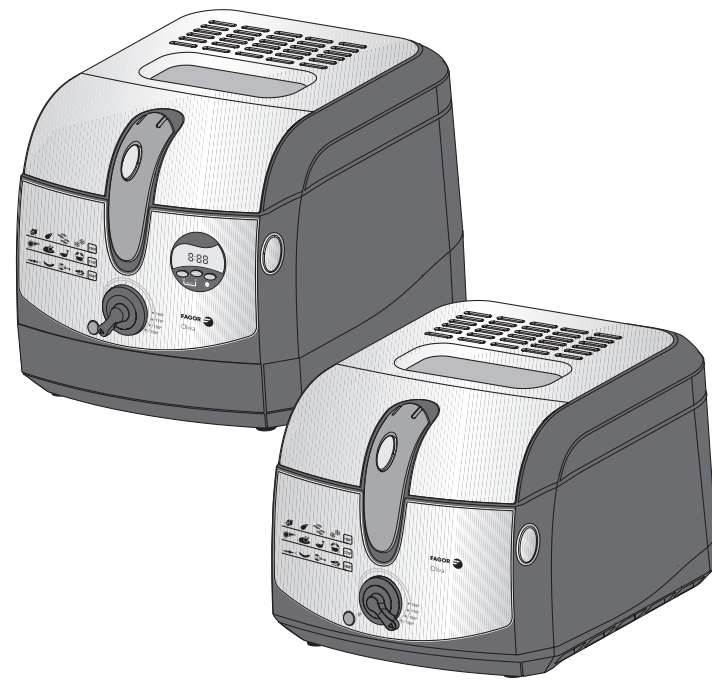


ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES
 PT - MANUAL DE INSTRUÇÕES
 EN - INSTRUCTIONS FOR USE
 FR - MANUEL D'UTILISATION
 DE - GEBRAUCHSANWEISUNG
 IT - MANUALE DI ISTRUZIONI
 EL - ΕΝΤΥΠΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

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



**FREIDORA / FRITADEIRA / DEEP FAT FRYER / FRITEUSE / FRIGGITRICE / ΦΡΙΤΕΖΑ /
 FRITÓZ / FRITÉZA / FRYTKOWNICA / ФРИТЮРНИК / ФРИТЮРНИЦА**

MOD.: F-602 F-603

N.I.F. F-20.020.517 - B. San Andrés, n. 18 • Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA

Fig. 2
Abb. 2

Eik. 2
2. Ábra

Obr. 2
Rys 2

Фиг. 2
Рис. 2

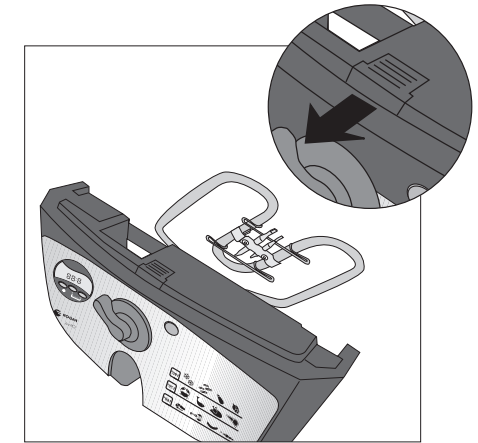
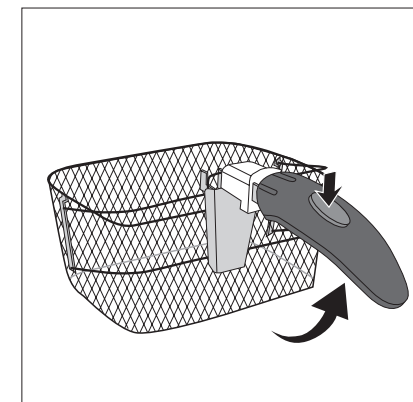


Fig. 3
Abb. 3

Eik. 3
3. Ábra

Obr. 3
Rys 3

Фиг. 3
Рис. 3



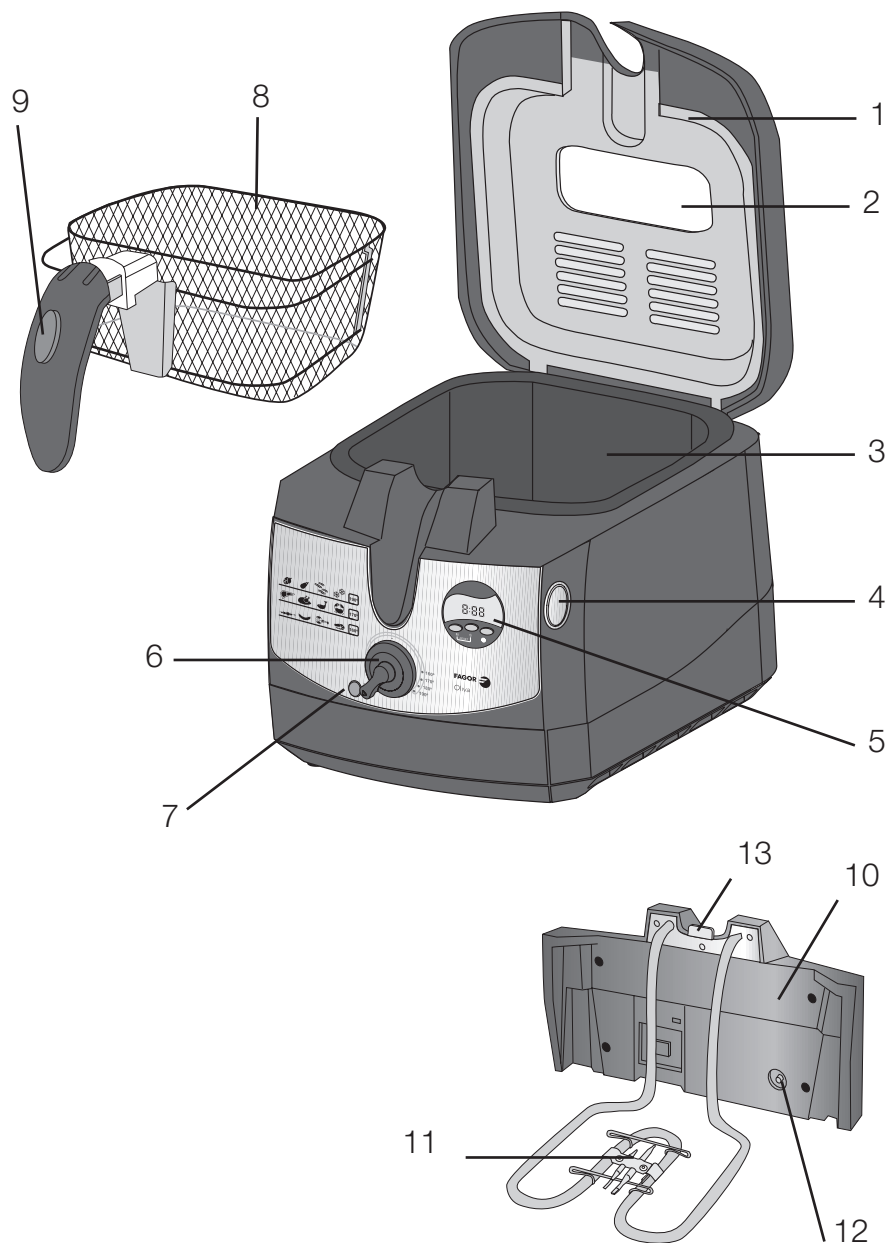
El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.
 O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.
 The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.
 Le 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 beschrieben 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 Εντυπο Οδηγιών.
 A gyártó fenntartja magának a jogot a használati útmutatóban közölt műszaki adatok megváltoztatására.
 Výrobce si vyhradzuje právo modifikovat modely popsané v tomto uživatelském návodu.
 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.



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



Septiembre 2007



1. DESCRIPCIÓN

1. Tapa
2. Ventana de visualización
3. Cesta
4. Botón apertura tapa
5. Temporizador (sólo mod. FE-603)
6. Termostato
7. Indicador luminoso
8. Cestillo
9. Botón bloqueo de asa
10. Panel de mandos + resistencia
11. Resistencia
12. Interruptor térmico
13. Soporte cuelgue cestillo

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	F-602	F-603
Voltaje	230V	
Frecuencia	50Hz	
Potencia	2000W	2200W
Capacidad MAX de aceite	2.5L	3.5L
Capacidad MIN de aceite	2.0L	3.0L
Temporizador	No	Si

Este producto cumple con las Directivas Europeas de Compatibilidad Electromagnética y Baja Tensión.

3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- 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 diríjase 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 diríjase 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 diríjase únicamente a un Centro de Asistencia Técnico autorizado. En caso de avería y/o desperfectos de funcionamiento, apague el aparato sin intentar repararlo. Diríjase 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.
- 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 ENFRIAMIENTO 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.
- Mantenga el aparato en funcionamiento fuera del alcance de los niños y discapacitados.
- 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.

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 resistencia (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 (5). Antes de conectar la freidora, asegúrese de que el nivel de aceite es el correcto.

5. 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 térmico (12) que se halla en la parte inferior de la unidad de resistencia con la ayuda de un destornillador pequeño, después de extraer el Panel de mandos+resistencia (10) de su alojamiento. La freidora volverá a funcionar.
- **El accionamiento del Asa cestillo y su posición de bloqueo, o desbloqueo, se deberá realizar siempre con la Tapa de la Freidora cerrada al objeto de evitar quemaduras.**

Este aparato va provisto de un micro-interruptor que impide el funcionamiento de la freidora si la unidad de resistencia no está montada correctamente.

6. FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso limpie primero la freidora, para ello siga las instrucciones del apartado "Limpieza".

- Una vez limpios y secos todos los componentes, coloque la freidora 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.
 - Abra la tapa (1) pulsando el botón de apertura de tapa (4).
 - Accione el Botón de bloqueo de asa del cestillo (9) y gire el asa a su posición horizontal.
 - Cuelgue el cestillo (8) en el soporte cuelgue cestillo (13) y vierta aceite o grasa en la cuba (3) hasta que quede entre el nivel MIN y el nivel MAX que aparece grabado en su interior. Si utiliza grasa sólida, debe derretirla primero en un recipiente, antes de verterla en la freidora (vea apartado "Uso con grasa sólida").
 - Cierre la Tapa
 - Accione el Botón de bloqueo del asa cestillo (9) y gire al Asa a su posición de cierre, para bajar la posición del cestillo y sumergir en el aceite.
 - Extraiga el cable del compartimiento inferior del aparato y enchufe la freidora.
 - Seleccione la temperatura girando el termostato (6) a la temperatura deseada. El indicador luminoso se encenderá (7) y la resistencia (11) comenzará a calentar el aceite.
- ADVERTENCIA:** debe precalentar la freidora 15 minutos después de que empiece a funcionar con el fin de alcanzar la temperatura seleccionada. Durante dicho tiempo, el indicador luminoso (7) se encenderá y apagará durante 3 ó 4 ciclos. Después de 15 minutos, la temperatura del aceite se mantendrá estable, y se puede utilizar para freír los alimentos. De este modo obtendrá un mayor rendimiento de la freidora.
- A la hora de seleccionar la temperatura guíese por la información del envase del alimento a freír o por la tabla orientativa que aparece en la freidora.
 - 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 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.
 - Pulse el botón de apertura de la tapa (4) e introduzca el cestillo (8) con los alimentos en aceite o grasa lentamente, colgando en el soporte fijación cestillo (13).
 - Cierre la Tapa (1) pulse el Botón (9) para abatir el Asa cestillo a su posición de reposo, para evitar quemaduras.
 - Vigile el proceso de fritura.
 - **No mezcle diferentes tipos de aceite o grasa. No añada aceite o grasa nuevos al aceite o grasa usados.**
- CESTILLO:**
Gire el asa del cestillo hacia arriba para elevarlo y pulse el botón de bloqueo del asa (9) para desbloquearlo.
- TEMPORIZADOR:**
En el modelo FE-603 tiene opción de

activar el temporizador para que le avise cuando pase el periodo establecido. El temporizador tiene el formato de 99 min y 59 s.

Ajuste de temporizador:

Pulse el botón "M" para ajustar los minutos y el botón "S" para ajustar los segundos.

Consejo: Justo antes de alcanzar los valores correctos, pulse repetida pero brevemente los botones "M" y "S" para así evitar sobrepasar los valores correctos.

Una vez alcanzado el tiempo de funcionamiento deseado, presione el botón "⓪" para comenzar la cuenta atrás.

Cuando el temporizador cuente hasta "00:00", saltará la alarma y pulse uno de los tres botones para pararla.

En caso de que quiera reajustar el temporizador de nuevo, presione los botones "M" y "S" a la vez para poner el temporizador a cero y volver a reajustarlo.

NOTA: inicialmente retire el papel protector de la batería que viene de fabrica.

Si no se visualiza la pantalla, puede que tenga que cambiar la batería del temporizador. Para ello, retire la tapa del compartimiento de la batería que se encuentra en la parte inferior del panel de mandos (fig. 2) e instale una batería nueva de la misma especificación. Vuelva a recolocar la tapa del compartimiento de la batería desplazándola hacia atrás.

USO DE 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 sin 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.
- Después regule el termostato (6) 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.

DESPUÉS DE LA FRITURA:

- Gire el asa de cestillo para elevarlo (fig. 3) y que se escurra el aceite.
- Abra la tapa y ponga los alimentos en una fuente en cuyo fondo se haya puesto una hoja de papel 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 hayan podido desprenderse de los alimentos fritos y que están en el aceite, con la ayuda de un colador. Dejarlos tostándose tendría un efecto adverso sobre la calidad del aceite.
- Cuando haya terminado con las frituras, gire el termostato (6) a la posición "0" y desenchufe la freidora.
- Espere hasta que el aceite se enfríe completamente antes de proceder al desmontaje y limpieza de la freidora.
- Si la freidora no va a ser utilizada con frecuencia, es conveniente guardar el aceite o grasa líquida en un recipiente bien cerrada 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 apartado "Uso con grasa sólida").

7. LIMPIEZA

- Antes de proceder a su limpieza, desenchufe la freidora y espere a que se enfríe.
- Gire el Asa del cestillo hacia arriba y pulse el Botón de bloqueo fijando en la posición horizontal. Abra la tapa (1), saque el cestillo y proceda a su limpieza.
- Saque el panel de mandos y la resistencia y si es necesario, límpielo con una bayeta húmeda. **No lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido, ni lo ponga debajo del grifo.**
- Saque la cuba (3) y vierta el aceite de

la cuba a un contenedor apropiado sujetando del borde de la misma. Si ha utilizado grasa sólida, espere a que solidifique y luego vacíe la cuba con la ayuda de una espátula.

- Limpie la tapa, el cestillo y la cuba con agua jabonosa caliente o en lavavajillas. A continuación aclárelos y séquelos cuidadosamente.
- No utilice nunca disolventes, detergentes abrasivos ni estropajos metálicos u objetos afilados para la limpieza de la freidora.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo.
- Enrolle el cable en la parte inferior y luego monte de nuevo la freidora en el siguiente orden: cuba, panel de mandos + resistencia, cestillo y cierre la tapa.
- Guarde el aparato con al tapa cerrada para proteger el interior de la freidora del polvo y la suciedad.

8. CONSEJOS PRÁCTICOS

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.

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

1. DESCRIÇÃO

1. Tampa
2. Janela de visualização
3. Cuba
4. Botão de abertura da tampa
5. Temporizador (só mod. FE-603)
6. Termóstato
7. Indicador luminoso
8. Cesto
9. Botão de bloqueio da pega
10. Painel de comandos + resistência
11. Resistência
12. Interruptor térmico
13. Suporte cesto

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	F-602	F-603
Voltagem	230V	
Frequência	50Hz	
Potência	2000W	2200W
Capacidade MÁX de óleo	2.5L	3.5L
Capacidade MÍN de óleo	2.0L	3.0L
Temporizador	Não	Sim

Este produto cumpre as Directivas Europeias de Compatibilidade Electromagnética e Baixa Tensão.

3. ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- 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.
- Mantenha o aparelho em funcionamento fora do alcance das crianças e pessoa descapacitadas.
- 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.

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 **(5)**. Antes de ligar a fritadeira, certifique-se de que o nível de óleo é o correcto.

5. SEGURANÇA

Esta fritadeira dispõe de um dispositivo de segurança térmica que desligará o aparelho em caso de sobreaquecimento. O aparelho pode desligar-se quando não existe óleo ou gordura na cuba ou quando a quantidade for reduzida; também pode sobreaquecer ao fundir gordura sólida.

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

- Desligue a fritadeira e aguarde que o óleo ou gordura arrefeça.
- Prima o interruptor térmico (12) situado na parte inferior da unidade de resistência com a ajuda de uma chave de parafusos pequena, depois de retirar o Painel de comando + resistência (10) do seu alojamento. A fritadeira voltará a funcionar.
- O accionamento da pega do cesto e a sua posição de bloqueio ou desbloqueio deve ser sempre realizado com a tampa da fritadeira fechada para evitar queimaduras..

Este aparelho dispõe de um micro-interruptor que impede o funcionamento da fritadeira se a unidade de resistência não estiver montada correctamente.

6. FUNCIONAMENTO

Antes da primeira utilização, limpe primeiro a fritadeira. Para isso, siga as instruções do capítulo “Limpeza”.

- Depois de limpar e secar todos os componentes, coloque a fritadeira sobre uma superfície horizontal, plana e estável, afastada das bordas, e não deixe que o cabo fique pendurado na borda da mesa ou do tampo, nem que toque em superfícies quentes.
- Abra a tampa (1) premindo o botão de abertura da tampa (4).
- Accione o botão de bloqueio da pega do cesto (9) e rode a pega para a sua posição horizontal.
- Pendure o cesto (8) no suporte do cesto (13) e deite o óleo ou gordura na cuba (3) até que fique entre os níveis MÍN e MÁX gravados no seu interior. Se utilizar gordura sólida esta deve ser derretida primeiro num recipiente, antes de a verter para a fritadeira (ver capítulo “Uso com gordura sólida”).
- Feche a tampa
- Accione o botão de bloqueio da pega do cesto (9) e rode a pega para a sua protecção de fecho, para baixar a posição do cesto e submergi-lo no óleo.

- Retire o cabo do compartimento inferior do aparelho e ligue a fritadeira.
- Selecciona a temperatura rodando o termóstato (6) para a temperatura desejada. O indicador luminoso aceder-se-á (7) e a resistência (11) começará a aquecer o óleo.

AVISO: deve pré-aquecer a fritadeira 15 minutos depois de começar a funcionar para que alcance a temperatura seleccionada. Durante esse tempo, o indicador luminoso (7) irá acender-se e apagar-se durante 3 ou 4 ciclos. Depois de 15 minutos, a temperatura do óleo manter-se-á estável e pode ser utilizado para fritar os alimentos. Deste modo obterá um maior rendimento da fritadeira.

- Para seleccionar a temperatura, guie-se pela informação da embalagem do alimento a fritar ou pela tabela orientadora que aparece na fritadeira.
- Quando o indicador luminoso se apagar (10-15 minutos), o óleo/gordura terá atingido a temperatura seleccionada. O indicador luminoso continuará a apagar e a acender com os ciclos do termóstato durante todo o tempo de fritura.
- Se desejar efectuar várias frituras seguidas, antes de começar a fritar a porção de alimento seguinte, deve aguardar até que o indicador luminoso se apague.
- Prima o botão de abertura da tampa (4) e introduza o cesto (8) com os alimentos em óleo ou gordura lentamente, pendurando no suporte de fixação do cesto (13).
- Feche a tampa (1) prima o botão (9) para baixar a pega do cesto para a sua posição de repouso, para evitar queimaduras.
- Vigie o processo de fritura.
- **Não misture diferentes tipos de óleo ou gordura. Não adicione óleo ou gordura novos ao óleo ou gordura usados.**

CESTO:

Rode a pega do cesto para cima para o levar e prima o botão de bloqueio da pega (9) para o desbloquear.

TEMPORIZADOR:

No modelo FE-603 tem a opção de activar o temporizador para que este o avise quando terminar o período estabelecido. O temporizador tem o formato de 99 min. e 59 seg.

Ajuste do temporizador:

Prima o botão "M" para ajustar os minutos e o botão "S" para ajustar os segundos.

Conselho: Mesmo antes de alcançar os valores correctos, prima repetida mas brevemente os botões "M" e "S" para evitar ultrapassar os valores correctos.

Uma vez alcançado o tempo de funcionamento desejado, prima o botão "⓪" para começar a contagem decrescente.

Quando o temporizador contar até "00:00", o alarme dispara e deve premir um dos três botões para o parar.

Caso queira voltar a ajustar o temporizador, prima os botões "M" e "S" ao mesmo tempo para colocar o temporizador a zeros e voltar a ajustá-lo.

NOTA: retire imediatamente o papel protector da bateria que vem de fábrica.

Se não conseguir visualizar o ecrã, pode ser necessário mudar a bateria do temporizador. Para isso, retire a tampa do compartimento a bateria que se encontra na parte inferior do painel de comandos (fig. 2) e instale uma bateria nova com as mesmas especificações. Volte a colocar a tampa do compartimento da bateria, deslocando-a para trás.

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. Depois regule o termóstato (6) 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.

DEPOIS DA FRITURA:

- Rode a pega do cesto para o elevar (fig. 3) e para o óleo escorra.
- Abra a tampa e coloque os alimentos num recipiente em cujo fundo tenha colocado uma folha de papel absorvente. Enquanto faz isso, o óleo terá tempo de recuperar a temperatura adequada para uma nova fritura (quando o indicador luminoso voltar a apagar-se).
- Remova as partículas soltas que os alimentos fritos possam ter libertado e que permaneçam no óleo, com a ajuda de um passador. Se os deixar a tostar, provocará um efeito adverso na qualidade do óleo.
- Quando tiver terminado as frituras, rode o termóstato (6) para a posição "0" e desligue a fritadeira.
- Espere até que o óleo arrefeça completamente antes de proceder desmontagem e limpeza da fritadeira.
- Se a fritadeira não vai ser utilizada com frequência, é conveniente que o óleo ou a gordura líquida sejam guardados num recipiente bem fechado no frigorífico ou num local fresco. Encha os recipientes passando o azeite ou gordura líquida através de um filtro fino para eliminar as partículas de alimentos.
- Se tiver utilizado gordura sólida, deixe que solidifique na cuba e guarde a fritadeira com a gordura nela (ver capítulo "Uso com gordura sólida").

7. LIMPEZA

- Antes de proceder à sua limpeza, desligue a fritadeira e espere que arrefeça.
- Rode a pega do cesto para cima e prima o botão de bloqueio fixando na posição horizontal. Abra a tampa (1), retire o cesto e proceda à sua limpeza.
- Retire o painel de comandos e a resistência e, se for necessário, limpe-o

com um pano húmido. **Não o coloque dentro de água, nem em qualquer outro líquido, nem o coloque por baixo da torneira.**

- Retire a cuba (3) e verta o óleo da cuba para um recipiente adequado fixando a borda da mesma. Se tiver utilizado gordura sólida, espere que solidifique e depois esvazie a cuba com a ajuda de uma espátula.
- Lave a tampa, o cesto e a cuba com água e detergente ou na máquina de lavar loiça. Em seguida enxágue e seque-os cuidadosamente.
- Nunca utilize solventes, detergentes abrasivos nem esfregões metálicos ou objectos afiados para a limpeza da fritadeira.
- Limpe o exterior da fritadeira com um pano húmido.
- Enrole o cabo na parte inferior e depois monte novamente a fritadeira pela seguinte ordem: cuba, painel de comandos + resistência, casto e feche a tampa.
- Guarde o aparelho com a tampa fechada para proteger o interior da fritadeira do pó e da sujidade.

8. CONSELHOS PRÁTICOS

Óleos e gorduras

- Utilize óleos/gorduras apropriados para frituras a altas temperaturas, ou seja, os que contêm ácidos polissaturados (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.

9. 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. DESCRIPTION

1. Cover
2. Display window
3. Well
4. Lid opening Button
5. Timer (only mod. FE-603)
6. Thermostat
7. Light indicator
8. Basket
9. Handle lock button
10. Control panel and resistance
11. Resistance
12. Thermal switch
13. Basket hanging support

2. TECHNICAL CHARACTERISTICS

	F-602	F-603
Voltage	230V	
Frequency	50Hz	
Power	2000W	2200W
MAX. oil capacity	2.5L	3.5L
MIN. oil capacity	2.0L	3.0L
Timer	No	Yes

This product complies with the European Directives on Electromagnetic Compatibility and Low Voltage.

3. SAFETY PRECAUTIONS

- 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.

- While in use, keep the appliance out of the reach of children and the disabled.
- 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.

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 (5). Before switching the fryer on, make sure the oil level is correct.

5. SAFETY

This deep-fat fryer is provided with a thermal safety device which will disconnect the appliance in the case of overheating. This disconnection is usually produced when there is little or no oil or fat in the recipient; overheating can also occur when the solid fat melts.

If the thermal device cuts off the electrical supply, do the following:

- Unplug the deep-fat fryer and wait until the oil and fat cools.
- After removing the Control panel + resistance (10) from its housing, push the thermal switch (12) found on the lower part of the resistance unit with a small screwdriver, the deep fat fryer will start to function again.
- **The Basket handling operation and its locking, or unlocking position, must always be carried out with the deep-fat fryer Lid closed so as to avoid burns.**

This appliance is fitted with a micro-switch which stops the deep fat fryer working if the resistance unit is not correctly assembled.

6. WORKING

Wash the deep fat fryer before using it for the first time, to do so follow the instructions in the "Cleaning" section.

- Once all the components are clean and dry, place the deep-fat fryer on a horizontal, flat, stable surface away from the edge and do not allow the cable to hang from the edge of the table or work surface. Do not touch hot surfaces.
- Open the lid (1) pushing the lid opening button (4).
- Operate the basket handling lock (9) and rotate the handle to the horizontal position.
- Hang the basket (8) on the basket hanging support (13) and pour the oil or fat into the well (3) until it is between the MIN. level and the MAX. level which appears marked on the inside. If solid fat is being used, this must first be melted in a container, before pouring it into the fryer (see section -Using Solid Fat-).
- Close the lid.
- Operate basket handling lock button (9) and rotate the handle to the closed position to lower the position of the basket and submerge it in the oil.
- Remove the lead from the bottom compartment of the appliance and plug in the fryer.
- Select the desired temperature by rotating the thermostat (6). The light indicator will light up (7) and the resistance (11) will start to heat the oil.

WARNING: The deep fat fryer must be pre-heated 15 minutes before use in order to reach the selected temperature. During that time, the light indicator (7) will turn on and off for 3 or 4 cycles. After 15 minutes, the oil temperature will remain stable and can be used to fry food. In this way fryer performance will be enhanced.

- When selecting the temperature check the information on the packet about the

food to be fried or the guide table which appears on the fryer.

- When the light indicator turns off (10-15 minutes), the oil/fat, will have acquired the selected temperature. The light indicator will continue to turn on and off with the thermostat cycles during the entire frying time.
- If frying various items one after the other, before starting to fry the next food portion, wait until the light indicator turns off.
- Push the open button on the cover (4) and slowly submerge the basket (8) with the food into the oil or fat, hanging it on the basket support attachment.
- Close the Cover (1) push the Button (9) to fold the basket Handle to its resting position, to avoid burning.
- Supervise the frying process.
- **Do not mix different types of oil or fat. Do not add new oil or fat to old oil or fat.**

BASKET

Rotate the basket handle upwards to raise it and push the handle locking button (9) to unlock it.

TIMER

The FE-603 model provides the option to activate the timer to advise you when the period established has passed. The timer format is 99 mins. and 59 s.

Timer adjustment:

Push the "M" button to adjust the minutes and the "S" button to adjust the seconds.

Tip: Just before reaching the correct values, push the "M" and "S" buttons repeatedly but briefly so as not to exceed the correct values.

Once the desired working time has been reached, press the "⏸" to start the countdown.

When the timer reaches "00:00", the alarm will go off, then push one of the three buttons to stop it.

Should you want to readjust the timer again, press the "M" and "S" buttons while setting the timer to zero and readjust again.

NOTE: first remove the protective paper that comes with the battery.

If the screen is not visible, the timer battery may need replaced. To do so, remove the cover from the battery compartment which can be found on the bottom part of the control panel (fig. 2) and install a new battery with the same specifications. Replace the battery compartment cover by moving it back.

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.
- Next, set the thermostat (6) 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.

AFTER FRYING:

- Rotate the basket handle to raise it (fig. 3) and drain the oil.
- Open the cover and put the food on a platter with a sheet of absorbent paper. While doing this, the oil will have time to regain a temperature suitable for frying again (when the indicator light starts to turn off).
- With the help of a sieve, remove the loose particles which may have come off the fried food and are in the oil. If left to toast they will have an adverse effect on the quality of the oil.
- When frying has finished, rotate the thermostat (6) to the "0" position and unplug the fryer.
- Wait until the oil is completely cold before starting to dismantle and clean the fryer.
- If the fryer is not going to be used frequently, store the oil or the liquid fat in a tightly closed container in the fridge or in a cool place. Fill the container by passing the liquid oil or fat through a fine

sieve to eliminate the food particles.

- If solid fat is being used, leave it to solidify in the well and store the fryer with the fat inside (see section "Using Solid Fat").

7. CLEANING

- Before cleaning, unplug the fryer and wait until it cools.
- Rotate the basket handle upwards and push the Locking button, until fixed in the horizontal position. Open the cover (1), remove the basket and start to clean.
- Remove the control panel and the resistance and if necessary, clean with a damp cloth. **Do not submerge in water or any other liquid or put it under the tap.**
- Remove the well (3) and pour the oil from the well into the appropriate container holding down the edge of the same. If solid fat is being used, wait until it solidifies and then empty the well with the help of a spatula.
- Clean the cover, the basket and the well with hot soapy water or in the dishwasher. Then rinse and dry carefully.
- Never use solvents, abrasive detergents, metal scourers or sharp objects for cleaning the fryer.
- Clean the outside of the fryer with a damp cloth.
- Wind the cable on the bottom part and then assemble the fryer again in the following order: Well, control panels + resistance, basket and closing lid.
- Store the appliance with the cover closed to protect the inside of the fryer from dust and dirt.

8. 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.

9. 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

1. couvercle
2. Hublot de visualisation
3. Cuve
4. Bouton ouverture couvercle
5. Minuterie (uniquement Mod. FE-603)
6. Thermostat
7. Témoin lumineux
8. Panier
9. Bouton verrouillage poignée
10. Boîtier de commandes + résistance
11. Résistance
12. Interrupteur thermique
13. Support panier

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	F-602	F-603
Voltage	230V	
Fréquence	50Hz	
Puissance	2000W	2200W
Capacité MAX d'huile	2.5L	3.5L
Capacité MIN d'huile	2.0L	3.0L
Minuterie	Non	Oui

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes de Compatibilité Electromagnétique et de Basse Tension.

3. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

- 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
- Maintenir l'appareil en fonctionnement hors de portée des enfants et des personnes handicapées.
- 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.

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 (5). Avant de brancher la friteuse, vérifiez que le niveau d'huile est correct.

5. SÉCURITÉ

Cette friteuse est munie 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 sous la résistance, à l'aide d'un tournevis, après avoir retiré le boîtier de commandes + résistance (10) de son logement. La friteuse fonctionnera de nouveau.
- **Manipuler toujours la poignée et la verrouiller ou déverrouiller avec le couvercle de la friteuse toujours fer, afin d'éviter de se brûler.**

Cet appareil est muni d'un micro-interrupteur, qui empêche le fonctionnement de la friteuse si la résistance n'est pas correctement mise en place.

6. MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation, nettoyez la friteuse, conformément aux instructions du chapitre « Entretien ».

- Après avoir bien nettoyé et séché tous les composants, 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.
- Ouvrez le couvercle (1) en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle (4).
- Appuyez sur le bouton de verrouillage de la poignée du panier (9) et faites tourner la poignée pour la situer en position horizontale.
- Accrochez le panier (8) au support panier (13) et versez de l'huile ou de la

graisse dans la cuve (3), entre le niveau MIN et MAX 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 »).

- Fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton de verrouillage de la poignée du panier (9) et faites tourner la poignée pour la situer en position de verrouillage, afin de pouvoir introduire le panier dans l'huile.
- Sortez le cordon de son logement, situé au bas de l'appareil, et branchez la friteuse.
- Sélectionnez la température souhaitée, en faisant tourner le thermostat (6). Le témoin lumineux s'allumera (7) et la résistance (11) commencera à chauffer l'huile.

ATTENTION: Préchauffez la friteuse durant 15 minutes avant de commencer à frire les aliments, afin qu'elle puisse atteindre la température programmée. Le témoin lumineux (7) s'allumera et s'éteindra à 3 ou 4 reprises. Après 15 minutes, la température de l'huile se maintiendra stable et vous pourrez commencer à frire dans des conditions optimales.

- Avant de sélectionner la température, reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage du produit à frire ou consultez le tableau apposé sur la friteuse pour vous orienter.
- Lorsque le témoin lumineux s'éteindra (10-15 minutes), l'huile ou la graisse aura atteint la température sélectionnée. Le témoin lumineux 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.
- Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle (4) et introduisez lentement dans l'huile ou la graisse le panier (8) avec les aliments, en accrochant le panier au support (13).

- Fermez le couvercle (1) et appuyez sur le bouton (9) pour rabattre la poignée du panier et la situer en position repos, afin d'éviter de vous brûler.
- Surveillez le processus de friture.
- 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.

PANIER :

Faites tourner la poignée du panier vers le haut pour le relever et appuyez sur le bouton de verrouillage de la poignée (9) pour la déverrouiller.

TMINUTERIE :

Sur le modèle FE-603, vous avez la possibilité d'activer la minuterie, qui émettra un signal acoustique une fois écoulé le temps programmé. Cette minuterie est programmable jusqu'à 99 min et 59 sec.

Réglage de la minuterie :

Appuyez sur la touche "M" pour régler les minutes et sur la touche "S" pour régler les secondes.

Conseil : Juste avant d'atteindre les chiffres corrects, enfoncez brièvement à plusieurs reprises les touches "M" et "S", afin d'éviter de dépasser la température souhaitée. Une fois la durée de fonctionnement souhaitée programmée, appuyez sur la touche "Ⓜ" pour que le compte à rebours commence.

Lorsque la minuterie arrivera à "00:00", l'alarme retentira. Appuyez sur l'une des trois touches pour la désactiver.

Si vous souhaitez régler à nouveau la minuterie, appuyez sur les touches "M" et "S" à la fois, pour remettre la minuterie à zéro et procédez au nouveau réglage.

NOTE: commencez par enlever le papier protecteur de la batterie, monté en usine.

Si le visuel n'affiche aucun renseignement, il est probable qu'il faille remplacer la batterie de la minuterie. Pour ce faire, enlevez le couvercle du compartiment de la batterie, qui se trouve sous le boîtier de commandes (Fig. 2) et installez une nouvelle batterie identique. Remettez en place le couvercle du

compartiment de la batterie en le déplaçant vers l'arrière.

Se não conseguir visualizar o ecrã, pode ser necessário mudar a bateria do temporizador. Para isso, retire a tampa do compartimento a bateria que se encontra na parte inferior do painel de comandos (fig. 2) e instale uma bateria nova com as mesmas especificações. Volte a colocar a tampa do compartimento da bateria, deslocando-a para trás.

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.
- Réglez ensuite le thermostat (6) 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.

APRÈS LA FRITURE :

- Faites tourner la poignée du panier pour le relever (Fig. 3) et faire égoutter l'huile.
- Ouvrez le couvercle et 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, faites tourner le thermostat (6) pour le situer sur la position "0" et débranchez la friteuse de la prise de courant.
- 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 »).

7. ENTRETIEN

- Avant de procéder à son nettoyage, débranchez la friteuse et attendez qu'elle refroidisse.
- Faites tourner la poignée du panier vers le haut et appuyez sur le bouton de verrouillage, pour la situer en position horizontale. Ouvrez le couvercle (1), sortez le panier et nettoyez-le.
- Démontez le boîtier de commandes et la résistance, si nécessaire, et nettoyez le boîtier avec un chiffon humide. Ne le plongez pas dans l'eau ni dans un quelconque autre liquide et ne le rincez pas sous le robinet.
- Retirez la cuve (3) et videz son contenu dans un récipient adéquat, en la saisissant par le bord. 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 et la cuve avec de l'eau chaude additionnée de produit de vaisselle. Ensuite, rincez-les et séchez-les soigneusement. Vous pouvez également les laver en lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de solvants, ni de détergents abrasifs, ni de brosses

métalliques, ni d'objets pointus pour le nettoyage de la friteuse.

- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.
- Insérez le câble dans son logement et montez la friteuse dans l'ordre suivant : cuve, boîtier de commandes + résistance, panier. Et fermez le couvercle.
- Rangez la friteuse avec le couvercle fermé, pour maintenir son intérieur propre et à l'abri de la poussière.

8. CONSEILS PRATIQUES

Huiles et graisses

- Utilisez des huiles/graises 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 frirez 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.

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



À 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

1. Oberer Deckel
2. Anzeigefenster
3. Behälter.
4. Knopf zum Öffnen des Deckels
5. Zeitschalter (nur Mod. FE-603)
6. Thermostat
7. Leuchtanzeige Betrieb
8. Abtropfgitter
9. Knopf zur Griffblockierung
10. Kontrolleinheit + Heizstab.
11. Heizstab
12. Thermische Abschaltung
13. Abtropfhalter für Abtropfgitter

2. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	F-602	F-603
Spannung	230V	
Frequenz	50Hz	
Leistung:	2000W	2200W
MAX Kapazität des Öls	2.5L	3.5L
MIN Kapazität des Öls	2.0L	3.0L
Zeitschalter	Nein	Ja

Dieses Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien über elektromagnetische Vereinbarkeit und Niedrigspannung.

3. SICHERHEITSHINWEISE

- 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.
- Halten Sie das eingeschaltete Gerät von Kindern und behinderten Personen fern.
- 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.

4. ADVERTENCIAS DE USO

- 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 (5) angezeigt werden. Bevor Sie die Friteuse in Betrieb nehmen, versichern Sie sich über den korrekten Ölstand.

5. 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. Es kann auch zur Überhitzung kommen, 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 auf den Thermikabschalter (12), der sich an der unteren Seite der Einheit der Heizstäbe befindet, mit Hilfe eines kleinen Schraubenziehers, nachdem Sie das Steuerpanel + die Heizstäbe (10) aus ihrer Verwahrung genommen haben. Die Friteuse funktioniert nun wieder.
- **Die Betätigung des Griffs des Abtropfgitters und seine blockierte oder entblockierte Position sollte stets bei einer geschlossenen Friteuse vorgenommen werden, um Verbrennungen zu vermeiden.**

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

6. FUNKTION

Vor der ersten Benutzung reinigen Sie die Friteuse, folgen Sie dafür den Anweisungen, die im Abschnitt Reinigung aufgeführt sind.

- Wenn das Gerät gereinigt ist, und alle Komponenten trocken sind, stellen Sie die Friteuse 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.

- Öffnen Sie den Deckel (1), indem Sie den Knopf zur Öffnung des Deckels (4).
- Betätigen Sie den Blockierknopf des Griffs des Abtropfgitters (9) und drehen Sie den Griff auf seine horizontale Position.
- Hängen Sie das Abtropfgitter (8) in den Halter für das Abtropfgitter (13) und geben Sie Öl oder Fett in den Behälter (3), bis das Niveau zwischen den Marken MIN und MAX befindet, die im Inneren angebracht sind. Wenn Sie feste Fette benutzen, schmelzen Sie sie, bevor Sie sie in die Friteuse geben (Siehe Absatz "Benutzung von festen Fetten").
- Schließen Sie den Deckel
- Betätigen Sie den Blockierknopf des Griffs des Abtropfgitters (9) und drehen Sie den Griff auf seine Position zum Senken des Gitters und tauchen Sie es ins Öl ein.
- Nehmen Sie das Kabel aus der Aufnahme an der unteren Seite und schließen Sie die Friteuse an den Netzstrom an.
- Stellen Sie durch Drehen des Thermostats (6) die gewünschte Temperatur ein. Die Leuchtanzeige wird aufleuchten (7) und der Heizwiderstand (11) beginnt damit, das Öl zu erhitzen.

WARNUNG: Sie sollten die Friteuse für 15 Minuten vorheizen, nachdem Sie sie eingeschaltet haben, damit sie die ausgewählte Temperatur erreicht. Während dieser Zeit wird sich die Leuchtanzeige (7) drei bis vier Mal zyklisch ein und ausschalten. Nach den 15 Minuten wird die Temperatur des Öls konstant gehalten und Sie können ihre Nahrungsmittel frittieren. In dieser Art und Weise nutzen Sie die Friteuse besser aus.

- Bei der Auswahl der Temperatur zum Frittieren lassen Sie sich von den Angaben auf der Verpackung des Lebensmittels leiten oder nutzen Sie die orientierende Tabelle auf der Friteuse.
- 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.
- Drücken Sie den Knopf zur Öffnung des Deckels (4) und bringen Sie das Abtropfgitter mit den Nahrungsmitteln langsam in das Öl oder Fett ein, indem Sie sie in den Halter (13) stecken.
- Schließen Sie den Deckel (1) und drücken Sie den Knopf (9) um den Griff des Gitters auf seine Ruheposition, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Überwachen Sie den Frittiervorgang.
- **Mischen Sie keine verschiedenen Öle oder Fette. Füllen Sie kein neues Fett oder Öl zu schon benutztem hinzu.**

ABTROPFGITTER

Drehen Sie den Griff des Gitters nach oben, um es zu heben und drücken Sie den Blockierknopf des Griffs (9), um ihn zu entblockieren.

ZEITSCHALTER

Am Modell FE-603 verfügt über eine Option zur Aktivierung des Zeitschalters, der Sie davon in Kenntnis setzt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Zeitschalter hat ein Format von 99 Min und 59 Sek.

Stellen Sie den Zeitschalter ein.

Drücken Sie den Knopf "M" um die Minuten einzustellen und drücken Sie den Knopf "S", um die Sekunden einzustellen.

Hinweis Kurz bevor die korrekten Werte erreicht worden sind, drücken Sie kurz die Knöpfe "M" und "S", um die Überschreiten der Werte zu verhindern.

Wenn die Zeit für den gewünschten Betrieb erreicht ist, drücken Sie den Knopf "⓪", um mit dem Ablauf der Zeit zu beginnen.

Wenn der Zeitschalter bis zum Punkt "00:00" abgezählt hat, wird ein Alarm ausgelöst.

Drücken Sie einen der drei Knöpfe, um ihn abzuschalten.

Wenn Sie den Zeitschalter neu nachjustieren wollen, drücken Sie die Knöpfe "M" und "S" gemeinsam, um den Zeitschalter auf Null zu

stellen und beginnen Sie mit dem Einstellen.

ANMERKUNG: Entfernen Sie zunächst das werkseitig angebrachte Schutzpapier von der Batterie.

Wenn auf der Anzeige nichts erscheint, kann es sein, dass Sie die Batterie des Zeitschalters wechseln müssen. Nehmen Sie dafür den Deckel von dem Batteriefach ab, das sich am unteren Teil des Steuerpanels befinden (Abb. 2) und bringen Sie die neue Batterie der gleichen Spezifikation an. Setzen Sie den Deckel wieder auf das Batteriefach auf, indem Sie ihn nach hinten schieben.

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 "Modus der Nutzung"
- Wenn Sie festes Fett benutzen, das sich schon in der Friteuse befindet, stechen Sie mit einer Gabel Löcher ins Fett.
- Stellen Sie danach das Thermostatregler (6) 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.

NACH DEM FRITTIEREN

- Drehen Sie den Griff des Abtropfgitters, um es zu heben (Abb. 3) und lassen Sie das Öl abtropfen.
- Öffnen Sie den Deckel und 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 zurückgebliebene Partikel heraus, die sich von den Nahrungsmitteln gelöst haben und sich

im Öl befinden, benutzen Sie dazu einen Schaumlöffel. Wenn Sie die gerösteten Stücke im Öl lassen, hat das eine negative Auswirkung auf die Qualität des Öls.

- Wenn Sie das Frittieren beenden wollen, drehen Sie das Thermostat (6) auf die Position "0" und ziehen Sie den Netzstecker heraus.
- 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 Nahrungsmittel herauszufiltern.
- Wenn Sie festes Fett benutzen, lassen Sie es im Behälter aushärten und bewahren Sie die Friteuse mit dem Fett im Inneren auf (Siehe Abschnitt "Benutzung von festen Fetten").

7. REINIGUNG

- Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis sie abgekühlt ist.
- Drehen Sie den Griff des Gitters nach oben, um es zu heben und drücken Sie den Blockierknopf des Griffs um ihn in eine horizontale Position zu bringen. Öffnen Sie den Deckel (1), nehmen Sie das Gitter heraus und beginnen Sie mit der Reinigung.
- Nehmen Sie die Steuerung und die Heizstäbe heraus, und falls es notwendig ist, reinigen Sie sie mit einem feuchten Lappen. Tauchen Sie beide niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein, noch halten Sie sie unter den Wasserhahn.
- Nehmen Sie den Behälter (3) heraus und schütten Sie das Öl in einen angemessenen Behälter indem Sie ihn am Rand festhalten. 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 und den Behälter mit heißem Wasser und Seife. Danach spülen Sie nach und trocknen die Teile ab.
- Benutzen Sie keine Lösungsmittel, scharfe oder kratzende Reinigungsmittel oder kratzende Geräte zur Reinigung der Friteuse.
- Reinigen Sie das Gehäuse der Friteuse von außen mit einem feuchten Tuch.
- Rollen Sie das Kabel an der unteren Seite zusammen und montieren Sie danach nach der folgenden Reihenfolge: Behälter, Steuerung + Heizstäbe, Abtropfgitter und schließen Sie den Deckel.
- Verstauen Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel, um das Innere vor Staub und Schmutz zu schützen.

8. 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 Ultragefrorenen 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.

9. 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

eingerrichteten 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

1. Coperchio
2. Finestra di visualizzazione
3. Vaschetta
4. Pulsante apertura coperchio
5. Timer (solo mod. FE-603)
6. Termostato
7. Indicatore luminoso
8. Cestello
9. Pulsante bloccaggio dell'impugnatura
10. Pannello dei comandi + resistenza
11. Resistenza
12. Interruttore termico
13. Supporto appendi cestello

2. CARATTERISTICHE TECNICHE

	F-602	F-603
Voltaggio	230V	
Frequenza	50Hz	
Potenza	2000W	2200W
Capacità MAX di olio	2.5L	3.5L
Capacità MIN di olio	2.0L	3.0L
Timer	No	Si

Questo prodotto adempie le Direttive Europee di Compatibilità Elettromagnetica e Bassa Tensione.

3. AVVERTENZE DI SICUREZZA

- 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 prolunghie. Se detti elementi fossero indispensabili, usare solo adattatori e prolunghie 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, erraneo 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.
- Mantenere l'apparecchio in funzionamento fuori dalla portata dei bambini e dei portatori di handicap.
- 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.

4. AVERTENZE D'USO

- 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 (5). Prima di accendere la friggitrice, assicurarsi del corretto livello dell'olio.

5. SICUREZZA

Questa friggitrice è provvista di un dispositivo di sicurezza termico che sconetterà l'apparecchio in caso di surriscaldamento. Di solito questa sconnessione avviene quando non c'è olio o grasso nella vaschetta o quando c'è ne poca quantità; può anche surriscaldarsi nel fondere il grasso solido.

Se il dispositivo termico agisce interrompendo la corrente, procedere nel seguente modo:

- Disinserire la friggitrice ed attendere il completo raffreddamento dell'olio o del grasso.
- Premere l'interruttore termico (12) che si trova sulla parte inferiore dell'unità di resistenza con l'aiuto di un piccolo cacciavite, poi estrarre il Pannello dei comandi+resistenza (10) dalla loro sede. La friggitrice riprenderà a funzionare.
- **L'azionamento dell'Impugnatura cestello e la sua posizione di blocco, o sblocco, si dovrà realizzare sempre con il Coperchio della Friggitrice chiuso allo scopo di evitare possibili ustioni.**

Questo apparecchio è provvisto di un micro-interruttore che impedisce il funzionamento della friggitrice se l'unità di resistenza non è montata correttamente.

6. FUNZIONAMENTO

Prima del primo uso pulire la friggitrice, per far ciò seguire le istruzioni della sezione "Pulizia".

- Una volta puliti e asciugati tutti i componenti, collocare la friggitrice su una superficie orizzontale, piana e stabile, lontano dai bordi e non lasciare che il cavo penzoli dal bordo della tavola o piano cottura, né a contatto con superfici calde.
- Aprire il coperchio (1) premendo il pulsante di apertura del coperchio (4).
- Azionare il pulsante di blocco dell'impugnatura del cestello (9) e girare l'impugnatura alla sua posizione orizzontale.
- Appendere il cestello (8) sul supporto appendi cestello (13) e versare olio o grasso nella vaschetta (3) finché rimane tra il livello MIN e il livello MAX che appare inciso al suo interno. Se si utilizza grasso solido, deve essere prima sciolto in un recipiente, prima di versarlo nella friggitrice (vedi sezione "Uso con grasso solido").
- Chiudere il coperchio

- Azionare il pulsante di blocco dell'impugnatura cestello (9) e girare l'impugnatura alla sua posizione di chiusura, per abbassare la posizione del cestello e immergere nell'olio.
- Estrarre il cavo dal compartimento inferiore dell'apparecchio e collegare la friggitrice.
- Selezionare la temperatura girando il termostato (6) alla temperatura desiderata. L'indicatore luminoso si accenderà (7) e la resistenza (11) comincerà a riscaldare l'olio.

AVVERTENZA: oso si accenderà (7) e la resistenza (11) comincerà a riscaldare l'olio. **AVVERTENZA:** si deve preriscaldare la friggitrice 15 minuti dopo dall'inizio del funzionamento con il fine di raggiungere la temperatura selezionata. Durante tale tempo, l'indicatore luminoso (7) si accenderà e si spegnerà per 3 o 4 cicli. Dopo 15 minuti, la temperatura dell'olio si manterrà stabile, e sarà pronta per friggere gli alimenti. In questo modo si otterrà un maggior rendimento della friggitrice.

- Nel selezionare la temperatura guidarsi attraverso le informazioni della confezione dell'alimento da friggere o dalla tavola orientativa riportata nella friggitrice.
- 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 di frittura.
- Se si desidera fare varie frittiture in continuo, prima di cominciare a friggere la seguente porzione di alimento, si deve attendere lo spegnimento dell'indicatore luminoso.
- Premere il pulsante di apertura del coperchio (4) ed inserire il cestello lentamente (8) con gli alimenti nell'olio o grasso, appendendolo sul supporto fissaggio cestello (13).
- Chiudere il coperchio (1) premere il pulsante (9) per ripiegare l'Impugnatura cestello nella sua posizione di riposo, per evitare scottature.
- Sorvegliare il processo di frittura.

- **Non mescolare differenti tipi di olio o di grasso. Non aggiungere olio o grasso nuovo all'olio o grasso usati.**

CESTELLO:

Girare l'impugnatura del cestello verso l'alto per sollevarlo e premere il pulsante di blocco dell'impugnatura (9) per sbloccarlo.


TIMER:

Nel modello FE-603 si ha opzione di attivare il timer affinché avvisi una volta trascorso il periodo impostato. Il timer ha il formato di 99 min. e 59 sec.

Regolazione del timer:

Premere il pulsante "M" per impostare i minuti e il pulsante "S" per impostare i secondi.

Consiglio: Giusto prima di raggiungere i valori corretti, premere ripetutamente ma brevemente i tasti "M" ed "S" per evitare di oltrepassare i valori corretti.

Una volta raggiunto il tempo di funzionamento desiderato, premere il pulsante  per cominciare il conto alla rovescia.

Quando il timer conta fino a "00:00", scatterà la suoneria, premere uno dei tre tasti per fermarla.

Nel caso si voglia reimpostare il timer un'altra volta, premere i tasti "M" e "S" insieme per azzerare il timer e reimpostare.

NOTA: inizialmente rimuovere la carta protettiva della batteria collocata in fabbrica.

Se non si visualizza il display, probabilmente si dovrà sostituire la pila del timer. Per far ciò, rimuovere il coperchio dal compartimento della pila che si trova nella parte inferiore del pannello dei comandi (fig. 2) ed installare una pila nuova con le stesse caratteristiche. Ricollocare il coperchio del compartimento della pila spostandolo all'indietro.

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.
- Poi regolare il termostato (6) 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.

DOPO LA FRITTURA:

- Girare l'impugnatura del cestello per sollevarlo (fig. 3) e lasciar sgocciolare l'olio.
- Aprire il coperchio e versare gli alimenti in un vassoio con un foglio di carta cucina sul fondo. Mentre si fa questo, l'olio avrà il tempo di raggiungere la temperatura adeguata per una nuova frittura (quando l'indicatore luminoso si spegne un'altra volta).
- Estrarre dall'olio le particelle staccate dagli alimenti fritti, con l'aiuto di un colino. Lasciarle lì che si tostano può provocare un effetto avverso sulla qualità dell'olio.
- Terminare le fritture, girare il termostato (6) alla posizione "0" e disinserire la friggitrice.
- Attendere il completo raffreddamento dell'olio prima di procedere allo smontaggio e alla pulizia della friggitrice.
- Se la friggitrice non viene utilizzata con una certa frequenza, si consiglia di conservare l'olio o il grasso liquido in un recipiente ben chiuso in frigorifero o in un luogo fresco. Riempire i recipienti passando l'olio o il grasso liquido attraverso un colino fine per eliminare le particelle di alimenti.
- Se è stato usato del grasso solido, lasciare che si solidifichi nella vaschetta e conservare la friggitrice con il grasso dentro (vedi sezione "Uso con grasso solido").

7. PULIZIA

- Prima di procedere alla pulizia, disinnestare la friggitrice ed attendere il completo raffreddamento.
- Girare l'impugnatura del cestello verso l'alto e premere il pulsante di blocco fissandolo nella posizione orizzontale. Aprire il coperchio (1), estrarre il cestello e procede alla pulizia.
- Estrarre il pannello dei comandi e la resistenza e se necessario, pulirlo con un panno umido. **Non immergere in acqua né in nessun altro liquido, né porlo sotto il rubinetto.**
- Estrarre la vaschetta (3) e versare l'olio dalla vaschetta in un contenitore appropriato sostenendola dal bordo della stessa. Se è stato usato del grasso solido, attendere che si solidifichi e poi svuotare la vaschetta con l'aiuto di una spatola.
- Pulire il coperchio, il cestello e la vaschetta con acqua saponosa calda o in lavastoviglie. Di seguito risciacquare ed asciugare accuratamente.
- Non utilizzare mai solventi, detergenti abrasivi né strofinacci metallici od oggetti affilati per la pulizia della friggitrice.
- Pulire la parte esterna della friggitrice con un panno umido.
- Arrotolare il cavo nella parte inferiore e poi montare di nuovo la friggitrice nel seguente ordine: vaschetta, pannello dei comandi + resistenza, cestello e chiudere il coperchio.
- Conservare l'apparecchio con il coperchio chiuso per proteggere l'interno della friggitrice dalla polvere e dalla sporcizia.

8. CONSIGLI PRATICI

Oli e grassi

- Usare oli/grassi adatti per frittura 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 frittute. 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 tappe:
 - 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.

mancato uso dei contenitori tradizionali per lo smaltimento.

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

9. 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

1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1. Κάλυμμα
2. Οθόνη ενδείξεων
3. Κάδος - δοχείο λαδιού
4. Κουμπί για το άνοιγμα του καλύμματος
5. Χρονοδιακόπτης (μόνο για το μοντέλο FE-603)
6. Θερμοστάτης
7. Φωτεινή ένδειξη
8. Καλάθι
9. Κουμπί εμπλοκής χειρολαβής
10. Πίνακας χειριστηρίων/κουμπιών + αντίσταση
11. Αντίσταση
12. Θερμικός διακόπτης =
13. Βάση στήριξης του καλαθιού

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

	F-602	F-603
Τάση ρεύματος	230V	
Συχνότητα	50Hz	
Ισχύς ρεύματος	2000W	2200W
Μέγιστη (MAX) χωρητικότητα λαδιού	2.5L	3.5L
Ελάχιστη (MIN) χωρητικότητα λαδιού	2.0L	3.0L
Χρονοδιακόπτης	Όχι	Ναι

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται προς τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες περί Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας και Χαμηλής Τάσης.

3. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- 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.
- Πρωτού 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 ζημίες που οφείλονται σε λανθασμένη γείωση της εγκατάστασης. Σε περίπτωση που έχετε αμφιβολίες, απευθυνθείτε σε έναν επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Σε περίπτωση που το φως το συσκευής δεν ταιριάζει στην πρίζα, αντικαταστήστε την πρίζα με άλλη κατάλληλου τύπου ζητώντας τη βοήθεια του εξειδικευμένου προσωπικού.
- Δεν συνιστούμε τη χρήση προσαρμογών (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 διακοπεί 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:

ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ

- 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 θεραπευτική 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 κάλυμμα της επάνω στον κάδο ώστε να σβηστεί η φωτιά ελλείψει οξυγόνου. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε νερό ως μέσο προστασίας.
- Βγάζετε 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. Βγάζετε 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 τραπεζιού 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 αναμμένη κοντά σε παιδιά ή σε άτομα με κάποια αναπηρία.
- 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.

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 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 (5). Προτού βάλετε τη φριτέζα στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει τόσο λάδι/λίπος όσο χρειάζεται.

5. ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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 θερμικό διακόπτη (12) που βρίσκεται στο πίσω μέρος της μονάδας της αντίστασης με ένα μικρό καταβίδι αφού πρώτα αφαιρέσετε τον πίνακα χειριστηρίων και την αντίσταση (10) από τη θέση τους. Η φριτέζα θα αρχίσει και πάλι να λειτουργεί.
- **Η ενεργοποίηση της χειρολαβής του καλαθιού και η θέση εμπλοκής ή απεμπλοκής της, θα πρέπει να γίνεται πάντοτε αφού κλείσετε το κάλυμμα της φριτέζας για να μην καείτε.**

Η συσκευή αυτή διαθέτει και έναν μικροδιακόπτη ο οποίος δεν αφήνει τη φριτέζα να τερμίσει σε λειτουργία, αν η μονάδα της αντίστασης δεν είναι σωστά τοποθετημένη στη θέση της.

6. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Προτού χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, ακολουθήστε τις οδηγίες στην παράγραφο "Καθαρισμός".

- Αφού καθαρίσετε και σκουπίσετε όλα τα εξαρτήματα, τοποθετήστε τη φριτέζα επάνω σε μία οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, μακριά από γωνίες και μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από το άκρο του τραπέζιου ή της κουζίνας. Μην αγγίζετε τις θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Ανοίξτε το κάλυμμα (1) πατώντας το κουμπί ανοίγματος του καλύμματος (4).
- Πατήστε το κουμπί εμπλοκής της χειρολαβής του καλαθιού (9) και περιστρέψτε τη χειρολαβή στην οριζόντια θέση της.
- Κρεμάστε το καλάθι (8) στη βάση στήριξης του καλαθιού (13) και βάλτε λάδι ή λίπος μέσα στον κάδο λαδιού (3), τόσο ώστε να φτάνει ανάμεσα στην ελάχιστη

(MIN) και στη μέγιστη (MAX) 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 παράγραφο με τον τίτλο "Λειτουργία της φριτέζας με λίπος σε στερεά μορφή").

- Κλείστε το κάλυμμα.
- Πατήστε το κουμπί εμπλοκής στη χειρολαβή του καλαθιού (9) και περιστρέψτε τη χειρολαβή στη θέση ασφάλισης για να κατεβάσετε τη θέση του καλαθιού και να το βυθίσετε μέσα στο λάδι.
- Βγάλτε το καλώδιο από την υποδοχή του στο κάτω μέρος της συσκευής και βάλτε τη συσκευή στην πρίζα.
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία που θέλετε περιστρέφοντας το θερμοστάτη (6) στη θερμοκρασία που θέλετε. Θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας (7) και η αντίσταση (11) θα αρχίσει να θερμαίνει το λάδι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η φριτέζα χρειάζεται προθέρμανση 15 λεπτών προτού αρχίσει να λειτουργεί κανονικά για να αναπτύξει την κατάλληλη επιλεγμένη θερμοκρασία. Κατά τη διάρκεια του χρόνου αυτού, η φωτεινή ένδειξη (7) θα αναβοσβήσει για 3 ή 4 κύκλους. Μετά από 15 λεπτά η θερμοκρασία του λαδιού έχει σταθεροποιηθεί και έτσι μπορείτε να τηγανίσετε. Με αυτόν τον τρόπο η απόδοση λειτουργίας της φριτέζας θα είναι καλύτερη.

Όταν επιλέγετε τη θερμοκρασία, να βλέπετε τις ενδείξεις που υπάρχουν επάνω στο δοχείο/σακούλα του τροφίμου που θα τηγανίσετε ή δείτε τον ενδεικτικό πίνακα που υπάρχει στη φριτέζα.

- Όταν σβήσει η φωτεινή ένδειξη (στα 10 με 15 λεπτά), τότε το λάδι ή το λίπος έχουν φτάσει στη θερμοκρασία που επιλέξατε. Η φωτεινή ένδειξη θα συνεχίσει να 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 ένδειξη.

- Πατήστε το κουμπί ανοίγματος του καλύμματος (4) και βάλτε σιγά - σιγά το καλάθι (8) με τα τρόφιμα μέσα στο λάδι ή στο λίπος, κρεμώντας το στη βάση στήριξης του καλαθιού (13).
- Κλείστε το κάλυμμα (1), πατήστε το κουμπί (9) για να κατεβεί η χειρολαβή του καλαθιού στη θέση ηρεμίας ώστε να μην καείτε.
- Παρακολουθείτε τη διαδικασία του τηγανίσματος.
- **Μην αναμειγνύετε διαφορετικά είδη λίπους ή λαδιού. Μην προσθέτετε νέα ποσότητα λαδιού ή λίπους στο λάδι/λίπος που ήδη έχετε χρησιμοποιήσει.**

ΚΑΛΑΘΙ:

Περιστρέψτε τη χειρολαβή του καλαθιού προς τα πάνω για να το ανεβάσετε και πατήστε το κουμπί εμπλοκής της χειρολαβής (9) για να απελευθερωθεί.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ:

Το μοντέλο FE-603 έχει τη δυνατότητα ενεργοποίησης του χρονοδιακόπτη ώστε να σας ειδοποιεί όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος τηγανίσματος. Ο χρονοδιακόπτης φτάνει στα 99 λεπτά και 59 δευτερόλεπτα.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη:

Πατήστε το κουμπί "M" για να ρυθμίσετε τα λεπτά της ώρας και το κουμπί "S" για να ρυθμίσετε τα δευτερόλεπτα.

Συμβουλή: Προτού ρυθμιστούν οι σωστές ενδείξεις, πατήστε επανειλημμένα αλλά με σύντομο πάτημα τα κουμπιά "M" και "S", για να μην ξεπεράσετε τις σωστές ενδείξεις. Μόλις ορίσετε το χρόνο λειτουργίας που θέλετε, πατήστε το κουμπί "⓪" για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση.

Όταν ο χρονοδιακόπτης μετρήσει ως το "00:00", θα ακουστεί η χαρακτηριστική ηχητική ειδοποίηση "μπιπ" και τότε πρέπει να πατήσετε ένα από τα τρία κουμπιά για να τη σταματήσετε.

Σε περίπτωση που θελήσετε να ρυθμίσετε εκ νέου το χρονοδιακόπτη πατήστε συγχρόνως τα κουμπιά "M" και "S", για να μηδενιστούν οι ενδείξεις του χρονοδιακόπτη και να κάνετε τις νέες ρυθμίσεις.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: αρχικά αφαιρέστε το προστατευτικό χαρτί της μπαταρίας που παρέχεται από το εργοστάσιο.

Εάν δεν βλέπτε στην οθόνη τις ενδείξεις, μπορεί να χρειάζεται να τοποθετήσετε καινούργιες μπαταρίες στο χρονοδιακόπτη. Για να το κάνετε αυτό, βγάλτε το κάλυμμα στη θήκη των μπαταριών που βρίσκεται στο πίσω μέρος του πίνακα των κουμπιών (εικ. 2) και εγκαταστήστε μία μπαταρία καινούργια του ίδιου τύπου. Τοποθετήστε ξανά στη θέση του το κάλυμμα της θήκης των μπαταριών σπρώχνοντάς το προς τα πίσω.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΣΑΣ 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.
- Στη συνέχεια ρυθμίστε το θερμοστάτη (6) 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.

ΜΕΤΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ:

- Περιστρέψτε τη χειρολαβή του καλαθιού για να το ανεβάσετε (εικ. και να στραγγίξει το λάδι.
- Ανοίξτε το κάλυμμα και βάλτε τα φαγητά επάνω σε ένα σκεύος ή πιάτο αφού προηγουμένως βάλτε μέσα στο σκεύος/ πιάτο ένα απορροφητικό φύλλο χαρτιού κουζίνας. Ενώ βγάξετε 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 ένδειξη).
- Αφαιρέστε τα κομματάκια που ίσως να έπεσαν 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 με το τηγάνισμα, γυρίστε το θερμοστάτη (6) στη θέση "0" και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.
- Προτού ξεκινήσετε να βγάξετε τα εξαρτήματα της φριτέζας για να την καθαρίσετε, περιμένετε να κρυώσει καλά το λάδι.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε ξανά σύντομα τη φριτέζα, καλό είναι να φυλάξετε το λάδι ή το υγρό λίπος σε ένα καλά κλειστό δοχείο στο ψυγείο ή σε δροσερό μέρος. Γεμίστε τα δοχεία στα οποία θα φυλάξετε το λάδι ή το υγρό λίπος, 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 στον κάδο του λαδιού και φυλάξτε τη φριτέζα μαζί με το λίπος (βλ. παράγραφο "Λειτουργία της φριτέζας με λίπος σε στερεά μορφή").

7. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Προτού ξεκινήσετε να καθαρίζετε τη φριτέζα, βγάλτε το φιν της από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
- Γυρίστε τη χειρολαβή του καλαθιού προς τα επάνω και πατήστε το κουμπί εμπλοκής στηρίζοντας το καλάθι στην οριζόντια θέση. Ανοίξτε το κάλυμμα (1), βγάλτε το καλάθι και καθαρίστε το.
- Βγάλτε τον πίνακα με τα χειριστήρια και την αντίσταση και, εάν χρειάζεται, καθαρίστε το με ένα βρεγμένο πανί. **Μην τον τοποθετείτε μέσα στο νερό ή σε άλλο υγρό και ούτε και κάτω από τη βρύση.**
- Βγάλτε τον κάδο (3) και ρίξτε το λάδι από τον κάδο σε ένα κατάλληλο δοχείο πιάνοντάς το από το άκρο του. 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 και το δοχείο λαδιού με ζεστή σαπουνάδα

ή στο πλυντήριο πιάτων. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε τα και στεγνώστε τα προσεκτικά.

- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια από σύρμα, αιχμηρά αντικείμενα, ούτε και αποξεστικά απορρυπαντικά ή διαλυτικά προϊόντα για τον καθαρισμό της φριτέζας.
- Καθαρίστε εξωτερικά τη συσκευή με ένα βρεγμένο πανί.
- Τυλίξτε το καλώδιο στο κάτω μέρος της φριτέζας και ξαναβάλτε τα εξαρτήματα στη θέση τους με την ακόλουθη σειρά: κάδος, πίνακας κουμπιών + αντίσταση, καλάθι και κλείστε το κάλυμμα.
- Φυλάξτε τη συσκευή με κλειστό το κάλυμμα για να προστατέψετε τη φριτέζα από τη σκόνη και τη βρωμιά που μπορεί να εισχωρήσουν στο εσωτερικό της.

8. 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 αλλάζετε 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 τόνον καιρό, θα πρέπει πια να το πετάξετε.

- Σε κάθε περίπτωση να αντικαθιστάτε το λάδι αν βλέπετε ότι κατά το ζέσταμά του αρχίζει να βγάζει 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 στενόμακτρα 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 κρυσταλλώνουν 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.

9. 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 ουλλογής που ορίζουν οι

δημοτικές αρχές ή στις αντιπροσωπείες 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 με τις τοπικές αρχές ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το συγκεκριμένο προϊόν.

1. LEÍRÁS

1. Fedél
2. Betekintő ablak
3. Tartály
4. Fedélnyitó gomb
5. Időzítő (csak a FE-603-as modellnél)
6. Termosztát
7. Fényjelzés
8. Kosár
9. Fogantyúzáró gomb
10. Kapcsolópanel + ellenállás
11. Ellenállás
12. Hőkapcsoló
13. Kosártartó

2. MŰSZAKI JELLEMZŐK

	F-602	F-603
Feszültség:	230V	
Frekvencia:	50Hz	
Teljesítmény:	2000W	2200W
Maximális olaj kapacitás	2.5L	3.5L
Minimális olaj kapacitás	2.0L	3.0L
Időkapcsoló	Nem	Igen

Ez a termék megfelel az elektromos kompatibilitásra és a kisfeszültségű berendezésekre vonatkozó európai irányelveknek.

3. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- 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 hosszabbítót használni. 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 rendeltetészerű 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 meztláb.

- Az elektromos kisülések elkerülése érdekében ne tegye vízbe, illetve ne mosogassa folyóvízben sem a kezelőpanelt, sem a fűtőszálat.
- **NE ÉRINTSE MEG A KÉSZÜLÉK FORRÓ FELÜLETEIT, HASZNÁLJA A FOGANTYÚKAT.**
- **FIGYELEM:** A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉS KÖZBEN MAGAS HŐMÉRSÉKLETRE MELEGSZIK. ÓVINTÉZKEDÉSEKET KELL HOZNI AZ ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK, TÜZESOTEK 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 hálózathoz.
- 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 készüléket.
- 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.
- A készüléket működés közben tartsa távol gyermekektől és fogyatékos személyektől.
- 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 hálózathoz, és tegye működésképtelenné úgy, hogy átvágja a kábelt.

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 (5) jelzése alapján. Mielőtt csatlakoztatja a fritőzt, ellenőrizze az olaj szintjét.

5. BIZTONSÁG

Ezt a fritőzt ellátták egy olyan termikus biztonsági készülékkel, amely túlmelegedés esetén lekapcsolja a készüléket. Ez a kikapcsolás akkor történik meg, amikor nincs olaj vagy zsiradék a tartályban, vagy csak nagyon kevés van; valamint szilárd zsír olvasztásakor is túlmelegedhet. Amennyiben a hővédelem bekapcsol, a következő módon járjon el:

- Húzza ki a fritőzt az elektromos hálózathoz, hogy az olaj vagy a zsír lehűljön.

- Egy kis csavarhúzó segítségével nyomja meg a hőkapcsoló gombot (12), amely az ellenállás egység alsó részén található, majd vegye ki a kapcsolótáblát + az ellenállást (10) a helyéről. A fritőz ismét működni fog.
- A kosár füléknek mozgatását, és zárási vagy kioldási helyzetébe tételét az égési sérülések elkerülése érdekében mindig úgy végezze, hogy a fritőz teteje zárva van.

A készülék rendelkezik egy mikro-megszakítóval, amely megakadályozza a fritőz működését, ha az ellenállás egység nincs a megfelelő helyén.

6. MŰKÖDÉS

Az első használatot megelőzően tisztítsa meg a fritőzt, amelyhez kövesse a „Tisztítás” fejezet utasításait.

- Miután az összes alkatrész tiszta és száraz, tegye a fritőzt egy vízszintes, sík és stabil felületre, ne a munkalap szélé közelébe, és ne hagyja, hogy a kábel lelógjon a munkalap vagy az asztal szélén, vagy hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Nyissa ki a fedelet (1) az fedélnyitó gomb megnyomásával (4).
- Nyomja meg a kosárfogantyú záró gombot (9), és forgassa el a fogantyút vízszintes helyzetbe.
- Akassza be a kosarat (8) a kosártartóba (13), és öntsön a tartályba (3) olajat vagy zsírt, amíg el nem éri a tartály belsejében jelölt MIN és MAX jelzés közötti szintet. Ha szilárd zsírt használ, azt először egy edényben olvassza fel, mielőtt beöntené a fritőzbe (Lásd a „Szilárd zsírral történő felhasználás” fejezetet).
- Zárja le a fedelet.
- Nyomja meg a kosárfogantyú záró gombot (9), és forgassa el a fogantyút a záró helyzetbe azért, hogy a kosár lemerüljön az olajban.
- Húzza ki a kábelt a tárolóból és dugja be a fritőzt az elektromos hálózatba.
- Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a termosztát eltekérésevel (6). A fényjelzés

(7) világítani fog, és az ellenállás (11) megkezdí az olaj melegítését.

FIGYELEM: A kiválasztott hőmérséklet elérése érdekében a bekapcsolástól kezdve 15 percen át melegíteni kell a fritőzt. Ezalatt az idő alatt a fényjelzés (7) 3-szor vagy 4-szer is felgyullad és elalszik. A 15 perc elteltével az olaj hőmérséklete már állandó, és használható ételek sütésére. Így a fritőz nagyobb teljesítménnyel működik..

- A hőmérséklet kiválasztásakor tanulmányozza a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán található információt, vagy a fritőzön található tájékoztató táblázatot.
- Amikor a jelzőfény kialszik (10-15 perc múlva), az olaj/zsír elérte a kívánt hőmérsékletet. A sütés teljes időtartama alatt a fényjelzés kialszik és felgyullad a termosztát ciklusának megfelelően.
- Ha egymás után több sütést is kíván végezni, a következő adag étel sütése előtt várja meg, amíg a fényjelzés kialszik.
- Nyomja meg a fedél felnyitó gombot (4), és engedje be a kosárban (8) az ételt óvatosan az olajba vagy a zsírba, felakasztva a kosártartóra (13).
- Zárja vissza a fedelet (1), nyomja meg a gombot (9) a kosár fogantyú felnyitásához, az égési sérülések elkerülése érdekében.
- A sütési folyamatot kísérelje figyelemmel.
- **Ne keverjen össze különböző típusú olajat vagy zsírt. Ne adjon új olajat vagy zsírt a használt olajhoz vagy zsírhoz.**

KOSÁR

Forgassa el a kosár fülét felfelé, hogy kiemelje, és nyomja meg a fogantyú lezáró gombot (9) a kioldáshoz.

IDŐZÍTÉS:

Az FE-603 modell olyan időzítő opcióval rendelkezik, amely jelzi, amikor letelt az meghatározott idő. Az időzítő 99 perces és 59 másodperces formátumú.

Az időzítő beállítása:

Nyomja meg az „M” gombot a percek beállításához, és az „S” gombot a másodperc beállításához.

Tanács: Mielőtt elérné a pontos értékeket, nyomja meg ismételten, de röviden az „M” és „S” gombokat, így elkerülheti, hogy átlépjén a pontos értékeken.

Miután elérte a kívánt működési időt, nyomja meg a „Ⓜ”, „Ⓢ” gombot, hogy megkezdje a visszaszámlálást.

Amikor az időzítő visszaszámol „00:00”-ig, megszólal a hangjelzés, és ennek leállításához nyomja meg a három gomb egyikét.

Amennyiben ismét be szeretné állítani az időzítőt, nyomja meg az „M” és „S” gombokat, hogy lenullázza az időzítőt, és ismét beállíthassa.

MEGJEGYZÉS: először vegye le a védőpapírt a gyári akkumulátorról.

Ha nem jelenik meg a kijelző, lehet, hogy ki kell cserélnie az időzítő elemét. Ehhez vegye le az elemtároló fedelét a kapcsolópanel alján (2. ábra), és tegyen be egy ugyanilyen új elemet. Tegye vissza az elemtároló fedelét hátrafelé tolva.

HASZNÁLAT SZILÁRD ÁLLAPOTÚ ZSÍR ESETÉN

Amennyiben szilárd állapotú zsírt használ a sütéshez, a következő óvintézkedések 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 szűrjön kis lyukakat a zsírba.
- Ezután állítsa a hőmérsékletszabályozót (6) 160°-ra, hagyja egy perccig melegezni, majd állítsa a szabályozót "0"-ra. Ismétlje meg ezt a műveletet néhány percenként, amíg a zsír teljesen felolvad.

A SÜTÉST KÖVETŐEN:

- Forgassa el a kosár fogantyúját a kiemeléshez (3. ábra), és hogy lecsöpögtesse az olajat.
- Nyissa fel a fedelet, és tegye be az ételt egy olyan tábla, amelybe egy törlőkendőt helyezett. Eközben az olajnak már

legendő ideje volt arra, hogy elérje az új sütéshez megfelelő hőmérsékletet (ilyenkor a fényjelzés elalszik).

- Vegye ki az ételből esetleg levált darabokat az olajból egy szűrő segítségével. Ha ezeket bennhagyja, az ront az olaj minőségén.
- Amikor a sütéseket befejezte, tekerje a termosztátot (6) a „0” helyzetbe, és húzza ki a fritőzt az elektromos hálózathoz.
- Várjon, amíg az olaj teljesen lehűl, mielőtt szétszedné és megtisztítaná.
- Ha nem gyakran használja a fritőzt, akkor az olajat vagy a zsírt tartsa jól lezárt edényben a hűtőben vagy hűvös helyen. Az edényekbe az olajat vagy zsírt egy finom szintén át töltsse, hogy leszűrje az esetleges ételmaradványokat.
- Ha szilárd zsírt használt, hagyja, hogy a tartályban megkeményedjen és így tárolja a hűtőszekrényben (Lásd a „Szilárd zsírral történő felhasználás” fejezetet).

7. TISZTÍTÁS

- A tisztítás elvégzése előtt húzza ki a fritőzt az elektromos hálózathoz, és várja meg, amíg kihűl.
- Forgassa el a kosár fogantyúját felfelé, és nyomja meg a zárógombot vízszintes helyzetben rögzítve. Nyissa fel a fedelet (1), vegye ki a kosarat, és végezze el a tisztítást.
- Húzza ki a kapcsolópanelt. És az ellenállást, és tisztítsa le egy nedves törlőkendővel. **Ne merítse vízbe, sem más folyadékba, és ne tegye folyóvíz alá.**
- Vegye ki a tartályt (3) és öntse az olajat egy megfelelő edénybe megfogva a szélét. Ha szilárd zsírt használt, várja meg, míg megszilárdul, majd egy spatula segítségével ürítse ki a tartályt.
- Tisztítsa meg a fedelet, a kosarat és a tartályt tisztítószerez meleg vízben vagy mosogatógépben. Majd öblítse le, és alaposan szárítsa meg őket.
- Soha ne használjon oldószert, dörzshatású tisztítószereket, sem fém

dörzsít vagy éles eszközöket a fritőz tisztításához.

- A fritőz külsejét egy nedves ruhával törölje le.
- Tekerje fel a kábelt az alsó részén, majd szerelje össze ismét a fritőzt a következő sorrendben: tartály, kapcsolópanel + ellenállás, kosár, és csukja le a fedelet.
- A készüléket lezárt fedéllel tárolja, hogy megvédje a fritőz belsejét a portól és szennyeződéstől.

8. 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 használthoz.
- 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 forni, 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 üvegedényben, lehetőség szerint a hűtőszekrényben tárolni. Nem célszerű az olajat hosszú időn keresztül a fritőzben tárolni.

Sült hasábburgonya

Finom és ropogós hasábburgonya 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 törülközővel szárítsa meg.
- A burgonyát két lépésben kell megsütni:
 - Első: 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.

9. 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 köteleességének 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 SPOTŘEBIČE

1. Víko fritézy
2. Okénko
3. Nádržka
4. Tlačítko pro otevření víka
5. Časovač (len mod. FE-603)
6. Termostat
7. Světelná kontrolka
8. Košík
9. Tlačítko pro zablokování rukojeti
10. Ovládací skříňka + ohřívací těleso
11. Ohřívací těleso
12. Tepelný vypínač
13. Podstavec na zavěšení košíku

2. TECHNICKÉ ÚDAJE

	F-602	F-603
Napětí	230V	
Kmitočet	50Hz	
Příkon	2000W	2200W
MAX obsah oleje	2.5L	3.5L
MIN obsah oleje	2.0L	3.0L
Časovač	Ne	Ano

Tento výrobek je v souladu se Směrnicemi EU o elektromagnetické kompatibilitě a o nízkém napětí.

3. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtete tento návod k používání a uschovejte jej, abyste do něj mohli později nahlédnout.
- Po odbalení se přesvědčete, zda-li není spotřebič poškozen, v případě, že si nejste jisti, spotřebič nepoužívejte a obraťte se na nejbližší autorizovaný servis.
- Balicí 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 adaptérů 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 výrobcem autorizovaný servis. V případě poškození a/nebo nesprávného fungování, přístroj vypněte a nepokoušejte se jej opravit. Obráťte se výlučně na výrobcem 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 způsobené 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 vzniku požáru, elektrických výbojů a/nebo úrazu osob: ZEJMÉNA

- Nepoužívejte tento spotřebič pokud máte mokré nebo vlhké ruce či nohy, nebo jste bez obuvi.
- Abyste předešli elektrickému výboji, neponořujte ovládací skříňku s ohřívacím tělesem do vody, ani

- nedávejte tyto části pod vodu tekoucí z vodovodního kohoutku.
- NEDOTÝKEJTE SE HORKÝCH POVRCHŮ, POUŽIJTE RUKOJETI.
 - **POZOR: SPOTŘEBIČ VYVÍJÍ PO DOBU PROVOZU VYSOKÉ TEPLoty. JE POTŘEBNÉ DODRŽET PŘÍSLUŠNÁ OPATŘENÍ, ABYSTE PŘEDEŠLI POPÁLENÍ, POŽÁRU A JINÉMU POŠKOZENÍ MAJETKU NEBO ZRANĚNÍ OSOB.**
 - PO DOBU PROVOZU NEBO PO DOBU OCHLAZOVÁNÍ OLEJE SPOTŘEBIČ NEPŘEMÍSŤUJTE.
 - 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 jakoukoli operací, související s jeho údržbou a 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 odložením spotřebiče 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.
 - Spotřebitel 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, dbejte aby se kabel nedotýkal teplých povrchů.
 - Při vypojení zástrčky ze sítě nikdy netáhněte za síťový přívod.
 - Nekláďte spotřebič na teplý plynový nebo elektrický sporák, do teplé roury nebo do

mikrovlnní roury, ani do jejich blízkosti.

- Zapnutý spotřebič v provozu mějte mimo dosah dětí a duševně nemocných osob.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku, ani jej nevystavujte atmosférickým vlivům (déšť, slunce, led, a pod.)
- Když se rozhodnete přístroj více nepoužívat, je vhodné jej vypojit ze sítě a znefunkčnit jej například odstřížením síťového přívodu.

4. DOPORUČENÍ

- Doporučujeme používat rostlinný olej, vhodný na fritování při vysokých teplotách. Taktéž můžete používat tekutý nebo ztužený tuk. Při použití ztuženého tuku je potřebné 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 (5). Před zapnutím fritézy se přesvědčete, zdali je správná úroveň oleje.

5. BEZPEČNOST

Tato fritéza je vybavena teplotním vypínačem, který vypne spotřebič v případě přehřátí. Tepelný vypínač vypne fritézu když v nádržce není olej nebo tuk, nebo když jej je malé množství; fritéza se taktéž může přehřát při rozpouštění ztuženého tuku. Pokud se zapne tepelná pojistka a přeruší přívod elektrického proudu, postupujte následujícím způsobem:

- Vypojte fritézu ze sítě a počkejte, dokud se olej nebo tuk ochladí.
- Vyjměte ovládací skříňku s ohřívacím tělesem (10) z fritézy. Pomocí malého šroubováku stlačte tepelný vypínač (12), který se nachází ve spodní části ovládací skříňky s ohřívacím tělesem. Fritéza bude opět fungovat.
- **Rukojeť košíku zablokujte a odblokujte vždy s fritézou uzavřenou víkem, abyste předešli popálení.**

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

6. ZPŮSOB POUŽITÍ

Před prvním použitím fritézu nejdříve očistěte, postupujte podle návodu v části "Čištění".

- Po očištění a osušení všech součástí položte fritézu na vodorovný, rovný a pevný povrch, dál do kraje a nenechávejte síťový přívodní kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské pracovní desky; zabraňte aby se dotýkal teplých povrchů.
- Otevřete víko (1) stlačením tlačítka pro otevření víka (4).
- Stlačte tlačítko pro zablokování rukojeti košíku (9) a otočte rukojeť do horizontální polohy.
- Zavěste košík (8) do podstavce pro zavěšení košíku (13) a nalijte do nádržky olej nebo tuk (3) mezi minimální MIN a maximální MAX úroveň, vyznačenou uvnitř nádržky. Pokud používáte ztužený tuk, nejdříve jej v jiné nádobě rozpustíte a vlijte do fritézy (viz "Použití ztuženého tuku").
- Zavřete víko
- Stlačte tlačítko pro zablokování rukojeti košíku (9) a otočte rukojeť do polohy "uzavřeno", aby košík klesl a ponořil se do oleje/tuku.
- Vytáhněte síťový přívod z prostoru ve spodní části fritézy, kde je kabel uložen a zapojte fritézu do sítě.
- Otočte ovládačem termostatu (6) a nastavte požadovanou teplotu. Zapne se světelná kontrolka (7) a ohřívací těleso (11) začne zahřívat olej/tuk.

UPOZORNĚNÍ: fritéza se musí nechat 15 minut zahřívat, dokud dosáhne nastavenou teplotu. V průběhu uvedené doby se bude světelná kontrolka (7) rozsvěcovat a zhasínat přibližně v 3 nebo 4 cyklech. Po 15 minutách bude fritéza udržovat rovnoměrnou teplotu oleje/tuku, můžete začít fritovat potraviny. Tímto postupem dosáhnete lepší výkon fritézy.

- Při nastavení teploty se řiďte návodem na obalu potravin které chcete fritovat, nebo podle údajů v orientační tabulce na fritéze.
- 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 celou dobu fritování.
- Pokud chcete fritovat několikrát za sebou, před fritováním následující porce potravin musíte počkat, dokud světelná kontrolka zhasne.
- Stlačte tlačítko pro otevření víka (4) a vložte košík (8) s potravinami pomalu do oleje nebo tuku, zavěste ho do podstavce na upevnění košíku (13).
- Zavřete víko (1) a stlačte tlačítko (9) aby se košík sklopil a tím se předešlo popálení.
- Dohlížejte na proces fritování.
- **Nesměšujte různé druhy oleje a tuku. Nepřidávejte nový olej nebo tuk do použitého oleje/tuku.**

KOŠÍK:

Otočte rukojeť košíku směrem nahoru abyste ho zvedli a stlačte tlačítko pro blokování rukojeti (9), aby se odblokovala.

ČASOVAČ:

Model FE-603 je vybaven možností nastavit časovač, který ohlásí když uplyne nastavený čas. Časovač je možné nastavit až na 99 minut 59 sekund.

Nastavení časovače:

Stlačte tlačítko "M" pro nastavení minut a tlačítko "S" pro nastavení sekund. Doporučení: Těsně před dosáhnutím správných hodnot stlačte opakovaně, ale velmi krátce, tlačítka "M" a "S", aby časový údaj neprošel za hodnoty, které chcete nastavit.

Když dosáhnete časovou hodnotu, kterou chcete nastavit, stlačte tlačítko "Ⓜ", aby začalo odpočítávání.

Když časovač dosáhne hodnotu "00:00", zapne se zvukový signál, stlačte jedno z tří tlačítek a vypne se.

Pokud byste chtěli časovač opětovně

nastavit, stlačte tlačítka "M" a "S" zároveň, tím se časovač nastaví na nulu a můžete nastavit nové hodnoty.

POZN.: nejdříve odstraňte ochranný papír na baterii, který je na ní z výroby.

Pokud se na displeji nic nezobrazuje, je možné, že je potřeba vyměnit baterii v časovači.

Otevřete víko prostoru pro baterii, který se nachází ve spodní části ovládací skříňky (obr. 2) a vložte novou baterii se stejnými hodnotami. Dejte víko zpátky na místo a zavřete ho tak, že ho posunete dozadu.

POUŽITÍ ZTUŽENÉHO TUKU

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

- 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.
- Potom nastavte termostat (6) 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.

PO FRITOVÁNÍ:

- Otočte rukojeť košíku abyste ho zvedli (obr. 3) a aby odkapal olej.
- Otevřete víko a položte potraviny do mísy, do které předtím položte 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 zůstaly po fritování. Kdyby se dále fritovali, měli by negativní vliv na kvalitu oleje.
- Po skončení fritování otočte termostat (6) do polohy "0" a odpojte fritézu ze sítě.
- Před demontáží a čištěním fritézy počkejte, dokud olej úplně vychladne.
- Pokud nebudete fritézu hned používat, je vhodné uchovat olej nebo tuk v době uzavřené nádoby 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").

7. ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním vypojte fritézu a počkejte, dokud vychladne.
- Otočte rukojeť košíku směrem nahoru a stlačte tlačítko pro zablokování, tím se upevní v horizontální poloze. Otevřete víko (1), vytáhněte košík a očistěte ho.
- Vymontujte ovládací skříňku s ohřívacím tělesem, a pokud je to potřebné, očistěte ji vlhkým hadříkem. **Neponořujte ji do vody, ani do žádné jiné tekutiny, ani ji nedávejte pod vodovodní kohoutek.**
- Vytáhněte nádržku (3) a vylijte olej z nádržky do vhodné nádoby, držte nádržku za boky. Pokud jste použili ztužený tuk počkejte, dokud ztuhne a odstraňte jej z nádržky špachtlí.
- Umyjte víko, košík a nádržku teplou vodou se saponátem na nádobí nebo v myčce nádobí. Pak je opláchněte a osušte.
- Na umývání fritézy nikdy nepoužívejte rozpouštědla ani abrasivní (drsné) materiály, ani kovové drátěnky.
- Vnější plášť očistěte navlhčeným hadříkem.
- Sítový přívodní kabel stočte ve spodní části a fritézu zmontujte následujícím způsobem: nádržka, ovládací skříňka + ohřívací těleso, košík a zavřete víko.
- Fritézu odložte s namontovaným a uzavřeným víkem, aby se vnitřek nádržky neznečistil a nezaprášil.

8. 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 částeczek potravin, můžete olej/tuk použít 10 až 12 krát. V žádném 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 pokyny:

- Nepoužívejte nové brambory (z nových brambor obvykle není dobrý výsledek). Nakrájejte brambory na hranolky.
- Přeplákněte nakrájené brambory vodou z vodovodu. Zabráníte tím, aby se při fritování slepili.
- Osušte je čistou utěrkou nebo sacím papírem.
- Hranolky fritujte ve dvou etapách:
 - První: při 160°C po dobu 10-15 minut.
 - Druhá: při 190°C po dobu 5-8 minut.
- Pokud jsou hranolky zmražené, 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 vhodné před fritováním odstranit.

9. 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, zřízovaných 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.

Abysme 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

1. Veko fritézy
2. Okienko
3. Nádržka
4. Tlačidlo pre otvorenie veka
5. Časovač (len mod. FE-603)
6. Termostat
7. Svetelná kontrolka
8. Košík
9. Tlačidlo pre zablokovanie rukoväte
10. Ovládacia skrinka + ohrievacie teleso
11. Ohrievacie teleso
12. Tepelný vypínač
13. Podstavec na zavesenie košíka

2. TECHNICKÉ ÚDAJE

	F-602	F-603
Napätie	230V	
Kmitočet	50Hz	
Príkon	2000W	2200W
MAX obsah oleja	2.5L	3.5L
MIN obsah oleja	2.0L	3.0L
Časovač	Nie	Áno

Tento spotrebič bol vyrobený v súlade so Smernicami EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a o nízkom napätí.

3. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na používanie a uschovajte ho, aby ste doňho mohli neskôr nahliaďnuť.
- Po odbalení sa presvedčite, či je spotrebič nepoškodený. V prípade pochybností spotrebič nepoužívajte a obráťte sa na autorizovaný servis.
- Baliaci materiál (plastové tašky, polystyrén, atď.) sa nesmie 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 spotrebič 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 pravidlá pre zníženie rizika vzniku požiaru, elektrických výbojov a/alebo úrazu osôb:

OSOBITNE

- Nepoužívajte tento spotrebič pokiaľ máte mokré alebo vlhké ruky či nohy, alebo ste bez obuvi.
- Aby ste predišli elektrickému výboju, neponárajte ovládacia skrinku s

ohrievacím telesom do vody, ani nedávajte tieto časti pod vodu tečúcu z vodovodného kohútika.

- **NEDOTÝKAJTE SA HORÚCICH POVRCHOV, POUŽITE RUKOVÁTE. POZOR: SPOTREBIČ POČAS PREVÁDZKY VYVÍJA VYSOKÉ TEPLoty. TREBA DODRŽIAVAŤ PRÍSLUŠNÉ OPATRENIA, ABY STE PREDÍŠLI POPÁLENIU, POŽIARU A INÉMU POŠKODENIU MAJETKU ALEBO ZRANENIU OSÔB.**
- **POČAS PREVÁDZKY ALEBO POČAS OCHLADZOVANIA OLEJA SPOTREBIČ NEPREMIESTŇUJTE.**
- Nezbúdajte, že olej sa môže skaziť alebo vzplanúť, ak sa zahrieva dlhodobo pri vysokých teplotách. V prípade, e by olej vzbĺkol, okamžite vypnite spotrebič a zakryte vekom, aby oheň 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 vzdialite, vždy ho vypnite, i keď sa jedná len o krátky čas.
- Pred čistením a odložením spotrebiča nechajte olej vychladnúť.
- Nepoužívajte spotrebič ak je poškodený prírodný kábel alebo zástrčka, alebo v prípade poškodenia či nesprávneho fungovania. Pravidelne kontrolujte prírodný kábel, či nie je poškodený.
- Spotrebič nesmie vymieňať prírodný 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, dbajte, aby sa kábel nedotýkal 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.

- Zapnutý spotrebič v prevádzke majte mimo dosahu detí a duševne chorých osôb.
- Nepoužívajte tento spotrebič vonku, ani ho nevystavujte atmosférickým vplyvom (dažďu, slnku, ľadu, a pod.)
- Keď sa rozhodnete viac spotrebič nepoužívať, je vhodné odpojiť ho zo siete a znefunkčniť ho napríklad odstrihnutím prírodného kábla.

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 nádržke (5). Pred zapnutím fritézy sa presvedčite, či je správna úroveň hladiny oleja.

5. BEZPEČNOSŤ

Táto fritéza je vybavená tepelným vypínačom, ktorý vypne spotrebič v prípade prehriatia. Tepelný vypínač vypne fritézu keď v nádržke nie je olej alebo tuk, alebo keď je ho malé množstvo; fritéza sa tiež môže prehriať pri rozpúšťaní stuženého tuku.

Ak sa zapne tepelná poistka a preruší prúd elektrického prúdu, postupujte nasledujúcim spôsobom:

- Vypojte fritézu zo siete a počkajte, kým sa olej alebo tuk ochladí.
- Vyberte ovládaciu skrinku s ohrievacím telesom (10) z fritézy. Pomocou malého skrútkovača stlačte tepelný vypínač (12), ktorý sa nachádza v spodnej časti ovládacej skrinky s ohrievacím telesom. Fritéza bude opäť fungovať.
- **Rukoväť košíka zablokujte a odblokujte vždy s fritézou uzavretou vekom, aby ste predišli popáleniu.**

Tento spotrebič je vybavený mikrovypínačom, ktorý zabráňuje fritéze zapnúť sa v prípade, že je ovládací skrinka namontovaná nesprávne.

6. SPÔSOB POUŽITIA

Pred prvým použitím fritézu najprv očistite, postupujte podľa návodu v časti "Čistenie".

- Po očistení a osušení všetkých súčastí položte fritézu na vodorovný, rovný a pevný povrch, ďalej od kraja a nenechávajte prírodný kábel visieť cez okraj stola alebo kuchynskej pracovnej dosky, zabráňte aby sa dotýkal teplých povrchov.
- Otvorte veko (1) stlačením tlačidla pre otvorenie veka (4).
- Stlačte tlačidlo pre zablokovanie rukoväte košíka (9) a otočte rukoväť do horizontálnej polohy.
- Zaveste košík (8) do podstavca pre zavesenie košíka (13) a nalejte do nádržky olej alebo tuk (3) medzi minimálnu MIN a maximálnu MAX úroveň, vyznačenú vo vnútri nádržky. Ak používate stužený tuk, najskôr ho v inej nádobe rozpustíte a vlejete do fritézy (viď "Použitie stuženého tuku").
- Zatvorte veko
- Stlačte tlačidlo pre zablokovanie rukoväte košíka (9) a otočte rukoväť do polohy "uzavreté", aby košík klesol a ponoril sa do oleja/tuku.
- Vytiahnite sieťový prírodný kábel z priestoru v spodnej časti fritézy, kde je kábel uložený a zapojte fritézu do siete.
- Otočte ovládačom termostatu (6) a nastavte požadovanú teplotu. Zapne sa svetelná kontrolka (7) a ohrievacie teleso (11) začne ohrievať olej/tuk.

UPOZORNENIE: fritéza sa musí nechať 15 minút zahrievať, kým dosiahne nastavenú teplotu. Počas uvedenej doby sa bude svetelná kontrolka (7) rozsvetlovať a zhasínať približne v 3 alebo 4 cykloch. Po 15 minútach bude fritéza udržiavať rovnomernú teplotu oleja/tuku, môžete začať fritovať potraviny. Týmto postupom dosiahnete lepší výkon fritézy.

- Pri nastavení teploty sa riadte návodom

na obale potravín ktoré chcete fritovať, alebo podľa údajov v orientačnej tabuľke na fritéze.

- Keď sa zhasne svetelná kontrolka (po 10-15 minútach), olej/tuk dosiahol požadovanú teplotu. Svetelná kontrolka sa bude naďalej rozsvetlovať 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.
- Stlačte tlačidlo pre otvorenie veka (4) a vložte košík (8) s potravinami pomaly do oleja alebo tuku, zaveste ho do podstavca na upevnenie košíka (13).
- Zatvorte veko (1) a stlačte tlačidlo (9) aby sa košík sklopil a tým ste predišli popáleniu.
- Dohládajte na proces fritovania.
- **Nemiešajte rôzne druhy oleja a tuku. Nepridávajte nový olej alebo tuk do použitého oleja/tuku.**

KOŠÍK:

Otočte rukoväť košíka smerom nahor aby ste ho zodvihli a stlačte tlačidlo pre blokovanie rukoväte (9), aby sa odblokovala.

ČASOVAČ:

Model FE-603 je vybavený možnosťou nastaviť časovač, ktorý ohlásí keď uplynie nastavený čas. Časovač je možné nastaviť až na 99 minút 59 sekúnd.

Nastavenie časovača:

Stlačte tlačidlo "M" pre nastavenie minút a tlačidlo "S" pre nastavenie sekúnd.

Odporúčanie: Tesne pred dosiahnutím správnych hodnôt stlačte opakovane, ale veľmi krátko, tlačidlá "M" a "S", aby časový údaj neprešiel za hodnoty, ktoré chcete nastaviť.

Keď dosiahnete časovú hodnotu, ktorú chcete nastaviť, stlačte tlačidlo "⓪", aby sa začalo odpočítavanie.

Keď časovač dosiahne hodnotu "00:00", zapne sa zvukový signál, stlačte jedno z troch tlačidiel a vypne sa.

Ak by ste chceli časovač opätovne nastaviť,

stlačte tlačidlá "M" a "S" zároveň, tým sa časovač nastaví na nulu a môžete nastaviť nové hodnoty.

POZN.: najskôr odstráňte ochranný papier na batérii, ktorý je na nej z výroby.

Ak sa na displeji nič nezobrazuje, je možné, že je potrebné vymeniť batériu v časovači. Otvorte veko priestoru pre batériu, ktorý sa nachádza v spodnej časti ovládacej skrinky (obr. 2) a vložte novú batériu s rovnakými hodnotami. Dajte veko späť na miesto a zatvorte ho tak, že ho posuniete dozadu.

POUŽITIE SO STUŽENÝM TUKOM

Ak na fritovanie používate stužený tuk, treba dodržať nasledujúce pokyny:

- Stužený tuk rozpustíte na miernom ohni v inej nádobe.
- Opatrne vlejete rozpustený tuk do fritézy, dbajte, aby ste neprekročili značku úrovne tuku MAX.
- Viď "Spôsob použitia". Ak chcete použiť stužený tuk, ktorý zostal vo fritéze z predchádzajúceho fritovania, spravte do tuku vidličkou otvory.
- Potom nastavte termostat (6) 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.

PO FRITOVANÍ:

- Otočte rukoväť košíka aby ste ho zodvihli (obr. 3) a aby odkvapkal olej.
- Otvorte veko a položte potraviny do misy, 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).
- Svitkom vyberte malé časti potravín, ktoré zostali po fritovaní. Keby sa ďalej fritovali, mali by negatívny vplyv na kvalitu oleja.
- Po skončení fritovania otočte termostat (6) do polohy "0" a odpojte fritézu zo siete.
- 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 sítko, 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").

7. ČISTENIE

- Pred čistením odpojte fritézu a počkajte, kým vychladne.
- Otočte rukoväť košíka smerom hore a stlačte tlačidlo pre zablokovanie, tým sa upevní v horizontálnej polohe. Otvorte veko (1), vytiahnite košík a očistite ho.
- Vymontujte ovládaciu skrinku s ohrievacím telesom, a ak je to potrebné, očistite ju vlhkou handričkou. **Neponárajte ju do vody, ani do žiadnej inej tekutiny, ani ju nedávajte pod vodovodný kohútik.**
- Vytiahnite nádržku (3) a vylejte olej z nádržky do vhodnej nádoby, držte nádržku za boky. Ak ste použili stužený tuk počkajte, kým stuhne a odstráňte ho z nádržky špachtľou.
- Umyte veko, košík a nádržku teplou vodou so saponátom na riad alebo v umývačke riadu. Potom ich opláknite a osušte.
- Na umývanie fritézy nikdy nepoužívajte rozpúšťadlá ani abrazívne materiály, ani kovové drátenky.
- Vonkajší plášť fritézy očistite vlhkou handričkou.
- Prívodný kábel stočte v spodnej časti a fritézu zmontujte nasledujúcim spôsobom: nádržka, ovládacia skrinka + ohrievacie teleso, košík a zatvorte veko.
- Fritézu odložte s namontovaným a uzavretým vekom, aby sa vnútro nádržky neznečistilo a nezaprášilo.

8. PRAKTICKÉ RADY

Oleje a tuky

- Použite oleje/tuky vhodné na fritovanie pri vysokých teplotách, to znamená tie, ktoré obsahujú polonenасыtené

- masťné 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 očistíte olej/tuk od uvoľnených čistočiek potravín, môžete olej/tuk použiť 10 až 12 krát. V žiadnom 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 hranolčiek

Aby ste získali chutné a chrumkavé hranolčky je potrebné dodržať nasledujúce pokyny:

- Nepoužívajte nové zemiaky (z nových zemiakov obvykle nie je dobrý výsledok). Nakrájajte zemiaky na paličky (hranolčky).
- Nakrájané zemiaky opláknite vodou z vodovodu. Zabráňte tým, aby sa pri fritovaní zlepili.
- Osušte ich čistou utierkou alebo sacím papierom.
- Hranolčky treba fritovať v dvoch etapách:
 - Prvá: pri 160°C počas 10-15 minút.
 - Druhá: pri 190°C počas 5-8 minút.
- Ak sú hranolčky 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 vložením 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).
- Tento postup tiež platí pre niektoré druhy potravín, ktoré vyžadujú opatrnú prípravu, ako napr. krokety.
- Hlboko zmrazené potraviny často obsahujú veľké množstvo ľadu, ktorý je vhodný pred fritovaním odstrániť.

9. 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 predídne možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli vyplývať z nevhodnej likvidácie odpadu a zabezpečí 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 poskytne miestne orgány, alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

1. OPIS

1. Pokrywa
2. Wizjer
3. Zbiornik
4. Przycisk otwierania pokrywy
5. Czasomierz (tylko mod. FE-603)
6. Termostat
7. Świetlny wskaźnik
8. Koszyk
9. Przycisk blokady rączki
10. Panel sterowania + oporu
11. Opornik
12. Wyłącznik termiczny
13. Podpórka do wieszania koszyka

2. WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE

	F-602	F-603
Napięcie	230V	
Częstotliwość	50Hz	
Moc	2000W	2200W
Pojemność MAX oleju	2.5L	3.5L
Pojemność MIN oleju	2.0L	3.0L
Czasomierz	Nie	
Tak		

Urządzenie spełnia Dyrektywy dotyczące Kompatybilności Elektromagnetycznej i Niskiego napięcia.

3. 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, spięcom elektrycznym i/lub nie wyrządzić szkód osobistych należy przestrzegać następujące środki ostrożności:
W SZCZEGÓLNOŚCI**

- Nie uruchamiaj urządzenia jeżeli masz

mokre lub wilgotne ręce lub stopy i kiedy jesteś na boso.

- Aby uniknąć szpicz elektrycznych nie zanurzaj panelu sterowniczego z opornikiem w wodzie i nie płucz ich pod bieżącą wodą.
- **NIE DÓTYKAJ GORĄCYCH 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, wóź 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 pokrętko 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 pozostawiaj uruchomionego urządzenia w zasięgu dzieci i osób niepełnosprawnych.
- 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 przetrnij kabel zasilający.

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 (5). Przed podłączeniem frytownicy do sieci elektrycznej sprawdź czy poziom tłuszczu jest prawidłowy.

5. BEZPIECZEŃSTWO

Frytkownica została zaopatrzona w element bezpieczeństwa termicznego, który wyłącza ją w przypadku przegrzania. Najczęściej dochodzi do wyłączenia, gdy w zbiorniku nie ma oleju lub tłuszczu, albo gdy jest go za mało; może również dojść do przegrzania w momencie rozpuszczenia tłuszczu w postaci stałej.

Jeśli dojdzie do odcięcia prądu przez element termiczny, należy postąpić w następujący sposób:

- Odłączyć frytkownicę od źródła prądu i poczekać, aż olej lub tłuszcz ostygnie.
- Nacisnąć wyłącznik termiczny (12) znajdujący się w dolnej części jednostki oporowej za pomocą małego śrubokrętu, następnie wyjąć Panel sterowania +oporu (10) z jego gniazda. Frytkownica będzie ponownie działać.
- Aby uniknąć poparzenia, aktywowanie Rączki koszyka i jej blokadę lub odblokowanie należy zawsze wykonywać przy zamkniętej Pokrywie Frytkownicy.

Urządzenie zaopatrzone zostało w mikro-przełącznik, który uniemożliwia działanie frytkownicy, jeśli jednostka oporowa nie jest prawidłowo zamontowana.

6. DZIAŁANIE

Przed pierwszym użyciem, należy umyć frytkownicę. W tym celu należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

- Po umyciu i osuszeniu wszystkich elementów, należy ustawić frytkownicę na powierzchni poziomej, płaskiej i wytrzymałej, w oddaleniu od krawędzi oraz tak, żeby kabel nie zwisał ze stołu lub blatu, ani nie dotykał gorących powierzchni.
- Otworzyć pokrywę (1), naciskając na przycisk otwierania pokrywy (4).
- Nacisnąć przycisk rączki koszyka (9) i obrócić rączkę do pozycji poziomej.
- Zawiesić koszyk (8) na podpórce (13) i wlać olej lub tłuszcz do zbiornika (3) aż napełnienia do poziomu między MIN i MAX, zaznaczonymi w środku. Przy użyciu tłuszczu stałego, należy rozpuścić go w dowolnym naczyniu przed waniem do frytkownicy (patrz rozdział „Użytkowanie z tłuszczem stałym”).
- Zamknąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk blokady rączki koszyka (9) i obrócić ją do pozycji zamknięcia, w celu opuszczenia koszyka i zanurzenia go w oleju.
- Wyciągnąć kabel z dolnej przegrody

urządzenia i podłączyć frytkownicę do źródła prądu.

- Ustawić temperaturę, obracając termostat (6) do wybranej pozycji. Świetlny wskaźnik zaświeci się (7), a opornik (11) rozpocznie grzanie oleju.

OSTRZEŻENIE: Należy nagrzać frytkownicę 15 minut po jej włączeniu, w celu osiągnięcia wybranej temperatury. W tym czasie świetlny wskaźnik (7) będzie się zapalał i gasł podczas 3 lub 4 cykli. Po 15 minutach temperatura oleju utrzyma się na stałym poziomie i można będzie przystąpić do smażenia żywności. W ten sposób frytkownica będzie bardziej wydajna.

- W momencie ustawiania temperatury, należy kierować się wskazówkami znajdującymi się na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia lub tabelą orientacyjną, znajdującą się na frytkownicy.
- Gdy świetlny wskaźnik zgaśnie (10-15 minut), oznacza to, że olej/tłuszcz osiągnął zaprogramowaną temperaturę. Świetlny wskaźnik będzie nadal zapalał się i gasł zgodnie z cyklami termostatu podczas całego procesu smażenia.
- Jeśli chcemy wykonać kilka kolejnych smażeń, przed smażeniem kolejnej porcji żywności należy odczekać, aż zgaśnie świetlny wskaźnik.
- Nacisnąć przycisk otwierania pokrywy (4) i włożyć powoli koszyk (8) z żywnością do oleju lub tłuszczu, zawieszając go na podpórce (13).
- Zamknąć Pokrywę (1), nacisnąć Przycisk (9) w celu opuszczenia Rączki koszyka do pozycji spoczynku, aby zapobiec poparzeniom.
- Pilnować procesu smażenia.
- **Nie należy mieszać różnych rodzajów oleju lub tłuszczu. Nie należy dodawać nowego oleju lub tłuszczu do wcześniej użytych.**

KOSZYK:

Obrócić rączkę koszyka w górę w celu uniesienia go i nacisnąć przycisk blokady rączki (9) w celu odblokowania.

CZASOMIERZ:

W modelu FE-603 istnieje opcja

aktywowania czasomierza, który informuje o upływie czasu. Czasomierz odlicza w przedziale czasowym 99 min i 59 s.

Ustawienie czasomierza:

Nacisnąć przycisk „M” w celu ustawienia minut, a przycisk „S” w celu ustawienia sekund.

Rada: Tuż przed ustawieniem właściwych wartości, nacisnąć kolejno i szybko przyciski „M” i „S”, aby nie przekroczyć prawidłowych wartości.

Po ustawieniu wybranego czasu działania, nacisnąć przycisk ① w celu rozpoczęcia odliczania.

Gdy czasomierz odliczy do „00:00” i włączy się alarm, należy nacisnąć jeden z trzech przycisków w celu wyłączenia go.

Jeśli chce się zmienić ustawienia czasomierza, należy nacisnąć naraz przyciski „M” i „S”, w celu wyzerowania czasomierza i ponownego wprowadzenia wartości.

UWAGA: Należy najpierw zdjąć folię ochronną, w którą został fabrycznie zapakowany akumulator.

Jeśli na ekranie nic się nie wyświetla, możliwe, że należy wymienić baterię czasomierza. W tym celu należy zdjąć pokrywkę przegrody na baterię, znajdującą się w dolnej części panelu sterowania (rys. 2), i włożyć nową baterię o takich samych właściwościach. Założyć ponownie pokrywkę przegrody na baterię, przesuwając ją do tyłu.

STOSOWANIE TŁUSZCZÓW STAŁYCH

Używając do smażenia tłuszczu stałego 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.
- Następnie ustaw pokrętkę temperatury (6) 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.

PO SMAŻENIU:

- Obrócić rączkę koszyka w celu uniesienia go (rys. 3) i odczekać, aż ocieknie olej.
- Otworzyć pokrywę i wyłożyć żywność na naczynie, z ułożonym na dnie papierem chłonnym. W tym czasie olej osiągnie ponownie odpowiednią do nowego smażenia temperaturę (gdy świetlny wskaźnik ponownie zgaśnie).
- Wyjąć za pomocą sitka resztki po smażonej żywności, które mogły pozostać w oleju. Pozostawienie ich aż do zarumienienia się mogłoby mieć negatywny wpływ na jakość oleju.
- Po zakończeniu smażenia, obrócić termostat (6) do pozycji „0” i odłączyć frytkownicę od źródła prądu.
- Przed przystąpieniem do demontażu i czyszczenia frytkownicy, należy odczekać, aż olej całkowicie ostygnie.
- Jeśli nie korzysta się zbyt często z frytkownicy, zaleca się przechowywanie oleju lub ciepłego tłuszczu w dobrze zamkniętym pojemniku w lodówce lub innym chłodnym miejscu. Napełnić pojemnik przepuszczając olej lub ciepły tłuszcz przez drobne sitko w celu usunięcia resztek pożywienia.
- Jeśli użyty został tłuszcz stały, odczekać aż się zestali w zbiorniku i schować frytkownicę z tłuszczem w środku (patrz rozdział „Użytkowanie z tłuszczem stałym”).

7. CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odłączyć frytkownicę od źródła prądu i zaczekać, aż ostygnie.
- Obrócić Rączkę koszyka do góry i nacisnąć Przycisk blokady, ustawiając go w pozycji poziomej. Otworzyć pokrywę (1), wyjąć koszyk i przystąpić do czyszczenia.
- Wyjąć panel sterowania i oporu, i jeśli to konieczne, umyć go zwilżoną szmatką. **Nie zanurzać go w wodzie ani jakimkolwiek innym płynie, nie wkładać pod kran.**
- Wyjąć zbiornik (3) i przelać z niego

olej do odpowiedniego pojemnika, przytrzymując za krawędź zbiornika. Jeśli użyty został tłuszcz stały, odczekać aż się zestali, a następnie opróżnić zbiornik za pomocą szpatułki.

- Umyć zbiornik, koszyk i pokrywę ciepłą wodą z mydłem lub w zmywarce do naczyń. Następnie opłukać i ostrożnie osuszyć.
- Nie należy nigdy używać do czyszczenia frytkownicy rozpuszczalników, detergentów żrących ani metalowych zmywaków lub ostrych przedmiotów.
- Umyć zewnętrzną stronę frytkownicy zwilżoną szmatką.
- Zwinąć przewód w dolnej części, a następnie zmontować ponownie frytkownicę w następującej kolejności: zbiornik, panel sterowania + oporu, koszyk i zamknąć pokrywę.
- Aby uchronić wnętrze frytkownicy przed kurzem i brudem, przechowywać ją z zamkniętą pokrywą.

8. 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 pokrętłem 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 zmienia 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

miesiący 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 zjełczały.
- Jeżeli nie używasz często frytkownicy przechowuj olej lub tłuszcz w szklanych, zamkniętych pojemnikach, najlepiej w lodówce. Nie zaleca się pozostawiać oleju we frytkownicy 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 (stłupki).
- Opłucz 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 frytkownicy 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 pokrętło temperatury zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na opakowaniu mrożonki. Jeżeli takich wskazówek nie ma na opakowaniu ustaw pokrętło na najwyższą temperaturę (190°C).
- Te wskazówki odnoszą się także do produktów, które należy traktować delikatnie np. krokiety.
- Przed smażeniem mrożonych produktów należy usunąć nadmierną ilość lodu znajdującego się w mrożonkach.

9. 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

1. Капак
2. Прозорче
3. Резервоар
4. Бутон за отваряне на капака
5. Таймер (само при модел FE-603)
6. Термостат
7. Светлинен датчик
8. Мрежичка
9. Бутон за блокиране на дръжката
10. Контролен панел+нагревател
11. Нагревател
12. Термичен прекъсвач
13. Подпора за окачване на мрежичката

2. ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	F-602	F-603
Волтаж	230V	
Честота	50Hz	
Мощност	2000W	2200W
Максимално количество мазнина	2.5L	3.5L
Минимално количество мазнина	2.0L	3.0L
Таймер	No	Si

Това изделие отговаря на изискванията на Европейските директиви за електромагнитна съвместимост и ниско напрежение.

3. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- 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 пликове, 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 удължители. Ако използването им е наложително, използвайте само тези, които отговарят на действащите норми за сигурност, внимавайки да не преминавате мощността отбелязана на адаптера или удължителния кабел.
- В случай на авария и/или неправилно функциониране изключете уреда без да се опитвате да го поправяте. 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 ИЗГАРЯНИЯ, ПОЖАРИ ИЛИ ДРУГИ ВЪЗМОЖНИ ВРЕДИ НА ХОРА ИЛИ ВЕЩИ.**
- **НЕ МЕСТЕТЕ УРЕДА ДОКАТО РАБОТИ ИЛИ ДОКАТО ИЗСТИВА ОЛИОТО.**
- Не забразяйте, 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 преклювачателя 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 захранващият му кабел или щепселът му са повредени, както и в случай на авария или неправилно функциониране. Проверявайте редовно дали захранващият кабел се намира в добро състояние.
- Потребителят на този уред не трябва да се опитва да сменя захранващия му кабел. В случай, че същият е повреден или е необходимо да бъде сменен обръщайте се единствено към упомощен 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.
- Съхранявайте уреда по време на работа далеч от деца или хора с увреждания.
- 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 захранващия му кабел.

4. ПРЕПОРЪКИ 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 (5) минимално и максимално ниво. Преди да включите фритюрника проверете дали нивото на мазнината е достатъчно.

5. СИГУРНОСТ

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.
- С помощта на малка отверка натиснете термичния прекъсвач (12), който се намира от долната страна на нагревателя и извадете контролния панел+нагревателя (10) от гнездото му. Фритюрникът ще е готов за работа с него.
- **Задействането на дръжката на мрежичката, както и позициите за блокиране и отблокирането ѝ, трябва винаги да бъдат извършвани при затворен капак на фритюрника, за да бъдат избегнати изгаряния.**

Този уред е снабден с микропрекъсвач, който не позволява работата на фритюрника в случай, че нагревателят не е добре сглобен.

6. РАБОТА

Преди първа употреба почистете фритюрника, като следвате инструкциите от раздел "Почистване".

- След като сте измили и подсушили различните части, поставете фритюрника върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност, далеч от краищата на кухненския плот или маса. Не оставяйте

кабела да виси от краищата на плота или масата, както и да се докосва до горещи повърхности.

- Отворете капака (1), като натиснете бутона за отваряне (4).
- Задействайте бутона за блокиране дръжката на мрежичката (9) и завъртете дръжката в хоризонтална позиция.
- Окачете мрежичката (8) върху подпората пригодена за целта (13) и налейте олио или друга мазнина в резервоара (3) до ниво между MIN и MAX, отбелязани върху стените на резервоара. В случай, че използвате твърда мазнина е необходимо преди да я сипете във фритюрника да я разтопите в един съд (вж. Раздел "Употреба на твърда мазнина).
- Затворете капака.
- Задействайте бутона за блокиране дръжката на мрежичката (9) и завъртете дръжката, така че мрежичката да се потопи в мазнината.
- Извадете кабела от гнездото му и включете фритюрника към ел.мрежата.
- Изберете желаната температура чрез завъртане на термостата (6). Светлинният датчик(7) ще светне и нагревателя (11) ще започне да нагрява мазнината.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Необходимо е да изчакате мазнината във фритюрника да загрее 15 минути, за да достигне до избраната температура. По време на загряването светлинният датчик (7), обозначавайки работните цикли, ще светне и угасне 3 или 4 пъти. След изтичането на 15-те минути температурата на мазнината ще се поддържа постоянно и ще може да преминете към пържене. Спазвайки това правило ще постигнете оптимално добра работа на фритюрника.

- При избора на температура за пържене се водете по указанията дадени върху опаковката на хранителния продукт или по ориентативната таблица на фритюрника.
- След окончателното угасване на светлинния датчик (10-15 минути) олиото/мазнината ще е достигнала избраната температура. Светлинният датчик ще продължи да светва и изгасва по време на пърженето, с което ще отбелязва

- работните цикли на термостата.
- Ако желаете да извършите няколко последователни пържения, преди добавянето на нови продукти е необходимо да изчаквате угасването на светлинния датчик.
 - Натиснете бутона за отваряне на капака (4) и вкарайте бавно в мазнината мрежичката (8) с продуктите, като окачите на подпората за окачване на мрежичката (13).
 - Затворете капака (1) и натиснете бутона (9), за да поставите дръжката в позиция и да избегнете изгаряния.
 - Наблюдавайте процеса на пърженето.
 - **Не смесвайте различни типове олио или мазнина. Не добавяйте ново олио или мазнина към вече използваното.**

МРЕЖИЧКА:

Завъртете дръжката на мрежичката, за да я повдигнете и натиснете бутона за блокиране на дръжката (9), за да я освободите.

ТАЙМЕР:

Моделът FE-603 разполага с опция, при чието активиране таймера Ви предупреждава за изтеклото време. Таймерът е във формат от 99 минути до 59 секунди.

Нагласяне на таймера:

За да нагласите минутите, натиснете бутона "M" и бутона "S" за секундите.

Съвет: Точно преди достигане на желаните стойности започнете да натискате за кратко бутоните "M" и "S", за да избегнете преминаването на стойностите.

След като нагласите желаното време за работа, натиснете бутона "Ⓜ", за да започнете обратното броене.

Когато таймера достигне до "00:00", ще се включи алармата. Натиснете един от трите бутона, за да я спрете.

В случай, че желаете да нагласите отново таймера, натиснете едновременно бутоните "M" и "S", за да нулирате и нагласете времето отново.

ЗАБЕЛЕЖКА: Първоначално отстранете

фабрично поставената защитна хартия на батерията.

Ако на дисплея не се появи времето, може би се налага да смените батерията на таймера. За целта отстранете капака на гнездото за батериите, намиращо се от долната страна на контролния панел (Сх.2) и поставете батерия със същата спецификация. Нагласете отново капака, като го придвижете назад.

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 MAX.
- Вж. "Начин на употреба".
- Ако се каните да използвате твърдата мазнина, която се намира във фритюрника от предходна употреба, направете дупчици в нея с помощта на вилица.
- След като нагласите термостата (6) на температура 160° оставете уреда да се загрее в продължение на една минута, след което отново поставете термостата на "0". Повторете същата операция през интервали от по няколко минути, докато мазнината не се разтопи напълно.

СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА ПЪРЖЕНЕТО:

- Завъртете дръжката на мрежичката (Сх. 3), за да повдигнете мрежичката и за да се отцеди мазнината.
- Отворете капака и поставете продуктите в съд, на чието дъно сте поставили попивателна хартия. Докато извършвате тази операция, мазнината във фритюрника ще има време да се загрее отново до избраната температура, така че да можете да продължите с пърженето (светлинният датчик отново ще угасне).
- С помощта на цедка извадете плуващите в мазнината частици от пържените продукти. Оставянето им да се препържват в мазнината ще развали нейните качества.

- Когато приключите с пърженето, завъртете термостата (6) до позиция "0" и изключете фритюрника от ел.мрежата.
- Изчакайте мазнината да изстине напълно, преди да преминете към разглабяне и почистване на фритюрника.
- Ако няма да използвате фритюрника често, е препоръчително да съхраните използваната мазнина в добре затворен съд в хладилника или на хладно. При наливането на мазнината в съда използвайте фина цедка, за да отстраните попадналите в нея частици от продуктите.
- Ако сте използвали твърда мазнина, оставете я първо да се втвърди, след което приберете фритюрника с мазнината в него (вж. раздел "Употреба на твърда мазнина").

7. ПОЧИСТВАНЕ

- Преди да преминете към почистване на уреда е необходимо първо да го изключите от ел.мрежата и да го изчакате да изстине.
- Завъртете дръжката на мрежичката нагоре и натиснете бутона за блокиране, така че да нагласите в хоризонтална позиция. Отворете капака (1), извадете мрежичката и я почистете.
- В случай, че е необходимо извадете контролния панел и нагревателя и ги почистете с влажна гъба. **Не ги потапяйте във вода или каквато и да било друга течност, нито ги поставяйте под течащ кран.**
- Извадете резервоара (3) и излейте мазнината в подходящ съд, като придържате за краищата на резервоара. В случай, че сте използвали твърда мазнина, изчакайте я да се втвърди, след което изпразнете резервоара с помощта на шпатула.
- Почистете капака, мрежичката и резервоара с вода и сапун или в миялна машина. Изплакнете добре и внимателно ги подсушете.
- При почистването на фритюрника никога не използвайте разтворители, абразивни почистващи препарати, метални гъби или остри предмети.

- Почистете външната повърхност на фритюрника с влажен парцал.
- Навийте кабела в гнездото му и сглобете отново фритюрника в следния ред: резервоар, контролен панел+нагревател, мрежичка, след което затворете капака.
- Прибирайте уреда със затворен капак, за да предпазите вътрешността на фритюрника от прах и мръсотия.

8. 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 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 вискозитетата 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° С в продължение на 10-15 минути.
 - Втори: 190° С в продължение на 5- 8 минути.
- Ако картофите са замразени трябва да бъдат пържени в зависимост с отбелязаното върху опаковката им.

Замразени храни

- Замразените храни рязко намаляват температурата на сгряната 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°С).

- 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.

9. 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. ОБОЗНАЧЕНИЯ

1. Крышка
2. Смотровое окошко
3. Котел
4. Кнопка открывания крышки
5. Таймер (только для модели FE-603)
6. Регулятор температуры
7. Световой индикатор
8. Корзина
9. Кнопка блокировки ручки корзины
10. Панель управления + нагревательный элемент
11. Нагревательный элемент
12. Термовыключатель
13. Soporte cuclge cestillo

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	F-602	F-603
Напряжение	230В	
Частота	50Гц	
Мощность	2000Вт	2200Вт
Объем масла, макс.	2.5л	3.5л
Объем масла, мин.	2.0л	3.0л
Таймер	Нет	Есть

Данный прибор соответствует нормам ЕС касательно Электромагнитной Совместимости и Совместимости приборов низкого напряжения

3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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 уходите 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.
- Располагайте работающий прибор вдали от детей и инвалидов.
- Не используйте прибор на открытом воздухе и не допускайте воздействия на него атмосферных явлений (дождь, солнечные лучи, лед и т.д.).
- Когда вы желаете навсегда отказать от прибора, рекомендуется отключить его от электросети и сделать его нерабочим, например, отрезав шнур питания

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 (5). Перед включением фритюрницы убедитесь в надлежащем уровне масла.

5. БЕЗОПАСНОСТЬ

Эта фритюрница снабжена системой тепловой защиты, выключающей устройство в случае перегрева. Это может произойти, если в котле нет масла или его мало; также перегрев возможен при топлении застывшего жира.

В случае, если устройство отключается из-за срабатывания защиты, сделайте следующее:

- Отсоедините фритюрницу от сети и подождите, пока она полностью остынет
- Выньте панель управления с нагревательным элементом (10) и с помощью маленькой отвертки нажмите кнопку термовыключателя (12), который находится на нижней части нагревательного элемента. Теперь фритюрницу снова можно использовать.
- **Не используйте кнопку блокировки ручки корзины при открытой крышке во избежание ожогов.**

Фритюрница снабжена микро-выключателем, который не даст ей включиться, если нагревательный элемент установлен неправильно.

6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым использованием почистите фритюрницу, как описано в разделе «Чистка».

- Вымойте и высушите все детали, поместите фритюрницу на ровную и плоскую горизонтальную поверхность, на расстоянии от стен. Убедитесь, что сетевой шнур не свисает с края стола и не касается нагретых поверхностей.
 - Откройте крышку (1), нажав на кнопку открывания крышки (4).
 - Нажмите кнопку блокировки ручки корзины (9) и поверните ручку в горизонтальное положение.
 - Повесьте корзину (8) на держатель корзины (13) и налейте масло или жир в чашу (3) так, чтобы его уровень находился между отметками MIN и MAX, обозначенными на внутренней стороне чаши. Если используется застывший жир, его следует растопить в отдельной посуде перед тем, как наливать во фритюрницу (см. Раздел «Использование с застывшим жиром»).
 - Закройте крышку
 - Нажмите кнопку блокировки ручки корзины (9) и поверните ручку в закрытое положение, чтобы корзина опустилась и погрузилась в масло.
 - Выньте сетевой шнур из отсека в нижней части прибора и включите его в розетку.
 - Выберите желаемую температуру с помощью регулятора температуры (8). Загорится световой индикатор (7); нагревательный элемент (11) начнет нагревать масло.
- ВНИМАНИЕ:** Фритюрница должна предварительно прогреться в течение 15 минут, прежде чем она начнет нагреваться до заданной температуры. Во время прогрева световой индикатор (7) будет загораться и гаснуть 3-4 раза. Через 15 минут температура масла стабилизируется и прибор можно использовать для приготовления продуктов. Это позволяет обеспечить максимальную производительность фритюрницы.
- При установке времени приготовления следуйте рекомендациям на упаковках

продуктов или в справочной табличке на фритюрнице.

- Как только световой индикатор погаснет (10-15 минут), масло/жир нагрелись до нужной температуры. В процессе приготовления индикатор будет загораться и гаснуть время от времени.
- Если вы хотите обжарить несколько порций продуктов, перед помещением следующей порции дождитесь, пока световой индикатор погаснет.
- Нажмите кнопку открытия крышки (4) и медленно погрузите корзину (8) с продуктами в масло или жир, держа ее на держателе (13).
- Закройте крышку (1) и нажмите кнопку (9), чтобы перевести ручку корзины в фиксированное положение, во избежание ожогов.
- Следите за процессом приготовления.
- **Не смешивайте разные виды масла или жира. Не добавляйте свежие жир или масло в использованные.**

КОРЗИНА:

Поверните ручку корзины вверх, чтобы поднять корзину, и нажмите кнопку блокировки (9), чтобы разблокировать ее.

ТАЙМЕР:

Модель FE-630 оборудована таймером, который может выдавать предупреждение об окончании установленного времени приготовления. Максимальное время, которое можно установить 99 минут 59 секунд.

Установка таймера:

Рекомендация: Когда цифры на индикаторе приблизятся к требуемым, используйте короткие нажатия кнопок "M" и "S" для точной установки времени, чтобы не пропустить нужные значения. Установив нужное время приготовления, нажмите кнопку "⓪", чтобы начать обратный отсчет. Когда таймер дойдет до значения "00:00", раздастся звуковой сигнал. Нажмите любую из трех кнопок, чтобы выключить его. Для повторной установки таймера, нажмите кнопки "M" и "S" одновременно, чтобы его сбросить, и установите его снова, как описано выше.

Примечание: сначала снять защитную панель батареи, с которой она поставляется.

Если на экране ничего не отображается, возможно, необходимо заменить батарейку таймера. Для этого снимите крышку отсека батареи, которая находится в нижней части панели управления (рис. 2), потянув ее на себя, и замените батарею на новую, такого же типа. Установите на место крышку отсека батареи, двигая ее от себя.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ С ТВЕРДЫМ ЖИРОМ

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 (MAX).
- См. раздел "Инструкции по использованию".
- Если вы собираетесь использовать твердый жир, оставшийся во фритюрнице после предыдущего жарения, сделайте в нем отверстия с помощью вилки.
- После этого установите термостат (6) 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.

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Поверните ручку корзины, чтобы приподнять ее (рис. 3) и дать маслу стечь.
- Откройте крышку и поместите продукты в раковину, предварительно поместив туда лист бумаги для впитывания масла. Пока вы это делаете, масло достигнет температуры, подходящей для приготовления новой порции (световой индикатор снова погаснет).
- Если в масле плавают остатки обжариваемых продуктов, извлеките их при помощи сита. Если их оставить в масле, ухудшится его качество.
- После завершения приготовления установите регулятор температуры (6) в

положение "0" и выключите фритюрницу из сети.

- Перед разборкой и чисткой устройства подождите, пока масло полностью остынет.
- Если фритюрница используется редко, рекомендуется хранить масло или жир в хорошо закрытом сосуде в холодильнике или прохладном месте. При переливании масла или жидкого жира в сосуд, пропустите его через мелкое сито, чтобы удалить остатки продуктов.
- Если использовался застывший жир, дайте ему застыть в чаше фритюрницы, и храните ее с застывшим жиром (см. раздел «Использование с застывшего жира»).

7. ЧИСТКА

- Перед началом чистки выключите устройство из сети и дайте ему остыть.
- Поверните ручку корзины вверх и нажмите кнопку блокировки, зафиксировав ее в горизонтальном положении. Откройте крышку (1), выньте корзину и начните чистку.
- Выньте панель управления с нагревательным элементом и протрите их влажной тряпочкой, если необходимо. **Не погружайте ее в воду или другую жидкость, и не помещайте под кран с водой.**
- Выньте чашу для жарки (3) и, крепко держа ее за край, перелейте масло из нее в подходящий сосуд. Если использовался твердый жир, подождите, пока он застынет, и выньте его из чаши с помощью лопатки.
- Вымойте крышку, корзину и чашу в теплой воде с мылом или в посудомоечной машине. Сполосните и тщательно высушите их.
- Не используйте при чистке фритюрницы растворители, абразивные моющие средства, металлические мочалки и острые предметы.
- Вытрите внешнюю поверхность устройства влажной тряпочкой.
- Поместите сетевой шнур в отсек для его хранения в нижней части устройства

и соберите фритюрницу в следующем порядке: чаша, панель управления + нагревательный элемент, корзина, крышка.

- Храните фритюрницу с закрытой крышкой, чтобы в нее не попадала пыль и грязь.

8. 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, желательнее 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° C в течение 10-15 минут.
 - Второй: 190° C 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° C).

- 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.

9. 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.

