

optimum

FRYTOWNICA FT-2525



PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	5
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	8
UK	OPERATING INSTRUCTIONS	11
D	BEDIENUNGSANLEITUNG	14
CZ	NÁVOD K OBSLUZE	17
SK	NÁVOD NA POUŽITIE	20
RO	INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE	23
BG	ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА	26
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ	31
HR	UPUTE ZA KORISNIKA	34
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	37

FRYTOWNICA FT-2525

KARTA GWARANCYJNA

NR

Ważna wraz z dowodem zakupu

Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

Nazwa sprzętu: FRYTOWNICA

Typ, model:

Nr fabryczny:

Data sprzedaży:

Rachunek nr:

.....
pieczętka i podpis sprzedawcy

SERWIS CENTRALNY

Zakład Produkcyjny, ul. GROBELNEGO 4

05-300 MINSK MAZOWIECKI

INFOLINIA: (025) 759-18-89

LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: www.arconet.pl

Importer / Dystrybutor:

Expo-service Sp. z o. o.

01-585 Warszawa, Próchnika 4, Polska

tel. +48 25 759 1881, fax +48 25 759 1885

AGD@expo-service.com.pl, www.optimum.hoho.pl



WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady serwisowe w terminach nie dłuższych niż 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do zakładu serwisowego (na podstawie prawidłowo wypełnionej przez punkt sprzedaży niniejszej karty gwarancyjnej). W wyjątkowych przypadkach termin ten może być wydłużony do 21 dni - jeżeli naprawa wymaga sprowadzenia części od producenta.
2. Reklamujący powinien dostarczyć sprzęt do punktu przyjęć najlepiej w oryginalnym opakowaniu fabrycznym lub innym odpowiednim do zabezpieczenia przed uszkodzeniami. Dotyczy to również wysyłki sprzętu. Jeżeli w pobliżu miejsca zamieszkania nie ma punktu przyjęć, reklamujący może wysłać pocztą sprzęt do naprawy w centralnym punkcie serwisowym w Mińsku Mazowieckim, na koszt gwaranta.
3. Zgłoszenie wady lub uszkodzenia sprzętu przyjmowane są przez punkty serwisowe.
4. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy lub zwrot gotówki tylko w przypadku gdy:
 - w serwisie stwierdzono wadę fabryczną niemożliwą do usunięcia
 - w okresie gwarancji wystąpi konieczność dokonania 3 napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające eksploatację zgodną z przeznaczeniem.
5. W przypadku wymiany sprzętu, okres gwarancji dla sprzętu liczy się od daty jego wymiany.
6. Pojęcie "naprawa" nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi (np. bieżąca konserwacja, odkamienianie), do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie.
7. Gwarancją nie są objęte:
 - a) elementy szkalne (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe do sieci, wtyki, gniazda, żarówki, noże, elementy eksploatacyjne (np. filtry, worki, misy, blendery, noże, tarki, wirówki, pokrywy, uchwyty noża),
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem działania przez Użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, wyładowania atmosferyczne, przedmioty obce, które dostały się do wnętrza sprzętu, korozja, pył, etc.),
 - c) uszkodzenia wynikłe wskutek:
 - samodzielnych napraw
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania, braku dbałości o sprzęt albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich
 - d) celowe uszkodzenia sprzętu,
 - e) czynności konserwacyjne, wymiana części posiadających określoną żywotność (bezpieczniki, żarówki, etc.),
 - f) czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt np. zainstalowanie, sprawdzenie działania, etc.
8. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej powodują utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, nr fabrycznego, dołączonego dowodu zakupu, wpisania daty sprzedaży oraz czytelnej pieczętki sklepu jest nieważna.
9. Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, w przypadku innego użytkowania traci gwarancję.
10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Adnotacje o przebiegu napraw

NAPRAWA 1 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części	Lp.
	Data zgł.
NAPRAWA 2 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części	Data wyk.
	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części
Nazwisko monter	
	NAPRAWA 3 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części
NAPRAWA 4 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części	



PL

Instrukcja obsługi
Frytownica FT-2525

ZANIM ROZPOCZNIESZ UŻYTKOWANIE

1. Zapoznaj się ze wszystkimi zaleceniami instrukcji.
2. Dla ochrony przed porażeniem elektrycznym nie zanurzaj przewodu elektrycznego, wtyczki, obudowy plastikowej w wodzie lub innej cieczy.
3. Urządzenie należy podłączać do gniazda ze stykiem ochronnym.
4. Szczególna ostrożność jest niezbędna, jeżeli w pobliżu urządzenia przebywają dzieci.
5. Wylącz zasilanie, jeżeli urządzenie nie jest używane lub będzie czyszczone. Pozostaw je do wystygnięcia przed ponownym włączeniem lub wyjmowaniem elementów do czyszczenia.
6. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem elektrycznym lub wtyczką, po stwierdzeniu jego niesprawności lub jakiegokolwiek innego uszkodzenia.
7. Stosowanie jakichkolwiek akcesoriów pomocniczych innych niż zalecane przez producenta urządzenia może spowodować szkody.
8. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
9. Upewnij się czy przewód zasilania elektrycznego nie zwisa poza krawędzią stołu, lady lub nie dotyka gorącej powierzchni.
10. Nie stawiaj urządzenia na lub w pobliżu palnika gazowego, kuchenki elektrycznej czy piecyka.
11. Olej we frytownicy będzie pozostawał gorący jakiś czas po jej wyłączeniu. Nigdy nie próbuj przemieszczać frytownicy do czasu jej całkowitego wychłodzenia.
12. Nie używaj urządzenia do innego celu niż zostało przeznaczone.
13. Nigdy nie włączaj frytownicy, zanim pojemnik wewnętrzny nie zostanie napełniony olejem.
14. Jeżeli używasz tłuszczów gęstych, wymieszaj je w osobnym naczyniu, następnie włóż je do pojemnika zanim włączysz frytownicę.
15. Nigdy nie wkładaj gęstego tłuszczu do rozgrzanego pojemnika, gdyż może to spowodować jego uszkodzenie.
16. Nie używaj frytownicy wypełnionej olejem poniżej poziomu minimalnego lub powyżej poziomu maksymalnego.
17. Nie zostawiaj nieużywanej frytownicy włączonej do zasilania elektrycznego.
18. Nie dotykaj gorących elementów frytownicy w czasie jej pracy.
19. Nigdy nie wylewaj oleju z gorącej frytownicy. Pozostaw frytownicę do wystygnięcia.
20. Obudowa frytownicy nie może być zanurzana w wodzie.
21. Wewnętrzna i zewnętrzna plastikowa powierzchnia obudowy powinna być zmywana mokrą tkaniną, a następnie wysuszona.
22. Nigdy nie nachylaj się nad otwartą frytownicą, gdyż grozi to poparzeniem przyskającego, gorącego oleju.
23. Po zakończeniu smażenia, jeszcze przed otwarciem pokrywy zawsze odczekaj kilka sekund, aż ciśnienie pary wodnej pod pokrywą opadnie.
24. Wkładaj do frytownicy tylko osuszone produkty.

BEZPIECZEŃSTWO

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

W przypadku przegrzania termiczny wyłącznik bezpieczeństwa wylacza frytkownicę. Sytuacja taka może mieć miejsce, gdy we frytkownicy nie ma wystarczającej ilości oleju lub jeżeli we frytkownicy roztapia się tłuszcz stały. Jeżeli stosowany jest tłuszcz stały, element grzewczy nie jest w stanie wystarczająco szybko przetworzyć wytwarzanego ciepła. W razie wyłączenia frytkownicy przez termiczny wyłącznik bezpieczeństwa należy wykonać następujące czynności:

- Poczekać na ostygnięcie oleju lub innego tłuszczu.
- Ostrożnie nacisnąć (przycisk restart) z tyłu elementu sterowniczego za pomocą niewielkiego śrubokrętu.

Frytkownica będzie następnie gotowa do ponownego użycia.

OBSŁUGA FRYTKOWNICY

- Nie wolno włączać frytkownicy, jeżeli nie ma w niej oleju lub innego tłuszczu, mogłoby to bowiem spowodować uszkodzenie urządzenia. Nie wolno także wlewać innych ply-

nów (np. wody) ani substancji do zbiornika smażalniczego.

- Frytkownicę należy postawić na suchej, stabilnej powierzchni.
- Ponieważ frytkownica nagrzewa się podczas eksploatacji, należy pamiętać, aby nie umieszczać jej zbyt blisko innych przedmiotów.
- Zdjąć pokrywę z frytkownicy i wyjąć akcesoria.
- Napęlnić frytkownicę żadaną ilością oleju lub innego tłuszczu. Upewnić się, czy ilość tłuszczu osiągnęła poziom minimalny i czy nie przekroczyła poziomu maksymalnego, wskazanego wewnątrz urządzenia. Najlepsze rezultaty osiągnąć można, gdy nie miesza się różnych rodzajów oleju.
- Włączyć frytkownicę za pomocą przycisku On/Off. Zapali się zielona lampka kontrolna.
- Ustawić termostat na wymaganą temperaturę, odpowiednią dla rodzaju smażonej potrawy. Sprawdzić poziom temperatury w tabeli temperatur.
- Lampka kontrolna temperatury zapali się na czerwono. Olej zostanie podgrzany do żądanej temperatury w przeciągu 10-15 minut.
- Za pomocą uchwyty umieścić koszyk we frytkownicy.
- Umieścić żywność przeznaczoną do smażenia w koszyku. Najlepsze wyniki osiągniemy umieszczając w koszyku żywność suchą.
- Zanurzyć koszyk w oleju opuszczając go powoli, aby uniknąć powstania nadmiernej ilości bąbelków.
- Lampka kontrolna zgaśnie po osiągnięciu wybranego przez użytkownika poziomu temperatury. Należy zawsze poczekać do momentu nagrzania się urządzenia do żądanej temperatury. Gdy żądana temperatura oleju jest utrzymywana przez urządzenie, termostat oraz lampka kontrolna na przemian zapalają się i gasną.
- Po upływie odpowiedniego czasu smażenia należy unieść koszyk.
- Po usmażeniu poczekać, aż potrawa odcieknie, przy czym nie wolno potrząsać koszykiem.
- Wyłączyć frytkownicę za pomocą przycisku on/off i ustawić termostat na najniższym poziomie (obrócić termostat całkowicie w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara).
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Po użyciu uchwyt i koszyk należy optukać i starannie osuszyć.
- Gdy frytkownica całkowicie wystygnie, można ponownie umieścić koszyk w urządzeniu i odłożyć je w miejsce przechowywania. Frytkownicę należy przechowywać z zamkniętą pokrywą w ciemnym i suchym miejscu. Jeżeli urządzenie przechowywane jest w takich warunkach, można na czas przechowywania pozostawiać w nim olej oraz koszyk.

WSKAZÓWKI

- Nigdy nie używać frytownicy bez oleju.
- Frytuj nie więcej niż 200g frytek na litr oleju.
- Frytki ze świeżych ziemniaków osusz przed frytowaniem.
- Frytki frytuj w dwóch etapach:
 1. 5-10 min w temp. 170°C
 2. 2-4 min w temp. 190°C
- Używać metalowych przyborów kuchennych z izolowanymi rączkami.
- Czas frytowania dobrać w oparciu o dołączoną tabelę. Gotowe potrawy potrzebują mniej czasu i wyższej temperatury.

SPOSÓB WYMIANY OLEJU

Przed wymianą oleju należy sprawdzić, czy frytkownica i olej całkowicie wystygły (wyjąć wtyczkę z gniazdka!). Olej należy wymieniać regularnie. Wymiana oleju jest bezwzględnie konieczna, jeżeli olej ściemnieje lub zmieni zapach. Zawsze należy wymieniać olej po 10 cyklach smażenia. Olej należy wymieniać w całości, nie mieszając starego oleju z nowym. Zużyty olej stanowi zagrożenie dla środowiska naturalnego. Nie należy usuwać go do pojemnika na odpady, a postępować zgodnie ze wskazówkami lokalnego przedsiębiorstwa oczyszczania.

CZYSZCZENIE

1. Przed czyszczeniem wystygniętego urządzenia wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
2. Opróżnić tackę na skroploną wodę.
3. Opróżniać urządzenie tylko wtedy, gdy olej całkowicie wystygnie.
4. Nie wolno czyścić urządzenia ściernymi lub żrącymi środkami do czyszczenia.
5. Zewnętrzne powierzchnie frytownicy należy przecierać papierem, a następnie przemyć wilgotną szmatką z delikatnym płynem do mycia i dokładnie wysuszyć.
6. Kosz wymyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

TABELA SMAŻENIA

Poniższa tabela przedstawia ilości produktów żywnościowych, wymaganą temperaturę i czas smażenia. Jeżeli wskazówki podane na opakowaniu produktu odbiegają od wartości podanych w poniższej tabeli, należy postępować według wskazówek na opakowaniu.

Temp.	Rodzaj produktu	Maksymalna ilość na jeden cykl smażenia		Czas smażenia (w minutach)	
		Żywność świeża	Żywność głęboko zamrożona	Żywność świeża lub rozmrożona	Żywność głęboko zamrożona
160°C	Frytki ze świeżych ziemniaków (pierwszy cykl smażenia)	700g	–	4-5	–
	Świeża ryba	500g	–	6-5	–
170°C	Skrzydółka z kurczaka	4-6	4-5	12-15	15-20
	Krokiety serowe	5	4	–	3-4
	Kawałki ziemniaków	–	4	–	3-4
	Smażone warzywa (pieczarki, kalafior)	10-12	–	2-3	–
	Frytki ze świeżych ziemniaków (drugi cykl smażenia) maks. 175°C	700g	–	3-4	–
	Frytki mrożone, maks. 175°C	–	550g	–	5-5
180°C	Saigonki	3	2	6-7	10-12
	Kotleciki (nuggets) z kurczaka	10-12	10	3-4	4-5
	Mini-przekąski	10-12	10	3-4	4-5
	Kulki mięsne (małe)	8-10	–	3-4	4-5
	Paluszki rybne	8-10	8	3-4	4-5
	Małże	15-20	15	3-4	4-5
	Kalmary panierowane	10-12	10	3-4	4-5
	Ryba w cieście	10-12	10	3-4	4-5
	Krewetki	10-12	10	3-4	4-5
	Plasterki jabłek	5	–	3-4	–
190°C	Frytki	700g	550g	3-4	5-6
	Plasterki bakłażana	600g	–	3-4	–
	Krokiety ziemniaczane	5	4	4-5	6-7
	Krokiety mięsne / rybne	5	4	4-5	6-7
	Pączki	4-5	–	5-6	–
	Smażony ser camembert (panierowany)	2-4	–	2-3	–
	Cordon bleu	2	–	4-5	–
	Sznyceł wiedeński	2	–	3-4	–

Ekologia – Ochrona Środowiska

Symbol „przekreślonego pojemnika na śmieci” umieszczony na sprzęcie elektrycznym lub opakowaniu wskazuje na to, że urządzenie nie może być



traktowane jako ogólny odpad domowy i nie powinno być wyrzucane do przeznaczonych do tego celu pojemników.

Niepotrzebne lub zużyte urządzenie elektryczne powinno być dostarczone do specjalnie wyznaczonych do tego celu punktów zbiorczych, zorganizowanych przez lokalną administrację publiczną, przewidzianych do zdawania elektrycznego sprzętu podlegającego utylizacji.

W ten sposób każde gospodarstwo domowe przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków wpływających na środowisko naturalne oraz pozwala odzyskać materiały z których składa się produkt.

Waga: 2,4kg **e**

Dane techniczne:

Moc: 2000 W

Napięcie: ~230 V

Częstotliwość: 50 Hz



RU

ФРИТЮРНИЦА FT-2525
ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Надо ознакомиться со всеми указаниями, содержащимися в инструкции.
2. Для защиты от поражения электрическим током, не погружать электрический кабель, вилку, пластмассовый корпус в воду или другую жидкость.
3. Оборудование надо подключить к розетке с защитным контактом.
4. Необходимо соблюдать особенную осторожность, если вблизи оборудования находятся дети.
5. Выключить питание, если не пользуются оборудованием или если оно будет подвергаться очистке. Оставить до охлаждения перед повторным включением или разборкой элементов для очистки.
6. Нельзя пользоваться оборудованием с поврежденным электрическим проводом или вилкой, после обнаружения неправильной работы или др. повреждений.
7. Использование вспомогательных аксессуаров других, чем рекомендованные производителем оборудования, может привести к убыткам.
8. Нельзя пользоваться оборудованием наружу.
9. Надо убедиться, не свисает ли кабель за край стола, прилавка и не прикасается ли он к горячим поверхностям.
10. Нельзя устанавливать оборудование вблизи газовой или электрической плиты или электрической печи.
11. Масло во фритюрнице остается горячим еще после ее выключения. Нельзя переносить фритюрницу до момента ее полного охлаждения.
12. Пользоваться оборудованием только по его назначению.
13. Перед тем, как включить фритюрницу, необходимо ее внутреннюю емкость наполнить маслом.
14. При применении густого масла, надо его размешать в отдельной посуде, затем поместить в емкость и включить фритюрницу.
15. Нельзя помещать густое масло в разогретую емкость, так как это может привести к ее повреждению.
16. Нельзя пользоваться фритюрницей, заполненной маслом ниже минимального или выше максимального уровня.
17. Не оставлять неработающую фритюрницу, подключенную к электросети.
18. Нельзя прикасаться к горячим элементам фритюрницы во время ее работы.

19. Нельзя выливать масло из горячей фритюрницы. Надо оставить фритюрницу до охлаждения.
20. Нельзя погружать корпус фритюрницы в воду.
21. Внутреннюю и внешнюю пластмассовую поверхность корпуса очищать влажной тканью и оставить для высыхания.
22. Нельзя наклоняться над открытой фритюрницей, так как это угрожает ожогами горячим брызгающим маслом.
23. После жарения, еще перед подъемом крышки, необходимо подождать несколько секунд пока снизится давление водяного пара под крышкой.
24. Во фритюрницу надо помещать только сухие продукты.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Термический выключатель безопасности

В случае перегрева термический выключатель безопасности выключает фритюрницу. Данная ситуация может иметь место, если в фритюрнице нет достаточного количества масла или если расплавляется в ней твердый жир. В случае применения твердого жира, нагревательный элемент не сможет достаточно быстро использовать производимое тепло. При выключении фритюрницы термическим выключателем безопасности, надо выполнить следующие действия:

- подождать до охлаждения масла или другого жира;
- осторожно нажать (кнопку restart) сзади управляющего элемента при помощи небольшого винтовёрта.

Фритюрница будет готовой к повторному использованию.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- Нельзя включать фритюрницу без масла или другого жира, так как это может привести к повреждению оборудования. При этом, нельзя вливать другие жидкости (напр. воду) и вещества в бак для жарения;
- Фритюрницу установить на сухой стабильной поверхности. Нельзя размещать фритюрницу слишком близко других предметов, так как во время работы данное оборудование нагревается;
- Снять крышку фритюрницы и вынуть аксессуары;
- Наполнить фритюрницу требуемым количеством масла или другого жира. Убедиться, что количество масла достигает минимального и не превышает максимального уровня, указанного внутри оборудования. Лучшие

результаты получаются при отсутствии смешивания разных видов масел;

- Включить фритюрницу при помощи кнопки On/Off. Зажжется зеленая контрольная лампочка.
- Установить термостат на требуемую температуру, соответствующую для вида жареного блюда. Проверить уровень температуры в таблице температур.
- Зажжется контрольная лампочка температуры красного цвета. Масло будет подогреваться до требуемой температуры в течение 10-15 минут;
- При помощи ручки поместить корзину во фритюрницу;
- Поместить в корзину пищевые продукты, предназначенные для жарения. Лучшие результаты получаются при условии размещения в корзине сухих пищевых продуктов;
- Погрузить корзину в масле, опуская ее медленно во избежание образования чрезмерного количества пузырьков;
- Контрольная лампочка погаснет после достижения выбранного пользователем уровня температуры. Необходимо подождать до момента нагрева оборудования до требуемой температуры. Если требуемая температура масла поддерживается оборудованием, термостат и контрольная лампочка попеременно зажигаются и гаснут;
- По истечении соответствующего периода времени жарения, надо поднять корзину;
- После изжарения подождать до стекания масла, нельзя встряхивать корзиной;
- Выключить фритюрницу при помощи кнопки on/off и установить термостат на самом низком уровне (повернуть термостат полностью в направлении противном движению часовых стрелок);
- Вынуть вилку из розетки;
- После использования, ручку и корзину промыть и тщательно осушить.

После полного охлаждения фритюрницы, повторно поместить корзину в оборудование и перенести в место хранения. Фритюрницу надо хранить в темном и сухом месте. Если оборудование хранится при вышеуказанных условиях, можно оставить в нем масло и корзину.

УКАЗАНИЯ

- нельзя пользоваться фритюрницей без масла;- жарить не больше 200 г картофеля
- фри на литр масла;
- картофель – фри из свежих плодов осушить перед термической обработкой;
- картофель – фри жарить по двум этапам:
- 3. 5-10 мин. при темп. 170°C;
- 4. 2-4 мин. при темп. 190°C.
- пользоваться металлическими кухонными приборами с изолированной ручкой;
- время жарения подобрать по приложенной таблице. Готовые блюда требуют более короткого времени жарения и более высокой температуры.

СПОСОБ ЗАМЕНЫ МАСЛА

Перед заменой масла, необходимо убедиться, что фритюрница и масло полностью остыли (вынуть вилку из розетки). Масло заменять регулярно. Замена масла является полностью необходимой, если оно потемнеет или изменится его запах. Заменять масло после 10 циклов жарения. Масло заменять полностью, не допускается смешивать старое масло с новым. Использованное масло вредит окружающей среде. Нельзя его удалять в емкость для отходов, только действовать согласно указаниям местного очистного предприятия.

ОЧИСТКА

1. Перед очисткой охлажденного оборудования, вынуть вилку из розетки.
2. Опорожнить поднос для конденсированной воды.
3. Опорожнять фритюрницу только после полного охлаждения масла.
4. Нельзя очищать оборудование абразивными или едкими моющими средствами.
5. Внешние поверхности фритюрницы, протереть бумагой, затем промыть влажной тряпкой с добавкой деликатного моющего средства и тщательно осушить.
6. Корзину очистить теплой водой с добавкой средства для мойки посуды.

Технические данные:

Мощность: 2000 Вт
Питание: ~230 В
Частота: 50 Гц

Экология – Охрана окружающей среды

Символ «перечеркнутого мусора», изображенный на электрооборудовании или упаковке показывает, что данное оборудование не должно считаться обыкновенным домашним отходом и нельзя помещать его в специальные емкости.



Неужное или отработанное электрооборудование нужно сдать в специальные определенные с этой целью пункты сбора, организованные местной публичной администрацией, предусмотренные для сдачи электрооборудования, подвергающегося утилизации.

Этим способом любое домашнее хозяйство способствует уменьшению возможных отрицательных последствий для природной окружающей среды и предоставляет возможность восстановить материалы, из которых состоит данный продукт.

Вес: 2,4кг **€**

ТАБЛИЦА ЖАРЕНИЯ

Нижеуказанная таблица представляет количество пищевых продуктов, требуемую температуру и время жарения. Если указания, содержащиеся на упаковке продукта отличаются от значений, указанных в таблице, надо соблюдать правила, напечатанные на упаковке.

Температура	Вид продукта	Максимальное количество на один цикл жарения		Время жарения (в минутах)	
		Свежая пища	Пища замороженная	Свежая или замороженная пища	Замороженная пища
160°C	картофель – фри из свежих плодов (первый цикл жарения) свежая рыба	700г	-	4-5	-
		500г	-	6-5	-
170°C	куриные крылышка	4-6	4-5	12-15	15-20
	сырные крокеты	5	4	-	3-4
	кусочки картофеля	-	4	-	3-4
	жареные овощи (шампиньоны, цветная капуста)	10-12	-	2-3	-
	картофель – фри из свежих плодов (второй цикл жарения) макс. 175°C	700г	-	3-4	-
	замороженный картофель - фри, макс. 175°C	-	550г	-	5-5
180°C	Весенние рулетики	3	2	6-7	10-12
	куриные котлеты (nuggets)	10-12	10	3-4	4-5
	мини – закуски	10-12	10	3-4	4-5
	мясные шарики (маленькие)	8-10	-	3-4	4-5
	рыбные палочки	8-10	8	3-4	4-5
	моллюски	15-20	15	3-4	4-5
	панированные кальмары	10-12	10	3-4	4-5
	рыба в тесте	10-12	10	3-4	4-5
	креветки	10-12	10	3-4	4-5
	ломтики яблок	5	-	3-4	-
190°C	картофель – фри	700г	550г	3-4	5-6
	ломтики баклажана	600г	-	3-4	-
	картофельные крокеты	5	4	4-5	6-7
	мясные / рыбные крокеты	5	4	4-5	6-7
	пончики	4-5	-	5-6	-
	жареный сыр camembert (панированный)	2-4	-	2-3	-
	cordon bleu	2	-	4-5	-
	шницель по-венски	2	-	3-4	-

Expo-service® Sp. z o.o.

01-585 Warsaw, 4 Próchnika Str.
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl



Importer address:
real, -Hypermarket OOO,
Leningradskoye shosse 71G,
125445, Moscow, Russia



UK

MANUAL INSTRUCTION

Fryer FT-2525

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger. Always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

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

- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.

Special Safety Instructions for this Device

- **Warning! Do not close the lid of the deep fat fryer during operation**, as the oil might overflow and cause a

fire. The lid should only be used for protection during storage after the oil has cooled down.

- Never add water to the oil!
- **Warning!** Oils and fats may burn when overheated. Please be careful! Do not forget to switch the device off after use! First turn the thermostat to the lowest position and then remove the mains plug.

Introduction

The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat, so that the temperature can be adapted to the food being fried.

The optimal and safe use of the deep fryer requires that the use instructions be read carefully.

Connection

The fryer must be connected to a properly installed 230V, 50Hz socket with earthing protection.

Putting into use

Before using for the first time

- a) Remove the packaging. Then take the lid off the deep fat fryer. In the deep fat fryer you will find a frying basket. Take all objects out of the fryer.
- b) It is highly recommended to clean the lid, housing, container and frying basket as described in Cleaning.
- c) Please pull the connecting cable out of the cable compartment.

Useful hints for use

1. Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). Change the oil after using it 8-10 times. Use high quality frying oil or frying grease.

2. Fats and oils must be heatable to high temperatures. Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperature.

We recommend the use of liquid frying oil.

Warning! Please note this important information if you intend to use fat!

If you use fat, please divide it up into small pieces. Turn the thermostat to a low temperature and add the pieces slowly. Once the fat has melted and the correct oil level is reached you can set the desired temperature on the thermostat.

Under no circumstances should you place the fat in the deep frying basket!

3. In order to reduce the acrylamide content of food containing starch (potatoes, cereals) the temperature during deep-fat frying should not exceed 170°C (or possible 175°C). Furthermore, the frying time should be kept as short as possible and the food only fried until it turns golden yellow.
4. **Please note** that the safety switch (1) is operated when the control element is inserted into the guide mechanism.
5. Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
6. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
7. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
8. Please ensure that the handle of the deep fat frying basket has been correctly attached.
 - Press the ends of the wire together at the free end of the handle.
 - Insert the brackets into wire hoops inside the basket. The deep fat frying basket must not be more than 2/3 full. Do not overfill the frying basket (The maximum filling quantity for chips is 200g per liter of oil/fat)
9. Rub dry humid foods with a cloth before frying.

Caution: In the case of foodstuffs which are too moist (e.g. frozen chips etc.) large amounts of foam may form, which under certain circumstances may cause the oil to overflow.

HOW TO OPERATE THE DEEP FRYER

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (Take control lamps are off).
2. Take the lid off the deep fryer.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 3.3l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level. Put the lid back on.
4. Insert the plug into a 230V, 50Hz power socket. The green control lamp lights up. Set the desired temperature by turning the temperature control.
5. The red control lamp lights up. Once the set temperature has been reached the red control lamp goes off. Place the frying basket containing the items to be fried carefully into the hot fat.
6. The red control lamp switches on and off several times during frying. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained. Once the frying time is over (the frying times are to be found on the packaging of the food or in the recipe), please take out the frying basket.
7. Let the oil drip from the food being fried.

8. In order to switch off the machine, please turn the temperature regulator to OFF and remove the plug from the socket. Wind the mains lead up in the form of a spiral in the cable compartment.

Cleaning

1. Make sure that the plug is pulled out.
2. Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning. Wait in any case for 1 to 2 hours after use before using again to avoid burns.
3. In order to change the oil, pull the deep frying container out by the handles and pour the oil out at the side.
4. Please do not immerse the device in water.
5. Clean the deep frying fat container, the lid and the housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Please do not immerse in water.
6. The deep frying basket can be cleaned in the usual way in soapy water.
7. Avoid using abrasive materials or sharp objects. These may damage the deep fryer.

Troubleshooting

Device is not working

Troubleshooting:

- Check the mains connections.
- Check the position of the thermostat.

Other possible causes:

The device is fitted with a safety switch.

This prevents the heater being switched on accidentally.

Troubleshooting:

Check that the control element is correctly in place.

Overheating Protection

- If you should accidentally switch on your deep fat fryer when there is no oil, fat or overfilling oil in it, the overheating protection is automatically turned on. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer.
- Only after the device has been left to cool down completely should the "RESTART" button on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. Please use a pointed object for this purpose.

Technical Data:

Power supply: 230V, 50Hz

Power consumption: 2000W

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

Subject to technical changes without prior notice!

FRYING GUIDE

The table below shows food quantities, required temperature and frying time. If the information on product packaging differs from the values in this table, please follow the instructions found on the packaging.

Temp.	Product type	Maximum quantity per fry cycle		Frying time (in minutes)	
		Fresh food	Deep-fried food	Fresh or thawed food	Deep-fried food
160°C	French fries – fresh potatoes (first fry cycle)	700g	-	4-5	-
	Fresh fish	500g	-	6-5	-
170°C	Chicken wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5	4	-	3-4
	Potato bits	-	4	-	3-4
	Fried vegetables (mushrooms, cauliflower)	10-12	-	2-3	-
	French fries – fresh potatoes (second fry cycle), max 175°C	700g	-	3-4	-
	French fries – frozen, max 175°C	-	550g	-	5-5
180°C	Spring rolls	3	2	6-7	10-12
	Chicken nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Meatballs (small)	8-10	-	3-4	4-5
	Fish sticks	8-10	8	3-4	4-5
	Mussels	15-20	15	3-4	4-5
	Squid coated with breadcrumbs	10-12	10	3-4	4-5
	Fish in pastry	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5
	Apple slices	5	-	3-4	-
190°C	French fries	700g	550g	3-4	5-6
	Eggplant slices	600g	-	3-4	-
	Potato croquettes	5	4	4-5	6-7
	Meat / fish croquettes	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	-	5-6	-
	Fried camembert cheese (coated with breadcrumbs)	2-4	-	2-3	-
	Cordon Bleu	2	-	4-5	-
	Wiener schnitzel	2	-	3-4	-

Ecology – Environmental Protection

The “crossed-out trash bin” symbol on electrical equipment or packaging indicates that the device cannot be treated as general household waste and should not be disposed of into containers for such waste.



Obsolete or broken-down electrical device should be delivered to special designated collection points, organized by local public administration, whose purpose is to collect recyclable electrical equipment.

This way, each household helps reduce possible negative effects influencing natural environment and allows the reclaiming of materials which the product is made of.

Weight: 2,4kg 



D

GEBRAUCHSANLEITUNG FRITEUSE FT-2525

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Lesen Sie die Gebrauchsanleitung durch.
2. Um der Gefahr eines Stromschlags vorzubeugen, tauchen Sie niemals den Kabel, den Stecker oder das Kunststoffgehäuse ins Wasser bzw. eine andere Flüssigkeit.
3. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.
4. Eine besondere Vorsicht ist geboten, wenn sich Kinder in der Nähe des Gerätes aufhalten.
5. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bzw. vor der Reinigung schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Vor erneutem Gebrauch bzw. vor der Reinigung lassen Sie die Friteuse abkühlen.
6. Keinesfalls Geräte mit beschädigtem Kabel bzw. Stecker benutzen. Auch bei sonstigen Funktionsmängeln darf das Gerät nicht benutzt werden.
7. Der Einsatz von Frittierzubehör anderer Hersteller kann zu Schäden am Gerät führen.
8. Die Friteuse eignet sich nicht zum Gebrauch im Freien.
9. Vor dem Einschalten vergewissern Sie sich, ob der Kabel nicht überhängt bzw. nicht an heißen Flächen vorbeiführt.
10. Das Gerät nicht in der Nähe von Gasbrennern, Elektroherden bzw. Ofen aufstellen.
11. Nach dem Ausschalten des Gerätes bleibt das Öl eine Zeit lang heiß. Bis zum vollständigen Abkühlen niemals das Gerät umstellen oder bewegen.
12. Das Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden.
13. Niemals leere Geräte einschalten. Zuerst das Frittierbecken mit Öl füllen.
14. Wenn Sie dickflüssige oder gehärtete Fette zum Frittieren verwenden, diese zuerst in einer Schüssel zum Schmelzen stehen lassen, in die Friteuse geben und erst dann das Gerät einschalten.
15. Niemals ein festes Stück Fett in eine heiße Friteuse geben, das kann zu Beschädigung des Gerätes führen.
16. Niemals mit weniger bzw. mehr Öl, als auf dem Frittierbecken angegeben, frittieren.
17. Nach dem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen.
18. Niemals heiße Geräteteile berühren.
19. Niemals heißes Öl aus der Friteuse gießen. Das Gerät zum Abkühlen stehen lassen.
20. Niemals das Gehäuse der Friteuse ins Wasser tauchen.

21. Die innere und äußere Oberfläche des Gehäuses zuerst mit einem feuchten Tuch reinigen und anschließend mit einem trockenen Tuch gut abtrocknen.
22. Niemals über eine heiße und offene Friteuse hinüberbeugen, es droht eine Verbrühungsgefahr.
23. Direkt nach dem Frittieren sollten Sie einige Sekunden abwarten, bevor Sie den Deckel öffnen. Der Wasserdampfdruck wird sich in dieser Zeit reduzieren.
24. In die Friteuse nur trockene Produkte hinein geben.

SICHERHEIT

Sicherheitsschalter

Beim übermäßigen Temperaturanstieg in der Friteuse schaltet das Gerät aus. Dies kann geschehen, wenn im Frittierbecken zu wenig Öl vorhanden ist bzw. wenn im Frittierbecken festes Fett geschmolzen wird. Im zweiten Fall ist das Heizelement der Friteuse nicht im Stande so schnell so viel Wärmeenergie bereitzustellen. Schaltet die Friteuse aus, gehen Sie folgendermaßen vor:

- warten Sie, solange das Gerät heiß ist
 - drücken Sie mit einem Schraubenzieher vorsichtig die Reset-Taste; diese befindet sich hinter dem Steuerteil
- Danach wird die Friteuse zum erneuten Gebrauch fertig.

BEDIENUNGSANLEITUNG

- Schalten Sie die Friteuse niemals ein, wenn im Frittierbecken kein Öl oder Fett vorhanden ist; dies könnte zur Beschädigung des Gerätes führen. Niemals andere Flüssigkeiten (z.B. Wasser) bzw. sonstige Substanzen in das Frittierbecken hinein geben.
- Die Friteuse auf einer trockenen und stabilen Unterlage stellen. Da die Friteuse während der Arbeit hohe Temperaturen entwickelt, denken Sie daran, dass das Gerät nicht in der unmittelbaren Nähe von anderen Gegenständen betrieben werden sollte.
- Den Deckel abnehmen und das Zubehör herausnehmen.
- Das Frittierbecken mit der angegebenen Öl- oder Fettmenge füllen. Vergewissern Sie sich dabei, dass die Oberfläche die Markierung der optimalen Ölmenge nicht unter- oder überschreitet. Die besten Ergebnisse erzielt man beim Einsatz einer Fettart.
- Die Friteuse mit dem ON/OFF-Knopf einschalten. Danach leuchtet ein grünes Kontrollämpchen auf.

- Das Thermostat je nach Produktart auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Temperaturen für die einzelnen Produkte ansehen Sie aus der Temperaturtabelle.
- Die Temperaturkontrolllampe leuchtet rot auf. Das Öl wird auf die gewünschte Temperatur innerhalb von 10 – 15 Minuten aufgeheizt.
- Mit dem Griff den Frittierkorb in die Friteuse hineinsetzen.
- In den Frittierkorb die vorbereiteten Produkte hinein geben. Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit trockenen Lebensmitteln.
- Den Frittierkorb mit den Produkten langsam in das Öl tauchen, um eine übermäßige Blasenbildung auf der Oberfläche zu verhindern.
- Die Kontrollleuchte schaltet aus, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird. Warten Sie immer bis zu diesem Zeitpunkt ab. Wenn das Thermostat die Temperatur regelt, geht das Kontrolllämpchen abwechselnd ein und aus.
- Nach einer entsprechenden Frittierzeit heben Sie langsam den Frittierkorb hoch.
- Nach dem Frittieren abwarten und das Öl abtropfen lassen. Niemals mit dem Frittierkorb gegen die Friteuse stoßen.
- Die Friteuse mit dem ON/OFF-Knopf ausschalten und das Thermostat auf die niedrigste Temperatur einstellen. Dazu drehen Sie den Drehregler entgegen den Uhrzeigersinn.
- Den Friteusestecker aus der Steckdose ziehen.
- Nach dem Gebrauch den Frittierkorb und den Griff gut spülen und abtrocknen.
- Wenn die Friteuse ganz abkühlt, können Sie den Frittierkorb wieder hineinsetzen und die Friteuse an einem dunklen und trockenen Ort aufbewahren. So kann die Friteuse zusammen mit dem Öl und dem Frittierkorb stehend gelassen werden.

HINWEISE

- Niemals ohne Öl bzw. Fett frittieren.
- Niemals mehr als 200g Pommes Frites in 1l Öl frittieren.
- Fritten aus Frischkartoffeln vor dem Frittieren gut abtrocknen.
- Fritten in zwei Etappen frittieren:
 1. 5-10 Minuten bei 170 °C
 2. 2-5 Minuten bei 190 °C
- Beim Frittieren nur Metallbesteck mit isoliertem Griff verwenden.
- Die Frittierzeit wird in der Tabelle angegeben. Fertigprodukte brauchen beim Frittieren weniger Zeit dafür aber höhere Temperaturen.

ÖLABLASSEN

Vor dem Ölablassen gehen Sie sicher, dass die Friteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind (ziehen Sie den Stecker!) Das Öl ist regelmäßig durch frisches Öl zu ersetzen. Das Öl

eignet sich nicht mehr zum Frittieren, wenn es dunkler wird, oder wenn der Geruch sich ändert. Doch nach Ablauf von 10 Frittierzyklen ist das Öl immer vollständig zu wechseln. Niemals altes mit frischem Öl mischen. Das verbrauchte Öl ist umweltschädlich, daher gehört es in den Sondermüll.

REINIGUNG

1. Vor der Reinigung des abgekühlten Gerätes immer den Stecker ziehen.
2. Das Kondenswasserbecken leeren.
3. Das Gerät nur dann leeren, wenn das Öl ganz abgekühlt ist.
4. Das Gerät niemals mit Scheuermittel bzw. ätzenden Substanzen reinigen.
5. Die äußere Oberfläche der Friteuse mit Papier abwischen und danach mit einem feuchten Tuch und einem sanften Reinigungsmittel reinigen, anschließend gut abtrocknen.
6. Den Friteusekorb mit warmem Wasser und mit einem Spülmittel reinigen.

Technische Parameter:

Leistung: 2000W

Spannung: 230V

Frequenz: 50Hz

Ökologie - Umweltschutz

Das Symbol „eines durchgestrichenen Abfallbehälters“, angebracht auf einem Elektrogerät oder auf der Verpackung, weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als allgemeiner Hausmüll betrachtet werden darf und nicht in die für diesen Zweck vorgesehenen Behälter gehört.



Die nicht mehr benötigten oder verschlissenen Elektrogeräte sollten an die speziell für diesen Zweck eingerichteten Sammelstellen geliefert werden, organisiert von der öffentlichen Verwaltung und die für die Abgabe der Entsorgung unterliegenden Elektroausrüstung vorgesehen sind.

Gewicht: 2,4kg 

Frittirtabelle

Die nachfolgende Tabelle stellt die Lebensmittelmengen, die erforderliche Temperatur und die Frittierzeit dar. Falls die Angaben zum Frittieren auf der Produktverpackung von den Angaben in der Tabelle abweichen, verfahren Sie bitte gem. Anweisung auf der Produktverpackung.

Temp.	Produkt	max. Produktmenge pro Frittierzyklus		Frittierzeit (in Minuten)	
		frisch	tiefgekühlt	frisch bzw. aufgetaut	tiefgekühlt
160 °C	Fritten aus frischen Kartoffeln (erster Frittierzyklus)	700g	-	4-5	-
	frischer Fisch	500g	-	6-5	-
170 °C	Hähnchenflügel	4-6	4-5	12-15	15-20
	Käsekroketten	5	4	-	3-4
	Kartoffelstücke	-	4	-	3-4
	Bratgemüse	10-12	-	2-3	-
	(Champignons, Blumenkohl)				
	Fritten aus frischen Kartoffeln (zweiter Frittierzyklus) max. 175 °C	700g	-	3-4	-
180 °C	Tiefkühlfritten, max. 175 °C	-	550g	-	5-5
	Frühlingsrollen	3	2	6-7	10-12
	Hähnchen-Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini-Häppchen	10-12	10	3-4	4-5
	kleine Fleischrollchen	8-10	-	3-4	4-5
	Fischstäbchen	8-10	8	3-4	4-5
	Muscheln	15-20	15	3-4	4-5
	panierte Kalmare	10-12	10	3-4	4-5
	Fisch in Teig	10-12	10	3-4	4-5
	Krevetten	10-12	10	3-4	4-5
	Apfelscheiben	5	-	3-4	-
190 °C	Fritten	700g	550g	3-4	5-6
	Auberginenscheiben	600g	-	3-4	-
	Kartoffelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Fleisch- und Fischkroketten	5	4	4-5	6-7
	Berliner	4-5	-	5-6	-
	gebratener Camembert (paniert)	2-4	-	2-3	-
	Cordon bleu	2	-	4-5	-
	Wienerschnitzel	2	-	3-4	-



NÁVOD K OBSLUZE FRITOVACÍ HRNEC FT-2525

NEŽ ZAČNETE FRITOVACÍ HRNEC POUŽÍVAT

1. Seznamte se podrobně s tímto návodem k obsluze.
2. Aby se vyhnout nebezpečí úrazu elektrickým proudem neponožujte elektrický vodič, zástrčku a plastový kryt ve vodě nebo jiné tekutině.
3. Zařízení je nutné napojovat na zásuvku s ochranným kolíkem.
4. Zvláštní pozornost věnujte zařízení v případě, zdržují-li se blízko něj děti.
5. Odpojte zařízení od napájení, jestliže zařízení nepoužíváte nebo hodláte zařízení očistit. Před opětovným zapnutím nebo zahájením čištění nechte zařízení řádně vychladnout.
6. Nepoužívejte zařízení s poškozeným elektrickým vodičem nebo zástrčkou, nebo jakýmkoliv jiným poškozením.
7. Používání jakýchkoliv jiných pomůcek než doporučené výrobcem může být příčinou poškození zařízení a vzniku jiných škod.
8. Nepoužívejte zařízení venku.
9. Zkontrolujte, zda vodič elektrického napájení nepřesahuje mimo okraj stolu, pultu nebo zda se nedotýká horké plochy.
10. Neumísťujte zařízení na nebo blízko plynového hořáku, elektrického sporáku či vařiče.
11. Olej ve fritovacím hrnci po vypnutí napájení bude ještě nějakou dobu horký. Nikdy nepřemísťujte fritovací hrnec dříve než olej úplně vychladne.
12. Nepoužívejte zařízení pro jiné účely než ty, pro které je určené.
13. Nikdy nezapínejte fritovací hrnec před naplněním vnitřní nádoby olejem.
14. Jestliže hodláte použít husté tuky, dříve je promíchejte ve zvláštní nádobě, a následně je umístíte je ve fritovací nádobě, a to před zapnutím fritovacího hrnce.
15. Nikdy nevkládějte hustý tuk do rozehráté nádoby, neboť může toto způsobit její poškození.
16. Nepoužívejte fritovací hrnec naplněný olejem pod minimální nebo nad maximální hladinu.
17. Jestliže fritovací hrnec nepoužíváte, odpojte jej od elektrického napájení.
18. Nedotýkejte se horkých elementů fritovacího hrnce v průběhu jeho práce.
19. Nikdy nevylévejte olej z horkého fritovacího hrnce. Nechte fritovací hrnec úplně vychladnout.

20. Kryt fritovacího hrnce nesmí se ponořovat do vody.
21. Vnitřní a vnější plastový kryt je nutno čistit mokrrou tkaninou, a následně vysušit.
22. Nikdy se nedívejte do otevřeného fritovacího hrnce, protože může dojít k popálení stříkajícím horkým olejem.
23. Po ukončení fritování ještě před otevřením víka vždy vyčkejte několik vteřin, až se sníží tlak vodní páry pod víkem.
24. Do fritovacího hrnce vkládejte jen osušené produkty.

BEZPEČNOST - Ochranný termický vypínač

V případě přehřátí ochranný termický vypínač vypne fritovací hrnec. Taková situace se může vyskytnout, jestliže ve fritovacím hrnci je příliš málo oleje nebo jestliže se ve fritovacím hrnci rozpouští ztužený tuk. V případě používání ztuženého tuku topný článek není schopen dostatečně rychle jej rozehtát. V případě vypnutí fritovacího hrnce ochranným termickým vypínačem je nutné provést následující úkony:

- vyčkejte až olej nebo jiný tuk vychladne,
- opatrně pomocí malého šroubováku stiskněte tlačítko restartu, nacházející se vzadu ovládací jednotky.

Fritovací hrnec bude připraven k dalšímu používání.

OBSLUHA FRITOVACÍHO HRNCE

- Nezapínejte fritovací hrnec, jestliže není v něm olej nebo jiný tuk, neboť může toto způsobit poškození zařízení. Nenalévejte také žádné jiné tekutiny (např. vodu) ani jiné látky do fritovací nádoby.
- Fritovací hrnec umístíte na suchém, stabilním povrchu. Vzhledem k tomu, že se fritovací hrnec ohřívá v průběhu práce, neponechávejte příliš blízko něj jiné předměty.
- Sundejte víko z fritovacího hrnce a vyndejte příslušenství.
- Naléjte do fritovacího hrnce požadované množství oleje nebo jiného tuku. Zkontrolujte, zda množství oleje dosáhlo minimální hladinu a nepřekročilo maximální hladinu dle označení uvnitř nádoby. Nejlepších výsledků se dosáhne, jestliže se používá jeden druh oleje, nikoliv směsi.
- Zapněte fritovací hrnec pomocí tlačítka ON / OFF. Rozsvítí se zelená signálka.
- Nastavte termostat na požadovanou teplotu, vhodnou pro příslušný druh smaženého produktu. Zkontrolujte hodnotu teploty v tabulce.

- Rozsvítí se červená signálka teploty. Olej se zahřeje na požadovanou teplotu v průběhu 10-15 minut.
- Pomocí držadla umístíte koš ve fritovacím hrnci.
- Do koše vložte potraviny, které hodláte fritovat. Nejlepších výsledků se dosáhne, jestliže se v koši umístí suchý produkt.
- Ponořte pomalu koš do oleje, aby se vyhnout vzniku nadměrného množství bublin.
- Signálka zhasne po dosažení zvolené vámi teploty. Vždy vyčkejte do okamžiku dosažení zařízením požadované teploty. V případě, není-li požadovaná teplota zařízením udržována, termostat a signálka se budou střídavě zapalovat a hasnout.
- Po uplynutí vhodného času fritování nadzvedněte koš.
- Vyčkejte až olej z fritovaného produktu odkape zpět do nádoby, nepotřásejte přitom košem.
- Vypněte fritovací hrnec pomocí tlačítka ON/OFF a nastavte termostat do nejnižší polohy (otočte úplně termostat v protisměru do pohybu hodinových ručiček).
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Po použití držadlo a koš oplachněte vodou a pečlivě osušte.
- Jakmile fritovací hrnec úplně vychladne, můžete zpět umístit koš v zařízení a uschovat. Fritovací hrnec uschovávejte s uzavřeným víkem v tmavém a suchém místě. Jestliže budete dodržovat výše uvedené podmínky skladování, můžete po dobu skladování ponechat v něm olej a koš.

UPOZORNĚNÍ

- Nikdy nepoužívejte fritovací hrnec bez oleje.
- Nefritujte více než 200g hranolek na litr oleje.
- Hranolky z čerstvých brambor před fritováním osušte.
- Hranolky fritujte ve dvou etapách:
 1. 5-10 min. v teplotě 170 °C
 2. 2-4 min. v teplotě 190 °C
- Používejte kovové kuchyňské přístroje s izolovanými držadly.
- Čas fritování volte podle příložené tabulky. Hotové potraviny potřebují kratší čas a vyšší teplotu.

ZPŮSOB VÝMĚNY OLEJE

Před výměnou oleje zkontrolujte, zda fritovací hrnec a olej úplně vychladly (vyndejte zástrčku ze zásuvky). Olej je nutné vyměňovat pravidelně. Výměna oleje je bezpodmínečně nutná, jestliže olej ztmavne nebo změní vůni. Vždy je nutné vyměňovat olej po 10 cyklech fritování. Olej vyměňujte vždy celý, nesměšujte starý olej s novým. Opatřebený olej je nebezpečný pro přírodní prostředí. Neodstraňujte olej do zásobníku na odpady a postupujte vždy v souladu s pokyny místní komunální údržby.

ČIŠTĚNÍ

1. Před čištěním studeného zařízení vyndejte zástrčku ze zásuvky.

2. Odstraňte vodu z misky na kondenzát.
3. Zařízení je možné vyprázdnit jen v případě, jestliže olej úplně vychladne.
4. Zařízení nelze čistit brusnými nebo žíravými čistícími prostředky.
5. Vnější povrchy fritovacího hrnce utřijte papírem, a následně utřete vlhkým hadrem s jemným čistícím prostředkem na mytí nádobí a důkladně osušte.
6. Koš umyjte teplou vodou s prostředkem na mytí nádobí.

Fritovací koš může být ve styku s potravinami souvisle maximálně 4 hodiny.

Technické údaje:

Jmenovitý výkon: 2000 W

Napětí: 230 V

Kmitočet: 50 Hz

Ekologie – Ochrana životního prostředí

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na elektrických spotřebičích nebo na jejich obalech poukazuje na to, že zařízení nelze považovat za běžný odpad z domácnosti a nesmí se vyhazovat do nádob určených pro tento účel.



Nepotřebné nebo opotřebované elektrospotřebiče je třeba dopravit na zvlášť určené sběrné místo, zřízené místní veřejnou správou, které je určeno k odběru elektrických zařízení za účelem jejich likvidace.

Takto každá domácnost přispívá k omezení případných negativních dopadů na životní prostředí a umožňuje získat druhotné suroviny, ze kterých se výrobek skládá.

Hmotnost: 2,4kg 

TABULKA FRITOVÁNÍ

V této tabulce jsou uvedena množství potravin, požadované teploty a čas fritování. Jestliže se pokyny na obalech potravin liší od údajů uvedených v této tabulce, je nutné postupovat dle informací na obalu.

Teplota	Druh produktu	Maximální množství na jeden cyklus fritování		Čas fritování (v minutách)	
		Čerstvé potraviny	Hluboko mražené potraviny	Čerstvé potraviny	Hluboko mražené potraviny
160°C	Hranolky z čerstvých brambor (první cyklus smažení)	700g	-	4-5	-
	Čerstvé ryby	500g	-	6-5	-
170°C	Kuřecí křídélka	4-6	4-5	12-15	15-20
	Sýrové krokety	5	4	-	3-4
	Kousky brambor	-	4	-	3-4
	Zelenina (žampiony, květák)	10-12	-	2-3	-
	Hranolky z čerstvých brambor (druhý cyklus smažení) – max. 175°C	700g	-	3-4	-
	Mražené hranolky, max. 175°C	-	550g	-	5-5
180°C	Jarní závitky (spring rolls)	3	2	6-7	10-12
	Kuřecí řízečky (nuggets)	10-12	10	3-4	4-5
	Jednohubky	10-12	10	3-4	4-5
	Masové kuličky (malé)	8-10	-	3-4	4-5
	Rybí tyčinky	8-10	8	3-4	4-5
	Ústřice	15-20	15	3-4	4-5
	Obalované měkkýše	10-12	10	3-4	4-5
	Ryba v těstíčku	10-12	10	3-4	4-5
	Krevety	10-12	10	3-4	4-5
	Jablečné plátky	5	-	3-4	-
190°C	Hranolky	700g	550g	3-4	5-6
	Lilek – plátky	600g	-	3-4	-
	Bramborové krokety	5	4	4-5	6-7
	Masové / rybí krokety	5	4	4-5	6-7
	Koblihy	4-5	-	5-6	-
	Smažený sýr Camembert (obalovaný)	2-4	-	2-3	-
	Cordon blue	2	-	4-5	-
	Vídenský řízek	2	-	3-4	-

Expo-service® Sp. z o.o.

01-585 Warsaw, 4 Próchnika Str.
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

**Importer:**

Česká Republika
MAKRO Cash&Carry ČR s.r.o.
Jeremiášova 1249/7, 155 80 Praha 515,
Česká Republika



NÁVOD NA OBSLUHU FRITOVACÍ HRNIEC FT-2525

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Zoznámte sa so všetkými pokynmi návodu.
2. S cieľom predísť úrazu elektrickým prúdom neponárajte elektrický kábel, zástrčku alebo plastové teleso zariadenia do vody alebo inej tekutiny.
3. Zariadenie pripájajte do zásuvky s ochranným čapom.
4. Ak sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti, pracujte so zvýšenou opatrnosťou.
5. Vypnite napájanie, ak zariadenie nepoužívate alebo ho budete čistiť. Pred opätovným zapnutím alebo pred vyberaním častí na čistenie nechajte zariadenie vychladnúť.
6. Zariadenie s poškodeným napájacím káblom alebo zástrčkou alebo po zistení, že je poškodené alebo nefunkčné, sa nesmie používať.
7. Používanie akéhokoľvek príslušenstva, ktoré nie je výrobcom zariadenia odporúčané, môže spôsobiť škodu.
8. Nepoužívajte zariadenie vonku.
9. Skontrolujte, či napájací kábel nevisí z hrany stola, pultu alebo či sa nedotýka horúceho povrchu.
10. Zariadenie sa nesmie umiestňovať na alebo v blízkosti plynového horáka, elektrickej ohrievacej platne alebo sporáka.
11. Olej vo fritovacom hrnci je horúci aj istú dobu po jeho vypnutí. Nikdy sa nepokúšajte premiestňovať fritovací hrniec pred jeho úplným vychladnutím.
12. Zariadenie sa nesmie používať na iné účely než bolo navrhnuté.
13. Fritovací hrniec sa nesmie zapnúť predtým, ako vnútorná nádoba bude naplnená olejom.
14. Ak používate tuhé tuky, vymiešajte ich v osobitnej nádobe a až potom ich vložte do nádoby a zapnite fritovací hrniec.
15. Nikdy nekladajte tuhý tuk do rozohriatej nádoby, pretože ju týmto môžete poškodiť.
16. Nepoužívajte fritovací hrniec, v ktorom je hladina oleja nižšia ako minimálna alebo vyššia ako maximálna.
17. Nepoužívaný fritovací hrniec sa nesmie nechať zapnutý do elektrickej siete.
18. Nedotýkajte sa horúcich prvkov fritovacieho hrnca počas jeho prevádzky.
19. Nikdy nevyliievajte olej z horúceho fritovacieho hrnca. Nechajte fritovací hrniec vychladnúť.

20. Teleso fritovacieho hrnca sa nesmie ponoriť do vody.
21. Vnútny a vonkajší plastový povrch telesa treba umyť vlhkou prachovkou a potom ho utrieť dosucha.
22. Nesmiete sa nakláňať nad otvoreným fritovacím hrncom, pretože sa môžete popáliť prskajúcim olejom.
23. Po zakončení vyprážania, ešte pred otvorením krytu chvíľku čakajte, až tlak pary pod krytom klesne.
24. Do fritovacieho hrnca vkladajte iba suché potraviny.

BEZPEČNOSŤ

Termický bezpečnostný vypínač

V prípade prehriatia termický bezpečnostný vypínač vypína fritovací hrniec. K takejto situácii môže dôjsť, ak vo fritovacom hrnci nie je dostatočné množstvo oleja alebo ak sa vo fritovacom hrnci rozpúšťa tuhý tuk. Ak používate tuhý tuk, ohrievacie teleso nie je schopné dostatočne rýchlo spotrebovať vylučované teplo. V prípade vypnutia sa fritovacieho hrnca pomocou termického bezpečnostného vypínača, vykonajte tieto činnosti:

- Počkajte, až olej alebo tuk vychladnú.
- Opatrne stlačte tlačidlo restart zozadu ovládacieho panela pomocou malého skrutkovača.

Fritovací hrniec je pripravený na opätovné použitie.

OBSLUHA FRITOVACIEHO HRNCA

- Fritovací hrniec sa nesmie zapnúť, ak v ňom nie je olej alebo iný tuk, pretože to môže spôsobiť poškodenie zariadenia. Do nádoby na vyprážanie sa nesmú vlievať iné tekutiny (napr. voda) ani iné látky.
- Fritovací hrniec umiestňujte na suchom, pevnom podklade. Keďže sa fritovací hrniec pri prevádzke nahrieva, dávajte si pozor, aby ste ho neumiestnili príliš blízko iných predmetov.
- Snímte kryt z fritovacieho hrnca a vyberte príslušenstvo.
- Naplňte fritovací hrniec žiadaným množstvom oleja alebo iného tuku. Skontrolujte, či je hladina tuku vyššia ako minimálna a či nepresiahla maximálnu úroveň – označené vo vnútri zariadenia. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak nebudete zmiešavať rôzne druhy oleja.
- Zapnite fritovací hrniec pomocou tlačidla On/Off. Rozsvieti sa zelená kontrolná lampka.
- Nastavte termostat do požadovanej teploty, vhodnej pre druh vyprážaného jedla. Skontrolujte teplotu v tabuľke teplôt.

- Kontrolná lampa teploty sa rozsvieti načerveno. Olej sa zohreje na zadanú teplotu v priebehu 10 – 15 min.
- Pomocou držiaku umiestnite kôš vo fritovacom hrnci.
- Potraviny na vyprážanie dajte do koša. Najlepšie výsledky dosiahnete, keď v koši umiestnite suché potraviny.
- Pomaly ponorte kôš do oleja, pomalým ponáraním predídete vzniku príliš veľkého množstva bublínok.
- Kontrolná lampa zhasne po dosiahnutí teploty, ktorá bola zadaná používateľom. Vždy čakajte, až sa olej zohreje do zadanej teploty. Keď zariadenie udržiava zadanú teplotu, termostat a kontrolná lampa striedavo sa zapínajú a vypínajú.
- Po uplynutí doby vyprážania zdvihnite kôš.
- Po zakončení vyprážania čakajte, kým vyprážaný výrobok odkvapká, avšak košom nesmiete trepať.
- Vypnite fritovací hrniec pomocou tlačidla on/off a nastavte termostat na najnižšiu teplotu (otočte termostat až na doraz proti smeru hodinových ručičiek).
- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Po použití je potrebné držiak a kôš opláchnuť a vysušiť.
- Keď fritovací hrniec úplne vychladne, opätovne vložte kôš do zariadenia a odložte na miesto, kde ho uchováвате. Fritovací hrniec uchovávajte so zatvoreným krytom na tmavom a suchom mieste. Ak sa zariadenie uchováva v takýchto podmienkach, môžete v ňom nechať olej a kôš.

ODPORÚČANIA

- Nikdy nepoužívajte fritovací hrniec bez oleja.
- Vyprážajte maximálne 200 g hranoliek na jeden liter oleja.
- Hranolky z čerstvých zemiakov pred vyprážením osušte.
- Hranolky vyprážajte v dvoch etapách:
 1. 5-10 min pri teplote 170 °C
 2. 2-4 min pri teplote 190 °C
- Používajte kovový kuchynský príbor s izolovanou rukoväťou.
- Dobu vyprážania si zvolte podľa pripojenej tabuľky. Hotové jedlá si vyžadujú kratšiu dobu vyprážania a vyššiu teplotu.

SPÔSOB VÝMENY OLEJA

Pred výmenou oleja skontrolujte, či je fritovací hrniec a olej vychladnutý (vytiahnite zástrčku zo zásuvky!). Pravidelne vymieňajte olej. Výmena oleja je nevyhnutná, ak sa stane tmavší alebo zmení vôňu. Vždy vymieňajte olej po 10 cykloch vyprážania. Vždy vymieňajte celý olej, nezmiešavajte starý olej s novým. Opatrebovaný olej je nebezpečný pre životné prostredie. Nevylievajte ho do odpadkového koša, konajte v súlade s miestnymi predpismi.

ČISTENIE

1. Pred čistením vychladnutého zariadenia vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
2. Vyprázdňte táču na vodu.

3. Zariadenie vyprázdňujte, iba ak je olej úplne vychladnutý.
4. Zariadenie sa nesmie čistiť abrazívnymi alebo leptavými čistiacimi prostriedkami.
5. Vonkajšie povrchy fritovacieho hrnca utrite papierom a potom ich umyte vlhkou prachovkou s jemným čistiacim prostriedkom a dôkladne osušte.
6. Kôš umyte teplou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.

Fritovací kôš môže byť v styku s potravinami nepretržite maximálne 4 hodiny.

Technické údaje:

Menovitý výkon: 2000 W

Napätie: 230 V

Frekvencia: 50 Hz

Ekológia – Ochrana životného prostredia

Symbol „preškrtnutého koša“ umiestnený na elektrickom zariadení alebo na obale znamená, že s opotrebovaným zariadením sa nesmie zaobchádzať ako s bežným domácim odpadom a nesmie sa vyhadzovať do nádob určených na tento účel.



Nepotrebné alebo opotrebované elektrické zariadenie je potrebné dodať do špeciálne, na tento účel určených zberných dvorov, ktoré sú zriadené miestnou verejnou správou a sú určené na príjem elektrických zariadení k ich ďalšiemu zhodnoteniu.

Týmto spôsobom prispieva každá domácnosť k zmenšeniu prípadných negatívnych dôsledkov pre životné prostredie a umožňuje recyklovať materiály, z ktorých je výrobok vyrobený.

Hmotnosť: 2,4kg 

Uvedené na trh po 13.8.2005

TABUĽKA VYPRÁŽANIA

Nižšie uvedená tabuľka znázorňuje množstvá potravín, požadovanú teplotu a dobu vyprážania. Ak na obale výrobku sú uvedené údaje, ktoré nie sú zhodné s údajmi v tejto tabuľke, konajte podľa pokynov na obale.

Teplota	Druh výrobku	Maximálne množstvo na jeden cyklus vyprážania		Doba vyprážania (v minútach)	
		Čerstvé potraviny	Hlboko mrazené potraviny	Čerstvé alebo rozmrazené potraviny	Hlboko mrazené potraviny
160 °C	Hranolky z čerstvých zemiakov (prvý cyklus vyprážania)	700g	-	4-5	-
	Čerstvá ryba	500g	-	6-5	-
170 °C	Kuracie kridla	4-6	4-5	12-15	15-20
	Syrové krokety	5	4	-	3-4
	Kúsky zemiakov	-	4	-	3-4
	Vyprážaná zelenina (šampiňóny, karfiol)	10-12	-	2-3	-
	Hranolky z čerstvých zemiakov (druhý cyklus vyprážania) max.	700g	-	3-4	-
	175 °C	-	550g	-	5-5
	Mrazené hranolky, max. 175 °C	-	550g	-	5-5
180 °C	Vyprážané závitky	3	2	6-7	10-12
	Kuracie nugetky	10-12	10	3-4	4-5
	Jednohubky	10-12	10	3-4	4-5
	Mäsové guľičky (malé)	8-10	-	3-4	4-5
	Rybacie prsty	8-10	8	3-4	4-5
	Mušle	15-20	15	3-4	4-5
	Kalamáre obaľované	10-12	10	3-4	4-5
	Ryba v cestičku	10-12	10	3-4	4-5
	Krevety	10-12	10	3-4	4-5
	Plátky jablák	5	-	3-4	-
190 °C	Hranolky	700g	550g	3-4	5-6
	Plátky baklažánu	600g	-	3-4	-
	Zemiakové krokety	5	4	4-5	6-7
	Karbonátky mäsové/ rybacie	5	4	4-5	6-7
	Šišky	4-5	-	5-6	-
	Vyprážaný syr camembert (obaľovaný)	2-4	-	2-3	-
	Cordon bleu	2	-	4-5	-
	Viedenský rezeň	2	-	3-4	-

Expo-service® Sp. z o.o.

01-585 Warsaw, 4 Próchnika Str.
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

Importer:

Slovenská Republika
METRO Cash&Carry Slovakia s.r.o.
Senecká cesta 1881
900 28 Ivanka pri Dunaji




RO

Friteuza FT-2525
INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

ÎNAINTE DE PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

1. Citiți toate recomandările cuprinse în instrucțiunile de folosire.
2. Pentru a evita riscul de electrocutare, nu cufundați cablul electric, fișa acestuia sau carcasa din plastic a aparatului în apă sau alte lichide.
3. Aparatul trebuie conectat la o priză cu lamele de siguranță.
4. Se recomandă o atenție deosebită atunci când în apropierea aparatului se află copii.
5. Întrerupeți alimentarea cu curent electric atunci când nu folosiți aparatul sau când îl curățați. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l porni din nou sau de a scoate elementele pentru a le curăța.
6. Nu folosiți un aparat al cărui cablu sau fișă sunt deteriorate, nu funcționează corect sau prezintă orice alt fel de defecțiuni.
7. Utilizarea oricăror altor accesorii decât cele recomandate de producător poate duce la apariția unor defecțiuni.
8. Nu folosiți aparatul în spații deschise.
9. Asigurați-vă că nu ați lăsat cablul electric să atârne peste marginea mesei, blatului sau în contact cu suprafețele fierbinți.
10. Nu puneți aparatul pe sau în apropierea ochiurilor de la aragaz, reșoului sau cup-torului.
11. Uleiul din friteuză va mai fi fierbinte o perioadă după ce aceasta a fost oprită. Nu încercați niciodată să mutați friteuza înainte ca aceasta să se fi răcit complet.
12. Nu folosiți aparatul pentru alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
13. Nu porniți niciodată friteuza dacă vasul interior nu a fost umplut cu ulei.
14. Dacă folosiți grăsimi solide, topiți-le într-un vas separat și puneți-le în vasul interior înainte de a porni friteuza.
15. Nu introduceți niciodată grăsime solidificată în vasul încins deoarece acest lucru poate provoca defecțiuni.
16. Nu folosiți friteuza dacă nivelul uleiului este mai scăzut decât nivelul minim, sau dacă depășește nivelul maxim.
17. Nu lăsați friteuza băgată în priză atunci când nu o folosiți.

18. Nu atingeți elementele fierbinți ale friteuzei în timpul funcționării acesteia.
19. Nu vărsați niciodată uleiul din friteuza încinsă. Lăsați friteuza să se răcească în prealabil.
20. Corpul friteuzei nu poate fi cufundat în apă.
21. Suprafețele de plastic de la interior și de la exterior trebuie spălate cu o cârpă udă iar apoi șterse.
22. Nu vă aplecați niciodată peste friteuza pornită deoarece vă expuneți astfel pericolului de a fi arși cu uleiul încins care sare.
23. După ce s-a încheiat procesul de prăjire, lăsați să treacă câteva secunde înainte de a deschide capacul, pentru ca presiunea aburului de sub capac să scadă.
24. Introduceți în friteuză numai produse uscate.

SIGURANȚA

Întrerupător termic de protecție

În situația în care aparatul se supraîncălzește, întrerupătorul termic de protecție oprește în mod automat friteuza. O astfel de situație poate apărea atunci când în friteuză este o cantitate prea mică de grăsime sau când a fost pusă grăsime solidă care încă nu a apucat să se topească. Atunci când se folosește grăsime solidă, elementul încălzitor nu poate transforma căldura produsă suficient de repede. În cazul în care friteuza a fost oprită de către întrerupătorul termic de protecție, vor trebui urmați următorii pași:

- Așteptați până la răcirea completă a uleiului sau grăsimii.
 - Apăsăți cu grijă butonul restart cu ajutorul unei șurubelnițe mici.
- Friteuza va fi astfel repusă în stare de funcționare.

UTILIZAREA FRITEUZEI

- Nu puneți în funcțiune friteuza dacă nu a fost umplută cu ulei sau alte grăsimi. În caz contrar aparatul se poate defecta. Deasemenea, în cuva de prăjire nu pot fi turnate alte lichide (de ex. apă) sau orice alte substanțe.
- Așezați friteuza pe o suprafață uscată și stabilă.

Nu așezați friteuza prea aproape de alte obiecte deoarece aceasta se încălzește în timpul funcționării.

- Ridicați capacul friteuzei și scoateți accesoriile.
- Turnați cantitatea dorită de ulei sau altă grăsime în cuva friteuzei. Asigurați-vă că nivelul grăsimii este peste nivelul minim admis și sub cel maxim, indicat în interiorul aparatului. Cele mai bune rezultate se vor obține dacă se folosește un singur tip de grăsime.
- Porniți friteuza cu ajutorul butonului On/Off. Se va aprinde lampa verde de control.
- Fixați butonul termostatlui la temperatura dorită, în funcție de alimentele care urmează să fie prăjite. Verificați nivelul temperaturii corespunzătoare în tabelul temperaturilor de prăjire.
- Lampa de control va avea acum culoarea roșie. Uleiul se va încălzi până la temperatura dorită în 10-15 minute.
- Folosindu-vă de mânerul special, introduceți coșul în friteuză.
- Puneți în coș alimentele pe care doriți să le prăjiți. Rezultatele cele mai bune se vor obține atunci când în coș sunt introduse alimente uscate.
- Cufundați încet coșul în ulei pentru a evita formarea unui număr prea mare de bule de aer.
- Lampa de control se va stinge în momentul când grăsimea ajunge la temperatura setată. Lăsați întotdeauna aparatul să se încălzească până la temperatura aleasă. În perioada când aparatul menține temperatura dorită, termostatul și lampa de control se aprind și se sting pe rând.
- După ce a trecut timpul necesar pentru prăjire, ridicați coșul.
- După ce s-au prăjit, alimentele trebuie lăsate un timp să se scurgă de grăsime, fără a scutura însă coșul în acest scop.
- Opriti friteuza cu ajutorul butonului On/Off și fixați termostatul la nivelul minim (roțiți butonul termostatlui în sens invers acelor de ceasornic până la maxim).
- Scoateți fișa din priză.
- După folosire coșul și mânerul acestuia se vor spăla și șterge foarte bine.
- După ce friteuza s-a răcit complet, se poate introduce din nou coșul în cuva acesteia iar aparatul poate fi depozitat. Friteuza va fi depozitată cu capacul închis într-un loc uscat

și întunecos. Atunci când se respectă aceste condiții, uleiul și coșul pot fi lăsate în interiorul friteuzei pe perioada când aceasta nu este folosită.

RECOMANDĂRI

- Nu folosiți niciodată friteuza fără ulei.
- Nu prăjiți o cantitate mai mare de 200 g de cartofi într-un litru de ulei.
- Cartofii proaspăt tăiați vor trebui să fie uscați înainte să fie puși la prăjit.
- Cartofii pai se vor prăji în două etape:
 1. 5-10 min. la temp. de 170°C
 2. 2-4 min. la temp. de 190°C
- Folosiți tacâmuri din metal cu mânere termorezistente.
- Setati timpul de prăjire conform cu tabelul alăturat. Semipreparatele se vor prăji mai puțin timp la temperatură mai mare.

MODUL DE SCHIMBARE A ULEIULUI

Înainte de a schimba uleiul verificați dacă friteuza și uleiul din ea s-au răcit complet (scoateți din priză fișa cablului de alimentare!). Uleiul trebuie schimbat cu regularitate. Înlocuirea uleiului este neapărat necesară atunci când acesta capătă o culoare închisă sau un miros supărat. Schimbați uleiul după fiecare al zecelea ciclu de prăjire. Înlocuiți întreaga cantitate de ulei, nu amestecați uleiul folosit cu cel proaspăt. Uleiul ars este dăunător pentru mediul înconjurător. Acesta nu trebuie aruncat la gunoi. Vă recomandăm să urmați îndrumările autorităților locale în domeniu.

CURĂȚAREA

1. Înainte de a începe să curățați aparatul, după ce acesta s-a răcit, scoateți fișa din priză.
2. Goliți tăvița de colectare a apei condensate.
3. Goliți friteuza numai în momentul când uleiul este complet rece.
4. Nu folosiți preparate sau materiale abrazive pentru curățarea aparatului.
5. La exterior friteuza se va șterge cu un prosop de hârtie, apoi se va spăla cu o cârpă înmuiată în apă cu detergent delicat de vase și se va șterge foarte bine cu un prosop uscat.
6. Coșul se spală cu apă caldă cu detergent de vase.

TIMPII DE PRĂJIRE

În tabelul de mai jos sunt indicate cantitățile de produse alimentare, temperatura necesară ca și timpul de prăjire. În cazul în care există diferențe între valorile indicate pe ambalajul alimentelor și cele din tabelul alăturat, urmați recomandările de pe ambalaj.

Temp.	Tipul de aliment	Cantitatea maximă pt. un ciclu de prăjire		Timpul de prăjire (minute)	
		Alimente proaspete	Alimente congelate	Alimente proaspete	Alimente congelate
160°C	Cartofi proaspeți pentru prăjit (primul ciclu de prăjire)	700g	–	4-5	–
	Pește proaspăt	500g	–	6-5	–
170°C	Aripioare de pui	4-6	4-5	12-15	15-20
	Crochete de cașcaval	5	4	–	3-4
	Bucăți de cartofi	–	4	–	3-4
	Legume (ciuperci, conopidă)	10-12	–	2-3	–
	Cartofi proaspeți pentru prăjit (al doilea ciclu de prăjire), max. 175°C	700g	–	3-4	–
	Cartofi congelați pentru prăjit, max. 175°C	–	550g	–	5-5
180°C	Rulouri de aluat cu diverse umpluturi	3	2	6-7	10-12
	Batoane (nuggets) de pui	10-12	10	3-4	4-5
	Mini-gustări	10-12	10	3-4	4-5
	Chifteluțe de carne (mici)	8-10	–	3-4	4-5
	Batoane din pește	8-10	8	3-4	4-5
	Scoici	15-20	15	3-4	4-5
	Calamar în aluat	10-12	10	3-4	4-5
	Pește în aluat	10-12	10	3-4	4-5
	Crevete	10-12	10	3-4	4-5
	Felii de măr	5	–	3-4	–
190°C	Cartofi pai	700g	550g	3-4	5-6
	Felii de vinete	600g	–	3-4	–
	Crochete de cartofi	5	4	4-5	6-7
	Crochete de carne/pește	5	4	4-5	6-7
	Gogoși	4-5	–	5-6	–
	Brânză tip Camembert prăjită (în aluat)	2-4	–	2-3	–
	Cordon bleu	2	–	4-5	–
	Snițel vienez	2	–	3-4	–

Ecologia – Protecția mediului

Dacă pe carcasa unui aparat electric sau pe ambalajul acestuia se află simbolul unui „coș de gunoi tăiat”, acesta semnifică faptul că respectivul aparat nu intră în categoria gunoiului menajer și, în consecință, nu poate fi aruncat la coșul de gunoi.



Aparatele electrice care nu mai sunt folosite sau sunt defecte vor trebui predate în punctele de colectare destinate special acestui scop, amenajate de către administrația locală, și care au ca scop colectarea aparaturii pentru refolosire.

Astfel fiecare gospodărie va putea participa la minimizarea efectelor ce influențează negativ mediul înconjurător și, de asemenea, va ajuta la refolosirea materialelor ce intră în componența produsului respectiv.

Masa: 2,4kg 

PARAMETRI TEHNICI

Puterea: 2000 W

Tensiune: 230 V

Frecvență: 50 Hz

Expo-service® Sp. z o.o.

01-585 Warsaw, 4 Próchnika Str.
tel. (+48 25) 759 18 81, fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

IMPORTATOR:

- METRO Cash&Carry România S.R.L.
Șos. București-Ploiești 289
C.P. 0-13 Otopeni (România)
- Metro Cash & Carry Moldova,
bd. Stefan cel Mare si Sfânt nr.65
Chisinau
- Rombiz Impex Srl București (România)





BG

Фритюрник FT-2525

РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

**ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ
ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА**

1. Запознайте се с всички препоръки в инструкцията.
2. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте електрическия кабел, щепсела, пластмасовия корпус във вода или друга течност.
3. Уредът трябва да бъде включен в контакт със заземяване.
4. Бъдете особено внимателни, ако близо до уреда има деца.
5. Изключете захранването, ако не използвате уреда или смятате да го почистите. Оставете уреда да изстине, преди да го включите отново или да извадите елементите му за почистване.
6. Не използвайте уреда с повреден електрически кабел или щепсел, ако установите, че е неизправен или повреден по някакъв начин.
7. Използването на каквито и да било помощни принадлежности, които не се препоръчват от производителя на уреда, може да доведе до щети.
8. Не използвайте уреда навън.
9. Убедете се, че електрическият кабел не виси от ръба на масата или плота и не докосва горещи повърхности.
10. Не поставяйте уреда върху или близо до газов или електрически котлон или печка.
11. Олиото във фритюрника ще остане горещо известно време след изключването на уреда. В никакъв случай не се опитвайте да премествате фритюрника, докато не изстине изцяло.
12. Не използвайте уреда за цели, за които не е предназначен.
13. Никога не включвайте фритюрника, преди да налеете олио във вътрешния съд.
14. Ако използвате твърди мазнини, разбъркайте ги в отделен съд, а след това ги сложете в съда, преди да включите фритюрника.
15. Никога не слагайте твърда мазнина в нагретия съд, тъй като това може да доведе до повреда.
16. Не използвайте фритюрника с олио под минималното ниво или над максималното ниво.
17. Не оставяйте фритюрника включен към електричеството, когато не го използвате.
18. Не докосвайте горещите части на фритюрника, когато той работи.

19. В никакъв случай не изливайте олиото от горещия фритюрник. Оставете фритюрника да изстине.
20. Корпусът на фритюрника ни бива да се потапя във вода.
21. Вътрешната и външната пластмасова повърхност на корпуса трябва да се почисти с влажна кърпа, а след това да се подсуши.
22. В никакъв случай не се навеждайте над отворения фритюрник, тъй като пръскащото горещо олио може да ви изгори.
23. След приключване на пърженето изчакайте няколко секунди, преди да отворите капака, за да спадне налягането на водната пара под капака.
24. Слагайте във фритюрника само подсушени продукти.

ЗАЩИТА**Защитен термостат**

В случай на прегряване защитният термостат изключва фритюрника. До такава ситуация се стига, когато във фритюрника няма достатъчно количество олио или ако във фритюрника се разтапя твърда мазнина. Ако използвате твърда мазнина, нагревателят не може достатъчно бързо да преработи отделената топлина. В случай че защитният термостат е изключил фритюрника, постъпете по следния начин:

- Изчакайте олиото (мазнината) да изстине.
- Внимателно натиснете бутона "restart" от задната страна на контролния панел с помощта на малка отвертка.

Фритюрникът ще бъде отново готов за използване.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФРИТЮРНИКА

- Фритюрникът не бива да се включва, ако в него няма олио или друга мазнина, тъй като това може да доведе до повреда на уреда. Не бива също така да се наливат други течности (напр. вода) или вещества в съда за пържене.
- Фритюрникът трябва да бъде разположен върху суха, стабилна повърхност.
- Тъй като фритюрникът се нагрява по време на работа, не забравяйте, че той не бива да се намира прекалено близо до други предмети.
- Свалете капака на фритюрника и извадете принадлежностите.
- Напълнете фритюрника с необходимото количество олио или друга мазнина.

Убедете се, че количеството на мазнината е над минималното ниво и под максималното ниво, отбелязано във вътрешността на уреда. Най-добри резултати се постигат, когато не смесвате различни видове олио.

- Включете фритюрника с помощта на бутона On/Off. Ще светне зелената контролна лампа.
- Завъртете термостата на желаната температура, подходяща за съответния вид хранителен продукт, предназначен за пържене. Проверете подходящата температура в таблицата на температурите.
- Контролната лампа на температурата ще светне червено. Олиото ще загрее до желаната температура за 10-15 минути.
- С помощта на дръжката поставете коша във фритюрника.
- Сложете хранителните продукти, предназначени за пържене, в коша. Най-добри резултати се постигат, когато хранителните продукти, поставени в коша, са сухи.
- Потопете коша в олиото бавно, за да избегнете възникването на прекалено много въздушни мехури.
- Контролната лампа ще изгасне, след като бъде достигната избраната от потребителя температура. Задължително е да се изчака до момента на нагриване на уреда до желаната температура. Когато уредът поддържа желаната температура на олиото, термостатът и контролната лампа светват и изгасват, редувайки се.
- След като изтече съответното време на пържене, кошът трябва да се извади.
- След като хранителните продукти се изпържат, изчакайте мазнината да се оттече, а за тази цел не бива да тръскате коша.
- Изключете фритюрника с помощта на бутона on/off и завъртете термостата на най-ниската температура (завъртете термостата докрай по посока обратна на часовниковата стрелка).
- Извадете щепсела от контакта.
- След използване измийте дръжката и коша и внимателно ги подсушете.
- Когато фритюрникът изстине изцяло, можете отново да поставите коша в уреда и да го оставите на мястото, където го съхранявате. Съхранявайте фритюрника със затворен капак на тъмно и сухо място. Ако уредът се съхранява в такива условия, можете през това време да оставите в него олиото и коша.

ПРЕПОРЪКИ

- В никакъв случай не използвайте фритюрника без олио.
- Пържете не повече от 200 г пържени картофи на литър олио.
- Подсушете нарязаните пресни картофи преди пържене.
- Пържете картофите на два етапа:
 1. 5-10 минути при температура 170°C
 2. 2-4 минути при температура 190°C
- Използвайте метални кухненски прибори с изолирани дръжки.
- Времето за пържене изберете според приложената таблица. Готовите ястия се пържат по-кратко и при по-висока температура.

НАЧИН НА СМЯНА НА ОЛИОТО

Преди смяна на олиото проверете дали фритюрникът и олиото са изстинали изцяло (извадете щепсела от контакта!). Олиото трябва да се сменя редовно. Смяната на олиото е неизбежна, когато олиото потъмнее или промени миризмата си. При всички случаи е необходимо олиото да се сменя след 10 цикъла на пържене. Олиото трябва да се смени изцяло, без да се смесва старото олио с ново. Използваното олио представлява опасност за околната среда. Не го изхвърляйте в коша за боклук, а постъпвайте съгласно препоръките на местната пречиствателна станция.

ПОЧИСТВАНЕ

1. Преди почистване уредът трябва да е изстинал и да сте изключили щепсела му от контакта.
2. Изпразнете подноса от накапалата вода.
3. Изпразнете уреда едва когато олиото е съвсем изстинало.
4. Уредът не бива да се почиства с абразивни или разяждащи средства за почистване.
5. Външните повърхности на фритюрника претрийте с хартия, а след това изтрийте с влажна кърпа с лек почистващ препарат и ги подсушете добре.
6. Измийте коша с топла вода с препарат за миене на съдове.

ТАБЛИЦА ЗА ПЪРЖЕНЕ

Поместената по-долу таблица представя количествата хранителни продукти, подходящата температура и времето за пържене. Ако указанията, дадени на опаковката на продукта, се различават от стойностите, дадени в таблицата по-долу, следвайте указанията на опаковката.

Тем.	Видхранителен продукт	Максимално количество на един цикъл на пържене		Време на пържене (в минути)	
		Пресни храни	Дълбоко замразени храни	Пресни или размразени храни	Дълбоко замразени храни
160°C	Пържени картофи от пресни картофи (първи цикъл на пържене)	700g	–	4-5	–
	Прясна риба	500g	–	6-5	–
170°C	Пилешки крилца	4-6	4-5	12-15	15-20
	Крокети с кашкавал	5	4	–	3-4
	Картофи на парчета	–	4	–	3-4
	Пържени зеленчуци (печурки, карфиол)	10-12	–	2-3	–
	Пържени картофи от пресни картофи (втори цикъл на пържене) макс. 175°C	700g	–	3-4	–
	Замразени пържени картофи, макс. 175°C	–	550g	–	5-5
180°C	Кюфтета	3	2	6-7	10-12
	Пилешки хапки (нагетс)	10-12	10	3-4	4-5
	Хапки	10-12	10	3-4	4-5
	Малки кюфтенца	8-10	–	3-4	4-5
	Рибни хапки	8-10	8	3-4	4-5
	Миди	15-20	15	3-4	4-5
	Панирани калмари	10-12	10	3-4	4-5
	Панирана риба	10-12	10	3-4	4-5
	Скариди	10-12	10	3-4	4-5
	Парчета ябълка	5	–	3-4	–
190°C	Пържени картофи	700g	550g	3-4	5-6
	Парчета син домат	600g	–	3-4	–
	Картофени крокети	5	4	4-5	6-7
	Месни / рибни крокети	5	4	4-5	6-7
	Понички	4-5	–	5-6	–
	Панирано сирене камамбер	2-4	–	2-3	–
	Кордон бльо	2	–	4-5	–
	Виенски шницел	2	–	3-4	–

Технически данни:

Мощност: 2000 Вт

Напрежение: ~ 230 В

Честота: 50 Гц

Екология – Опазване на Околната Среда

Символът „зачеркнат резервоар за смет“

поместен на електрическия уред или опаковката показва, че уредът не може да бъде третиран като



обикновен домашен отпадък и не трябва да бъде изхвърлян в предназначените за тази цел резервоари.

Непотребният или изконсумиран електрически уред трябва да бъде доставян до специално определени за тази цел пунктове за събиране на отпадъци, организирани от локалната обществена администрация, предвидени за връщане на електрически уреди подлежащи на преработка. По този начин всяко семейство се присъединява към намаляването на евентуалните негативни резултати влияещи върху околната среда и позволява да се възвърнат материалите, от които е бил съставен продуктът.

Тегло: 2,4кг **e****Expo-service®** Sp. z o.o.

01-585 Warsaw, 4 Próchnika Str.
tel. (+48 25) 759 18 81, fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

Вносител; Метро Кеш енд Кери България ЕООД

ЕИК: BG 121644736

София 1784, бул. Цариградско шосе 7-11км
Тел. 02/9762 333



СОТИРОВ Н ООД**ГАРАНЦИОННА КАРТА****Електроуреди закупени от верига магазини****METRO****ГАРАНЦИОНЕН СРОК 24 МЕСЕЦА**
от датата на продажбата

Вид и модел на уреда

Фабричен номер

Фактура номер

Дата

Купувач

Адрес

Извършил монтажа

Стоката е предадена и получена в пълна изправност и пълна окомплектовка.

Продавач

Купувач

ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ

1. Гаранцията е валидна, ако по време на гаранционния период изделието покаже дефект поради некачествени материали или некачествена изработка. Всички дефекти през този период се отстраняват безплатно от изброените по-долу упълномощени сервиси.
2. Гаранцията се признава при представяне на настоящата гаранционната карта правилно попълнена и подпечатана с печат METRO удостоверяващ датата на покупката и (или) с представена оригинална фактура.
3. Всички рекламации се уреждат на база действащите законови разпоредби

ГАРАНЦИОННИТЕ ЗАДЪЛЖЕНИЯ ОТПАДАТ ПРИ СЛЕДНИТЕ СЛУЧАИ

1. Повредата се дължи на лош транспорт от търговския обект до клиента, природни бедствия или неотговарящи на обявените в инструкциите за употреба параметри на ел. мрежата.
2. Не са спазени условията за монтаж, съхранение и експлоатация, посочени в инструкцията за употреба
3. Когато е правен опит за отстраняване на повредата от неупълномощени лица.
4. Изделието или отделни негови възли са разпломбирани преди изтичане на гаранционния срок.
5. Батерии и елементи, които подлежат на износване при употреба, се считат за консумативи и не се покриват от гаранцията.
6. При повикване, несвързано с технически дефект или при повреда причинена по вина на клиента, последният заплаща разходите по труда, резервни части и транспорта.

ЦЕНТРАЛЕН СЕРВИЗ ЗА СТРАНАТА**“СОТИРОВ Н” ООД** София, ул. Козлодуй 113**Тел.: (02) 833 41 70, 931 50 62, Тел./факс: (02) 931 11 77**

СЕРВИЗНИ БАЗИ В СТРАНАТА



UA

ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ ФРИТЮРНИЦЯ FT-2525

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ КОРИСТУВАННЯ

1. Треба ознайомитися з усіма вказівками, що містяться в цій інструкції.
2. Для захисту від ураження електричним струмом, не занурювати електричний кабель, вилку, пластмасовий корпус у воду або іншу рідину.
3. Устаткування треба підключити до розетки з захисним контактом.
4. Необхідно дотримуватися особливої обережності, якщо поблизу устаткування знаходяться діти.
5. Виключити живлення, якщо не користуються устаткуванням або якщо воно буде піддаватися очищенню. Залишити до охолодження перед повторним включенням або розбиранням елементів для очищення.
6. Не можна користуватися устаткуванням з ушкодженням електричним проводом або вилкою, після виявлення неправильної роботи або ін. пошкоджень.
7. Використання допоміжних аксесуарів інших, ніж рекомендовані виробником устаткування, може привести до збитків.
8. Не можна користуватися устаткуванням назовні.
9. Слід упевнитися, чи кабель не звисає за край столу, прилавка і чи він не доторкається до гарячих поверхонь.
10. Не можна встановлювати устаткування поблизу газової або електричної плити або електричної печі.
11. Олія в фритюрниці залишається гарячою ще після її виключення. Не можна переносити фритюрницю до моменту її повного охолодження.
12. Користуватися устаткуванням тільки за його призначенням.
13. Перед тим, як увімкнути фритюрницю, необхідно її внутрішню ємність наповнити олією.
14. При застосуванні густої олії, треба її розмішати в окремому посуді, потім помістити в ємність і увімкнути фритюрницю.
15. Не можна помішати густу олію в розігріту ємність, тому що це може привести до її пошкодження.
16. Не можна користуватися фритюрницею, заповненою олією нижче мінімального або вище максимального рівня.
17. Не залишати непрацюючу фритюрницю, підключену до електричного живлення.
18. Не можна доторкатися до гарячих елементів фритюрниці під час її роботи.

19. Не можна виливати олії з гарячої фритюрниці. Треба залишити її до повного охолодження.
20. Не можна занурювати корпус фритюрниці у воду.
21. Внутрішню і зовнішню пластмасову поверхню корпусу очищати вологою тканиною і залишити для висихання.
22. Не можна нахилитися над відкритою фритюрницею, тому що це загрожує опіками гарячою олією, що бризкає.
23. Після жарення, ще перед підйомом кришки, необхідно зачекати кілька секунд поки не знизиться тиск водяної пари під кришкою.
24. У фритюрницю треба помішати тільки сухі продукти.

БЕЗПЕКА

Термічний захисний вимикач

У випадку перегріву, термічний захисний вимикач виключає фритюрницю. Дана ситуація може мати місце, якщо у фритюрниці немає достатньої кількості олії або якщо в ній розплавляється твердий жир. У випадку застосування твердого жиру, нагрівальний елемент не зможе досить швидко використовувати вироблене тепло. У разі вимикання фритюрниці термічним захисним вимикачем, треба виконати наступні дії:

- зачекати до охолодження олії або іншого жиру;
- обережно натиснути (кнопку restart), що знаходиться позаду керуючого елементу за допомогою невеликого гвинтоверта.

Фритюрниця знов буде готовою до використання.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ФРИТЮРНИЦІ

- Не можна включати фритюрницю без олії або іншого жиру, тому що це може привести до ушкодження устаткування. При цьому, не можна вливати інші рідини (напр. воду) та інші речовини в бак для жарення;
- Фритюрницю установити на сухій стабільній поверхні. Не можна розмішати фритюрницю занадто близько інших предметів, тому що під час роботи це устаткування нагрівається;
- Зняти кришку фритюрниці і вийняти аксесуари;
- Наповнити фритюрницю необхідною кількістю олії або іншого жиру. Упевнитися, що кількість олії досягає мінімального і не перевищує максимального рівня, зазначеного усередині устаткування. Найкращі результати виходять при відсутності змішування різних видів олій;

- Уключити фритюрницю за допомогою кнопки On/Off. Запалиться зелена контрольна лампочка.
- Установити термостат на необхідну температуру, що відповідає виду смаженої страви. Перевірити рівень температури в таблиці температур.
- Запалиться контрольна лампочка температури червоного кольору. Олія буде підігріватися до температури, що вимагається, протягом 10-15 хвилин;
- За допомогою ручки помістити кошик у фритюрницю;
- Помістити в кошик харчові продукти, призначені для жарення. Найкращі результати виходять якщо в кошику знаходяться сухі харчові продукти;
- Занурити кошик в олію, опускаючи її повільно, щоб уникнути утворення надмірної кількості пухирців;
- Контрольна лампочка згасне після досягнення обраного користувачем рівня температури. Необхідно зачекати до моменту нагрівання устаткування до потрібної температури. Якщо необхідна температура олії підтримується устаткуванням, термостат і контрольна лампочка поперемінно запалюються і гаснуть;
- Після закінчення відповідного періоду часу жарення, треба підняти кошик;
- Після усмаження зачекати до стікання олії, не можна струшувати кошиком;
- Виключити фритюрницю за допомогою кнопки on/off і установити термостат на найнижчому рівні (повернути термостат цілком у напрямку протилежному рухові годинних стрілок);
- Вийняти вилку з розетки;
- Після використання, ручку і кошик промити і осушити.
- Після повного охолодження фритюрниці, повторно помістити кошик в устаткування і перенести в місце збереження. Фритюрницю зберігати в темному і сухому місці. Якщо устаткування зберігається при вищевказаних умовах, можна залишити в ньому олію і кошик.

ВКАЗІВКИ

- не можна користуватися фритюрницею без олії;
- жарити не більше 200 г картоплі - фрі на літр олії;
- картоплю - фрі зі свіжих плодів осушити перед термічною обробкою;
- картоплю - фрі жарити за двома етапами:
 1. 5-10 хв. при темп. 170°C;
 2. 2-4 хв. при темп. 190°C.
- користуватися металевими кухонними приладами з ізолюваною ручкою;
- час жарення підібрати за прикладеною таблицею.

Готові срави вимагають більш короткого часу жарення і більш високої температури.

СПОСІБ ЗАМІНИ МАСЛА

Перед заміною олії, необхідно упевнитися, що фритюрниця й олія цілком остигли (вийняти вилку з розетки). Олію замінити регулярно. Заміна олії є цілком необхідною, якщо вона стемніє або зміниться її запах. Замінити олію

після 10 циклів жарення. Олію замінити повністю, не допускається змішувати стару олію з новою. Використана олія шкодить навколишньому середовищу. Не можна її виливати в смітник для відходів, тільки діяти відповідно до вказівок місцевого очисного підприємства.

ОЧИЩЕННЯ

1. Перед очищенням охолодженого устаткування, вийняти вилку з розетки.
2. Спорожнити піднос для конденсованої води.
3. Спорожнити фритюрницю щойно після повного охолодження олії.
4. Не можна очищати устаткування абразивними або їдкими миючими засобами.
5. Зовнішні поверхні фритюрниці, протерти папером, потім промити вологою ганчіркою з добавкою делікатного миючого засобу і ретельно осушити.
6. Кошик очистити теплою водою з добавкою засобу для мийки посуду.

Технічні дані:

Номинальна потужність: 2000 Вт

Напруга: 230 В

Частота: 50 Гц

Екологія - охорона навколишнього середовища

Символ „перекресленої ємності для сміття”, вказаний на електрообладнанні або упаковці показує, що обладнання не може вважатися за загальним домашнім відходом і не треба його викидати у призначені для того контейнери.



Непотрібне або відпрацьоване електрообладнання необхідно здати в спеціально виділені з цієї метою пункти збору відходів, передбачені для здачі електрообладнання, що підлягає утилізації.

Таким способом будь-яке домашнє господарство сприяє зменшенню можливих негативних наслідків, що впливають на навколишнє середовище і надають можливість рекуперації матеріалів, із яких виготовляється даний виріб.

Вага: 2,4кг €

Expo-service® Sp. z o.o.

01-585 Warsaw, 4 Próchnika Str.
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl



Вироблено для МЕТРО Кеш енд Кері Україна
Пр. Григоренка 43, Київ, 02140

ТАБЛИЦЯ ЖАРЕННЯ

Нижчеказана таблиця представляє кількість харчових продуктів, необхідну температуру і час жарення. Якщо вказівки, що містяться на упакованні продукту відрізняються від значень, зазначених у таблиці, треба дотримуватися правил, надрукованих на упакованні.

Температура	Вид продукту	Максимальна кількість на один цикл жарення		Час жарення (у хвилинах)	
		Свіжі харчові продукти	Харчові продукти заморожені	Свіжі або заморожені харчові продукти	Заморожені харчові продукти
160°C	картопля - фрі зі свіжих плодів (перший цикл жарення)	700г	-	4-5	-
	свіжа риба	500г	-	6-5	-
170°C	курячі крильця	4-6	4-5	12-15	15-20
	сирні крокети	5	4	-	3-4
	шматочки картоплі	-	4	-	3-4
	смажені овочі	10-12	-	2-3	-
	(печериці, кольорова капуста)				
	картопля - фрі зі свіжих плодів (другий цикл жарення) макс. 175°C заморожена	700г	-	3-4	-
180°C	картопля - фрі, макс. 175°C	-	550г	-	5-5
	Весняні рулети	3	2	6-7	10-12
	курячі котлети (nuggets)	10-12	10	3-4	4-5
	міні - закуски	10-12	10	3-4	4-5
	м'ясні кульки (маленькі)	8-10	-	3-4	4-5
	рибні палички	8-10	8	3-4	4-5
	моллюски	15-20	15	3-4	4-5
	паніровані кальмари	10-12	10	3-4	4-5
	риба в тесті	10-12	10	3-4	4-5
	креветки	10-12	10	3-4	4-5
	шматочки яблук	5	-	3-4	-
190°C	картопля - фрі	700г	550г	3-4	5-6
	шматочки баклажана	600г	-	3-4	-
	картопляні крокети	5	4	4-5	6-7
	м'ясні / рибні крокети	5	4	4-5	6-7
	пончики	4-5	-	5-6	-
	смажений сир camembert (панірований)	2-4	-	2-3	-
	cordon bleu	2	-	4-5	-
	шніцель по-віденські	2	-	3-4	-



HR

UPUTE ZA KORISNIKA
APARAT ZA PRŽENJE POMFIRTA FT-2525

PRIJE KORIŠTENJA

1. Upoznaj se sa svim uputama u uputstvu.
2. Radi zaštite od električnog udara ne potapaj električni vod, utikač, plastičnu oblogu u vodu ili u drugu tekućinu.
3. Uređaj treba priključiti za utičnicu sa zaštitnim kontaktom.
4. Posebni oprez je neophodan ako se u blizini uređaja nalaze djeca.
5. Isključi dovod električne energije ako uređaj se ne koristi ili ako će biti čišćen. Ostavi ga da se ohladi prije ponovnog uključanja ili prije vadjanja elemenata za čišćenje.
6. Ne koristi uređaj koji ima oštećen električni vod ili utikač, također kad primijetiš da nije ispravan ili bilo gdje oštećen.
7. Primijenjivanje bilo kakvih dodatnih akcesorija drugih od preporučenih od strane proizvođača uređaja može izazvati štetu.
8. Ne koristi uređaj vani.
9. Ubijedi se da li vod električnog napajanja ne visi van ruba stola, pulta ili ne dodiruje vruću površinu.
10. Ne postavljaj uređaj na ili u blizini plinskog žižka, električnog kuhala ili pećice.
11. Ulje u aparatu za prženje pomfrita ostaće vruće kroz određeno vrijeme nakon njegovog isključenja. Nikada ne probaj premiještati aparat za prženje pomfrita dok se on potpuno ne ohladi.
12. Ne koristi uređaj u drugom cilju različitom od njegove namjene.
13. Nikada ne uključuj aparat za prženje pomfrita dok unutrašnja posuda ne bude napunjena uljem.
14. Ako koristiš gusta ulja, izmiješaj ih u posebnoj posudi, onda stavi u posudu aparata prije uključanja aparata za prženje pomfrita.
15. Nikada ne stavljaš gusto ulje u ugrišanu posudu aparata jer to može izazvati oštećenje.
16. Ne koristi aparat za prženje pomfrita koji je popunjen uljem ispod minimalnog nivoa ili iznad maksimalnog nivoa.
17. Ne ostavljaj aparat za prženje pomfrita uključen u električnu mrežu kada ga ne koristiš.
18. Ne diraj vruće elemente aparata za prženje pomfrita za vrijeme njegovog rada.

19. Nikada ne izlijevaj vruće ulje iz aparata za prženje pomfrita. Ostavi aparat za prženje pomfrita do potpunog ohladjenja.
20. Oblogu aparata za prženje pomfrita ne smije se potapati u vodu.
21. Unutrašnju i vanjsku plastičnu površinu obloge treba čistiti mokrom krpom, a onda osušavati.
22. Nikada ne nagnijaj se nad otvorenim aparatom za prženje pomfrita, jer to prijeti oprženjem prskajućim, vrućim uljem.
23. Nakon završenja prženja, još prije otvaranja poklopca uvijek pričekaj nekoliko sekundi dok se tlak vodene pare pod poklopcem ne smanji.
24. Stavljaš u aparat za prženje pomfrita samo osušene proizvode.

SIGURNOST**Termički sigurnosti prekidač**

U slučaju pregrijavanja termički sigurnosti prekidač isključuje aparat za prženje pomfrita. Takva situacija se može desiti kada u aparatu za prženje pomfrita nema dovoljne količine ulja ili ako se u aparatu za prženje pomfrita rastapa čvrsta masnoća. Ako se koristi čvrsta masnoća, grijački element nije u stanju dovoljno brzo pretvoriti proizvedenu toplinu. U slučaju isključenja aparata za prženje pomfrita zahvaljujući termičkom sigurnosnom prekidaču treba izvršiti sljedeće radnje:

- Sačekati dok se ohladi ulje ili druga masnoća,
- Sa pažnjom pritisnuti (tipku restart) od zadnje strane upravljačkog elementa uz pomoć malog odvijača.

Aparat za prženje pomfrita biće onda gotov za ponovnu uporabu.

KORIŠTENJE APARATA ZA PRŽENJE POMFIRTA

- Ne smije se uključivati aparat za prženje pomfrita ako nema u njemu ulja ili druge masnoće, jer bi to moglo dovesti do kvara uređaja. Ne smije se sipati druge tekućine (npr. vodu) niti druge supstance u posudu za prženje.
- Aparat za prženje pomfrita treba stavljati na suhu, stabilnu površinu. Zbog toga što se aparat za prženje pomfrita ugrijava za vrijeme eksploatacije, treba pamti da se ona ne nalazi previše blizu drugih predmeta.
- Skinuti poklopac iz aparata za prženje pomfrita i izvaditi akcesorije.

- Napuniti aparat za prženje pomfrita zahtjevanom količinom ulja ili druge mase. Provjeriti da li je količina ulja postigla minimalni nivo ili nije prekoračila maksimalni nivo obilježen unutar uređaja. Najbolje rezultate se može postići ako se ne miješa razne vrste ulja.
- Uključiti aparat za prženje pomfrita uz pomoć tipke On/Off. Upalit će se zelena kontrolna lampica.
- Namijestiti termostatski na zahtjevanu temperaturu koja odgovara vrsti prženog jela. Provjeriti nivo temperature u tabeli temperatura.
- Kontrolna lampica temperature upalit će se crvenim svjetlom. Ulje će se ugrijati do zahtjevanje temperature za vrijeme 10-15 minuta.
- Uz pomoć drške namijestiti košaru u aparatu za prženje pomfrita.
- Staviti namirnice za prženje u košaru. Najbolje rezultate ćemo postići kad ćemo staviti u košaru suhu hranu.
- Potopiti košaru u ulju, spuštajući je polako da se izbjegne pojavljivanje se prekomjernog broja mjehurića.
- Kontrolna lampica će se ugasi nakon postizanja izabranog od strane korisnika nivoa temperature. Treba uvijek sačekati do trenutka dok se uređaj ugrije do zahtjevanje temperature. Kada zahtjevana temperatura ulja je održavana u uređaju, termostatski i kontrolna lampica upaljuju se i gase naizmjenično.
- Po isteku odgovarajućeg vremena prženja treba podići košaru.
- Nakon isprženja sačekati dok se jelo oscijedi pri čemu ne smije se potresati košarom.
- Isključiti aparat za prženje pomfrita uz pomoć tipke on/off i namijestiti termostatski na niži nivo (obratiti termostatski potpuno u smjeru protivnom smjeru kazaljki sata).
- Izvaditi utikač iz utičnice.
- Nakon uporabe dršku i košaru treba isprati i dobro osušiti.
- Kada će se aparat za prženje pomfrita potpuno ohladiti, može se ponovo staviti košaru u uređaj i onda na mjesto gdje će se uređaj čuva. Aparat za prženje pomfrita treba čuvati uz zatvoreni poklopac na tamnom i suhom mjestu. Ako se uređaj čuva u takvim uvjetima, može se na vrijeme čuvanja ostaviti u njemu ulje i košaru.

UPUTE

- Nikada ne koristiti aparat za prženje pomfrita bez ulja.
- Pri prženju ne više od 200 g pomfrita na liter ulja.
- Pomfrit od svježeg krumpira osuši prije prženja.
- Pomfrit priži u dvije etape:
 1. 5-10 min na temp. 170 °C
 2. 2-4 min na temp. 190 °C
- Koristi kuhinjski pribor od metala sa izoliranim ručkama.
- Vrijeme prženja izaberi u skladu sa priloženom tabelom. Gotova jela zahtijevaju manje vremena i višu temperaturu.

NAČIN PROMJENE ULJA

Prije promjene ulja treba provjeriti da li aparat za prženje pomfrita i ulje su potpuno ohladjeni (isključiti utikač iz

utičnice). Ulje treba regularno mijenjati. Promjena ulja je bezuvjetno neophodna ako će ulje potamniti ili promijeniti miris. Uvijek treba promijeniti ulje nakon 10 ciklusa prženja. Ulje treba mijenjati u cjelini, ne miješajući staro ulje sa novim. Potrošeno ulje predstavlja ugroženje za prirodnu okolišu. Ne treba uklanjati ga u kontejner za otpad, nego postupati u skladu sa uputama lokalnog poduzeća za čišćenje.

ČIŠĆENJE

1. Prije čišćenja ohlađenog uređaja izvaditi utikač iz utičnice.
2. Isprazniti tacnu za kondenziranu vodu.
3. Ispraznjavati uređaj samo onda kada se ulje potpuno ohladi.
4. Ne smije je čistiti uređaj sredstvima za trenje ili sredstvima koja izjedaju.
5. Vanjske površine aparata za prženje pomfrita treba obrisati papirom, a onda isprati vlažnom krpom sa nježnim deterdžentom u tečnosti i dobro osušiti.
6. Košaru oprati u toploj vodi sa deterdžentom za pranje sudja.

Ekologija – zaštita životnog okoliša

Znak „prekrižene kante za otpad“ koji se nalazi na električnom uređaju ili njegovom pakiranju znači da se ovaj proizvod ne smije odlagati zajedno s komunalnim otpadom, već na posebna mjesta koja je odredila vlada ili lokalne vlasti.



Nepotrebne ili potrošene električne uređaje treba predati posebnom sabirnom mjestu za zbrinjavanje i utilizaciju električnih uređaja u skladu s lokalnim propisima.

Ispravno odlaganje starog uređaja sprečava potencijalne negativne posljedice za okoliš i zdravlje ljudi i omogućava reciklažu sirovina od kojih se sastoji uređaj.

Masa: 2,4kg **e**

TEHNIČKI PODACI:

SNAGA: 2000 W

FREKVENCIJA: 50 Hz

NAPON NAPAJANJA: 230 V

Expo-service® Sp. z o.o.

01-585 Warsaw, 4 Próchnika Str.
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl



UVOZNIK:

Metro Cash&Carry d.o.o.
Jankomir 31
10090 Zagreb, Hrvatska

TABELA PRŽENJA

Dolje navedena tabela predstavlja količine prehrambenih proizvoda, zahtjevanu temperaturu i vrijeme prženja. Ako upute navedene na pakovanju proizvoda razlikuju se od vrijednosti navedenih dolje u tabeli, treba postupati u skladu sa uputama koje se nalaze na pakovanju.

Temp.	Vrsta proizvoda	Maksimalna količina za jedan ciklus prženja		Vrijeme prženja (u minutama)	
		Svježa hrana	Hrana duboko zamrznuta	Svježa ili odmrznuta hrana	Hrana duboko zamrznuta
160°C	Pomfrit od svježeg krumpira (prvi ciklus prženja)	700g	-	4-5	-
	Svježa riba	500g	-	6-5	-
170°C	Krilca od pileta	4-6	4-5	12-15	15-20
	Kroketi od sira	5	4	-	3-4
	Komadići krumpira	-	4	-	3-4
	Prženo povrće (pečurke, karfiol)	10-12	-	2-3	-
	Pomfrit od svježeg krumpira (drugi ciklus prženja) maks. 175°	700g	-	3-4	-
	Zamrznuti krumpir, maks. 175°	-	550g	-	5-5
180°C	Proletne rollice (spring rolls)	3	2	6-7	10-12
	Odresci (nuggets) od pileta	10-12	10	3-4	4-5
	Mini-predjela	10-12	10	3-4	4-5
	Kuglice od mesa (male)	8-10	-	3-4	4-5
	Štapići od ribe	8-10	8	3-4	4-5
	Školjke	15-20	15	3-4	4-5
	Pohovane lignje	10-12	10	3-4	4-5
	Riba u tijestu	10-12	10	3-4	4-5
	Račići	10-12	10	3-4	4-5
	Krišćice jabuke	5	-	3-4	-
190°C	Pomfrit	700g	550g	3-4	5-6
	Krišćice patlidžana	600g	-	3-4	-
	Kroketi od krumpira	5	4	4-5	6-7
	Kroketi od mesa/ribe	5	4	4-5	6-7
	Krafne	4-5	-	5-6	-
	Prženi sir camembert (pohovani)	2-4	-	2-3	-
	Cordon bleu	2	-	4-5	-
	Bečki odrezak	2	-	3-4	-

Hrvatsku Izjavu o EMC sukladnosti i izvornu Izjavu o sukladnosti (EC Declaration of Conformity) za ovaj uređaj možete naći na internet adresi: <http://www.metro-cc.hr/html/emc.html>



HU

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

FRITÓZ FT-2525

HASZNÁLAT ELŐTT

1. Olvassa át figyelmesen a használati útmutató összes tanácsát.
2. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a kábelt, a csatlakozót és a műanyag borítást vízbe vagy más folyadékba.
3. A készüléket dugja földeléses konnektorbba.
4. Legyen nagyon körültekintő, ha a készülék közelében gyermekek tartózkodnak.
5. Húzza ki a készüléket a falból, ha tisztítani kívánja vagy ha az használaton kívül van. Mielőtt újra bekapcsolná a készüléket vagy annak elemeit a tisztítás érdekében kiemelné, várja meg míg kihűl.
6. Ne használja a készüléket, ha annak kábele vagy csatlakozója sérült, ha nem rendeltetésszerűen működik, vagy más hibákat észlel.
7. A tanácsoltaktól eltérő tartozékok használata a készülék meghibásodását okozhatja.
8. Ne használja a készüléket szabad levegőn.
9. Győződjön meg arról, hogy a kábel nem lóg le az asztalról és nem érintkezik forró tárgyakkal.
10. Ne helyezze a készüléket elektromos-, gáztűzhelyre, sütőre vagy azok mellé.
11. Használat után a készülékben található olaj egy ideig még forró marad. Soha ne próbálja áthelyezni a gépezetet, amíg az olaj teljes mértékben ki nem hűlt.
12. Az előirtakon kívül másra ne használja a készüléket.
13. Soha ne kapcsolja be a készüléket, amíg nincs feltöltve olajjal.
14. Ha sűrű olajokat használ, előtte keverje össze egy másik edényben, majd a készülék bekapcsolása előtt töltsse bele a tároló edénybe.
15. Soha ne tegyen szilárd zsiradékot a forró gépbe, az ugyanis annak meghibásodását okozhatja.
16. Ne használja a fritőzt, ha az olajsínt a minimum alatt vagy a maximum felett található.
17. Ne hagyja a használaton kívüli fritőz csatlakozóját a konnektorbba.
18. Működés közben ne nyúljon a forró alkatrészekhez.
19. Soha ne öntse ki a forró olajt a fritőzből. Várja meg míg kihűl.
20. A műanyag borítás nem merülhet vízbe.
21. A belső és külső műanyag borítást nedves ronggyal tisztítsa majd szárítsa meg.

22. Soha ne hajoljon a nyitott fritőz fölé, a fröcskölő forró olaj égési sérüléseket okozhat.

23. Miután a sütés befejeződött, várjon, hogy a vízpára nyomása leessen, csak ezután vegye le a fritőz tetejét.

24. Csak száraz termékeket tegyen a fritőzbe.

BIZTONSÁG

Termikus biztonsági kapcsoló.

Túlmelegedés esetén a termikus kapcsoló automatikusan kikapcsolja a fritőzt. Ilyen eset akkor állhat elő, ha a fritőzben nincs elég olaj vagy szilárd zsiradék olvad fel benne. Ha szilárd zsiradékot használ, a melegítő elem nem képes elég gyorsan átalakítani a képződött hőt.

Automatikus kikapcsolás esetén a következő eljárás javasolt:

- Meg kell várni míg az olaj vagy más zsiradék teljesen kihűl.
- Óvatosan nyomja meg a restart gombot a vezérlőpanel hátulján egy kisebb méretű csavarhúzó segítségével.

Ezután a fritőz készen áll az újabb használatra.

A FRITÓZ HASZNÁLATA

- Nem használja a fritőzt, ha nincs benne olaj, vagy más zsiradék, ez ugyanis a gép meghibásodását okozhatja. A sütőtartályba ugyancsak tilos bármilyen folyadékot önteni.
- A fritőzt tegye száraz, stabil felületre.
- Mivel a fritőz működés közben felmelegedik, nem felejtse, hogy ne álljon más tárgyak közvetlen közelében.
- Vegye le a fritőz tetejét és vegye ki a tartozékokat.
- Töltsse fel a készüléket az előirt mennyiségű olajjal vagy zsiradékkal. Győződjön meg, hogy a zsiradék mennyisége elérje a készülékben feltüntetett minimum mennyiséget és ne haladja meg a maximális értéket. A legjobb eredmény elérése érdekében ne keverje a különböző zsiradékokat egymással.
- A fritőzt az On/Off gomb segítségével kapcsolhatja be. Ilyenkor kigyullad a zöld ellenőrzőlámpa.
- Állítsa be a hőszabályozót a sütni kívánt étel előirt hőmérsékletének megfelelően. Ellenőrizze hőfokot az adattáblán.
- Az ellenőrzőlámpa pirosra vált. Az olaj 10-15 percen belül eléri a kívánt hőmérsékletet.
- A fogó segítségével helyezze a kosarat a fritőzbe.

- Tegye a sütni kívánt ételt a kosárba. A legjobb eredmény akkor érhető el, ha az étel száraz.
- Merítse a kosarat az olajba lassan, hogy ne keletkezzen hirtelen túl sok buborék.
- Az ellenőrzőlámpa akkor alszik ki, ha az olaj elérte a kívánt hőmérsékletet. Várja ki, míg a készülék eléri a kiválasztott hőmérsékletet. Amikor a készülék az olaj kívánt hőmérsékletét fenntartja a hőszabályozó és a jelzőlámpa felváltva villognak.
- A megfelelő sütési idő eltelte után vegye ki a kosarat az olajból.
- Sütés után várja meg, hogy az ételről az olaj lecsepegjen, a folyamatot a kosár óvatosan rázásával segítheti.
- Kapcsolja ki a fritőzt az On/Off gomb segítségével és állítsa a hőszabályozót a legalacsonyabb hőfokra (az óramutató járásával ellenkező irányban fordítsa el teljesen a hőszabályozót).
- Húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- Használat után ajánlott a kosarat és a fogókart leöblíteni és alaposan megszáritani.
- Ha a fritőz teljesen kihűlt, visszahelyezheti bele a kosarat, a készüléket pedig visszateheti tárolási helyére. A fritőzt ajánlott letakart fedővel, sötét, száraz helyen tárolni. Ha így tárolja, a tárolási időre benne hagyhatja a kosarat és az olajat.

ÚTMUTATÓ

- A fritőzt soha nem szabad olaj nélkül használni.
- Ne süssön több mint 200g sült krumplit 1 liter olajra.
- Ha friss burgonyát süt, sütés előtt szárítsa meg.
- Sült krumplit két lépésben süssön:
 1. 5-10 percig 170 fokon
 2. 2-4 percig 190 fokon
- Ne használjon hőszigetelt nyelű fém konyhaeszközöket.
- A sütés idejét a gépen feltüntetett jelzés szerint állítsa be. A készételek rövidebb sütési időt és nagyobb hőmérsékletet igényelnek.

OLAJCSERE

Olajcsere előtt ellenőrizze, hogy a készülék és a benne lévő olaj teljesen kihűlt-e (húzza ki a csatlakozót a konnektorból). Az olajat ajánlott rendszeresen cserélni. Az olajat mindenképpen cserélje ki, ha annak színe vagy szaga megváltozott. Minden 10. használat után cserélje az olajat. Az olajat teljes egészében ajánlott kicserélni, nem keverve újjal. A használt olaj környezetszennyező. Az olajat nem ajánlott hulladékgyűjtőbe helyezni, hanem helyi előírásoknak megfelelően eljárni.

TISZÍTÁS

1. A kihűlt készüléket tisztítás előtt húzza ki a konnektorból.
2. Üritse ki a csepegtetőtálcát.
3. A készüléket csak akkor üritse ki, ha a benne lévő olaj teljesen kihűlt.

4. A készüléket ne tisztítsa dörzsölő vagy maró szerekkel tisztítani.
5. A belső felületet papírral ki kell törölni, majd enyhén mosogatószeres, nedves ronggyal átmosni és alaposan kiszáritani.
6. A kosarat ajánlott mosogatószeres, meleg vízben átmosni.

Műszaki adatok

Teljesítmény: 2000W

Feszültség: 230V

Frekvencia: 50Hz

Ökológia – ügyeljünk a környezetünkre!

A kartondobozt ajánlatos selejtpapír felvásárlónál leadni. A polietilén zacskókat helyezzük a műanyag konténerbe.

Miután kikapcsoltuk a készüléket a hálózathoz, az elhasznált gépet szedjük szét és a műanyag alkatrészeket adjuk le újrafelhasználható nyersanyag felvásárlónál.

A fémrészeket adjuk le ócskavas gyűjtőbe.

A fent említett leadási helyekről az adott megyehivatal köteles tájékoztatni.



Súly: 2,4 kg 

Expo-service® Sp. z o.o.

01-585 Warsaw, 4 Próchnika Str.

tel. (+48 25) 759 18 81

fax (+48 25) 759 18 85

AGD@expo-service.com.pl

www.optimum.hoho.pl

Forgalmazza:

METRO Kereskedelmi Kft. 2041, Budaörs, Budapest, Keleti 3



SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Az alábbi táblázat bemutatja az élelmiszerek mennyiségét, a szükséges hőmérsékletet és a sütési időt. Abban az esetben, ha a termék csomagolásán más jelzés van feltüntetve, a csomagoláson jelzettek szerint ajánlott eljárni.

Hőmérséklet	A termék fajtája	Maximális mennyiség egy sütési ciklusra		Sütési idő (percben)	
		Friss étel	Mélyfagyasztott étel	Friss, vagy olvasztott étel	Mélyfagyasztott étel
160 °C	Friss burgonyából sült krumpli (első sütési ciklus)	700g	-	4-5	-
	Friss hal	500g	-	6-5	-
170 °C	Csirke szárny	4-6	4-5	12-15	15-20
	Sajt krokett	5	4	-	3-4
	Burgonya darabok	-	4	-	3-4
	Sült zöldségek (gomba, karfiol)	10-12	-	2-3	-
	Friss burgonyából sült krumpli (második sütési ciklus) max. 175 fok	700g	-	3-4	-
	Fagyasztott sült krumpli, max 175 fok	-	550g	-	5-5
180 °C	Tavaszi tekercs	3	2	6-7	10-12
	Csirke darabok (nuggets)	10-12	10	3-4	4-5
	Mini-falatok	10-12	10	3-4	4-5
	Kis húsgolyók	8-10	-	3-4	4-5
	Halszeletek	8-10	8	3-4	4-5
	Kagyló	15-20	15	3-4	4-5
	Kalmár panírozva	10-12	10	3-4	4-5
	Hal bundában	10-12	10	3-4	4-5
	Rákok	10-12	10	3-4	4-5
	Almaszeletek	5	-	3-4	-
190 °C	Sült krumpli	700g	550g	3-4	5-6
	Padlizsánszeletek	600g	-	3-4	-
	Burgonyakrokett	5	4	4-5	6-7
	Hús/hal krokett	5	4	4-5	6-7
	Fánk	4-5	-	5-6	-
	Rántott camambert	2-4	-	2-3	-
	Cordon bleu	2	-	4-5	-
	Bécsi szelet	2	-	3-4	-