلي إستعن بدليل قلي المواد الغذائية وحين عدم وجود هذه المعلومات اقلي بكمية قليلة
- عندما ينطفأ السدليل 10 15 دقيقة الزيت او الدسم بلغ درجة الحرارة المرجوة السدليل الضوئي يبقى يشتعل وينطفأ طول عملية التسخين
- إذا اردت ان تبرد القلي من جديد إنتضر حتى ينطفأ السدليل الضوئي
- ادخل القفة مع المواد الغذائية ببطأ حتى تتجنب تأثير الماء الموجود في الغذاء على الزيت
- راقب عملية القلي

بعد القلي

- اخرج القفة من المكعب بالتحريك قليلاً كما هو مبين في الشكل 4 ضع المواد في صحن بعد وضع ورقة الطبخ خلال هذه المرحلة الزيت يبلغ من جديد حرارة القلي عندما ينطفأ السدليل الضوئي
- بعد النهاية بالعمل مع المقلات ضع الزر في موضع 0
- اطفأ الجهاز وافصله عن التيار في حالة إستعمال الجهاز
- الجهاز لعدة مرات ضع الغطاء
- اترك الزيت يبرد قبل اي عملية تنضيف او نزع للعناصر المركبة له
- في حالة عدم إستعمال المقلات يجب المحافظة على الزيت في مكان جاف وفي مكعب اخر
- في حالة إستعمال الدسم الصلبة اتركها تبرد في المكعب ثم إحتفض بها

8 الصيانة والتنظيف

- قبل البدء في عملية التنضيف
- افصل المقلات وتركها تبرد
- اخرج القفة من المكعب وافصل المقبض الشكل 5
- افصل نضام التحكم وفي حالة التنضيف مرر منديل مبلل لا تغطسه في الماء
- اخرج الخزان من مكانه الشكل 6 وافرغه للتنضيف
- بالتخلص اولاً من الزيت في حالة الدسم الصلبة إستعن بواسطة فرشاة لنزع الدسم بعد تصلبه وبواسطة كراطة من الخشب
- نضف الغطاء القفة المكعب والهيكل الخارجي بواسطة الماء الساخن والصابون
- لا تستعمل المواد المزيلة ولا المواد الكاشطة معدنية لتنضيف المقلات
- ضع الخيط في مكانه الخزان السفلي وركب المقلات بالشكل الاتي
- المكعب
- نضام التحكم والمقاومة
- قفة الشبكة بالمقبض
- الغطاء
- إحتفض بالمقالات والغطاء موضوع لتجنب دخول الغبار

9 نصائح عملية

الزيوت والدسم

- إستعمل الزيوت والدسم المناسبة لكل عملية قلبي
- غير بطريقة دائمة الزيت والدسم لا تضيف زيت جديد على الزيت المستعمل
- لا تترك الزيوت لمدة طويلة مع الحرارة الجذ مرتفعة
- ضع نضام التحكم في موضع معتدل في حالة عدم تغيير الزيت دوما
- بصفة عامة الزيت والدسم ياخذ لون قاتم عند قلبي المواد الغنية بالبروتين مثل اللحم والسمك
- يمكن إستعمال الزيت 10 و12 مرة عند قلبي البطاطس وبصفة عامة لا تستعملها اكثر من 6 مرات
- غير الزيت عندما يتغير اللون وعندما يطبخ حينما يسخن وعندما يضيع خفته
- عندما لا تستعمل المقالات دائما لا تترك الزيت في المكعب واحتفض بها في الثلاجة داخل مكعب مغطى

البطاطا المقلية

- للتحصل على نوعية جيدة للبطاطا المقلية يجب تتبع النصائح الاتية
- لا تستعمل البطاطا الجديدة لانها تعطى نكهة ونوع مختلف
- ضع البطاطا في الماء لتجنب تلاسقها اثناء القلي
- نشفها بواسطة منديل او ورق
- يجب قليها على مرحلتين
- الاولى:
- 160 درجة ولمدة 10 الى 15 دقيقة
- الثانية:
- 190 درجة ولمدة 5 الى 5 دقائق
- في حالة البطاطا المجمدة يجب قليها كما هيا

المواد المجمدة

- المواد المجمدة تقلى بطريقة عادية
- اترك حتى يبلغ الجهاز الحرارة المعينة للقلي
- اترك حتى يشتغل الشاهد الضوئي للقلي من جديد
- ضع نضام التحكم في موقع المواد المجمدة وحين عدم التواجد ضع في الحرارة 190 درجة
- هذه التعليمات صالحة كذلك لبعض المواد مثل البلعات
- المواد الجذ مجمدة تحتوي على الجليد يجب التخلص منها اولا قبل القلي

مقالي اخرى

- في الجدول الاتي ندرج بعض المواد من اجل القلي الجيد ولا تتجاوز الكميات المبينة
- في حالة عدم تجاوب المعلومات مع الجدول إعمل بالاصولية