



Frytownica FT-2530



PL	Instrukcja obsługi	7
UK	Operating Instructions	11
D	Bedienanleitung	15
RU	Руководство пользования	19
CZ	Návod k obsluze	23
SK	Návod na obsluhu	27
RO	Instrucțiuni de folosire	31
BG	Ръководство за експлоатация	35
UA	Інструкція з обслуговування	41

KARTA GWARANCYJNA

NR

Ważna wraz z dowodem zakupu
Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

Nazwa sprzętu: FRYTOWNICA

Typ, model: FT-2530

Nr fabryczny:

Data sprzedaży:

Rachunek nr:

.....
pieczętka i podpis sprzedawcy

SERWIS ARCONET

ul. Grobelnego 4

05-300 MIŃSK MAZOWIECKI

tel. (25)759-12-31

INFOLINIA: 0801-44-33-22

LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: www.arconet.pl

IMPORTER / DYSTRYBUTOR:

Expo-service Sp. z o. o.

00-710 Warszawa, Al. Witosza 31/22, Polska

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

AGD@expo-service.com.pl

www.optimum.hoho.pl

Adres do korespondencji:

Expo-service Sp. z o. o.

05-300 Mińsk Mazowiecki

ul. Grobelnego 4



WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

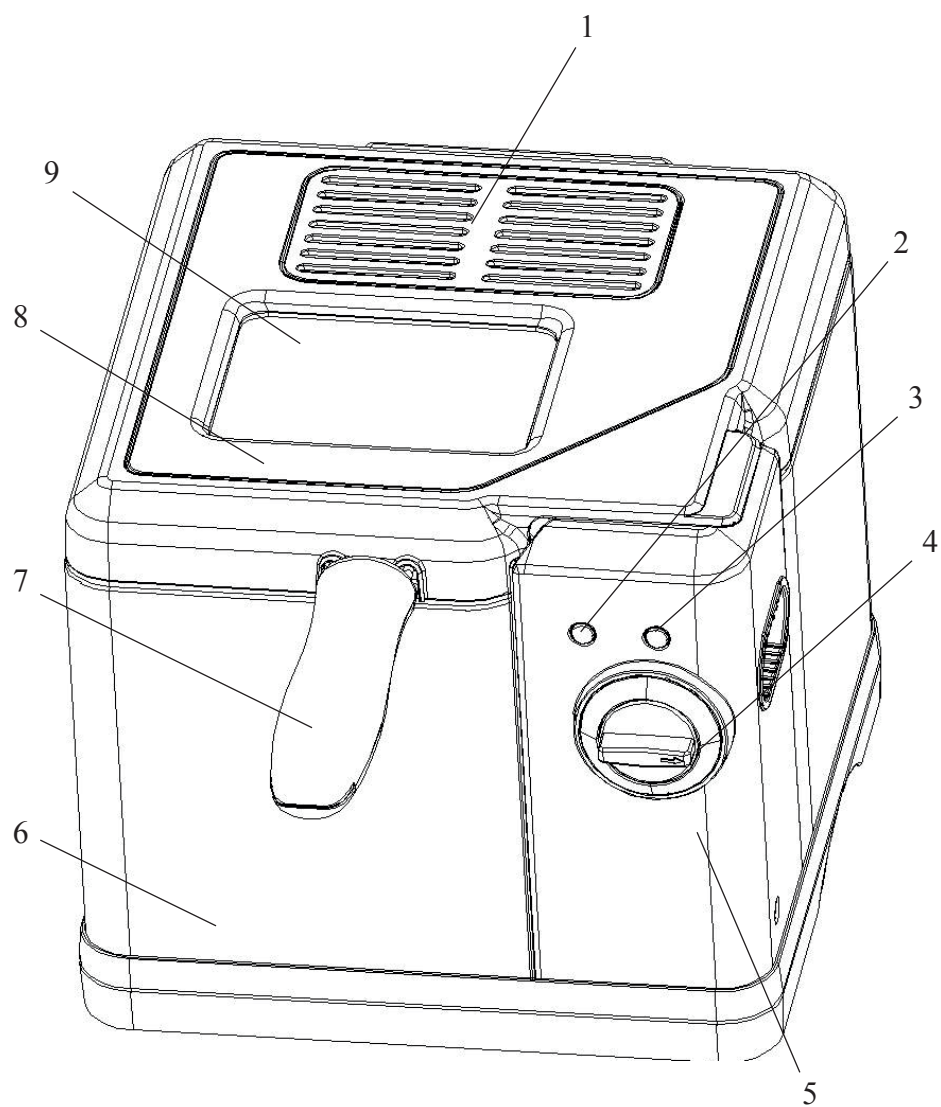
1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady 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, wylądowania 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.
		Data wyk.
		Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części
NAPRAWA 2 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części		Nazwisko monter
		Pieczętka zakładu
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		

Adnotacje o przebiegu napraw

Lp.	Data zgł.	Data wyk.	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części	Nazwisko monter	Pieczętka zakładu



Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia lub jakimkolwiek niebezpieczeństwu wynikającemu z nieprawidłowego użycia. Zawsze należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

BUDOWA

- 1) Pokrywa filtra
- 2) Lampka zasilania (czerwona)
- 3) Lampka pracy (zielona)
- 4) Pokrętko termostatu
- 5) Panel sterujący
- 6) Obudowa ze stali nierdzewnej
- 7) Uchwyt kosza
- 8) Pokrywa
- 9) Szklane okno

WAŻNE ZASADY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przeczytaj instrukcję użytkowania frytownicy przed jej użyciem.
- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej frytownicy odpowiada napięciu w sieci.
- Podłączaj frytownicę tylko do gniazdek ze stykiem uziemiającym.
- Przed pierwszym użyciem frytownicy dokładnie wyczyść jej poszczególne elementy (patrz sekcja «Czyszczenie»).
- Nigdy nie zanurzaj elementu sterującego / grzejącego w wodzie, ani nie czyść tych elementów pod bieżącą wodą.
- Upewnij się, czy wszystkie elementy są całkowicie suche przed napełnieniem frytownicy olejem lub ciekłym tłuszczem.
- Zaleca się stosowanie oleju lub ciekłego tłuszczu do smażenia. Można również stosować tłuszcz stały. W tym przypadku podejmij szczególne środki ostrożności w celu zapewnienia, że tłuszcz nie będzie przyskałać, a element grzejny nie przegrzeje się (patrz sekcja «Smażenie na tłuszczu stałym» oraz «Wskazówki»).
- Nie włączaj frytownicy, jeżeli nie znajduje się w niej olej lub ciekły tłuszcz.
- Używaj tylko oleju lub tłuszczu, który nie pieni się oraz nadaje się do smażenia. Informacja ta zawarta jest na opakowaniu lub etykiecie.
- Frytownicę napełnij olejem lub tłuszczem do wysokości pomiędzy oznaczeniami MAX oraz MIN na wewnętrznej stronie miski. Przed włączeniem frytownicy zawsze upewnij się, czy znajduje się w niej wystarczająca ilość oleju lub tłuszczu.
- Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa odetnie zasilanie frytownicy w przypadku jej przegrzania (patrz sekcja «Bezpieczeństwo»).

Niniejsza instrukcja zawiera maksymalne wartości temperatury smażenia, których nie należy przekraczać (patrz tabela).

- Podczas smażenia uwalniana jest gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość od jej strumienia.
- Podczas używania frytownicy należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie pozwól, by kabel zasilający frytownicy zwiisał z krawędzi stołu lub blatu, na którym znajduje się urządzenie.
- Po użyciu ustaw termostat na najniższą wartość (przekręć pokrętko termostatu do oporu w lewo). Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozostaw frytownicę do momentu ostygnięcia oleju lub tłuszczu. Nie przenoś frytownicy dopóki olej lub tłuszcz nie ostygnie.
- Uszkodzone elementy muszą zostać wymienione przez autoryzowany serwis techniczny.
- Samodzielna naprawa spowoduje utratę gwarancji.
- Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi do wglądu.

Uwaga:

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej, a także osoby nieposiadające wystarczającej wiedzy i doświadczenia. Wyjątek stanowi sytuacja, w której osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały przez nią odpowiednio poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia.
- 2. Dzieci muszą znajdować się pod nadzorem w celu zapewnienia, że nie będą bawić się urządzeniem.
- 3. Jeżeli przewód zasilający zostanie uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, pracownika serwisu autoryzowanego lub inną osobę podobnie wyszkoloną w celu uniknięcia zagrożenia.
- 4. **Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.**

BEZPIECZEŃSTWO

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

W przypadku przegrzania wyłącznik termiczny odetnie zasilanie frytownicy. Może się tak zdarzyć, jeżeli wewnątrz frytownicy nie będzie znajdować się dostateczna ilość oleju lub rozpuszczonego na jej dnie tłuszczu stałego. W przypadku tłuszczu stałego element grzewczy nie jest w stanie odprowadzić wyprodukowanego ciepła wystarczająco szybko. Jeżeli nastąpi odcięcie zasilania przez termiczny wyłącznik bezpieczeństwa, postępuj według poniższych instrukcji:

Pozostaw urządzenie do momentu ostygnięcia oleju lub tłuszczu.

Wylłącznik bezpieczeństwa

Wylłącznik bezpieczeństwa to element sterujący, który pozwala na uruchomienie elementu grzejnego tylko i wyłącznie wtedy, gdy element sterujący został zamknięty poprzez kliknięcie.

Technologia chłodnego obszaru

Podczas smażenia resztki żywności gromadzą się na dnie miski. Ponieważ element grzejny umieszczony jest poniżej miski i podgrzewa on olej/tłuszcz w górnej części frytownicy, olej/tłuszcz znajdujący się pomiędzy podstawą a elementem grzejnym jest stosunkowo zimny (chłodny obszar). Zapobiega to przypalaniu resztek żywności, gromadzących się w tej strefie oraz pozwala na wielokrotne użycie oleju lub tłuszczu.

Smażenie na tłuszczu stałym

Zalecamy stosowanie w tej frytownicy oleju do smażenia lub tłuszczu ciekłego. Można również stosować tłuszcz stały. Aby uniknąć przyskania tłuszczu oraz przegrzania frytownicy, należy podjąć następujące środki ostrożności.

- W przypadku używania tłuszczu stałego, rozpuść kostki tłuszczu w umiarkowanej temperaturze na zwykłej patelni. Ostrożnie wlej stopiony tłuszcz do frytownicy. Podłącz wtyczkę do gniazdka i włącz urządzenie (patrz sekcja «Smażenie»).
- Po użyciu przechowuj frytownicę wraz ze stężalym ponownie tłuszczem w temperaturze pokojowej. Jeżeli tłuszcz będzie zbyt zimny, może przyskać po ponownym podgrzaniu!
Aby temu zapobiec, wetknij kilkakrotnie widelec w stężący tłuszcz. Uważaj, by nie uszkodzić elementu grzejnego urządzenia.

Przed rozpoczęciem smażenia

- Przed pierwszym użyciem frytownicy wyczyść poszczególne jej elementy, a następnie dokładnie je osusz. (Patrz sekcja «Czyszczenie»).
- Umieść frytownicę na płaskiej, poziomej i stabilnej powierzchni.
- Jeżeli frytownica znajduje się pod okapem na kuchence, upewnij się, że kuchenka jest wyłączona.
- Wyciągnij cały przewód ze schowka.
- Zdejmij pokrywę.
- Wyciągnij kosz.
- Rozłóż uchwyt i starannie połącz go z koszem.
- Napelnij suchą i pustą frytownicę olejem (do wysokości pomiędzy oznaczeniami MAX oraz MIN). Dla tłuszczu ciekłego lub rozpuszczonego tłuszczu stałego: patrz sekcje «Smażenie na tłuszczu stałym» oraz «Wskazówki».
- Nigdy nie mieszaj różnych rodzajów tłuszczu lub oleju!
- Podłącz wtyczkę do gniazdka.
- Przewód zasilający nie może stykać się z gorącymi elementami frytownicy.

Smażenie

- Za pomocą włącznika uruchom frytownicę. Czerwona lampka zapali się.
- Ustaw termostat do odpowiedniej temperatury. Właściwa temperatura smażenia podana została na opakowaniu żywności mrożonej lub w tabeli dołączonej do niniejszej instrukcji.
- Kontrolka temperatury zapali się na zielono. Olej / tłuszcz zostanie podgrzany do danej temperatury w ciągu 10-15 minut.
- Podczas podgrzewania oleju / tłuszczu kontrolka kilkakrotnie zapali się i zgaśnie. Kontrolka sygnalizuje pracę elementu grzejnego. Jeżeli kontrolka nie będzie włączać się przez dłuższy czas, oznacza to, że olej lub tłuszcz osiągnął pożądaną temperaturę.
- Umieszczaj kosz wewnątrz frytownicy tylko wtedy, gdy kontrola nie włącza się przez jakiś czas.
- Jeżeli używasz oleju lub tłuszczu ciekłego, kosz może znajdować się wewnątrz frytownicy podczas podgrzewania. Kosz może również pozostać wewnątrz frytownicy, jeżeli tłuszcz wokół niego stężał.
- Wyciągnij kosz z frytownicy i umieść w nim produkt, który chcesz usmażyć.
- Nie przekraczaj maksymalnych ilości produktu, podanych w niniejszej instrukcji (patrz tabela).
- Ostrożnie umieść kosz z powrotem wewnątrz frytownicy, a następnie umieść pokrywę na misce.
- W pokrywie znajduje się okno umożliwiające obserwację procesu smażenia.
- Podczas smażenia od czasu do czasu wyjmij kosz z oleju lub tłuszczu i ostrożnie wstrząśnij, aby wymieszać jego zawartość.

Korzystanie z czasomierza

- Obracając pokrętko czasomierza urządzenie można zaprogramować tak, by wyłączyło się automatycznie w ciągu 30 minut;
- Jeżeli nie musisz korzystać z czasomierza, ustaw pokrętko w pozycji ON. W ten sposób urządzenie pozostanie uruchomione przez cały czas.

Po zakończeniu smażenia

- Po zakończeniu smażenia zdejmij pokrywę i przytrzymaj kosz nad olejem, aby umożliwić jego spłynięcie.
- Ostrożnie wyciągnij kosz z miski. W razie potrzeby strząśnij nadmiar oleju lub tłuszczu do frytownicy.
- Umieść usmażony produkt w misce lub sitku (wyścielonym papierem chłonnym lub ręcznikiem papierowym).
- Wyłącz frytownicę za pomocą włącznika i ustaw termostat na najniższą wartość (przekręć pokrętko termostatu do oporu w lewo).
- Jeżeli frytownica nie jest używana regularnie, zaleca się przechowywanie oleju lub ciekłego tłuszczu (po jego ochłodzeniu) w osobnym pojemniku, najlepiej w lodówce lub innym chłodnym miejscu. Przepuść olej lub tłuszcz przez sitko do pojemnika, aby usunąć pozostałe resztki

żywności. Aby opróżnić frytownicę zdejmij pokrywę, a następnie wyjmij kosz oraz element grzejny. Wyjmij miskę z frytownicy i wylej olej lub tłuszcz (patrz sekcja «Czyszczenie»).

- Jeżeli wewnątrz frytownicy znajduje się tłuszcz stały, pozostaw frytownicę do momentu jego stężenia i przechowuj tłuszcz wewnątrz frytownicy (patrz sekcja «Smażenie na tłuszczu stałym»).

Czyszczenie

- Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Poczekaj, aż olej lub tłuszcz ostygnie. Tłuszczu stałego nie zostawiaj do momentu jego całkowitego stężenia.
- Zdejmij pokrywę, wyjmij kosz oraz element sterujący/grzejny.
- Przechowaj element sterujący/grzejny w bezpiecznym, suchym miejscu.
- Nigdy nie zanurzaj elementu sterującego/grzejnego w wodzie, ani nie czyść pod bieżącą wodą! W razie potrzeby elementy te należy czyścić za pomocą wilgotnej szmatki.
- Wyjmij kosz, a następnie wylej olej lub tłuszcz.
- Umyj pokrywę, miskę, kosz oraz obudowę w gorącej wodzie za pomocą płynu do mycia naczyń. Spłucz czystą wodą i starannie osusz. Nie używaj żadnych środków żrących/materiałów ściernych, takich jak wełna stalowa.
- Złóż ponownie frytownicę poprzez włożenie miski, elementu sterującego/grzejnego, a następnie kosza.
- Połącz uchwyt z koszem.
- Zwiń przewód zasilający i schowaj go wraz z wtyczką do schowka.
- Podnoś frytownicę za pomocą uchwytów, znajdujących się po bokach.
- Przechowuj frytownicę z zamkniętą pokrywą. Zapobiegnie to dostaniu się zanieczyszczeń oraz kurzu do wnętrza urządzenia.

WSKAZÓWKI

Domowe frytki

Jak zrobić pyszne, chrupiące frytki:

- Ziemniaki przeznaczone do smażenia muszą być zdrowe i pozbawione oznak kiełkowania.
- Do smażenia należy stosować ziemniaki twarde lub mączyste.
- Obierz ziemniaki, a następnie pokrój je w dowolny sposób (np. w paski lub plasterki).
- Przed użyciem, umieść ziemniaki w wodzie na ok. 1h. W ten sposób usuwana jest część cukru, jednej z głównych substancji odpowiedzialnych za powstawanie akrylamidu.
- Wyciągnij ziemniaki z wody i pozostaw do momentu całkowitego wyschnięcia.
- Zawsze smaż domowe frytki dwukrotnie.
- Najpierw przez 4-6 minut w temperaturze 150°C, a następnie przez 2-4 minuty w temperaturze maks. 170°C.
- Podczas powtórnego smażenia kilkakrotnie podnieś kosz ponad poziom oleju i ostrożnie wstrząśnij w celu odklejania

frytek od siebie. W ten sposób wszystkie z nich będą mieć piękny, złocisty kolor.

- Frytki głęboko mrożone zostały już poddane smażeniu wstępnemu, dlatego wystarczy smażyć je tylko raz. Postępuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
- Produkty głęboko mrożone.

Przed smażeniem produktów głęboko mrożonych (od -16 do -18°C) schłódź odpowiednio olej lub tłuszcz tak, aby smażenie nie nastąpiło zbyt szybko, powodując wchłonięcie zbyt dużej ilości oleju lub tłuszczu przez produkt.

Można temu zapobiec w następujący sposób:

- Nie smaż dużych ilości na raz (patrz tabela).
- Rozgrzej olej co najmniej 15 minut przed dodaniem produktu.
- Ustaw termostat na temperaturę podaną na opakowaniu lub w niniejszej instrukcji.
- Produkt głęboko mrożony najlepiej uprzednio rozmrozić w temperaturze pokojowej. Przed umieszczeniem produktu wewnątrz frytownicy usuń możliwie największą ilość lodu oraz wody.
- Powoli i ostrożnie umieść produkt wewnątrz frytownicy, mając na uwadze fakt, że produkty głęboko mrożone mogą powodować bulgotanie oleju.

Jak pozbyć się niepożądanych smaków:

Dotyczy niektórych produktów spożywczych, w szczególności ryb: Usuń wszelkie płyny podczas smażenia. Płyny te gromadzą się w oleju lub tłuszczu, wpływając na zapach oraz smak potraw przyrządzanych później w tym samym oleju. Smak oleju lub tłuszczu można zneutralizować w następujący sposób:

Rozgrzej olej lub tłuszcz do 150°C, a następnie umieść wewnątrz frytownicy dwie cienkie kromki chleba lub niewielką ilość natki pietruszki. Poczekaj, aż olej lub tłuszcz przestanie bulgotać, a następnie wyjmij chleb lub pietruszkę za pomocą łyżki cedzakowej. Smak oleju lub tłuszczu będzie znów neutralny.

Zdrowe odżywianie

Dietetycy zalecają stosowanie olejów i tłuszczów roślinnych, zawierających nienasycone kwasy tłuszczowe (np. kwas linolowy). Tego typu oleje i tłuszcze tracą jednak swoje pozytywne właściwości znacznie szybciej niż oleje i tłuszcze innego rodzaju, dlatego należy zmieniać je częściej. Poniższe informacje zawierają wskazówki w zakresie użytkowania frytownicy.

- Zmieniaj olej lub tłuszcz regularnie. Jeżeli frytownica używana jest głównie do smażenia frytek, a olej lub tłuszcz jest odcieczany po każdym użyciu, może on zostać użyty 10-12 razy.
- Nie używaj oleju lub tłuszczu przez okres dłuższy niż 6 miesięcy. Przestrzegaj instrukcji zawartych na opakowaniu.
- Oleju lub tłuszczu nie należy używać tak długo, jeżeli służy on głównie do smażenia produktów zawierających białko, takich jak mięso czy ryby.

- Nie mieszaj oleju świeżego z olejem używanym.
- Zmień olej lub tłuszcz, jeżeli po podgrzaniu zaczyna się on pienić, wydziela dziwny smak lub zapach, ciemnieje i/lub posiada konsystencję syropu.

Utylizacja

Zużyty olej lub ciekły tłuszcz najlepiej zutylizować wlewając go z powrotem do oryginalnej butelki i szczelnie zakręcając. Tłuszcz stały należy pozostawić wewnątrz frytownicy do momentu jego stężenia, a następnie usunąć np. za pomocą łyżki lub szpatułki i zawinąć w gazetę.

Butelki lub gazetę należy umieścić w koszu na śmieci lub zutylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

SPECYFIKACJA:

Napięcie zasilania: 230 V~ 50 Hz

Pobór mocy: 1700 W

Pojemność: 2,5 l

Zakres temperatury oleju: 130°C-190°C

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: 2,78kg **e**

Przewodnik

Czasy smażenia podane w poniższej tabelce są orientacyjne i należy dostosować je do ilości produktu.

Żywność	Temperatura oleju (°C)	Waga (w gramach)	Przybliżony czas przyrządzania (w minutach)
Krewetki	130	250	3-5
Grzyby	150	300	3-5
Krojony kurczak	170	500	12-14
Krewetki w skorupkach	170	250	2-4
Ciastka rybne	170	400	3-5
Filety	170	400	5
Filety (pierwszy raz)	170	550	8-10
Cebula	190	150	2-4
Chipsy ziemniaczane	190	150	2-4

To avoid damage or hazards as a result of improper use, read this instruction manual carefully before operating the appliance. Take care to follow the safety instructions at all Times.

Parts description:

- 1) Filter cover
- 2) Power Light (red)
- 3) Working Light (green)
- 4) Thermostat knob
- 5) Control Box
- 6) Housing
- 7) Basket Handle
- 8) Lid
- 9) Glass view window

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read the instructions for use before using the deep fat fryer.
- Check that the voltage stated on the type plate of the deep fat fryer corresponds to the mains voltage.
- Only connect the deep fat fryer to a wall socket-outlet with earthing contact.
- Before using the deep fat fryer for the first time, clean the individual parts thoroughly (see section "Cleaning").
- Never immerse the control/heating element in water and do not clean these parts under running water.
- Ensure that all parts are completely dry before filling the deep fat fryer with oil or liquid fat.
- It is recommended to use frying oil or liquid frying fat. Solid frying fat can also be used. In this case, special care must be taken to ensure that the fat does not spatter and the heating element overheats (see section "Solid frying fat" and "Tips").
- Never switch on the deep fat fryer if it is not filled with oil or liquid fat.
- Only use oil or fat that does not foam and is suitable for frying. This information is shown on the packaging or label.
- The deep fat fryer must be filled with oil or fat between the two marks (MAX & MIN) on the inside of the bowl. Before switching on the deep fat fryer, always ensure that it is filled with sufficient fat or oil.
- A safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer in the event of overheating (see section "Safety"). These instructions show the maximum quantities for frying and must not be exceeded (see Table).
- Hot steam is released during frying. Keep a safe distance away from the steam.
- When the deep fat fryer is in use, it must be kept out of the reach of children. Do not allow the cord to hang over the edge of a table or work surface on which the deep fat fryer is standing.

- After use, set the thermostat to the lowest setting (turn the thermostat fully anticlockwise). Disconnect the mains plug and allow the oil or fat to cool down. Do not move the deep fat fryer until it and its contents have cooled down.
- Damaged parts must only be replaced by an authorized customer service center.
- The warranty will be invalidated in the case of unauthorized repairs.
- Please retain these instructions for future reference.

Warning:

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.**

SAFETY

Safety thermal cut-out

In the event of overheating, the thermal cut-out will switch off the deep fat fryer. This can happen if the deep fat fryer is not filled with sufficient oil or solid frying fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat, the heating element is unable to radiate the produced heat quickly enough. If the safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer, proceed as follows:

- Allow the oil or fat to cool down.

Safety switch

The safety switch in the control element ensures that the heating element can only be switched when the control element locks with a click.

Cold zone

During the frying process, food particles collect on the bottom of the bowl. As the heating element is arranged below the bowl and heats the oil/fat in the upper area of the deep fat fryer, the oil/fat between the base and the heating element remains relatively cold (cold zone). This prevents the food particles in this zone burning and offers the advantage of being able to use the oil or fat more than once.

Frying with solid fat

We recommend the use of frying oil or liquid frying fat in this deep fat fryer. Solid frying fat can also be used. In order to

prevent fat spatter and the deep fat fryer becoming too hot, the following precautions should be taken:

- When using fresh fat, allow the blocks of fat to melt slowly on a moderate heat in a normal frying pan. Carefully pour the melted fat into the deep fat fryer. Plug in the mains plug and switch on the deep fat fryer (see section "frying").
- After use, store the deep fat fryer with the resolidified fat at room temperature. If the fat is too cold, it can spatter when reheated!

To prevent this happening, poke the solid fat with a fork several times, Take care not to damage the heating element.

Before frying

- Before using the deep fat fryer for the first time, the individual parts must be cleaned and dried thoroughly (see section "Cleaning").
- Place the deep fat fryer on a horizontal. Level and stable surface.
- If the deep fat fryer is placed below an extractor hood on the cooker, it must be ensured that the cooker is switched off.
- Pull the power cord fully out of the cable storage.
- Remove the lid.
- Remove the basket.
- Fold out the handle and attach it carefully to the basket.
- Fill the dry and empty deep fat fryer with oil (between MAX and MIN marks). Liquid or melted solid fat (see sections "Solid frying fat" and "Tips").
- Never mix different types of fat or oil!
- Plug in the mains plug.
- The power cord must not come into contact with hot parts of the deep fat fryer.

Frying

- Switch on the deep fat fryer at the on/off switch. The red indicator light will light up.
- Set the thermostat to the required temperature setting. The correct frying temperature is on the deep-frozen food pack or in the table in three instructions.
- The temperature control light shows green. The oil fat is heated to the required temperature within 10 to 15 minutes.
- Whilst the deep fat fryer is heating to temperature, the control light will go on and off several times. The indicator light remains lit as long as the heating element is heating. If the does not light up for some time, the oil or fat has reached the set temperature.
- Only fry the next basket when the indicator light does not light up for some time.
- When using oil or liquid fat, the basket can remain in the deep fat fryer whilst heating. The basket can also be left in the deep fat fryer if the fat around the basket solidified.
- Remove the basket from the deep fat fryer and fill the product to be fried.
- Do not exceed the maximum filling quantities specified in these instructions (see Table).
- Carefully replace the basket in the deep fat fryer and place the lid on the bowl.

- A view window is provided in the lid to observe the frying process.
- During the frying process, occasionally remove the basket from the oil of fat and carefully shake the contents.

Usage of timer

- Appliance can be set to turn off automatically within 30 minutes by turning the knob of timer.
- If you need not use the timer, please turn the knob of timer to ON position, thus the timer will be ON all the time.

After frying

- After frying, remove the lid and place the basket at the top to allow the oil to drip off.
- Carefully lift the basket out off the bowl. If necessary, shake off the excess oil or fat over the deep fat fryer.
- Place the fried product in a bowl or sieve (line with absorbent kitchen paper).
- Switch off the deep fat fryer at the on/off switch and set the thermostat to the lowest level (turn the thermostat fully anticlockwise).
- If the deep fat fryer is not used regularly. It is recommended to store the oil or liquid fat after cooling in a container preferably in the fridge or some other cool place. Filter the oil or fat through a fine sieve into the container to remove food particles from the oil or fat. To empty the deep fat fryer, remove the lid, basket and control/heating element. Remove the bowl from the deep fat fryer and pour out the oil or fat (see section "Cleaning").
- If the deep fat fryer contains solid fat, allow the fat to solidify in the deep fat fryer and store the fat in the deep fat fryer (see section "Solid frying fat").

Cleaning

- Disconnect the mains plug.
- Wait until the oil or fat is cold before cleaning. Solid fat should not be allowed to solidify completely.
- Remove the lid, basket and control/heating element.
- Store the control/heating element in a safe, dry place.
- The control/heating element should never be immersed in water or cleaned under running water! These parts must be cleaned with a moist cloth if necessary.
- Remove the basket and drain the oil or fat.
- Clean the lid, bowl, basket and body with washing up liquid in hot water. Rinse with clear water and dry thoroughly. Do not use any caustic or abrasive clearing agents/materials such as cream cleaner steel wool.
- Reassemble the deep fat fryer by inserting the bowl, control/heating element and finally the basket.
- Attach the handle by folding it into the basket.
- Coil the power cord and insert it together with the plug back into the cable storage.
- Lift the deep fat fryer with the aid of the side carrying handles.
- Store the deep fat fryer with the lid closed. this will keep the inside of the deep fat fryer clean and dust-free.

TIPS

Home-made chips

How to make delicious, crisp chips:

- Potatoes intended for deep-frying should be nourishing and not show signs of sprouting.
- Floury or firm potatoes should be used for deep-frying.
- After peeling the potatoes, cut them as desired (strips or slices).
- Lay the potatoes in water for approx. one hour before use. Part of the sugar, one of the primary substances responsible for the formation of acryl amide, is then released.
- Allow the potatoes to dry thoroughly.
- Always deep-fry home-made chips twice.
- First for 4-6 minutes at 150°C and then 2-4 minutes at a maximum of 170°C.
- When deep-frying for the second time. lift the basket out of the deep-fryer a few times and shake to loosen the chips. This way they will all have a fine. Even, golden colour.
- Deep-frozen chips are pre-cooked and therefore only need to be deep-fired once. Please follow the instructions on the packet.
- Deep-frozen products.
Deep-frozen products (-16 to -18°C) cool the oil or fat considerably and therefore do not fry quickly enough and can absorb too much oil or fat.

This can be prevented as follows:

- Do not fry large quantities at one time (see Table).
- Heat the oil at least 15 minutes before adding the product.
- Set the thermostat to the temperature specified in these instructions or on the product pack.
- Preferably allow the deep-frozen product to defrost at room temperature. Remove as much ice and water as possible before placing the product in the deep fat fryer.
- Place the product slowly and carefully in the deep fat fryer as deep-frozen products have the tendency to cause the hot oil or fat to abruptly bubble fiercely.

How to remove undesired tastes

Some foodstuffs. Particularly fish. Release liquids whilst being fried. These liquids collect in the frying oil or fat and affect the smell and taste of other products subsequently fried in the same oil or fat. The taste of the oil or fat can be neutralized as follows:

Heat the oil or fat to 150°C and add two thin slices of bread or some parsley to the deep fat fryer. Wait until the oil or fat stops bubbling and remove the bread or parsley with a slotted spoon. The taste of the oil fat is now neutral again.

Healthy eating

Nutritionists recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. linoleic acid). These oils and fats. However, lose their positive properties more quickly than other types and therefore to be changed more frequently. The following information is for guidance:

- Change the oil or fat regularly. If the deep fat fryer is used mainly or chips and the oil or fat is sieved after each use. It can be used 10 to 12 times.
- Do not use the oil or for longer than six months. Observe the instructions on the pack.
- Oil or fat can generally not be used as long if it is used to fry mainly protein containing food products such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with used oil.
- Change the oil or fat if it begins to foam when heated, develops a strange taste of smell or becomes dark and/or has a syrup like consistency.

Disposal

Used oil or liquid fat can be best disposed of by pouring it back into the original plastic bottle and sealing well. Solid fat should be allowed to solidify in the deep fat fryer and then removed e.g. with a spoon or spatula and wrapped in newspaper. Bottles or newspaper should be placed in the dustbin or disposed of according to applicable national regulations.

Technical Parameters:

Supply voltage: 230 V~ 50 Hz

Power consumption: 1700 W

Capacity of oil: 2.5 Litre

Adjustable oil temperature: 130°C-190°C

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: 2,78kg 

Cooking Guide

This frying time given in this chart are only a guide and should be adjusted according to the quantity fried.

Food	Oil Temperature (°C)	Weight (Grams)	Approximate Cooking Time (Minutes)
Shrimp	130	250	3-5
Mushrooms	150	300	3-5
Crumbed Chicken	170	500	12-14
Whole Shrimp	170	250	2-4
Fish Cakes	170	400	3-5
Fillets	170	400	5
French Fries (first time)	170	550	8-10
Onion	190	150	2-4
Potato Chips	190	150	2-4

Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes durch, um die Beschädigung dessen oder jegliche Gefahren aufgrund einer nicht ordnungsgemäßen Verwendung zu vermeiden. Beim Gebrauch des Gerätes sind Sicherheitsvorkehrungen stets zu beachten.

BAU DES GERÄTES

- 1) Filterabdeckung
- 2) Spannungsanzeige (Leuchte rot)
- 3) Betriebsanzeige (Leuchte grün)
- 4) Thermostat-Drehknopf
- 5) Bedienungspanel
- 6) Edelstahl-Gehäuse
- 7) Korbgriff
- 8) Deckel
- 9) Kontrollglas

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Vor dem ersten Gebrauch lesen Sie diese Betriebsanleitung.
- Prüfen Sie, ob die Spannung am Typenschild der Fritteuse mit der Spannung an Ihrem Stromnetz übereinstimmt.
- Fritteuse nur an Steckdosen mit Erdungskontakt anschließen.
- Vor dem ersten Gebrauch Ihrer Fritteuse einzelne Geräteeile genau reinigen (siehe Kapitel «Reinigung»).
- Das Bedienungspanel und das Heizelement nie ins Wasser tauchen und nie unter laufendem Wasser reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass vor dem Befüllen der Fritteuse mit Öl oder flüssigem Fett alle Geräteeile völlig trocken sind.
- Es wird empfohlen, in der Fritteuse Öl oder flüssiges Bratfett zu verwenden. Auch festes Bratfett darf eingesetzt werden. In diesem Fall treffen Sie besondere Vorsichtsmassnahmen, damit keine heißen Ölspritzer entstehen können, und damit das Heizelement nicht überhitzt wird (siehe Kapitel «Frittieren mit festem Bratfett» und «Hinweise»).
- Fritteuse nicht einschalten, wenn sich kein Öl oder kein flüssiges Fett drin befindet.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, dass keinen Schaumeffekt bildet und für das Frittieren geeignet ist. Diese Information ist an der Verpackung oder am Etikett enthalten.
- Befüllen Sie Ihre Fritteuse mit Öl oder Fett bis zur Höhe zwischen MAX- und MIN.-Kennzeichnung an der Innenseite der Frittierschale. Vor dem Einschalten der Fritteuse stellen Sie immer sicher, dass es in der Frittierschale ausreichend Öl oder Fett gibt.
- Bei einer Überhitzung wird der thermische Sicherheitsschalter die Spannung an der Fritteuse abschalten (siehe Kapitel «Sicherheit»).

In dieser Betriebsanleitung wurden maximale Werte der Frittiertemperatur angegeben, die nicht überschritten werden sollen (siehe Tabelle).

- Beim Frittieren wird heißer Dampf erzeugt. Halten Sie einen sicheren Abstand von dem Dampfstrahl.
- Beim Gebrauch ist die Fritteuse an einem vor Kindern geschützten Ort zu halten. Lassen Sie den Speisekabel der Fritteuse nicht über die Kanten des Tisches oder der Arbeitsplatte, auf der sich die Fritteuse befindet, herabhängen.
- Nach dem Gebrauch stellen Sie den Thermostat auf den kleinsten Wert (Thermostat-Drehknopf nach links bis zum Anschlag drehen). Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie Öl oder Fett in der Fritteuse abkühlen. Fritteuse nicht umlegen, bis das Öl oder Fett nicht abgekühlt ist.
- Beschädigte Teile müssen durch eine autorisierte Servicestelle ausgetauscht werden.
- Eigenständige Reparaturen führen zum Garantieverlust.
- Bewahren Sie diese Betriebsanleitung zur späteren Einsicht auf.

Hinweis:

1. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit wenig Erfahrung im Umgang mit technischen Geräten geeignet, außer wenn diese Personen vor der Nutzung des Gerätes entsprechende Bedienungsanweisungen erhalten oder sie unter Aufsicht einer Person stehen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
2. Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät herumspielen.
3. Falls die Speiseleitung beschädigt wird, muss diese durch den Hersteller, durch eine autorisierte Servicestelle oder durch eine andere vergleichbar eingewiesene Person ausgetauscht werden, um die Gefahren zu vermeiden.
4. **Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit Hilfe eines externen Zeitmessgerätes oder Fernbedienung geeignet.**

SICHERHEIT

Thermischer Sicherheitsschalter

Bei einer Überhitzung wird der thermische Sicherheitsschalter die Spannung an der Fritteuse abschalten. Die Überhitzung kann jedoch passieren, wenn es in der Fritteuse nicht ausreichend Öl oder geschmolzenes festes Fett gibt. Bei festem Fett ist das Heizelement nicht im Stande, die erzeugte Wärme schnell genug abzuführen. Falls die Spannung durch den thermischen Sicherheitsschalter abgeschaltet wird, gehen Sie nach den nachfolgenden Hinweisen vor:

- Lassen Sie das Gerät, bis das Öl oder Fett abgekühlt ist.

Sicherheitsschalter

Der Sicherheitsschalter ist ein Steuerelement, das das Einschalten des Heizelementes nur dann ermöglicht, wenn das Steuerelement durch Einrasten geschlossen wurde.

Kühlzone

Beim Frittieren sammeln sich Speisereste auf dem Boden der Frittierschale. Da das Heizelement unterhalb der Frittierschale untergebracht ist und Öl/Fett im oberen Bereich der Fritteuse erwärmt, ist das zwischen dem Gerätefuß und dem Heizelement befindliche Öl/Fett relativ kühl (Kühlzone). Das verhindert die Verbrennung der Speisereste, die sich in diesem Bereich sammeln und erlaubt, Öl oder Fett mehrmals zu verwenden.

Frittieren mit festem Fett

Wir empfehlen, in dieser Fritteuse Bratöl oder flüssiges Bratfett zu verwenden. Auch festes Fett darf eingesetzt werden. Um Öl-/Fettspritzer und die Überhitzung der Fritteuse zu vermeiden, sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu treffen.

- Bei der Verwendung von festem Fett, das Fett vorher auf einer normalen Bratpfanne bei mäßiger Temperatur schmelzen. Das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse gießen. Stecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten (siehe Kapitel «Frittieren»).
- Nach dem Gebrauch bewahren Sie die Fritteuse samt wieder erstarrtem Fett in Raumtemperatur auf. Falls das Fett zu kalt ist, kann es nach erneuter Erwärmung spritzen!
Um das zu vermeiden, stecken Sie mehrmals Gabel in das erstarrte Fett ein. Seien Sie dabei vorsichtig, um das Heizelement des Gerätes nicht zu beschädigen.

Vor dem Frittieren

- Vor dem ersten Gebrauch der Fritteuse sind die einzelnen Geräteteile zu reinigen und anschließend vollständig zu trocknen. (siehe Kapitel «Reinigung»).
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene, waagerechte und stabile Oberfläche.
- Falls sich die Fritteuse unter einer Abzugshaube auf der Kochplatte befindet, stellen Sie sicher, dass die Kochplatte ausgeschaltet ist.
- Ziehen Sie das Kabel aus dem Kabelversteck völlig heraus.
- Entfernen Sie den Deckel.
- Ziehen Sie den Korb heraus.
- Klappen Sie den Griff auf und verbinden Sie diesen sorgfältig mit dem Korb.
- Befüllen Sie die trockene und leere Fritteuse mit Öl (bis zur Höhe zwischen MAX und MIN). Für flüssiges oder geschmolzenes Fett: siehe Kapitel «Frittieren mit festem Fett» und «Hinweise».
- Nie mehrere Fett- oder Ölarten auf einmal verwenden!
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Die Speisleitung darf nicht heiße Teile der Fritteuse berühren.

Frittieren

- Schalten Sie die Fritteuse mit dem Schalter ein. Rote Leuchte leuchtet auf.
- Stellen Sie am Thermostat entsprechende Temperatur ein. Entsprechende Frittiertemperatur wurde an der Tiefkühlkostverpackung oder in der zu dieser Anleitung beige-schlossenen Tabelle angegeben.
- Die grüne Kontrollleuchte für die Temperatur leuchtet grün auf. Das Öl / Fett wird auf die eingestellte Temperatur innerhalb von 10-15 Minuten erwärmt.
- Beim Erwärmen von Öl / Fett leuchtet die Kontrollleuchte mehrmals auf und erlischt. Die Kontrollleuchte signalisiert den Betrieb des Heizelementes. Leuchtet die Kontrollleuchte über eine längere Zeit nicht auf, dann heißt es, dass das Öl oder Fett die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Legen Sie den Korb nur dann in die Fritteuse, wenn die Kontrollleuchte über eine bestimmte Zeit nicht mehr aufleuchtet.
- Wenn Sie Öl oder flüssiges Fett verwenden, darf sich der Korb in der Fritteuse nur während des Erwärmungsvorgangs befinden. Der Korb darf auch in der Fritteuse bleiben, wenn das Fett rundum erstarrt ist.
- Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse heraus und legen Sie darin das zu frittierende Produkt.
- Überschreiten Sie nicht die maximalen Produktmengen, die in dieser Anleitung angegeben wurden (siehe Tabelle).
- Legen Sie den Korb vorsichtig wieder in die Fritteuse, und anschließend bringen Sie den Deckel auf die Frittierschale an.
- Am Deckel befindet sich ein Kontrollglas, das die Beobachtung des Frittiervorgangs ermöglicht.
- Während des Frittiervorgangs nehmen Sie von Zeit zu Zeit den Korb aus dem Öl oder Fett und schütteln Sie ihn vorsichtig, um den Korbinhalt durchzumischen.

Benutzung des Zeitmessgerätes

- Durch Drehen mit dem Drehknopf des Zeitmessgerätes kann das Gerät so programmiert werden, dass es innerhalb von 30 Minuten automatisch ausgeschaltet wird;
- Falls Sie das Zeitmessgerät nicht benutzen müssen, stellen Sie den Drehknopf auf ON-Stellung. Damit bleibt das Gerät stets eingeschaltet.

Nach dem Abschluss des Frittierens

- Nach dem Frittierabschluss entfernen Sie den Deckel und halten Sie den Korb über dem Öl, um das Abtropfen zu ermöglichen.
- Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus der Frittierschale heraus. Beim Bedarf schütteln Sie den Öl- oder Fettüberfluss in die Fritteuse ab.
- Legen Sie das frittierte Produkt in die Schale oder auf ein Sieb (mit saugfähigem Papier oder Papiertuch ausgelegt).
- Schalten Sie die Fritteuse mit dem Schalter aus und stellen Sie den Thermostat auf kleinsten Wert (Drehen Sie mit dem Thermostat-Drehknopf nach links bis zum Anschlag).

- Falls die Fritteuse nicht regelmäßig benutzt wird, wird es empfohlen, das Öl oder flüssiges Fett (nach der Abkühlung) in einem separaten Behälter, am besten im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufzubewahren. Gießen Sie das Öl oder Fett über ein Sieb in den Behälter, um Speisereste zu entfernen. Um die Fritteuse zu entleeren, entfernen Sie den Deckel, und anschließend nehmen Sie den Korb und das Heizelement heraus. Nehmen Sie die Frittierschale aus der Fritteuse und gießen Sie das Öl oder Fett heraus (siehe Kapitel «Reinigung»).
- Wenn sich in der Fritteuse festes Fett befindet, lassen Sie die Fritteuse, bis das Fett erstarrt ist und bewahren Sie das Fett in der Fritteuse auf (siehe Kapitel «Frittieren mit festem Fett»).

Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett abgekühlt ist. Lassen Sie das feste Fett nicht völlig erstarren.
- Entfernen Sie den Deckel, nehmen Sie den Deckel und das Steuer-/Heizelement heraus.
- Bewahren Sie das Steuer- / Heizelement an einem sicheren, trockenen Ort auf.
- Tauchen Sie das Steuer- / Heizelement nie ins Wasser, und reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser! Beim Bedarf reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Tuch.
- Nehmen Sie den Korb heraus, und gießen Sie das Öl oder Fett heraus.
- Waschen Sie den Deckel, die Frittierschale, den Korb und das Gehäuse mit warmem Wasser und einem Geschirrspülmittel. Spülen Sie die Teile mit reinem Wasser ab und trocknen Sie diese sorgfältig. Verwenden Sie dabei keine ätzende Mittel / oder scheuernde Stoffe wie Metallwolle.
- Fritteuse wieder zusammenlegen – legen Sie die Frittierschale, das Steuer-/Heizelement und dann den Korb ein.
- Verbinden Sie den Griff mit dem Korb.
- Rollen Sie das Speisekabel auf und stecken Sie ihn samt Stecker in den Kabelversteck.
- Die Fritteuse an seitlichen Griffen anheben.
- Bewahren Sie die Fritteuse mit dem geschlossenen Deckel auf. Das verhindert das Eindringen von Verschmutzungen und Staub in das Geräteinnere.

HINWEISE

Hausgemachte Pommes

So bereiten Sie leckere und knusprige Pommes zu:

- Die zu frittierenden Kartoffeln müssen gesund und frei von Keimungsanzeichen sein.
- Zum Frittieren sollen harte oder mehlig Kartoffeln gewählt werden.
- Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie diese auf eine beibiege Weise (z.B. in Streifen oder Scheiben).

- Vor dem Frittieren legen Sie die Kartoffeln ins Wasser für ca. 1h. Auf diese Weise wird ein Teil des Kartoffelzuckers entfernt, eines der Stoffe, die für die Acrylamidbildung verantwortlich sind.
- Nehmen Sie die Kartoffeln aus dem Wasser und lassen Sie diese völlig trocknen.
- Frittieren Sie Ihre Hauspommes immer zweimal.
- Zuerst 4-6 Minuten bei 150°C, und dann 2-4 Minuten bei max. 170°C.
- Beim erneuten Frittieren heben Sie den Korb mehrmals über das Öl an und schütteln Sie ihn vorsichtig, damit sich die Pommes voneinander lösen. Dadurch bekommen Ihre Pommes immer schöne goldene Farbe.
- Tiefgekühlte Pommes sind bereits vorfrittiert, daher reicht es aus, sie nur einmal zu frittieren. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers, die an der Verpackung angebracht sind.
- Tiefkühlkost.
Vor dem Frittieren von Tiefkühlkost (von -16 bis -18°C) kühlen Sie das Öl oder Fett entsprechend ab, damit das Frittieren nicht zu schnell erfolgt, und damit das Produkt nicht zu viel Öl oder Fett aufnimmt.

Das kann man auf folgende Art und Weise verhindern:

- Frittieren Sie nicht große Mengen auf einmal (siehe Tabelle).
- Erwärmen Sie das Öl mindestens 15 Minuten vor der Zugabe des Produktes.
- Stellen Sie am Thermostat die an der Verpackung oder in dieser Anleitung angegebene Temperatur ein.
- Die Tiefkühlkost soll möglicherweise vor dem Frittieren vorher bei Raumtemperatur aufgetaut werden. Bevor Sie das Produkt in die Fritteuse legen, entfernen Sie davon möglichst größte Menge von Eis und Wasser.
- Legen Sie das Produkt langsam und vorsichtig in die Fritteuse, beachten Sie, dass Tiefkühlkost das Ölbrodeln verursachen kann.

Unerwünschten Geschmack loswerden:

Das betrifft einige Lebensmittel, vor allem Fische: Entfernen Sie alle Flüssigkeiten beim Frittieren. Diese Flüssigkeiten sammeln sich im Öl oder im Fett und beeinflussen den Geruch und den Geschmack der Gerichte, die dann in dem gleichen Öl zubereitet werden. Den Öl- oder Fettgeschmack kann auf folgende Art und Weise neutralisiert werden:

Erwärmen Sie Öl oder Fett auf 150°C, anschließend legen Sie in die Fritteuse zwei dünne Brotschnitte oder eine kleine Menge grüner Petersilie. Warten Sie, bis das Öl oder Fett mit dem Brodeln aufhört, dann nehmen Sie Brot oder Petersilie mit einem Abseihlöffel heraus. Der Geschmack des Öls oder des Fetts wird wieder neutral sein.

Gesunde Ernährung

Diätberater empfehlen die Verwendung von Ölen und Fetten, die ungesättigte Fettsäuren enthalten (z.B. Linolsäure). Diese Öl- und Fetttypen verlieren doch ihre positiven Eigenschaften

wesentlich schneller als die anderen Öl- und Fettarten, daher sind diese öfter zu wechseln. Die nachfolgenden Informationen enthalten Hinweise für die Benutzung der Fritteuse.

- Öl und Fett sind regelmäßig zu wechseln. Wenn die Fritteuse vor allem zum Frittieren von Pommes verwendet wird, und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch abgeseiht wird, kann es 10-12 Mal verwendet werden.
- Verwenden Sie das Öl oder Fett nicht länger als 6 Monate. Befolgen Sie die Anweisungen an der Verpackung.
- Öl oder Fett soll nicht so lange verwendet werden, wenn es vor allem zum Frittieren von eiweißhaltigen Produkten wie Fleisch oder Fische benutzt wird.
- Mischen Sie nicht frisches und altes Öl zusammen.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es nach der Erwärmung Schaum bildet, seltsamen Geschmack oder Geruch ausströmt, dunkel wird und/oder Sirupkonsistenz aufweist.

Entsorgung

Verbrauchtes Öl oder flüssiges Fett entsorgen Sie am besten, indem Sie es in die Originalflasche zurück gießen und dicht verschließen. Festes Fett ist in der Fritteuse bis zum Erstarren zu hinterlassen und anschließend mit einem Löffel oder Spachtel zu entfernen und in eine alte Zeitung einzuwickeln. Die Flasche oder die Zeitung werfen Sie in den Hausmüll oder entsorgen Sie diese nach den geltenden landesspezifischen Abfallvorschriften.

TECHNISCHE DATEN:

Spannung: 230 V~ 50 Hz
Leistungsaufnahme: 1700 W
Ölinhalt: 2,5 Liter
Öltemperaturbereich: 130°C - 190°C

Ökologie - Umweltschutz

Das auf einem Elektrogerät oder seiner Verpackung angebrachte Symbol eines gestrichenen Müllcontainers weist darauf hin, dass das Gerät nicht als Hausmüll gehandhabt und in Hausmüllcontainer hineingeschmissen werden darf.



Nicht mehr benötigte oder verbrauchte Elektrogeräte sind speziellen Sammelstellen zuzuführen, die von den örtlichen Behörden eingerichtet und zur Entgegennahme recycelbarer Elektrogeräte bestimmt werden.

Auf diese Weise trägt ein jeder Haushalt der Herabsetzung eventueller negativer Einflüsse auf die Umwelt bei und ermöglicht es, Werkstoffe, aus welchen das jeweilige Produkt hergestellt wurde, wieder zu erhalten.

Gewicht: 2,78kg

Leitfaden

Die in dieser Tabelle angegebenen Frittierzeiten sind Richtwerte und sind an die Produktmenge anzupassen.

Lebensmittel	Öltemperatur (°C)	Gewicht (g)	Angenäherte Zubereitungszeit (Minuten)
Garnelen	130	250	3-5
Pilze	150	300	3-5
Hähnchen geschnitten	170	500	12-14
Garnelen mit Schalen	170	250	2-4
Fischstäbchen	170	400	3-5
Filets	170	400	5
Filets (erstmals)	170	550	8-10
Zwiebel	190	150	2-4
Kartoffelchips	190	150	2-4

Для того чтобы предотвратить повреждение устройства или какую-либо другую опасность, возникающую вследствие неправильного применения, следует перед началом пользования устройством внимательно прочитать настоящую инструкцию по обслуживанию. Всегда необходимо соблюдать правила по технике безопасности.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- 1) Крышка фильтра
- 2) Индикатор включения питания (красный)
- 3) Индикатор работы (зеленый)
- 4) Регулируемый термостат
- 5) Управляющая панель
- 6) Корпус из нержавеющей стали
- 7) Ручка корзины
- 8) Крышка
- 9) Смотровое стеклянное окошко

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Для правильного пользования фритюрницей, надо внимательно прочитать следующую инструкцию по эксплуатации.
- Убедитесь, соответствует ли напряжение указанное на щитке прибора напряжению используемому в сети.
- Подключайте фритюрницу только к электророзеткам имеющим заземление.
- Перед первым употреблением фритюрницы надо тщательно очистить все ее части (смотрите раздел «Очистка»).
- Никогда не погружайте управляющую панель или нагревательный элемент в воду и никогда не чистите их под водой.
- Перед тем как наполните фритюрницу маслом или жидким жиром, убедитесь, что все ее части сухие.
- Рекомендуется употреблять растительное масло или жидкий (фритюрный) жир а также жир твердый. В том случае надо быть осторожным и следить за тем, чтобы жир не брызгал а нагревательный элемент не перегрелся (смотри раздел «Жарение в твердом жире» и «Указания»).
- Не включайте фритюрницу если в ней нет растительного масла или фритюрного жира.
- Не употребляйте масло или жир, который пенится или не предназначен для жарки. Эта информация указана на упаковке или этикетке.
- Наполните фритюрницу маслом или жиром до пункта между обозначениями MAX и MIN на внутренней стороне котелка. Перед тем как включить фритюрницу всегда убедитесь, что в ней находится нужное количество масла или жира.

- Термический выключатель безопасности отключит фритюрницу, когда она станет перегреваться (смотри раздел «Безопасность»).

Следующая инструкция по обслуживанию учитывает максимальные температуры для жарки, которые не надо превышать (смотри - таблица).

- Во время жарения возникает горячий пар – будьте осторожными!
- Во время жарения держите фритюрницу в местах недоступных для детей. Не допускается свисания провода со стола или других поверхностей, на которых стоит прибор.
- После окончания работы, переключите термостат на самую низкую температуру (перекрутите термостат как можно левее). Выймите вилку из электророзетки и оставьте фритюрницу, чтобы масло или жир остыли. Не переносите прибор пока масло или жир остаются горячими.
- Поврежденные элементы должен поменять только авторизованный сервисный центр.
- Повреждения, возникшие из-за неправильного использования устройства и самостоятельное исправление фритюрницы являются причиной отмены гарантии.
- Сохраните следующую инструкцию по обслуживанию для дальнейшего воспользования в ходе эксплуатации прибора.

ВНИМАНИЕ:

1. Прибор не предназначен лицам (в том числе детям) с ограниченными физическими и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора или за ними следят лица отвечающие за их безопасность.
2. Надо следить за детьми, чтобы они не играли устройством.
3. Если шнур питания поврежден, для предотвращения опасности, его должен заменить производитель, его сервисный агент или квалифицированный специалист.
4. **Устройство не предназначено к работе при помощи внешнего таймера или системы дальнего управления.**

БЕЗОПАСНОСТЬ

Термический выключатель безопасности

Вслучае перегрева термический выключатель безопасности выключает фритюрницу. Такая ситуация может случиться, если во фритюрнице нет достаточного количества масла или расплавленного твердого жира. В случае применения

твердого жира, нагревательный элемент не сможет достаточно быстро использовать производимое тепло. При выключении фритюрницы термическим выключателем безопасности, надо выполнить следующие действия:

- Оставьте устройство пока масло или другой жир не остынут.

Выключатель безопасности

Выключатель безопасности это управляющий элемент, который разрешает работать нагревательному элементу только в случае, когда управляющий элемент закрыт через «щелкнуть».

Техника холодной зоны

Во время жарения остатки пищи собираются на дне фритюрницы. Так как нагревательный элемент находится ниже и подогревает масло/жир в верхней части фритюрницы, масло/жир находящиеся между дном фритюрницы а нагревательным элементом остаются относительно холодными (холодная зона), таким образом препятствуя пригоранию частиц продуктов, собирающихся в этой части фритюрницы ко дну и разрешает на многократное употребление масла или другого жира.

Жарение в твердом жире

Для жарения рекомендуем употреблять фритюрное масло или жидкий жир. Можно употреблять и твердый жир, но, для того чтобы избежать разбрызгивания жира и перегрева фритюрницы, надо принять следующие меры безопасности:

- В случае употребления твердого жира, надо расплавить его в умеренной температуре на сковороде а затем осторожно влить его во фритюрницу. Затем подключить фритюрницу к электросети и включить ее (смотрите раздел «Жарение»).
- После употребления, держите фритюрницу с находящимся в ней жиром обатно твердым в комнатной температуре. Если жир будет слишком холодный, может брызгать во время очередного подогревания! Для избежания этого проделайте в твердом жире отверстия до дна с помощью лопатки для того или вилки, чтобы позволить испариться воде, содержащейся под жиром. Будьте осторожны, чтобы не повредить нагревательный элемент фритюрницы.

Перед жарением

- Перед первым применением фритюрницы очистите все ее элементы, а затем тщательно их высушите (смотрите раздел «Очистка»).
- Установите фритюрницу на устойчивую, ровную поверхность.
- Если фритюрница находится под вытяжкой на электро- или газовой плите, убедитесь, что плита выключена.
- Выймите сетевой шнур из отсека.
- Снимите крышку.
- Выймите корзину.

- Тщательно соедините ручку с корзиной.
- Наполните сухую и чистую фритюрницу маслом (до высоты между пунктами обозначенными MAX и MIN). Для жидкого жира и расплавленного твердого жира – смотрите раздел «Жарение в твердом жире» и «Указания».
- Никогда не смешивайте разных видов масла или жира!
- Подключите вилку в электророзетку.
- Питательный кабель не может касаться горячих элементов фритюрницы.

Жарение

- Включите фритюрницу при помощи выключателя. Зажжется красная лампочка.
- Установите термостат на требуемую температуру. Нужная температура для жарения находится на упаковке замороженных продуктов или в таблице в следующей инструкции.
- Индикатор температуры зажжется зеленым светом. Масло/жир будут подогреты до требуемой температуры в течение 10-15 минут.
- Во время работы фритюрницы, контрольная лампочка многократно зажжется и погаснет. Она сигнализирует работу нагревательного элемента. Если она не будет включаться через какое-то время, это обозначает, что масло/жир достигли требуемой температуры.
- Корзину помещайте во фритюрницу только тогда, когда контрольная лампочка не включается через какое-то время.
- Если употребляешь масло или жидкий жир, корзина может находиться внутри фритюрницы во время его подогревания. Корзину можно также оставлять внутри когда жир вокруг нее снова стал твердым.
- Выймите корзину из фритюрницы и поместите в ней продукт, который хотите жарить.
- Ни в коем случае не превышайте максимальные количества продукта, которые указанные в инструкции по обслуживанию (смотри: таблица).
- Осторожно вложите корзину во фритюрницу а затем закройте крышку.
- В крышке находится смотровое окно, благодаря которому можно следить за жаркой.
- Во время жарения, время от времени выймите корзину из масла и осторожно встряхните для того, чтобы вымешать содержимое.

Пользование таймером

- Если будете крутить таймером, вы можете установить его так, чтобы он включил устройство автоматически в течение 30 минут.
- Если вам не надо пользоваться таймером, установите регулятор в позицию ON. Таким способом фритюрница будет работать все время.

После жарения

- После окончания жарения, снимите крышку и поднимите корзину для стекания масла.
- Осторожно выньте корзину из фритюрницы. Если нужно, встряхните корзину чтоб лишний жир попал обратно во фритюрницу.
- Положите готовый продукт на сите (на бумажном полотенце).
- Выключите фритюрницу при помощи выключателя и установите термостат на самую низкую температуру (перекрутите термостат как можно левее).
- Если не пользуетесь фритюрницей регулярно, полезно держать масло/жир (после охлаждения) в другом, отдельном сосуде, лучше всего в холодильнике или другом прохладном месте. Перелейте масло/жир через сито, чтобы очистить жидкость от остатков пищи. Чтобы очистить фритюрницу снимите крышку, выньте корзину и нагревательный элемент. Выньте котелок из фритюрницы и вылейте масло или жир (смотрите раздел «Очистка»).
- Если во фритюрнице находится твердый жир, оставьте фритюрницу так долго, пока жир снова не станет твердым. Оставьте жир внутри фритюрницы (смотрите раздел «Жарение в твердом жире»).

Очистка фритюрницы

- Выньте вилку из розетки.
- Подождите пока масло/жир не остынут. Твердого жира не оставляйте до момента пока он снова не станет совсем твердым.
- Снимите крышку, выньте корзину и элемент управляющий/нагревательный.
- Держите элемент управляющий/нагревательный в безопасном, сухом месте.
- Никогда не погружайте управляющий/нагревательный элемент в воду, не чистите их под текущей водой. Если уже нужно, чистите эти элементы влажной тряпкой.
- Выньте корзину а затем вылейте масло/жир.
- Помойте крышку, корзину и корпус в горячей воде при помощи жидкости для мытья посуды. Сполосните чистой водой и тщательно все высушите. Нельзя употреблять для мытья агрессивные и химические средства, а также стальную шерсть, которые могут повредить очищаемую поверхность.
- Все элементы, очищенные и сухие вложите обратно во фритюрницу.
- Соедините ручку с корзиной.
- Спрячьте электрический кабель в отсеке.
- Фритюрницу переносите при помощи ручек находящихся сбоку корпуса.
- Храните фритюрницу закрытой, чтоб пыль и грязь не попадали в нее.

Указания

Домашний картофель фри

Как приготовить вкусный, хрустящий картофель фри:

- Кртошка для жарения должна быть совсем здоровой и без следов прорастания.
- Для жарения надо употреблять картошку твердую или мучную.
- Почистите картошку а затем порежьте ее как Вам угодно.
- Перед жарением, держите картошку в холодной воде ок. 1 часа. Таким способом избавляется она от части сахара, одной из главных субстанций отвечающих за возникновение акриламида.
- Выньте картошку из воды и оставьте ее для того, чтобы она совсем высохла.
- Домашний картофель фри всегда надо жарить дважды.
- Сначала 4-6 минут в температуре 150°C, затем 2-4 минуты в температуре макс. 170°C.
- Во время второго жарения, несколько раз поднимите корзину и встряхните для того, чтобы разделить склеившуюся картошку. Таким способом у нее получится прекрасный золотистый цвет.
- Картофель фри глубокого замораживания предварительно обжарен, так что хватит жарить его только раз (согласно указаниям на упаковке).
- Продукты глубоко замороженные
Перед жарением продуктов глубоко замороженных (от -16 до -18°C) охладите масло/жир, так, чтобы жарение не было слишком быстрым а продукты не впитали слишком много масла/жира.

Можно этого избежать следующим способом:

- Не жарите слишком много сразу (смотрите: таблица).
- Масло/жир подогревайте не менее 15 минут перед тем как добавите продукт.
- Установите термостат на требуемую температуру (указанную на упаковке или в таблице).
- Продукты глубоко замороженные лучше заранее разморозить в комнатной температуре. Перед тем как вложите продукт во фритюрницу, удалите как можно больше льда и воды.
- Медленно и осторожно опустите продукт во фритюрницу, учитывая факт, что продукты глубоко замороженные могут являться причиной того, что масло может булькать и «стрелять».

Как избавиться от ненужных вкусов:

Касается некоторых продовольственных продуктов, особенно рыбы – удалите все жидкости во время жарения. Они собираются в масле или жире, изменяя затем вкус пищи, жаренной потом в том же масле/жире.

Вкус масла/жира можно нейтрализовать следующим способом:

Разогрейте масло или жир до температуры 150°C а затем вложите во фритюрницу два тонких ломтика хлеба или

зелье петрушки. Подождите пока жир перестанет булькать и выньте хлеб или зелье. Вкус масла или жира снова будет нейтральным.

Здоровое питание

Диететики рекомендуют употреблять масла и жиры растительные, которые содержат ненасыщенные жирные кислоты (на пример линолевая кислота). Масла и жиры этого типа теряют однако свои свойства значительно быстрее чем масла и жиры другого типа, поэтому надо менять их чаще. Ниже можете прочесть указания для пользователей.

- Меняйте масло или жир регулярно. Если фритюрницу используете почти только для приготовления картошки фри и масло всегда удаляете из фритюрницы, Вы можете использовать его 10-12 раз.
- Не употребляйте масло/жир более чем 6 месяцев. Следите за инструкциями указанными на упаковке.
- Если Вы жарите продукты содержащие белок (мясо, рыба), нельзя употреблять масло/жир так долго.
- Нельзя добавлять свежее масло к уже употребленному.
- Надо поменять масло/жир если во время жарения они пенятся, странно пахнут, становятся темными или получаются как сироп.

Утилизация

Старое масло или жир лучше всево обратно налить в оригинальную бутылку и тщательно ее закрутить. Твердое масло удалить из фритюрницы и завернуть его в газету.

Справочник

Время жарения указанное в таблице – ориентировочное, надо его приспособить соответственно с количеством жаренной пищи.

Пища	Температура масла °C	Вес (граммы)	Приблизительное время приготовления (в минутах)
Креветки	130	250	3-5
Грибы	150	300	3-5
Курица в кусках	170	500	12-14
Креветки в скорлупе	170	250	2-4
Рыбное печенье	170	400	3-5
Филе	170	400	5
Филе (первый раз)	170	550	8-10
Лук	190	150	2-4
Картофельные чипсы	190	150	2-4

Бутылки или газету выбросить в мусор или действовать согласно указаниям местного очистного предприятия.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Напряжение электропитания: 230 В~ 50 Гц
Потребление мощности: 1700 Вт
Объем наливаемого масла: 2,5 литра
Рабочая температура фритюра: 130-190°C

Экология – защита окружающей среды

Символ „перечеркнутой емкости для мусора“, указанный на электрооборудовании или упаковке показывает то, что оборудование не может считаться общим домашним отходом и нельзя его выбрасывать в предназначенные для этой цели контейнеры.



Ненужное или изношенное электрооборудование необходимо сдать в специально выделенные с этой целью пункты сбора отходов, организованные местной публичной администрацией, предусмотренные для сдачи электрооборудования, подвергающегося утилизации.

Таким способом любое домашнее хозяйство способствует уменьшению возможных отрицательных последствий, влияющих на окружающую среду и предоставляет возможность рекуперации материалов, из которых изготовлен данный продукт.

Вес: 2,78kg **E**

Před prvním použitím spotřebiče si důkladně přečtěte tento návod na obsluhu, aby nedošlo k poškození spotřebiče a nevzniklo žádné nebezpečí v důsledku jeho nesprávného použití. Vždy dodržujte bezpečnostní pravidla.

SOUČÁSTI

- 1) Víko filtru
- 2) Kontrolka napájení (červená)
- 3) Kontrolka provozu (zelená)
- 4) Ovládač termostatu
- 5) Ovládací panel
- 6) Tělo z nerezové oceli
- 7) Držák koše
- 8) Víko
- 9) Skleněný průhled

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním použitím si přečtěte návod k obsluze.
- Ověřte, zda napětí uvedené na výrobním štítku fritézy odpovídá napětí v síti.
- Připojujte fritézu pouze k zásuvkám se zemnicím kolíkem.
- Před prvním použitím fritézy důkladně vyčistěte jednotlivé díly (viz část Čištění).
- Nikdy neponořujte ovládací/topné těleso do vody, ani je nečistěte pod tekoucí vodou.
- Před naplnění fritézy olejem nebo rozpuštěným tukem se ujistěte, zda všechny díly jsou zcela suché.
- Doporučujeme používání oleje nebo rozpuštěného tuku na smažení. Lze také použít ztužený tuk. V tomto případě dbejte zvláštní opatrnosti a zajistěte, aby tuk nestříkal a topný prvek se nepřehřál (viz část Smažení na pevném tuku nebo Pokyny).
- Fritézu nezapínejte, není-li v ní olej nebo rozpuštěný tuk.
- Používejte pouze olej nebo tuk, který nepění a je vhodný ke smažení. Tato informace je uváděna na obalu nebo etiketě.
- Fritézu naplňte olejem nebo tukem do výše mezi označením MAX a MIN na vnitřní straně mísy. Před zapnutím fritézy se vždy ujistěte, zda je v ní dostatečné množství oleje nebo tuku.
- Teplotní bezpečnostní vypínač odpojí napájení fritézy v případě, že se přehřeje (viz část Bezpečnost). Tento návod obsahuje maximální hodnoty teploty smažení, které nelze překračovat (viz tabulka).
- Během smažení se uvolňuje horká pára. Dodržte bezpečnou vzdálenost od proudu.
- Fritézu používejte na místě nepřístupném dětem. Dbejte, aby napájecí kabel visel z hrany stolu nebo linky, na které se spotřebič nachází.

- Po použití nastavte termostat na nejnižší hodnotu (otočte kolečkem termostatu na doraz vlevo). Vymějte zástrčku ze zásuvky a ponechte fritézu až vychladne olej nebo tuk. Nepřehánějte fritézu dokud olej nebo tuk nevychladne.
- Poškozené prvky může vyměňovat pouze autorizovaný technický servis.
- Samostatné opravy mají za následek ztrátu záruky.
- Uschovejte tento návod k pozdějšímu nahlédnutí.

Upozornění!

1. Přístroj není určen k použití osobami (rovněž dětmi) s omezenými fyzickými, senzorickými nebo psychickými schopnostmi a také osobami bez potřebných vědomostí a zkušeností. Výjimku tvoří situace, jsou-li tyto osoby pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo byly touto osobou adekvátně poučeny o obsluze spotřebiče.
2. Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.
3. Dojde-li k poškození napájecího kabelu, musí být vyměněn výrobcem, pracovníkem autorizovaného servisu nebo jinou podobně proškolenou osobou, aby nedošlo k ohrožení.
4. **Spotřebič není určen k obsluze pomocí vnějšího časovače nebo samostatného systému pro dálkové ovládání.**

BEZPEČNOST

Teplotní bezpečnostní vypínač

V případě přehřátí teplotní vypínač odpojí napájení fritézy. Může k tomu dojít, nebude-li ve fritéze dostatečné množství oleje nebo rozpuštěného tuku. V případě pevného tuku není topné těleso sto odvádět vznikající teplo dostatečně rychle. Dojde-li k odpojení napájení teplotním bezpečnostním vypínačem, postupujte podle níže uvedených pokynů:

- Olej nebo tuk ponechte ve spotřebiči vychladnout.

Bezpečnostní vypínač

Bezpečnostní vypínač je ovládacím prvkem umožňujícím zapnutí topného tělesa pouze a jedině tehdy, je-li ovládací prvek uzavřen zacvaknutím.

Technologie chladné zóny

Zbytky potravin se během smažení hromadí na dně mísy. Jelikož je topné těleso umístěno pod mísou a ohřívá olej/tuk v horní části fritézy, olej/tuk mezi základnou a topným tělesem je poměrně chladný (chladná zóna). Tím se zamezuje připalování zbytků potravin, hromadících se v této zóně a olej nebo tuk je tak možné použít opakovaně.

Smažení na ztuženém tuku

Doporučujeme používat v této fritéze olej na smažení nebo tekutý tuk. Lze také použít ztužený tuk. Aby tuk nestříkal a nedošlo k přehřátí fritézy, dodržujte tato bezpečnostní opatření.

- V případě použití ztuženého tuku, rozpustíte kostky tuku nejprve na mírném plameni na běžné pánvi. Rozpuštěný tuk vlijte opatrně do fritézy. Zasuňte zástrčku do zásuvky a zapněte spotřebič (viz část Smažení).
- Po použití přechovávejte fritézu s opětovně zatuhlým tukem v pokojové teplotě. Bude-li tuk příliš studený, může po opětovném ohřátí stříkat! Aby k tomu nedošlo, propíchněte tuk několikrát vidličkou. Dbejte, aby nedošlo k poškození topného tělesa.

Před zahájením smažení

- Před prvním použitím fritézy vyčistěte její jednotlivé díly, poté je důkladně osušte. (viz část Čištění).
- Umístěte fritézu na ploché, vodorovné a stabilní ploše.
- Nachází-li se fritéza pod odsávacím pár na sporáku, ujistěte se, že je sporák vypnut.
- Z příhradky vytáhněte celý napájecí kabel.
- Sejměte víko.
- Vytáhněte koš.
- Rozložte držák a pečlivě jej spojte s košem.
- Naplňte suchou a prázdnou fritézu olejem (do výše mezi označením MAX a MIN). V případě tuku tekutého nebo rozpuštěného ztuženého tuku: viz část Smažení na ztuženém tuku a Pokyny.
- Nikdy nemíchejte různé druhy tuků nebo olejů!
- Připojte zástrčku k zásuvce.
- Napájecí kabel se nemůže dotýkat horkých částí fritézy.

Smažení

- Zapněte fritézu vypínačem. Rozsvítí se červená kontrolka.
- Nastavte termostat na potřebnou teplotu. Příslušná teplota smažení je uvedena na obalech mrazených potravin nebo v tabulce připojené k tomuto návodu.
- Kontrolka teploty se rozsvítí zeleně. Olej/tuk se ohřeje na požadovanou teplotu během 10–15 minut.
- Během ohřívání oleje/tuku se kontrolka několikrát rozsvítí a zhasne. Kontrolka signalizuje práci topného tělesa. Nerozsvítí-li se kontrolka po delší dobu, znamená to, že olej nebo tuk dosáhl požadované teploty.
- Umístěte koš ve fritéze pouze tehdy, pokud se kontrolka po nějakou dobu nezapíná.
- Používáte-li tekutý olej nebo tuk, může být koš vložen do fritézy již během ohřívání. Koš může také zůstat ve fritéze i po ztuhnutí tuku.
- Vyměňte koš z fritézy a vložte do něho produkt, který chcete smažit.
- Nepřekračujte maximální množství produktů uvedená v tomto návodu (viz tabulka).
- Umístěte koš opatrně opět uvnitř fritézy, poté položte víko na misku.

- Ve víku je průhled umožňující sledování postupu smažení.
- Během smažení vyměňte čas od času koš s olejem nebo tuk a opatrně jim potřeste, aby se jeho obsah promíchal.

Používání časovače

- Otáčením ovládacího kolečka časovače můžete spotřebič nastavit tak, aby se automaticky vypínal v průběhu 30 minut.
- Nebudete-li časovač používat, nastavte ovládací kolečko v poloze ON. Tehdy zůstane spotřebič v provozu po celou dobu.

Po skončení smažení

- Po skončení smažení sejměte víko a přidržte koš nad olejem, aby okapal.
- Opatrně vytáhněte koš z misky. V případě potřeby setřete nadbytek oleje nebo tuku do fritézy.
- Umístěte usmažený produkt v mise nebo sítku (vystlaným savým papírem nebo papírovým ručníkem).
- Vypněte fritézu pomocí vypínače a nastavte termostat na nejnižší hodnotu (otočte kolečkem termostatu na doraz vlevo).
- Není-li fritéza používána pravidelně, doporučujeme skladovat olej nebo tekutý tuk (po jejich vychlazení) v samostatné nádobě, nejlépe v chladničce nebo jiném chladném místě. Olej nebo tuk nechte protéct do nádoby sítkem, aby došlo k odstranění zbytků potravin. Při vyprazdňování fritézy sundejte víko, poté vyměňte koš a topné těleso. Vyměňte misu z fritézy a vylijte z ní olej nebo tuk (viz část Čištění).
- Je-li ve fritéze tuk, vyčkejte až ztuhne a ponechte jej ve fritéze (viz část Smažení na ztuženém tuku).

Čištění

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Vyčkejte dokud olej nebo tuk nevychladne. Ztužený tuk neponechávejte až do úplného ztuhnutí.
- Sundejte víko, vyměňte koš a ovládací/topné těleso.
- Ovládací/topné těleso přechovávejte v bezpečném, suchém místě.
- Nikdy neponořujte ovládací/topné těleso do vody, ani je nečistěte pod tekoucí vodou. V případě potřeby čistěte tato tělesa pomocí vlhké utěrky.
- Vyměňte koš a poté vylijte olej nebo tuk.
- Umyjte víko, misu, koš a tělo v horké vodě pomocí přípravku na mytí nádobí. Spotřebič opláchněte čistou vodou a pečlivě vysušte. Nepoužívejte žádné hořlaviny a abrazní materiály, jako jsou drátěnky.
- Složte opětovně fritézu vložením misky, ovládacího/topného tělesa a nakonec koše.
- Spojte držák s košem.
- Stočte napájecí kabel a schovejte jej spolu se zástrčkou do příhradky.
- Zvedejte fritézu za držáky po stranách spotřebiče.
- Přechovávejte fritézu s uzavřeným víkem. Nedoje tak k průniku nečistot nebo prachu dovnitř spotřebiče.

POKYNY

Domácí hranolky

Postup na přípravu chutných, křupavých hranolek:

- Brambory určené ke smažení musí být zdravé, nenaklíčené.
- Ke smažení použijte brambory tvrdé nebo moučné.
- Brambory oloupejte, poté je libovolným způsobem pokrájejte (např. na hranolky nebo plátky).
- Před použitím vložte brambory asi na 1 h do vody. Tímto způsobem dojde k odstranění části cukru, jedné z hlavních látek odpovědných za vznik akrylamidu.
- Vytáhněte brambory z vody a ponechte dokud úplně nevyschnou.
- Domácí hranolky smažte vždy dvakrát.
- Nejprve 4–6 minut v teplotě 150°C, poté 2–4 minuty max. v teplotě 170°C.
- Během druhého smažení několikrát zvedněte koš nad úroveň oleje a opatrně zatřeste, aby se hranolky odlepily. Tímto způsobem budou mít všechny hranolky krásnou, zlatavou barvu.
- Hluboce mražené hranolky jsou již předsmažené, proto je postačí osmažit pouze jednou. Postupujte podle návodu uvedeného na obalu.
- Hluboce mražené produkty.
Před smažením hluboce mražených produktů (od -16 do -18°C) zchladte přiměřeně olej nebo tuk tak, aby smažení nebylo příliš prudké z pohledem příliš velkého množství oleje nebo tuku.

Lze tomu předejít takto:

- Nesmažte najednou velké objemy (viz tabulka).
- Zahřívejte olej minimálně 15 minut před přidáním produktu.
- Nastavte termostat na teplotu uvedenou na obalu nebo v tomto návodu.
- Hluboce mražený produkt nejprve rozmrazte při pokojové teplotě. Před umístěním produktu ve fritéze odstraňte co nejvíce ledu a vody.
- Produkt pomalu a opatrně umístěte ve fritéze; mějte na paměti, že hluboce mražené produkty mohou způsobit bublání oleje.

Postup, jak se zbavit nežádoucích chutí

Týká se to některých potravinářských produktů, zejména ryb. Odstraňujte během smažení veškeré kapaliny. Tyto kapaliny se hromadí v oleji nebo tuku a mají vliv na pach a chuť potravin připravovaných později ve stejném oleji. Chuť oleje nebo tuku lze neutralizovat následujícím postupem:

Ohřejte olej nebo tuk na 150°C, poté umístěte ve fritéze dva tenké krajíce chleba nebo malé množství petrželové natě. Vyčkejte dokud olej nebo tuk nepřestane bublat, poté chléb nebo petržel vyjměte cedníkem. Chuť oleje nebo tuku bude znovu neutrální.

Zdravá strava

Dietologové doporučují používání rostlinných olejů a tuků obsahujících nenasycené mastné kyseliny (např. kyselinu linolovou). Oleje tohoto typu však ztrácí své pozitivní vlastnosti mnohem rychleji než oleje a tuky jiného druhu, je proto potřeba je měnit častěji. Níže uvedené informace obsahují pokyny týkající se používání fritézy.

- Vyměňujte olej nebo tuk pravidelně. Je-li fritéza používána hlavně na smažení hranolek a olej nebo tuk je po každém použití scezen, může být použit 10–12 krát.
- Nepoužívejte olej nebo tuk déle než 6 měsíců. Dodržujte návody uvedené na obalech.
- Olej nebo tuk neponechávejte tak dlouho, je-li používán hlavně na smažení produktů obsahujících bílkoviny, jako je maso nebo ryby.
- Nemíchejte čerstvý olej s použitým.
- Olej nebo tuk vyměňte, pokud po ohřátí začne pění, uvolňuje podezřelý pach, tmavne nebo houstne.

Zneškodňování

Použitý olej nebo tekutý tuk nalijte zpět do původní láhve a těsně ji uzavřete. Ztuhlý tuk ponechte ve fritéze dokud neztuhne, poté jej odstraňte, např. pomocí lžičky nebo špachtle a zabalte do novin.

Láhev s olejem nebo tuk v novinách vyhoďte do popelnice nebo zneškodněte v souladu s platnými národními předpisy.

TECHNICKÉ ÚDAJE:

Napájecí napětí: 230 V~ 50 Hz

Příkon: 1700 W

Objem oleje: 2,5 litru

Rozsah teplot oleje: 130°C–190°C

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: 2,78 kg **e**

Průvodce

Doby smažení v uvedené tabulce níže jsou orientační a je nutno je přizpůsobit množství produktu.

Potraviny	Teplota oleje (°C)	Hmotnost (v gramech)	Přibližná délka přípravy (v minutách)
Krevety	130	250	3-5
Houby	150	300	3-5
Krájené kuře	170	500	12-14
Krevety ve skořápkách	170	250	2-4
Rybí prsty	170	400	3-5
Filé	170	400	5
Filé (poprvé)	170	550	8-10
Cibule	190	150	2-4
Bramborové lupínky	190	150	2-4

Pred začatím používania spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu, čím predídete poškodeniu spotrebiča alebo akémukoľvek riziku vyplývajúcemu z nesprávneho používania. Vždy dodržiavajte bezpečnostné opatrenia.

KONŠTRUKCIA

- 1) Kryt filtra
- 2) Kontrolka napájania (červená)
- 3) Kontrolka prevádzky (zelená)
- 4) Koliesko termostatu
- 5) Ovládaci panel
- 6) Plášť z nehrdzavejúcej ocele
- 7) Rukoväť koša
- 8) Veko
- 9) Sklenené okienko

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred použitím fritézy si prečítajte návod na obsluhu.
- Skontrolujte, či napätie uvedené na popisnom štítku fritézy zodpovedá napätiu v elektrickej sieti.
- Fritézu pripájajte len do zásuviek s uzemňujúcim kontaktom.
- Pred prvým použitím fritézy dôkladne vyčistite jej jednotlivé prvky (pozri bod „Čistenie“).
- Ovládacie/výhrevné prvky nikdy neponárajte do vody ani tieto prvky neumývajte pod tečúcou vodou.
- Pred naplnením fritézy olejom alebo tekutým tukom sa uistite, či sú všetky komponenty úplne suché.
- Na vyprážanie sa odporúča používať tekutý olej alebo tuk. Používať môžete tiež pevný tuk. V tomto prípade musia byť prijaté osobitné opatrenia, ktoré zaisťujú, že tuk nebude fíkať a výhrevné teleso sa neprehreje (pozri bod „Vyprážanie na pevnom tuku“ a „Pokyny“).
- Fritézu nezapínajte, ak v nej nie je olej alebo tekutý tuk.
- Používajte len olej alebo tuk, ktorý sa nepení a je vhodný na vyprážanie. Táto informácia je uvedená na obale alebo etikete.
- Fritézu naplňte olejom alebo tukom do výšky medzi značkami MAX a MIN na vnútornej strane nádoby. Pred zapnutím fritézy sa vždy uistite, či je v nej dosť oleja alebo tuku.
- Tepelný bezpečnostný spínač vypne napájanie fritézy v prípade jej prehriatia (pozri bod „Bezpečnosť“). Tento návod obsahuje maximálne hodnoty teploty vyprážania, ktoré nesmú byť prekročené (pozri tabuľka).
- Pri vyprážaní dochádza k uvoľňovaniu horúcej pary. Zdržujte sa v bezpečnej vzdialenosti od jej prúdu.
- Počas používania fritézu uchovávajte mimo dosahu detí. Nedovoľte, aby sieťový kábel fritézy previsal cez okraj stola alebo pracovnej dosky, na ktorých je spotrebič uložený.

- Po použití nastavte termostat na najnižšiu hodnotu (otočte kolieskom termostatu doľava až na doraz). Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte olej alebo tuk vo fritéze vychladnúť. Fritézu neprenášajte, kým olej alebo tuk nevychladnú.
- Poškodené diely musia byť vymenené autorizovaným servisným technikom.
- Samostatná oprava spôsobí stratu nároku na záruku.
- Tento návod na obsluhu si odložte za účelom použitia v budúcnosti.

Poznámka:

1. Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami ani osobami bez dostatočných vedomostí a skúseností. Výnimkou je situácia, v ktorej sú tieto osoby pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ňou boli o používaní spotrebiča riadne poučené.
2. Dohliadnite na to, aby sa deti nehrali so spotrebičom.
3. Poškodený sieťový kábel musí byť vymenený výrobcom, zamestnancom autorizovaného servisu alebo inou podobne zaškolenou osobou, aby sa zabránilo riziku úrazu.
4. **Spotrebič nie je určený na obsluhu s použitím externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.**

BEZPEČNOSŤ

Tepelný bezpečnostný spínač

V prípade prehriatia tepelný bezpečnostný spínač preruší napájanie fritézy. Táto situácia môže nastať v prípade, ak sa vo vnútri fritézy nebude nachádzať dostatočné množstvo oleja alebo pevného tuku rozpušteného na jej dne. V prípade pevných tukov výhrevné teleso nie je schopné odvádzať vytvorené teplo dostatočne rýchlo. Ak tepelný bezpečnostný spínač preruší dodávku prúdu, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov:

- Nechajte vychladnúť olej alebo tuk v spotrebiči.

Bezpečnostný vypínač

Bezpečnostný vypínač je ovládaci prvok, ktorý umožňuje spustenie výhrevného telesa len vtedy, ak bolo výhrevné teleso uzavreté kliknutím.

Technológia chladnej zóny

Pri vyprážaní sa zvyšky potravín hromadia na dne nádoby. Vzhľadom k tomu, že výhrevné teleso je umiestnené pod nádobou a zohrieva olej/tuk v hornej časti fritézy olej/tuk, ktorý sa nachádza medzi základňou a výhrevným telesom je relatívne studený (studená zóna). Zabráni sa tým pripáleniu

zvyškov jedla, ktoré sa usadzujú v tejto zóne a umožňujú viacnásobné použitie oleja alebo tuku.

Vyprážanie na pevnom tuku

V tejto fritéze odporúčame používať olej alebo tekutý tuk na vyprážanie. Používať môžete tiež pevný tuk. Aby sa zabránilo fíkaniu tuku a prehriatiu fritézy, dodržujte nasledujúce bezpečnostné pokyny.

- Ak používate pevný tuk, rozpustíte kocky tuku pri miernej teplote na bežnej panvici. Opatrne vlejte rozpustený tuk do fritézy. Pripojte zástrčku do zásuvky a zapnite spotrebič (pozri bod „Vyprážanie“).
- Po použití uchovávajte fritézu so stuhnutým tukom pri izbovej teplote. Ak bude tuk príliš studený, môže po opätovnom zohriatí prskať! Aby sa tomu zabránilo, vidličkou stuhnutý tuk niekoľkokrát prepichnete. Dávajte pozor, aby nedošlo k poškodeniu výhrevného telesa spotrebiča.

Pred vyprážením

- Pred prvým použitím fritézy vyčistite jej jednotlivé prvky a dôkladne ju osušte (pozri bod „Čistenie“).
- Fritézu umiestnite na rovný a stabilný povrch.
- Ak je fritéza uložená pod digestorom na sporáku uistite sa, či je sporák vypnutý.
- Vytiahnite celý kábel z úložného priestoru.
- Zložte kryt.
- Vytiahnite kôš.
- Rozložte rukoväť a opatrne ju pripojte ku košu.
- Naplňte suchú a prázdnu fritézu olejom (do výšky medzi značkami MAX a MIN). Pre tekutý tuk alebo rozpustný pevný tuk: pozri bod „Vyprážanie na pevnom tuku“ a „Pokyny“.
- Nikdy nemiešajte rôzne druhy tukov alebo olejov!
- Pripojte zástrčku do zásuvky.
- Sieťový vodič nesmie prichádzať do styku s horúcimi povrchmi fritézy.

Vyprážanie

- Prepínačom zapnite fritézu. Rozsvieti sa červená kontrolka.
- Nastavte termostat na požadovanú teplotu. Správna teplota vyprážania je uvedená na obale mrazených potravín alebo v tabuľke pripojenej k tomuto návodu.
- Kontrolka teploty sa rozsvieti na zeleno. Olej/tuk sa zahreje na požadovanú teplotu v priebehu 10 - 15 minút.
- Počas zohrievania oleja/tuku kontrolka niekoľkokrát zabliká a zhasne. Kontrolka signalizuje prevádzku výhrevného telesa. Ak sa kontrolka dlhšiu dobu nerozsvieti znamená to, že olej alebo tuk dosiahli požadovanú teplotu.
- Kôš umiestnite do vnútra fritézy iba v prípade, ak sa kontrolka istý čas nezapne.
- Ak používate olej alebo tekutý tuk, kôš môže byť počas zohrievania umiestnený vo vnútri fritézy. Kôš môže vo vnútri fritézy zostať tiež vtedy, ak tuk okolo neho stuhol.

- Vytiahnite kôš z fritézy a umiestnite na ňom produkt, ktorý chcete vyprážať.
- Neprekračujte maximálne množstvo produktu uvedené v tomto návode (pozri tabuľku).
- Opatrne umiestnite kôš späť do fritézy a vekom zakryte nádobu.
- Veko má okienko ktorým môžete sledovať proces vyprážania.
- Počas vyprážania alebo z času na čas vyberte kôš z oleja alebo tuku a opatrne pretraste, čím premiešate jeho obsah.

Používanie časovača

- Otáčaním gombíka časovača môžete spotrebič naprogramovať tak, aby sa do 30 minút automaticky vypol.
- Ak nepotrebuje používať časovač, koliesko nastavte do polohy ON. Týmto spôsobom bude spotrebič bežať po celú dobu.

Po ukončení vyprážania

- Po ukončení vyprážania zložte veko a podržte kôš nad olejom, aby mohol odkvapkať.
- Opatrne vytiahnite kôš z nádoby. V prípade potreby prebytočný olej alebo tuk straste do fritézy.
- Vyprážaný produkt umiestnite do nádoby alebo koša (vyložený sacím papierom alebo papierovým obrúskom).
- Vypnite fritézu vypínačom a nastavte termostat na najnižšiu hodnotu (otočte kolieskom termostatu doľava až na doraz).
- Ak fritéza nie je používaná pravidelne, olej alebo tekutý tuk (po vychladnutí) sa odporúča uchovávať v samostatnej nádobe, najlepšie v chladničke alebo inom chladnom mieste. Prefiltrujte olej alebo tuk cez sitko do nádoby, čím odstránite zostávajúce zvyšky potravín. Ak chcete vyprázdniť fritézu, zložte kryt, vyberte kôš a výhrevné teleso. Vyberte nádobu z fritézy a vylejte olej alebo tuk (pozri bod „Čistenie“).
- Ak sa vo fritéze nachádza pevný tuk, nechajte ho vo fritéze stuhnúť a uchovávajte ho vo fritéze (pozri „Vyprážanie na pevnom tuku“).

Čistenie

- Zástrčku vytiahnite z elektrickej zásuvky:
- Počkajte, až olej alebo tuk vychladnú. Pevný tuk nenechávajte úplne stuhnúť.
- Odstráňte veko, vyberte kôš a ovládaci prvok/výhrevné teleso.
- Ovládaci prvok/výhrevné teleso uchovávajte na bezpečnom a suchom mieste.
- Ovládacie/výhrevné prvky nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou! V prípade potreby tieto prvky čistite vlhkou handričkou.
- Vyberte kôš a nalejte olej alebo tuk.
- Umyte veko, nádobu, kôš a veko v horúcej vode čistiacim prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a dôkladne vysušte. Nepoužívajte žiadne žieraviny/ abrazívne materiály ako oceľová vlna.

- Opäť zložte fritézu vloženie nádoby, ovládacie prvku/ výhrevného telesa a koša.
- Pripojte rukoväť ku košu.
- Zbaľte sieťový kábel a uložte ho spolu so zástrčkou do úložného priestoru.
- Fritézu prenášajte uchopením za držadlá umiestnené na jej stranách.
- Fritézu uchovávajte s uzavretým vekom. Zabráňte tým vnikaniu nečistôt a prachu dovnútra spotrebiča.

POKYNY

Domáce hranolky

Ako urobiť chutné, chrumkavé hranolky:

- Zemiaky určené na vyprážanie musia byť zdravé, bez známok klíčenia.
- Na vyprážanie používajte tvrdé alebo múčne zemiaky.
- Zemiaky oškrabte a pokrájajte na ľubovoľný tvar (napríklad na pásiky alebo plátky).
- Pred použitím zemiaky vložte do vody zhruba na 1 h. Týmto spôsobom sa odstráni časť cukru, jednej z hlavných látok zodpovedných za tvorbu akrylamidu.
- Vyberte zemiaky z vody a nechajte ich, až úplne neoschnú.
- Vždy vyprážajte domáce hranolky dvakrát.
- Najprv 4 - 6 minút pri teplote 150°C a následne 2 - 4 minút pri teplote najviac 170°C.
- Pri opätovnom vyprážaní niekoľkokrát nadvihnite kôš nad hladinou oleja a zľahka pretraste, aby sa hranolky od seba oddelili. Týmto spôsobom budú mať všetky z nich krásnu, zlatistú farbu.
- Hlboko mrazené hranolky sú už predsmäžené, stačí ich vyprážať iba raz. Postupujte v súlade s návodom uvedeným na obale.
- Hlboko mrazené výrobky.
Pred vyprážením hlboko mrazených výrobkov (-16 až -18°C) vychladte olej alebo tuk tak, aby vyprážanie neprebiehalo príliš rýchlo, čo spôsobí absorpciu príliš veľkého množstva oleja alebo tuku do produktu.

Možno to dosiahnuť nasledovne:

- Nevypražajte veľké množstvo naraz (pozri tabuľka).
- Olej zohrejte najmenej 15 minút pred pridaním produktu.
- Termostat nastavte na teplotu uvedenú na obale alebo v tomto návode.
- Hlboko mrazený výrobok; rozmrazte najlepšie pri izbovej teplote. Pred vloženie výrobku do fritézy z neho odstráňte čo najväčšie množstvo ľadu a vody.
- Pomaly a opatrne umiestnite produkt do vnútra fritézy, pričom nezabudnite, že mrazené výrobky môžu spôsobiť bublanie oleja.

Ako sa zbaviť nežiaducich pachutí:

Vzťahuje sa na niektoré potraviny, najmä ryby: Pri vyprážaní odstráňte všetky tekutiny. Tieto tekutiny sa hromadia v tuku alebo oleji, ktoré ovplyvňujú vôňu a chuť potravín vyprážaných neskôr v rovnakom oleji. Chuť oleja alebo tuku môže byť neutralizovaná nasledujúcim spôsobom:

Olej alebo tuk zohrejte na 150°C a do vnútra fritézy vložte dva tenké krajce chleba alebo malé množstvo petržlenovej vňate. Počkajte, až olej alebo tuk prestanú bublať a vyberte chlieb alebo petržlen dierovanou lyžicou. Chuť oleja alebo tuku bude znova neutrálna.

Zdravá výživa

Odborníci na výživu odporúčajú používanie rastlinných olejov a tukov obsahujúcich nenasýtené mastné kyseliny (napr. kyselina linolová). Tieto druhy olejov a tukov však tratia svoje pozitívne vlastnosti oveľa rýchlejšie ako bežné oleje a iné tuky, preto by ste ich mali meniť častejšie. Nasledujúce informácie obsahujú pokyny na používanie fritézy.

- Pravidelne vymieňajte olej alebo tuk. Ak sa fritéza používa hlavne na vyprážanie hranoliek a olej alebo tuk sú odcedené po každom použití, môžu byť používané 10 - 12 krát.
- Nepoužívajte olej alebo tuk po dobu dlhšiu ako 6 mesiacov. Postupujte podľa pokynov na obale.
- Olej alebo tuk nepoužívajte tak dlho, pokiaľ je používaný najmä na vyprážanie produktov, ktoré obsahujú bielkoviny ako mäso alebo ryby.
- Nemiešajte čerstvý olej s použitým olejom.
- Zmena oleja alebo tuku je nevyhnutná, ak po zahriatí začnú peniť, vydávať zvláštnu prichuť alebo pach, stmavnú a/alebo nadobúdajú sirupovitú konzistenciu.

Likvidácia

Opotrebený olej alebo tekutý tuk je najlepšie odstrániť preliatím späť do pôvodnej fľaše a pevne dotiahnuť. Pevný tuk nechajte stuhnúť vo fritéze a následne odstráňte, napríklad pomocou lyžice alebo špachtle a zabaľte do novin. Fľašu alebo noviny vyhodte do smetného koša alebo odstráňte v súlade s platnými predpismi.

Ekológia – ochrana životného prostredia

Symbol „prečiarknutého smetného koša“ umiestnený na elektrickom zariadení alebo na jeho balení poukazuje na skutočnosť, že so zariadením nemôže byť nakladané tak ako s bežným odpadom z domácností a malo by byť vyhodnené do špeciálne pre takúto zariadenia vytvorených odpadových košov.

Nepotrebné alebo použité elektrické zariadenie by malo byť odovzdané v špeciálnych zberných bodoch, vytvorených špeciálne pre účely zberu elektrických zariadení určených na likvidáciu lokálnou administratívou verejnej správy. Týmto spôsobom sa každá domácnosť podieľa na minimalizovaní eventúálneho negatívneho vplyvu na životné prostredie a taktiež umožňuje recyklovať materiály z ktorých je produkt zhotovený.

Hmotnosť: 2,78 kg 



TECHNICKÉ ÚDAJE:

Napájacie napätie: 230V~ 50 Hz

Príkon: 1700 W

Objem oleja: 2,5 litra

Teplotný rozsah oleja: 130°C - 190°C

Sprievodca

Časy vyprážania uvedené v tabuľke sú orientačné a musia byť prispôbené množstvu produktu.

Potraviny	Teplota oleja (°C)	Hmotnosť (v gramoch)	Približná doba prípravy (v minútach)
Krevety	130	250	3-5
Huby	150	300	3-5
Krájané kurča	170	500	12-14
Krevety v pancieroch	170	250	2-4
Rybacie zákusky	170	400	3-5
Filé	170	400	5
Filé (prvýkrát)	170	550	8-10
Cibuľa	190	150	2-4
Zemiakové lupienky	190	150	2-4

Înainte de a începe să utilizați aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de folosire pentru a evita defectarea aparatului și orice pericol care ar putea rezulta din utilizarea necorespunzătoare. Respectați întotdeauna recomandările privind siguranța.

ELEMENTE COMPONENTE

- 1) Capacul filtrului
- 2) Bec de semnalizare a alimentării cu curent
- 3) Bec de semnalizare a funcționării (culoare verde)
- 4) Butonul rotativ al termostatlui
- 5) Panou de comandă
- 6) Carcasă din oțel inoxidabil
- 7) Mâner de manipulare a coșului
- 8) Capac
- 9) Ferestruică din sticlă

RECOMANDĂRI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

- Citiți instrucțiunile de folosire ale friteuzei înainte de a începe să o folosiți.
- Verificați dacă valoarea tensiunii înscrisă în tabelul nominal al friteuzei corespunde tensiunii din rețeaua de alimentare cu curent electric.
- Friteuza se va conecta numai la o priză prevăzută cu împământare.
- Înainte de a începe să o folosiți friteuza, spălați bine elementele componente ale acesteia (vezi capitolul «Curățarea»).
- Nu cufundați niciodată elementul de comandă sau sursa de căldură și nici nu spălați aceste elemente sub jet de apă.
- Asigurați-vă că toate elementele sunt complet uscate înainte de a turna ulei sau altă grăsime lichidă în friteuză.
- Se recomandă ca, pentru prăjit, să se folosească ulei sau altă grăsime lichidă. Poate fi folosită și grăsime solidă iar, în acest caz, vă recomandăm să luați măsuri suplimentare de siguranță pentru a vă asigura că grăsimea nu va sări și elementul încălzitor nu se va supraîncălzi (vezi capitolul «Prăjirea în grăsime solidă» și «Recomandări»).
- Nu porniți friteuza dacă nu ați turnat în ea ulei sau altă grăsime lichidă.
- Folosiți numai ulei sau alte grăsimi care nu fac spumă și pot fi folosite la prăjit. Informația în acest sens trebuie să fie imprimată pe eticheta produsului.
- Turnați ulei sau altă grăsime în friteuză până la un nivel cuprins între nivelele MAX și MIN, marcate pe peretele interior al bolului. Întotdeauna, înainte de a pune în funcțiune friteuza, asigurați-vă că în recipient este o cantitate suficientă de ulei sau alte grăsimi.

- Întreprătorul termic de siguranță va tăia alimentarea cu curent a friteuzei în caz de supra-încălzire (vezi capitolul «Siguranță»).

Instrucțiunile de folosire includ și informații referitoare la temperaturile de prăjire ce nu trebuie depășite (vezi tabelul).

- În timpul procesului de prăjire, din aparat iese abur fierbinte. Nu vă apropiați la distanță prea mică de jetul de abur.
- În timpul funcționării, friteuza va trebui să se afle într-un loc inaccesibil copiilor. Nu lăsați cablul de alimentare al friteuzei să atârne peste marginea mesei sau blatului pe care stă aparatul.
- După folosire termostatul se va fixa în dreptul valorii celei mai mici (prin rotirea butonului către stânga la maxim). Scoateți din priză fișa cablului de alimentare și lăsați să se răcească uleiul sau grăsimea complet. Nu deplasați friteuza dacă uleiul sau grăsimea din interior nu s-a răcit complet.
- Piesele defecte vor fi înlocuite de un service autorizat.
- Orice încercare de a remedia personal defecțiunile atrage după sine pierderea garanției.
- Păstrați broșura cu instrucțiunile pentru eventuala consultare ulterioară.

Atenție:

1. Aparatul nu este conceput pentru a fi folosit de persoane (inclusiv copii) ale căror capacități fizice, psihice sau senzoriale sunt limitate sau de persoane care nu dețin cunoștințele și experiența corespunzătoare, cu excepția cazului când acestea sunt supravegheate de persoana responsabilă pentru siguranța lor sau când au fost instruite de aceasta pentru a putea folosi aparatul.
2. Copiii trebuie supravegheați pentru a nu folosi aparatul pe post de jucărie.
3. În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta va trebui să fie înlocuit de către producător, lucrătorii unui service autorizat sau o persoană instruită corespunzător, pentru evitarea oricărui pericol.
4. **Aparatul nu a fost conceput pentru a funcționa în legătură cu un ceas extern sau cu un sistem de comandă la distanță.**

SIGURANȚA

Întreprătorul termic de siguranță

În caz de supra-încălzire, întreprătorul termic de siguranță va tăia alimentarea cu curent a friteuzei. Această situație poate apărea dacă în cuva friteuzei nu este o cantitate suficientă de ulei sau de grăsime topită. În cazul folosirii grăsimii în formă solidă, astfel de situații pot apărea deoarece rezistența aparatului nu are capacitatea de a transmite suficient de repede căldura produsă. În cazul în care alimentarea cu curent

a friteuzei a fost tăiată de întrerupătorul termic de siguranță, procedați în conformitate cu recomandările de mai jos:

Lăsați să se răcească complet uleiul sau grăsimea din aparat.

Întrerupătorul de siguranță

Întrerupătorul de siguranță este un element de control care permite punerea în funcțiune a rezistenței încălzitoare numai după ce element de control a fost oprit prin apăsare.

Tehnologia zonei protejate de căldură

În timpul procesului de prăjire, fragmente mici de alimente se depun pe fundul cuvei friteuzei. Deoarece elementul încălzitor se află sub cuvă și încălzește uleiul/grăsimea din zona superioară a friteuzei, uleiul/grăsimea aflate în spațiul dintre suport și elementul încălzitor rămâne mai puțin fierbinte (zona protejată de căldură). Datorită acestui lucru, fragmentele depuse nu se ard iar uleiul sau grăsimea pot fi folosite pentru mai multe procese de prăjire.

Prăjirea în grăsime solidă

Se recomandă ca, pentru prăjirea în friteuză, să se folosească ulei sau grăsimi lichide. Aceasta nu înseamnă că nu poate fi folosită și grăsime solidă. Pentru a evita împroșcarea grăsimii și supra-încălzirea friteuzei, vă recomandăm să vă luați următoarele măsuri de siguranță.

- În cazul folosirii de grăsimi solide, acestea vor trebui topite în prealabil, într-o tigaie obișnuită, fără a se încinge prea tare. Turnați apoi cu grijă grăsimea topită în friteuză. Introduceți în priză fișa cablului de alimentare și porniți aparatul (vezi capitolul «Prăjirea»).
- După utilizare, depozitați friteuza (fără a o goli de grăsime) într-un spațiu la temperatura camerei. În cazul în care, la o pornire ulterioară, grăsimea va fi prea rece, poate să împoăște în timpul unei noi încălziri! Pentru a evita împoășcarea, înfișeți de câteva ori furculița în grăsimea solidificată. Aveți grijă să nu deteriorați rezistența încălzitoare a aparatului.

Înainte de prima utilizare

- Înainte de a pune în funcțiune friteuza pentru prima dată, spălați bine toate elementele componente și apoi uscați-le foarte bine. (vezi capitolul «Curățarea»).
- Așezați friteuza pe o suprafață orizontală dreaptă și stabilă.
- În cazul în care așezați friteuza sub hotă, pe aragaz sau pe plită, asigurați-vă că acesta este oprit.
- Scoateți tot cablul din locașul de depozitare.
- Ridicați capacul.
- Scoateți coșul.
- Desfaceți mânerul și prindeți-l bine pe coș.
- Turnați în cuva goală și perfect uscată a friteuzei ulei (până la un nivel cuprins între nivelele MAX și MIN). În cazul folosirii grăsimii lichide sau solide, consultați recomandările de la capitolul «Prăjirea în grăsime solidă» și «Recomandări».

- Nu amestecați niciodată diferite tipuri de grăsimi sau ulei!
- Introduceți în priză fișa cablului de alimentare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să intre în contact cu elementele fierbinți ale friteuzei.

Prăjirea

- Porniți friteuza din întrerupător. După apăsarea butonului, se va aprinde becul de culoare roșie.
- Fixați termostatul la temperatura de prăjire dorită. Temperatura necesară pentru prăjire este indicată pe ambalajul alimentelor congelate sau în tabelul din cuprinsul acestor instrucțiuni de folosire.
- După un timp se va aprinde becul de culoare verde. Pentru a aduce uleiul / grăsimea la o temperatură potrivită pentru prăjire este nevoie de circa 10-15 minute.
- În timpul încălzirii uleiului-grăsimii, lampa de control se va aprinde și stinge de câteva ori. Lampa de control indică faptul că rezistența încălzește. În cazul în care lampa de control nu se aprinde un timp mai îndelungat, înseamnă că uleiul / grăsimea a ajuns la temperatura setată.
- Nu introduceți coșul în friteuză decât după ce ați observat că lampa de control nu se aprinde un timp mai îndelungat.
- În cazul în care folosiți ulei sau grăsime lichidă, coșul poate fi introdus în cuvă ai înainte ca uleiul să se fi încălzit. De asemenea, coșul poate fi lăsat în friteuză pentru ca grăsimea să se solidifice în jurul lui.
- După atingerea temperaturii necesare, scoateți coșul din cuvă și puneți în el alimentele pe care doriți să le prăjiți.
- Nu depășiți cantitățile maxime de produs admise, indicate în cuprinsul instrucțiunilor de folosire (vezi tabelul).
- Introduceți cu grijă coșul la loc în cuva friteuzei și apoi puneți capacul deasupra cuvei.
- În capac este o fereastră care vă permite să observați procesul de prăjire.
- În timpul prăjirii, scoateți din când în când coșul din ulei / grăsime și, scuturând cu grijă, amestecați produsele din interior pentru o prăjire uniformă.

Folosirea timer-ului

- Prin rotirea butonului timer-ului, aparatul poate fi programat astfel încât să se oprească automat după cel mult 30 de minute;
- În cazul în care nu doriți să folosiți timer-ul, fixați butonul în poziția ON. În acest fel, aparatul va funcționa încontinuu până va fi oprit manual.

După încheierea procesului de prăjire

- După încheierea procesului de prăjire, ridicați capacul, scoateți coșul din ulei și țineți-l un timp deasupra cuvei pentru ca uleiul să se scurgă.
- Scoateți cu grijă coșul din cuvă. Dacă este nevoie, scuturați puțin coșul pentru ca ultimele picături de ulei să cadă în cuvă.

- Puneți alimentele prăjite într-un castron sau o sită (acestea vor avea pusă în interior hârtie absorbantă sau prosoape de hârtie).
- Opriti friteuza din întrerupător și fixați termostatul în poziția cea mai de jos (rotiți butonul termostatalui spre stânga până la maxim).
- Dacă nu folosiți regulat friteuza, vă recomandăm să păstrați uleiul sau grăsimea lichidă (pusă după răcirea completă) într-un recipient separat, de preferat în frigider sau un alt spațiu răcoros. Turnați uleiul sau grăsimea lichidă în recipient printr-o sită, pentru a elimina resturile arse de alimente. Pentru a goli friteuza, scoateți capacul și apoi ridicați coșul și elementul încălzitor. Scoateți bolul din friteuză și vărsați uleiul sau grăsimea lichidă din el (vezi capitolul «Curățarea»).
- Dacă în friteuză ați folosit grăsimi solide, lăsați-o până se răcește complet și apoi poate fi depozitată cu grăsimea în interior (vezi capitolul «Prăjirea în grăsimi solide»).

Curățarea

- Scoateți fișa cablului de alimentare din priză.
- Așteptați până la răcirea uleiului sau grăsimii din cuvă. Nu este nevoie să așteptați până la răcirea completă a grăsimii solide, în cazul în care ați folosit grăsimi solide pentru prăjit.
- Ridicați capacul, scoateți coșul și elementul încălzitor/ rezistența.
- Elementul încălzitor / rezistența se va depozita într-un loc sigur.
- Nu cufundați niciodată elementul încălzitor/rezistența în apă și nu spălați sub jet de apă! În caz de nevoie, aceste elemente se vor curăța cu o cârpă umezită.
- Scoateți coșul după care vărsați uleiul sau grăsimea lichidă.
- Spălați capacul, bolul și carcasa în apă fierbinte cu adaos de detergent de vase. Clătiți bine cu apă curată și ștergeți foarte bine. Nu folosiți pentru curățare produse corozive /materiale abrazive cum ar fi bureții de sârmă.
- Montați la loc elementele friteuzei, introducând bolul, elementul încălzitor/rezistența și apoi coșul.
- Fixați mânerul pe coș.
- Rulați cablul de alimentare și introduceți-l în locașul special.
- Ridicați friteuza prinzând de mânerul lateral.
- Pe perioada depozitării, capacul friteuzei trebuie să rămână închis. Se evită astfel depunerea de praf sau mizerie în interior.

RECOMANDĂRI

Cartofi prăjiți

Cum să preparăm cartofii prăjiți crocanți și gustoși:

- Cartofii folosiți trebuie să fie sănătoși și fără semne de încolțire.
- Pentru prăjit se vor folosi cartofi tari sau făinoși.
- Curățați cartofii de coajă și tăiați-i după preferințe (de exemplu lungi sau felii).
- Înainte de a fi puși la prăjit, este bine să fie lăsați în apă timp de cca. 1h. În acest fel se elimină o parte din conținutul de zaharuri responsabile de producerea acrilamidei.

- Scoateți cartofii din apă și lăsați-i să se usuce complet de apă.
- Cartofii se vor prăji în două rânduri.
- Pentru început se prăjesc timp de 4-6 minute la temperatura de 150°C și ulterior timp de 2-4 minute la temperatura de maxim 170°C.
- În cel de al doilea interval, ridicați de câteva ori coșul deasupra uleiului și scuturați-l cu grijă pentru a desprinde cartofii care altfel vor rămâne lipiți unii de alții. În acest fel veți obține cartofi de o superbă culoare aurie.
- Cartofii congelați au fost supuși înaintea congelării unui proces de prăjire așa că este suficient dacă îi veți prăji o singură dată. Respectați instrucțiunile de pe ambalaj.
- Produsele congelate.

Înainte de a pune la prăjit produsele congelate (la temperaturi de -16 până la -18°C), răciți uleiul sau grăsimea până la o temperatură corespunzătoare, astfel încât prăjirea să nu înceapă prea brusc ducând astfel la absorbirea unei cantități prea mari de grăsimi de către produs.

Acest lucru poate fi evitat în felul următor:

- Nu puneți la prăjit cantități prea mari odată (vezi tabelul).
- Lăsați uleiul să se încălzească cel puțin 15 minute înainte de a introduce alimentele.
- Fixați termostatul la temperatura indicată pe ambalajul produsului sau în aceste instrucțiuni.
- Produsele congelate este bine să fie în prealabil lăsate să se dezghețe la temperatura camerei. Înainte de a introduce produsele în coș, eliminați cât se poate de mult din conținutul de gheață sau apă.
- Introduceți produsul încet și cu grijă în friteuză, având în vedere faptul că, la introducerea unui produs congelat, uleiul poate începe să clocotească.

Cu putem scăpa de gusturile nedorite:

Este cazul anumitor produse alimentare, în special al peștelui: Eliminați toate lichidele în timpul prăjirii. Lichidele se acumulează în ulei sau în grăsimi și vor afecta mirosul și gustul alimentelor preparate mai târziu în același ulei. Gustul nedorit al uleiului sau grăsimii poate fi neutralizat în modul următor: Încingeți uleiul sau grăsimea până la 150°C și apoi introduceți în friteuză două felii subțiri de pâine sau puțină frunză de pătrunjel. Lăsați să se prăjească până când uleiul nu va mai clocoti și apoi scoateți bucățile de pâine sau frunzele de pătrunjel cu ajutorul unei site. Gustul uleiului sau al grăsimii va fi din nou neutru.

Alimentația sănătoasă

Dieticienii recomandă folosirea în bucătărie a uleiurilor și grăsimilor vegetale, care conțin acizi grași nesaturați (de exemplu acidul linoleic). Acest tip de uleiuri și grăsimi își pierd însă mult mai repede decât celelalte grăsimi proprietățile benefice și de aceea trebuie schimbate mult mai des. În punctele ce urmează veți găsi informații și recomandări pentru utilizarea friteuzei.

- Uleiul sau grăsimea trebuie schimbate periodic. Dacă folosiți friteuza în special pentru a prăji cartofi iar uleiul este strecurat de fiecare dată după prepararea cartofilor, va putea fi folosit pentru 10-12 prăjiri.
- Nu folosiți același ulei o perioadă mai îndelungată de 6 luni. Respectați recomandările produsului, de pe ambalaj.
- Perioada de folosire a uleiului va trebui să fie și mai scurtă în cazul în care acesta este folosit cel mai des pentru a prăji produse cu conținut ridicat de proteine precum carnea sau peștele.
- Nu amestecați uleiul proaspăt cu ulei folosit.
- Schimbați uleiul dacă observați că, după ce s-a încălzit, începe să facă spumă, să emită un miros sau să aibă un gust ciudat, dacă se încheie la culoare sau a căpătat consistența unui sirop.

Utilizarea uleiului uzat

Uleiul sau grăsimile lichide se vor utiliza prin turnarea înapoi în sticla care va fi apoi foarte bine închisă. Grăsimea solidă va fi lăsată în friteuză să se răcească și să se întărească, după care va fi scoasă cu o spatulă sau o lingură și va fi înfășurată într-un ziar.

Sticlele, respectiv hârtia cu grăsime, se vor arunca la gunoi sau se va proceda în conformitate cu prevederile locale privind deșeurile grase.

Tabel de referință

Valorile timpului necesar prăjirii sunt valori orientative și vor trebui ajustate în funcție de cantitatea de produs pusă la prăjit.

Produsul	Temperatura uleiului (°C)	Masa (în grame)	Perioada aproximativă de preparare (în minute)
Crevete	130	250	3-5
Ciuperci	150	300	3-5
Bucăți de pui	170	500	12-14
Crevete în crustă	170	250	2-4
Chiftele de pește	170	400	3-5
File	170	400	5
File (prima dată)	170	550	8-10
Ceapă	190	150	2-4
Chipsuri din cartofi	190	150	2-4

PARAMETRI TEHNICI:

Tensiunea de alimentare: 230 V~ 50 Hz
 Puter absorbită: 1700 W
 Cantitate de ulei: 2,5 litri
 Intervalul de temperatură a uleiului: 130°C - 190°C

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 gunoierului 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 minimalizarea efectelor ce influențează negativ mediul înconjurător și, deasemenea, va ajuta la refolosirea materialelor ce intră în componența produsului respectiv.

Masa: 2,78kg 

Expo-service® Sp. z o.o.

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22, Poland
 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.
 Bd Theodor Pallady 51N, Building C6, Frame A,
 OP 72-19, cod 032258 Sector 3 Bucuresti (România)
- Rombiz Impex Srl București (România)

Țara de proveniență: China

Прочетете внимателно настоящите инструкции за употреба преди първото ползване на уреда, за да избегнете повреждане на уреда или каквато и да е опасност, причинена от неправилна употреба. Винаги спазвайте правила за безопасност.

КОНСТРУКЦИЯ

- 1) Капак на филтърната камера
- 2) Контролна лампа на храняването (червена)
- 3) Контролна лампа за температурата (зелена)
- 4) Термостат
- 5) Управляващ панел
- 6) Корпус от неръждаема стомана
- 7) Дръжка на кошницата
- 8) Капак
- 9) Стъклопрозрачно

ВАЖНИ ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Преди да използвате фритюрника, прочетете упътването за употреба.
- Проверете дали посоченото в идентификационната табела на уреда напрежение отговаря на напрежението на мрежата.
- Включвайте фритюрника единствено в заземени контакти.
- Преди да използвате фритюрника за първи път, почистете внимателно частите му (вижте „Почистване“).
- Никога не потапяйте управляващия/ загреващия елемент във вода и не почиствайте тези елементи с вода.
- Преди да сипете олиото или друга течна мазнина във фритюрника, уверете се, че всичките му части са напълно сухи.
- Препоръчва се ползване на олиото или течни мазнини за готвене. Могат да се употребяват твърди мазнини. В случай на употреба на твърда мазнина, вземете специални предпазни мерки. Уверете се, че мазнината няма да пръска, а загреващият елемент няма да се презагрее (вижте „Пържене с твърди мазнини“ и „Препоръки“).
- Не включвайте уреда без олио/мазнина.
- Ползвайте единствено предназначени за готвене и непенещи се видове олио или мазнини. Подходяща информация ще намерите на опаковката или на етикета на олиото/мазнината.
- Нивото на олиото/мазнината във фритюрника трябва да бъде между MAX и MIN. Минималното (MIN) и максималното (MAX) количество са посочени от вътрешната страна на съда за мазнина. Преди да включите уреда, уверете се, че в съда има достатъчно олио/мазнина.

- Термичен предпазващ изключвател ще прекъсне храняването на фритюрника в случай на презагряването му (вижте „Съвети за безопасност“).

Настоящото упътване посочва максималните температури на пържене, които не бива да се надвишават (вижте таблица).

- По време на пържене се образува гореща пара. Спазвайте необходима дистанция от потока на парата.
- По време на ползване на фритюрника трябва да е поставен на недостъпно за деца място. Не позволявайте хранящият кабел да виси през ръба на масата или плота, на който е поставен уредът.
- След като сте свършили работа с уреда, нагласете термостата на най-ниската стойност (завъртете термостата максимално вляво). Извадете щепсела от контакта и оставете олиото/мазнината да изстинат. Не премествайте фритюрника докато олиото/мазнината не са изстинали.
- Повредените части на уреда могат да бъдат подменени единствено от оторизирания сервиз.
- Уредът подложен на самостоятелни опити за поправяне губи гаранция.
- Запазете това упътване за употреба за справка в бъдеще.

Внимание:

1. Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически способности, сензорни усещания или умствени недъзи, или без достатъчни познания и опит. Изключение прави ситуацията, в която споменатите лица остават под наблюдение или са инструктирани относно начина за използване на уреда от страна на отговорно за тяхната безопасност лице.
2. Децата трябва да остават под наблюдение, за да не си играят с уреда.
3. За да се избегне опасност, в случай ако хранящият кабел се повреди, той трябва да се замени от производителя, работник на оторизирания сервиз или от друго квалифицирано лице.
4. **Уредът не е предназначен за обслужване с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.**

СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Термичен предпазващ изключвател

В случай на презагряването термичният изключвател прекъсва храняването на фритюрника. Това може да се случи, когато количеството олио/степен на дъното твърда мазнина във фритюрника не е достатъчно много. Когато ползвате твърди мазнини, загреващият елемент не е в състояние да отсрани произведената топлина достатъчно

бързо. Ако термичният предпазващ изключвател прекъсне захранването, постъпвайте съобразно инструкциите:

- Оставете уреда докато истине олиото/мазнината.

Предпазващ изключвател

Предпазващият изключвател е управляващ елемент, които позволява включване на загряващия елемент единствено, ако управляващият елемент е затворен с леко щракане.

Технология „Хладна зона“

По време на пържене на дъното на съда се събират трохи. Загряващият елемент е наместен на по-ниско ниво от нивото на съда и подгрява олиото/мазнината в горната част на фритюрника. Олиото/мазнината между основата и загряващия елемент е относително хладно (хладна зона). Всичко това предпазва от изгоряването на събраните на дъното трохи и позволява многократна употреба на олиото/мазнината.

Пържене с твърда мазнина

Препоръчва се да използвате за работа с фритюрника олио за готвене или течна мазнина. Могат да се ползват твърди мазнини. За избягването на пръските или презагряването на уреда, трябва да се вземат следните предпазни мерки:

- Ако използвате твърда мазнина, първо стопете малки купчета мазнина на тигана при умерена температура. Внимателно напълнете съда със степен мазнина. Поставете щепсела в контакта и включете уреда (вижте „Пържене“).
- След като свършите работа с уреда, съхранявайте го заедно с втвърдена отново мазнина при стайна температура. Ако мазнината е перакалено хладна, може да пръска при следващото подгряване! За да избегнете това, няколко пъти боцнете втвърдената мазнина с вилица. Внимавайте да не повредите загряващия елемент на фритюрника.

Подготовка за пържене

- Преди да ползвате уреда за първи път, почистете всичките му части и ги изсушете (вижте „Почистване“).
- Поставете фритюрника върху стабилна и равна повърхност.
- Ако фритюрникът е поставен под кухненския смукател на печката, уверете се, че печката е изключена.
- Извадете кабела от кутията.
- Отстранете капака.
- Извадете кошницата.
- Прикрепете старателно дръжката към кошницата.
- Напълнете подсушения и празния фритюрник с олио (до нивото между обозначенията за MAX- и MIN-количество). За течна или степен твърда мазнина: вижте „Пържене с твърди мазнини“ и „Препоръки“.
- Никога не използвайте смеси от различни видове мазнини.

- Включете уреда към мрежата.

- Захранващият кабел не може да докосва горещите елементи на фритюрника.

Пържене

- Натиснете бутон за включване. Червената лампа светва.
- Настройте термостата съобразно желаната температура. Температурите на пържене се посочват на опаковката на замразените храни или в добавена към упътването таблица.
- Контролна лампа за температурата светва зелено. Олиото/мазнината се подгряват съобразно желаната температура в рамките на 10-15 минути.
- По време на подгряването на олиото/мазнината контролната лампа светва и изгасва няколко пъти. Контролната лампа сигнализира, че загряващият елемент работи. Ако контролната лампа спре да светва, постигнали сте желаната температура на олиото/мазнината.
- Поставете кошницата във фритюрника единствено, ако контролната лампа спре да светва.
- Ако използвате олио или течна мазнина, кошницата може да е поставена във фритюрника по време на подгряването. Кошницата може да остане във фритюрника също, ако останената в съда мазнина се вече втвърдила.
- Извадете кошницата от фритюрника и поставете в нея избраните продукти за пържене.
- Не надвишавайте посочените в таблицата долу максимални количества (вижте таблица).
- Внимателно спуснете кошницата отново във фритюрника и затворете капака.
- Капакът е снабден с прозорец за наблюдение.
- По време на пърженето няколко пъти извадете кошницата от олиото/мазнината и внимателно разклатете съдържанието ѝ.

Ползване на таймера

- Въртейки бутон на таймера, може да настроите уреда така, че ще се изключи автоматично в рамките на 30 минути.
- Ако не се налага да използвате таймера, настройте бутона в позиция ON. По този начин уредът ще остане включен през цялото време.

Приключване на работа с уреда

- След прекратяването на последното пържене, повдигнете кошницата нагоре и задръжте я над съда, за да изтече олиото.
- Внимателно извадете кошницата от съда. Ако е необходимо, извадете остатъка от олиото/мазнината във фритюрника.
- Поставете изпържения продукт в купа или сито (послано с попиваща хартия или хартиена кърпа).

- Изключете фритюрника с бутон за изключване и нагласете термостата на най-ниската стойност (завъртете термостата максимално вляво).
- Ако фритюрникът не е ползван редовно, препоръчва се да съхранявате олио или течна мазнина (след охлаждането им) в отделна кутия, най-добре в хладилника или на друго охладено място. Изсипете олиото/мазината през сито, за да отстраните остатъци на храната в него. Отстранете капака на фритюрника, извадете кошницата и загреващия елемент. Извадете съда за мазнина от фритюрника и изсипете олиото/мазината (вижте „Почистване“).
- Ако във фритюрника остана твърда мазнина, оставете уреда, докато мазнината се втвърди и съхранявайте мазнината вътре във фритюрника (вижте «Пържене с твърди мазнини»).

Почистване

- Изключете щенсела от контакта.
- Изчакайте олиото/мазината да изстине. Твърда мазнина не бива да се оставя във фритюрника до момента на пълно втвърдяване.
- Отстранете капака, извадете кошницата и управляващия/загреващия елемент.
- Оставете управляващия/загреващия елемент на безопасно, сухо място.
- Никога не потапяйте управляващия/загреващия елемент във вода и не го почиствайте с вода! Ако е необходимо, почистете уреда с помощта на влажна кърпа.
- Извадете кошницата и изсипете олиото/мазината.
- Измийте капака, съда и корпуса на уреда с гореща вода и препарат за измиване на съдове. Оплакнете с чиста вода и старателно подсушете. Не използвайте никакви разяждащи средства, нито остри, абразивни материали, като напр. телена гъба.
- Сглобете отново фритюрника – поставете съда върху основата, закрепете управляващия/загреващия елемент, поставете кошницата.
- Прикрепете дръжката към кошницата.
- Приберете храняващия кабел заедно със щенсела в кутията.
- Ако се налага да поднасяте фритюрника, използвайте за тази цел страничните дръжки на уреда.
- Съхранявайте уреда със затворения капак. Това предпазва вътрешността на уреда от навлизане на замърсявания и прах.

ПРЕПОРЪКИ

Домашни пържени картофи

Как да се приготвят вкусни, хрупкави пържени картофи:

- Предназначените за пържене картофи трябва да бъдат здрави и без кълнове.
- Най-подходящи за пържене са твърди или брашнени картофи.
- Облете картофите и ги нарежете по избран начин (напр. на ленти или филийки).

- Поставете картофите във вода за ок. 1 час. По този начин се отстранява част от захари, отговорни за възникване на акриламид.
- Извадете картофите от водата и ги оставете да изсъхнат.
- Винаги когато приготвяте домашни пържени картофи, пържете ги двукратно.
- Първо ок. 4-6 минути при температура от 150°C, и после пак повторете ок. 2-4 минути при максимална температура от 170°C.
- При второто пържене дигнете кошницата няколко пъти над олиото и внимателно разклатете картофите да не се залепват един за друг. Така ще добиат хубав, златист цвят.
- Дълбоко замразени картофи се подлагат на предварително пържене и за това пържете ги само веднъж. Постъпвайте съгласно указанията на опаковката на продукта.
- Дълбоко замразени продукти.

Преди пърженето на дълбоко замразени продукти (от -16 до -18°C) охладете олио/мазина, продуктите да не се изпържат прекалено бързо, попивайки при това прекалено голямо количество олио или мазнина.

Може да избегнете опасността като постъпвате по следния начин:

- Не пържете наведнъж прекалено големи количества храна (вижте таблицата).
- Подгрейте олиото на 15 минути преди да поставите продукта в фритюрника.
- Нагласете термостата съобразно посочената на опаковката на продукта или в таблицата температура.
- Най-добре дълбоко замразен продукт първо да бъде размразен при стайна температура. Преди да поставите продукта в съда на фритюрника, отстранете по възможност лед и вода.
- Бавно и внимателно поставяйте продукта в съда на фритюрника, като имате предвид, че при поставяне на дълбоко замразените продукти олиото може да образува мехури.

Как да отстраним неприятни вкусове:

Отнася се към някои хранителни продукти, особено риби: По време на пърженето отстранете всякакви течности. Течностите остават в олиото или мазнината и въздействат върху миризмата и вкуса на храни, приготвяни по късно в същото олио. Вкусът на олиото/мазината може да се неутрализира по следния начин:

Подгрейте олиото/мазината към 150°C. С помощта на решетъчна лъжица поставете вътре във фритюрника две тънки филии хляб или малко количество магданоз. Изчакайте олиото/мазината да спрат да образуват мехури, след което пак с помощта на решетъчна лъжица извадете хляба или магданоза. Вкусът на олиото/мазината ще се неутрализира.

Здравословно хранене

Специалистите по диететика препоръчват ползване на олио или растителни мазнини, които съдържат ненаситени мастни киселини (напр. линоловата киселина). Този тип мазнини трябва да се сменят по-често, понеже те губят благотворните си свойства много по-бързо от други видове мазнини.

Посочената долу информация съдържа препоръки към употребата на фритюрника.

- Сменяйте олиото/мазнината редовно. Ако олиото/мазнината се прецеждат след всяка употреба, а фритюрникът служи главно за пържене на картофи, олиото/мазнината могат да бъдат използвани 10- до 12-кратно.
- Не използвайте същото олио/същата мазнина без да го смените по-дълго от 6 месеца. Спазвайте упътвания от опаковката.
- Олиото/мазнината не могат да се ползват толкова дълго време, ако се употребяват главно за пържене на продукти съдържащи белтъци, като меса или риби.
- Никога не смесвайте пресно с използвано вече олио.
- Ако олиото/мазнината започва да образува мехури докато пържите, отделя странна миризма, придобива странен вкус, е потъмняло и/или придобива консистенция на сироп, сменете го.

Утилизиране

Най-добре върнете използваното олио или използваната течна мазнина обратно в оригиналната бутилка и затворете плътно капачката. Ако сте използвали твърда мазнина, оставете я вътре във фритюрника, докато не се втвърди,

след това я остранете напр. с помощта на лъжица или кухненска шпатула и завийте я във листове от вестника. Бутилките или вестника с мазнината изхвърлете в кошчето за боклук или утилизирайте съгласно приложимия закон на държавата.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

Напрежение на захранването: 230 V~ 50 Hz

Изразходване на мощност: 1700 W

Обем на олиото: 2,5 литъра

Обхват на температурата на олиото: 130°C - 190°C

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 предназначения за тази цел резервоар.



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 последици влияещи върху околната среда и позволява да се възвърнат материалите, от които е бил съставен продукта.

Тегло: 2,78 кг **e**

Посочените в таблицата времена на пържене са само ориентировъчни и трябва да ги съобразите с количество пържени продукти.

Вид храна	Температура на олио (°C)	Количество (грамове)	Ориентировъчно време за приготвяне (минути)
Скариди	130	250	3-5
Гъби	150	300	3-5
Рязано пиле	170	500	12-14
Скариди с черупки	170	250	2-4
Рибни бисквити	170	400	3-5
Филе	170	400	5
Филе (първи път)	170	550	8-10
Лук	190	150	2-4
Картофени чипси	190	150	2-4

Expo-service® sp. z o.o.

00-710 Warsaw, Al. Witosza 31/22
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 7-11 км
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



Для того, щоб запобігти пошкодженню пристрою або якій-небудь іншій небезпеці, що виникає внаслідок неправильного застосування, належить перед початком користування пристроєм уважно прочитати цю інструкцію з обслуговування. Завжди необхідно дотримуватись правил техніки безпеки.

ОПИС ПРИСТРОЮ

- 1) Кришка фільтра
- 2) Лампочка живлення (червона)
- 3) Робоча лампочка (зелена)
- 4) Поворотна ручка термостату
- 5) Панель керування
- 6) Корпус з нержавіючої сталі
- 7) Рукоятка корзинки
- 8) Кришка
- 9) Скло вікно

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням фритюрниці належить прочитати її інструкцію з експлуатації.
- Перевірити, чи напруга, представлена на заводському щитку фритюрниці, відповідає напрузі у електромережі.
- Підключати фритюрницю належить тільки до розеток із заземленим контактом.
- Перед першим використанням фритюрниці належить докладно очистити її окремі елементи (дивіться пункт «Чистка»).
- Ніколи не слід занурювати елементу управління / нагрівального елемента у воду, ані чистити ці елементи під проточною водою.
- Перед наповненням фритюрниці олією або рідким жиром належить переконатись у тому, чи всі елементи цілком сухі.
- Для смаження рекомендується застосовувати олію або рідкий жир. Можна також застосовувати твердий жир. У цьому випадку належить дотримуватись особливих мір безпеки з метою забезпечення, щоб жир не бризкав, а нагрівальний елемент не перегрівався (дивіться пункт «Смаження на твердому жирі» та «Вказівки»).
- Забороняється вклучати фритюрницю, якщо в ній не знаходиться олія або рідкий жир.
- Застосовувати слід тільки олію або жир, який не піниться та надається для смаження. Ця інформація міститься на упаковці або на етикетці.
- Фритюрницю слід наповнити олією або жиром до висоти між позначками MAX і MIN на внутрішній стороні миски. Перед вклученням фритюрниці завжди слід переконатись у тому, що в ній знаходиться достатня кількість олії або жиру.

- Термічний вимикач безпеки відімкне електроживлення фритюрниці у випадку її перегріву (дивіться пункт «Безпека»).

Дана інструкція містить максимальні значення температури смаження, яких не потрібно перевищувати (дивіться таблицю).

- Під час смаження звільнюється гаряча пара. Належить зберігати безпечну відстань від потоків цієї пари.
- Фритюрницю під час застосування потрібно тримати на місці, недоступному для дітей. Не можна дозволити, щоб кабель електроживлення фритюрниці звисав з краю стола або дошки, на якій знаходиться пристрій.
- Після використання слід установити термостат на найнижче значення (прокрутити поворотну ручку термостату до опору вліво). Витягнути штепсельну вилку з розетки та залишити фритюрницю вклученою до моменту остигання олії або жиру. Не слід переносити фритюрницю, доки олія або жир не остигне.
- Пошкоджені елементи повинні бути замінені авторизованим пунктом технічного сервісного обслуговування.
- Самостійний ремонт може спричинити втрату гарантійного забезпечення фритюрниці.
- Належить зберігати цю інструкцію з експлуатації для наступного ознайомлення.

Увага:

1. Пристрій не призначений для застосування особами (у тому числі дітьми) з обмеженим фізичним, сенсорним або психічним розвитком, а також особами, які не мають достатнього знання і досвіду. Винятком є ситуація, у якій ті особи знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку або були відповідно поінструктовані цією відповідальною особою відносно експлуатації пристрою.
2. Діти повинні знаходитися під наглядом з метою забезпечення того, щоб вони не гралися пристроєм.
3. Якщо провід електроживлення буде пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, працівником авторизованого пункту сервісного обслуговування або іншою особою, підготовленою з метою уникання загрози.
4. Пристрій не призначений для експлуатації за допомогою зовнішнього секундоміра або окремої системи дистанційного управління.

БЕЗПЕКА

Термічний вимикач безпеки

У випадку перегріву термічний вимикач відімкне електроживлення фритюрниці. Це може так статись,

якщо усередині фритюрниці не знаходиться достатня кількість олії або розчищеного на її дні твердого жиру. У разі застосування твердого жиру обігрівальний елемент не знаходиться у стані відвести вироблене тепло достатньо швидко. Якщо наступить відсікання електроживлення термічним вимикачем безпеки, належить діяти відповідно до нижчезгаданих інструкцій:

Залишити пристрій виключеним до моменту остигання олії або жиру.

Вимикач безпеки

Вимикач безпеки - це елемент управління, який забезпечує введення в дію нагрівального елемента тільки і виключно тоді, коли елемент управління був виключений натиском кнопки.

Технологія холодної зони

Під час смаження залишки харчових продуктів накопичуються на дні миски. Оскільки нагрівальний елемент розташований нижче миски та він підігріває олій/жир у верхньої часті фритюрниці, то олій/жир, що знаходиться між підставкою та нагрівальним елементом, є відносно холодний (холодна зона). Це запобігає припінанню залишків харчових продуктів, що накопичуються у цій зоні а також дозволяє багатократно використовувати олію або жир.

Смаження на твердому жирі

Рекомендуємо застосовувати у цій фритюрниці олію для смаження або рідкий жир. Можна застосовувати також твердий жир. Для того, щоб уникнути бризкання жиру, а також перегріву фритюрниці, належить прийняти наступні міри безпеки:

- У разі застосування твердого жиру, належить розчинити кусочки жиру при помірній температурі на звичайній сковороді. Обережно влити розтоплений жир у фритюрницю. Приєднати штепсельну вилку до розетки та увімкнути пристрій (дивіться пункт «Смаження»).
- Після використання необхідно зберігати фритюрницю разом з концентрованим повторно жиром при кімнатній температурі. Якщо жир буде дуже холодним, може виникнути бризкання при повторному підігріві! Щоби цьому запобігти, належить ввігнати декілька разів виделку в концентрований жир. Належить бути уважним, щоб не пошкодити нагрівального елемента пристрою.

Перед початком смаження

- Перед першим застосуванням фритюрниці належить вичистити окремі її елементи, а потім старанно їх осушити (Дивіться пункт «Чистка»).
- Розмістити фритюрницю на плоскій, горизонтальній і стабільній поверхні.
- Якщо фритюрниця знаходиться під витяжною на кухонній плиті, слід переконатись у тому, що плита вимкнена.

- Витягнути весь провід з кишеньки.
- Зняти кришку.
- Витягнути корзинку.
- Установити рукоятку та старанно з'єднати її з корзинкою.
- Наповнити суху і пусту фритюрницю олією (до висоти між позначками MAX і MIN). Для рідкого жиру або розчищеного твердого жиру: дивіться пункт «Смаження на твердому жирі» та «Вказівки».
- Ніколи не розмішувати різних видів жиру або олії!
- Приєднати штепсельну вилку до розетки.
- Провід електроживлення не повинен дотикатися до гарячих елементів фритюрниці.

Смаження

- За допомогою вмикача ввести фритюрницю у дію. Загориться червона лампочка.
- Установити термостат до відповідної температури. Відповідна температура смаження представлена на упаковці заморожених харчових продуктів або у таблиці, приведений у даній інструкції.
- Контрольна лампочка температури загориться зеленим кольором. Олія / жир буде підігрітий до даної температури протягом 10-15 хвилин.
- Під час підігрівання олії / жиру контрольна лампочка кілька разів загориться та погасне. Контрольна лампочка сигналізує про роботу нагрівального елемента. Якщо контрольна лампочка не включатиметься тривалий час, це означає, що олія або жир досягли бажаної температури.
- Розмішувати корзинку усередині фритюрниці можна тільки тоді, коли контрольна лампочка не включатиметься протягом якогось часу.
- Якщо застосовувати олію або рідкий жир, корзинка може знаходитись усередині фритюрниці під час підігрівання. Корзинка може також залишитися усередині фритюрниці, якщо жир навколо корзинки загустів.
- Витягнути корзинку з фритюрниці та розмістити в ній продукт, який потрібно піджарити.
- Не слід перевищувати максимальних кількостей продукту, які представлені у даній інструкції (дивіться таблицю).
- Обережно установити корзинку назад усередині фритюрниці, а потім розмістити кришку на мисці.
- У кришці знаходиться віконце, що дозволяє наглядати за процесом смаження.
- Під час смаження час від часу належить виймати корзинку з олії або жиру та обережно струснути, щоб вимішати його вміст.

Користування секундоміром

- Повертаючи поворотну ручку секундоміра, пристрій можна запрограмувати таким чином, щоби пристрій виключився автоматично протягом 30 хвилин.
- Якщо нема необхідності користуватися секундоміром, належить установити поворотну ручку у позицію ON. Таким чином пристрій залишиться введеним в дію протягом усього часу.

Після закінчення смаження

- Після закінчення смаження належить зняти кришку та притримати корзинку над олією, щоб уможливити його стікання.
- Обережно витягнути корзинку з миски. У разі необхідності слід струснути надлишок олії або жиру до фритюрниці.
- Розмістити піджарений продукт у мисці або в ситечку (вистеленим папером зі всмоктуючою здатністю або паперовим рушником).
- Вимкнути фритюрницю за допомогою вимикача та установити термостат на найнижче значення (прокрутити поворотну ручку термостата до опору вліво).
- Якщо фритюрниця не була уживана регулярно, рекомендується зберігати олій або рідкий жир (після його охолодження) в окремому бачку, найкраще в холодильнику або іншому холодному місці. Пропустити олій або жир через ситечко для бачка, щоб усунути інші залишки харчових продуктів. Для того, щоб опорожнити фритюрницю, необхідно зняти кришку, а потім виїняти корзинку та нагрівальний елемент. Виїняти миску з фритюрниці та вилити олій або жир (дивіться пункт «Чистка»).
- Якщо усередині фритюрниці знаходиться твердий жир, належить залишити фритюрницю до моменту концентрації жиру та зберігати його усередині фритюрниці (дивіться пункт «Смаження на твердому жирі»).

Чистка

- Витягнути штепсельну вилку з розетки.
- Зачекати, поки олій або жир остигне. Твердого жиру не залишати до моменту його цілковитої концентрації.
- Зняти кришку, виїняти корзинку та елемент управління / нагрівальний елемент.
- Скласти на зберігання елемент управління / нагрівальний елемент у безпечному, сухому місці.
- Ніколи не слід занурювати елемент управління / нагрівальний елемент у воду, не чистити під проточною водою! У разі необхідності ті елементи належить чистити за допомогою вологої ганчірки.
- Виїняти корзинку, а потім вилити олій або жир.
- Помити кришку, миску, корзинку та корпус у гарячій воді за допомогою рідини для миття посуду. Прополоскати чистою водою і старанно осушити. Не застосовувати жодних ідких засобів / абразивних матеріалів, таких як сталева вовна.

- Скласти знову фритюрницю за допомогою вкладення миски, елемента управління / нагрівального елемента, а потім - корзинки.
- З'єднати рукоятку з корзинкою.
- Змотати провід електроживлення та заховати його разом зі штепсельною вилкою до кишені.
- Піднімати фритюрницю слід за допомогою захватів, що знаходяться по боках.
- Зберігати фритюрницю належить з виключеною кришкою. Це запобіжить попаданню забруднень та пилу всередину пристрою.

ВКАЗІВКИ

Домашня картопля фрі

Як зробити пишну, хрумку картоплю фрі:

- Картопля, призначена для смаження, мусить бути корисна та позбавлена ознак проростання паростків.
- Для смаження належить застосовувати тверду або борошністу картоплю.
- Очистити картоплю, а потім порізати її довільним способом (наприклад, смужками або скибочками).
- Перед використанням розмістити картоплю у воді приблизно на 1 годину. Таким чином усувається частина цукру, одна із головних речовин, які відповідальні за виникнення акриламідів.
- Витягнути картоплю з води та залишити її до моменту цілковитого висихання.
- Завжди належить смажити домашню картоплю фрі двічі.
- Спочатку протягом 4-6 хвилин при температурі 150°C, а потім протягом 2-4 хвилини при температурі максимум 170°C.
- Під час повторного смаження кілька разів підняти корзинку над рівнем олії та обережно потрясти нею з метою відклеювання картоплі фрі одна від одної. Таким чином усі з них матимуть гарний золотавий колір.
- Глибоко заморожена картопля фрі вже була піддана попередньому смаженню, тому вистачить смажити її тільки один раз. Діяти належить згідно з інструкцією на упаковці.
- Глибоко заморожені продукти.
Перед смаженням глибоко заморожених продуктів (від -16°C до -18°C) належить охолодити відповідно олій або жир таким чином, щоби смаження не наступило дуже швидко, спричиняючи всмоктування продуктом дуже великої кількості олії або жиру.

Тому можна запобігти наступним способом:

- Не смажити великих кількостей картоплі зразу (дивіться таблицю).
- Перед додаванням продукту слід розігріти олій протягом щонайменше 15 хвилин.
- Установити термостат на температуру, подану на упаковці або у даній інструкції.

- Глибоко заморожений продукт, краще всього, попередньо розморозити при кімнатній температурі. Перед установкою продукту усередині фритюрниці належить зняти як можна більшу кількість льоду, а також води.
- Повільно і обережно розмістити продукт усередині фритюрниці, маючи на увазі той факт, що глибоко заморожені продукти можуть спричинити булькотання олії.

Як позбутися небажаних смаків:

Стосується деяких харчових продуктів, особливо риб: належить усунути всілякі рідини під час смаження. Ці рідини нагріваються в олії або жири, впливаючи на запах та смак страв, що готуються пізніше у цій самій олії. Смак олії або жиру можна нейтралізувати наступним способом:

Розігріти олію або жир до 150°C, а потім розмістити усередині фритюрниці дві тонкі скибки хліба або невелику кількість зелені петрушки. Зачекати, поки олія або жир припинить булькотати, а потім виїняти хліб або петрушку за допомогою шумівки. Смак олії або жиру буде знову нейтральним.

Здорове харчування

Дієтологи рекомендують застосовувати олії і рослинні жири, що містять ненасичені жирові кислоти (наприклад, лінолева кислота). Цього типу олії і жири втрачають, однак, свої позитивні властивості значно скоріше, ніж олії і жири іншого виду, тому належить змінювати їх частіше. Нижчезгадана інформація містить вказівки щодо користування фритюрницею.

- Необхідно регулярно замінювати олію або жир. Якщо фритюрниця застосовується, головним чином, для смаження картоплі фрі, а олія або жир відціджується після кожного використання, то олія або жир може бути використаний 10-12 разів.
- Не слід застосовувати олію або жир протягом довшого періоду, ніж 6 місяців. Необхідно дотримуватись інструкції, яка міститься на упаковці.
- Олію або жир не належить застосовувати дуже довго, якщо служить він, головним чином, для смаження продуктів, що містять білки, такі як м'ясо або риба.
- Не належить розмішувати свіжу олію зі вживаною олією.
- Необхідно олію або жир замінити, якщо після підігріву якийсь з них починає пінитись, виділяє дивний смак або запах, темніє і/або має консистенцію сиропу.

Утилізація

Відпрацьовану олію або рідкий жир краще всього утилізувати, вливаючи її/його з поверненням до оригінальної пляшки та щільно закручуючи. Твердий жир належить залишити усередині фритюрниці до

моменту його концентрації, а потім усунути, наприклад, за допомогою ложки або харчового шпателя та завернути в газету.

Пляшки або газету належить розмістити в корзинці для сміття або утилізувати згідно з діючими загальнодержавними положеннями.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ:

Напруга електроживлення: 230 В~ 50 Гц

Споживання потужності: 1700 Вт

Ємкість олії: 2,5 літра

Діапазон температури олії: 130°C - 190°C

Екологія – охорона навколишнього середовища

Символ „перекресленої ємності для сміття”



розміщений на електрообладнанні або упакованні вказує на те, що обладнання не може вважатися загальним домашнім відходом і його не можна викидати у призначені з цією метою ємності.

Непотрібне або відпрацьоване електрообладнання треба здати в спеціально призначений з цією метою збірний пункт, організований місцевою публічною адміністрацією, передбачений для зберігання електрообладнання, що підлягає утилізації.

Цим способом кожне домашнє господарство сприяє зменшенню можливих негативних наслідків, що впливають на навколишнє середовище та дозволяє відновити матеріали, з яких виготовлений даний продукт.

Вага: 2,78kg **e**

Посібник

Часи смаження, представлені у нижче приведеній таблиці, є орієнтовними і належить їх пристосувати до кількості продукту.

Харчові продукти	Температура олії (°C)	Вага (у грамах)	Приблизний час готування (у хвиликах)
Креветки	130	250	3-5
Гриби	150	300	3-5
Різана курка	170	500	12-14
Креветки в шкаралупках	170	250	2-4
Рибні тістечка	170	400	3-5
Філе	170	400	5
Філе (перший раз)	170	550	8-10
Цибуля	190	150	2-4
Картопляні чіпси	190	150	2-4

Expo-service [®] Sp. z o.o.

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22

tel. (+48 25) 759 18 81

fax (+48 25) 759 18 85

AGD@expo-service.com.pl

www.optimum.hoho.pl



Імпортёр:

ТОВ "Експо-сервіс Україна"

01103, Україна, м. Київ,

бульвар Дружби Народів, 10

Що до листів:

01103, Україна, м. Київ 103, а.с. 18

UA@expo-service.com.pl

тел. 045 2290660