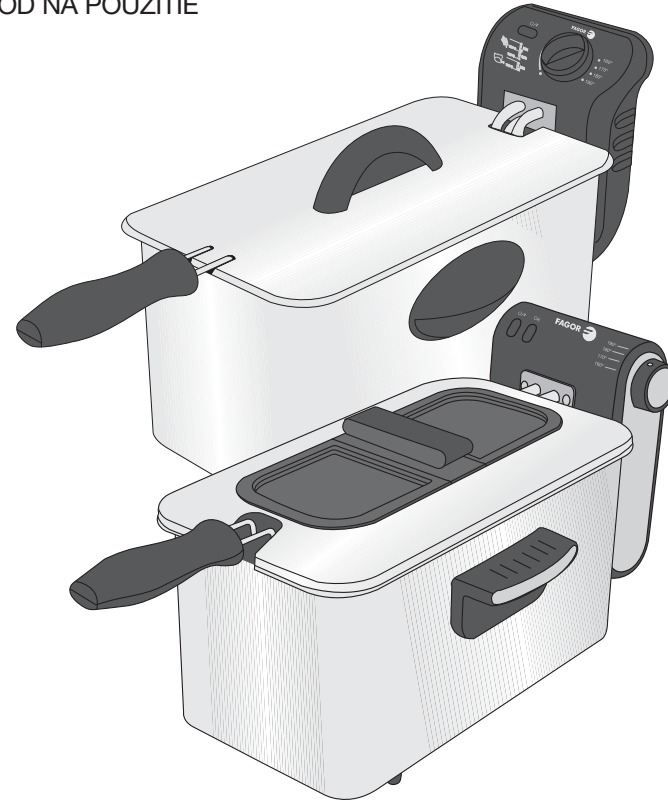


ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES  
 PT - MANUAL DE INSTRUÇÕES  
 EN - INSTRUCTIONS FOR USE  
 FR - MANUEL D'UTILISATION  
 HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ  
 CZ - NÁVOD K POUŽITÍ  
 SK - NÁVOD NA POUŽITIE

PL - INSTRUKCJA OBSŁUGI  
 BG - ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА  
 RU - ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
 AR - دليل الإستعمال  
 EL - ΕΝΤΥΠΟ ΟΔΗΓΙΩΝ  
 EU - ERABILERA-ESKULIBURUA



El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.  
 O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.  
 The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.  
 Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice.  
 A gyártó fenntartja magának a jogot a használati útmutatóban közölt műszaki adatok megváltoztatására.  
 Výrobce si vyhradzuje právo modifikovať modely popsané v tomto užívateľskom návode.  
 Výrobca si vyhradzuje právo modifikovať modely opísané v tomto užívateľskom návode.

Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania modeli opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Производителя си запазва правото промена моделите описани в този наръчник.  
 Производитель оставляет за собой право замены модели, описанные в данном Руководстве пользователя.

المنتج له الحق في تغيير النوعية المبينة في دليل الإستعمال

O κατασκευαστής διατηρεί αποκλειστικά το δικαίωμα να τροποποιήσει τα μοντέλα που περιγράφονται στο παρόν Εγχειρίδιο Οδηγιών.  
 Fabrikatzaileak erabilera eskuliburu honetan azaltzen diren modeloak aldatzeko eskubidea bere gain hartzen du.

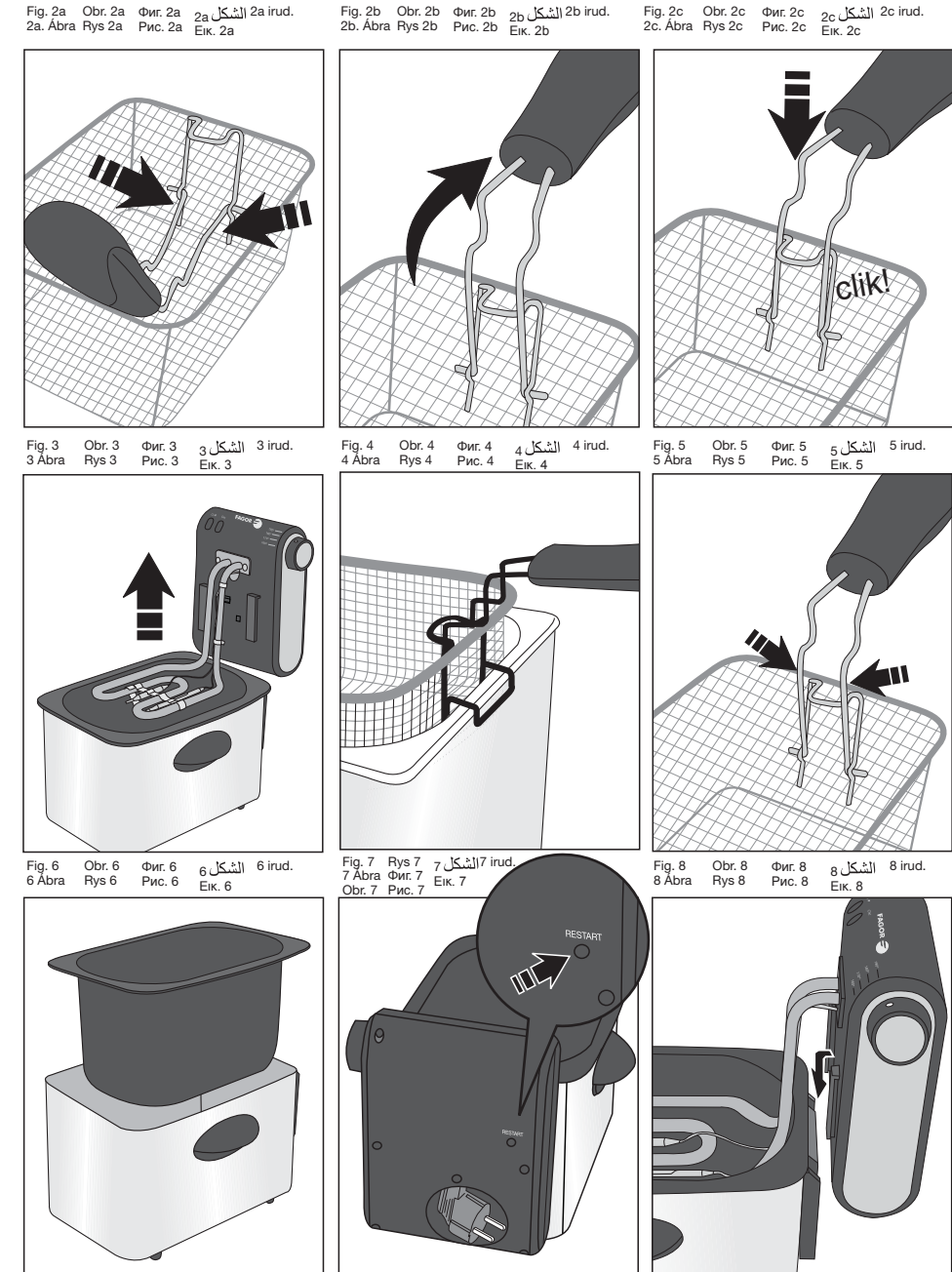


N.I.F. F-20.020.517 - B°. San Andrés, nº 18 •  
 Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA

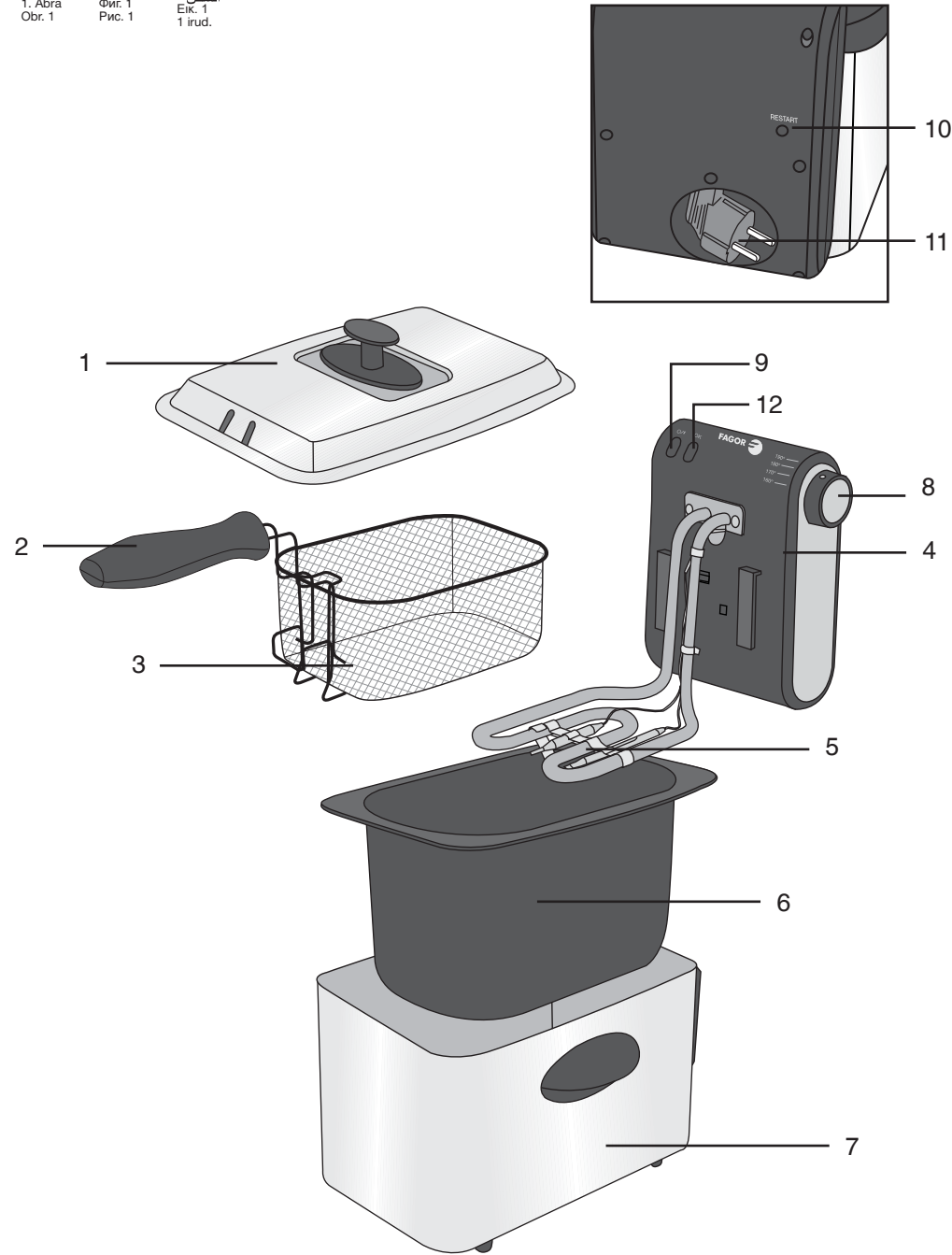
FREIDORA / FRITADEIRA / DEEP FRYER / FRITEUSE / FRITŐZ / FRITÉZA /  
 FRYTOWNICA / ФРИТЮРНИК / ФРИТЮРНИЦА / فلابة / ΦΡΙΤΕΖΑ / FRIJIGAILUA

MOD.: F-200 F-350 F-375

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



NOVIEMBRE 2012



## 1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO (Fig 1)

1. Tapa freidora
2. Asa cestillo
3. Cestillo
4. Panel de mandos
5. Resistencia
6. Cuba para aceite
7. Carcasa exterior
8. Mando termostato
9. Indicador luminoso marcha/paro
10. Desbloqueador del sistema de seguridad térmica
11. Cable y alojamiento cable
12. Indicador luminoso de temperatura del aceite. (MOD. F-200/ F-350)

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión – Frecuencia: 220-240V ~ 50/60 Hz

Modelo	Potencia (W)	Capacidad MAX (L)
F-375	2000	3,0
F-200	1700	2,0
F-350	2000	3,0

## 3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea todas las instrucciones y guárdelas para posteriores consultas.
- Después de haber quitado el embalaje, cerciórese de la integridad del producto. Si tuviera dudas, no utilice el aparato y diríjase a un Centro de Asistencia Técnico autorizado.
- Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.), no deben dejarse al alcance de los niños, porque puede representar un peligro.
- Antes de la primera utilización, compruebe que el voltaje de su red doméstica coincide con el indicado sobre el aparato.

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

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

## EN ESPECIAL

- No utilice el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos o estando descalzo.
- Como protección contra descargas eléctricas, no sumerja la caja de mandos con la resistencia ni enjuague estas piezas bajo el grifo.
- NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES, UTILICE LAS ASAS
- **ATENCIÓN:** CUANDO EL APARATO ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO GENERA TEMPERATURAS MUY ELEVADAS. SE DEBEN TOMAR LAS MEDIDAS NECESARIAS PARA EVITAR EL RIESGO DE QUEMADURAS, INCENDIOS Y DEMÁS DAÑOS A PERSONAS O PROPIEDADES.
- NO DESPLACE EL APARATO DURANTE SU UTILIZACIÓN O DURANTE EL ENFRIAMIENTO DEL ACEITE.
- No olvide que las grasas se pueden deteriorar e incluso inflamar si son calentadas durante mucho tiempo a altas temperaturas. Si prendiera fuego, desenchufe de inmediato, coloque la tapa sobre la cuba para ahogar la llama por falta de aire. Nunca utilice agua para su seguridad.
- Desenchufe el aparato cuando no lo vaya a utilizar y antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza del mismo.
- Para desconectar el aparato, ponga primero el interruptor en la posición "0", y luego desenchúfelo de la toma de corriente.
- No deje el aparato en marcha desatendido. Desconéctelo si se ausenta aunque solo sea por un breve período de tiempo.
- Deje enfriar el aceite antes de llevar a cabo su limpieza y almacenamiento.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija están estropeados, o en caso de avería o mal funcionamiento. Compruebe con regularidad el cable de alimentación, por si presenta algún daño.
- El usuario no debe proceder a la sustitución del cable de este aparato. En caso de que esté estropeado o haya que sustituirlo, dirigirse exclusivamente a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante para su examen, reparación o ajuste.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera, o que esté en contacto con superficies calientes.
- Al desconectar la clavija nunca tire del cable.
- No deje el aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, dentro o junto a un horno caliente o un horno microondas.
- Mantenga el aparato en funcionamiento fuera del alcance de los niños y discapacitados.
- No utilice este aparato al aire libre, ni lo exponga a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo, etc)-.
- Cuando decida deshacerse definitivamente del aparato, es conveniente desenchufarlo y dejarlo inservible cortando el cable de alimentación por ejemplo.
- Este aparato no está diseñado para el uso de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, salvo que la persona responsable de su seguridad les supervise o instruya respecto al uso de aparatos.
- Se deberá vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato no está destinado para ser manejado mediante temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Para evitar descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufe o la freidora en agua o en otro líquido.

## 4. ADVERTENCIAS DE USO

- Aconsejamos utilizar aceite vegetal apto para freír a elevadas temperaturas. También puede utilizar grasa líquida o sólida. Al utilizar grasa sólida se deben tomar las debidas precauciones para evitar el sobrecalentamiento de la resistencia (ver Uso con grasa sólida).

- No utilice la freidora con poco aceite/grasa o sin aceite/grasa. El nivel de aceite/grasa, debe estar entre el mínimo y el máximo indicado en la cuba (6). Antes de conectar la freidora, asegúrese de que el nivel de aceite es el correcto.

### Seguridad

- Esta freidora está provista de un dispositivo de seguridad térmica que desconectará el aparato en caso de sobrecalentamiento. Si el dispositivo térmico actúa cortando la corriente, proceda de la siguiente manera:
- Desenchufe la freidora y espere a que el aceite o grasa se enfríe.
- Pulse el interruptor RESTART/RESET (10) que se halla en la parte posterior del panel de mandos (Fig. 7). La freidora volverá a funcionar.
- Este aparato va provisto de un micro-interruptor que impide el funcionamiento de la freidora si el panel de mandos no está montado correctamente.

## 5. USO CON GRASA SOLIDA

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

- Fundir la grasa en un recipiente a fuego lento.
- Verter con cuidado la grasa fundida en la freidora cuidando en no sobrepasar la marca del nivel MAX.
- Ver "Modo de empleo"
- Si va a utilizar grasa sólida que está en la freidora de una fritura anterior, haga agujeros en la grasa con la ayuda de un tenedor. Al realizar esta operación tenga cuidado de no dañar la resistencia.
- Después regule el termostato (8) a 160°, deje que se caliente durante un minuto y seguidamente vuelva a poner el termostato en "0". Repita esta operación en intervalos de varios minutos, hasta que la grasa quede totalmente derretida. De esta forma evitará la formación de un calor elevado que podría dañar la resistencia.

## 6. ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Saque el cestillo (3) y coloque el asa (2) en la posición de trabajo (Fig. 2). Para montar el asa del cestillo:
  - Apriete los dos extremos e insértelos en los dos alojamientos donde van a girar. Vea (Fig. 2 a).
  - Gire el asa hacia el exterior del cestillo (Fig. 2 b) y presiónelo contra el fijador en "U", hasta que quede bien inmovilizado. (Vea fig. 2 c).
- Saque el panel de mandos con la resistencia y póngalo en lugar seco y seguro (Fig. 3).
- Elimine todo el material de embalaje que haya en el interior de la cuba.

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

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

- Vuelva a introducir el panel de mandos con la resistencia, teniendo cuidado de introducirlo a través de las guías de la carcasa exterior. (Fig. 8). Este aparato va provisto de un microinterruptor que impide el funcionamiento de la freidora si el panel de mandos no está montado correctamente.

## 7. MODO DE EMPLEO

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal plana y estable, alejada de los bordes y no deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- Saque el cable de su alojamiento en la parte posterior de la freidora.
- Retire la tapa (1) sujetándola por el asa. La tapa no debe ser usada durante el proceso de fritura; use la tapa solamente cuando guarde la freidora.
- Antes de llenar la freidora con aceite o grasa, todas las piezas deben estar montadas y completamente secas.
- Vierta aceite o grasa en la cuba, entre el nivel mínimo y el nivel máximo que

aparece grabado en su interior. Si utiliza grasa sólida, debe derretirla primero en un recipiente, antes de verterla en la freidora (Ver "Uso con grasa sólida").

- No mezclar diferentes tipos de aceite o grasa. No añadir aceite o grasa nuevos al aceite o grasa usados.
- Enchufe la freidora a la red.
- Seleccione la temperatura deseada mediante el mando de control de la temperatura. **MOD. 375:** El indicador luminoso (9) se encenderá. **MOD. 200/350:** El indicador luminoso (12) se encenderá. A la hora de seleccionar la temperatura guíese por la información del envase del alimento a freír. Si no tiene esta información, en la tabla de estas instrucciones tiene una información orientativa. No sobrepase las cantidades máximas indicadas en la tabla.
- **MOD. 375:** Cuando el indicador luminoso (9) se apague (10-15 minutos), el aceite/grasa, habrá adquirido la temperatura seleccionada. El indicador luminoso (9) seguirá apagándose y encendiéndose con los ciclos del termostato, durante todo el tiempo de fritura. Si se desea hacer varias frituras seguidas, antes de empezar a freír la siguiente porción de alimento, se debe esperar hasta que el indicador luminoso (9) se apague. **MOD. 200/350:** Cuando el indicador luminoso (12) se apague (10-15 minutos), el aceite/grasa, habrá adquirido la temperatura seleccionada. El indicador luminoso (12) seguirá apagándose y encendiéndose con los ciclos del termostato, durante todo el tiempo de fritura. Si se desea hacer varias frituras seguidas, antes de empezar a freír la siguiente porción de alimento, se debe esperar hasta que el indicador luminoso (12) se apague.
- Introduzca el cestillo con los alimentos en el aceite lentamente, para evitar que el agua de los alimentos desborde el aceite.
- Vigile el proceso de fritura.

## Después de freír

- Saque el cestillo de la cuba, sacúdalo un poco y engánchelo en la posición de escurrido (**Fig. 4**). Ponga los alimentos en una fuente en cuyo fondo se haya puesto una hoja de papel de cocina absorbente. Mientras hace esto, el aceite tendrá tiempo de recuperar la temperatura adecuada para una nueva fritura (cuando el indicador luminoso vuelva a apagarse).
- Extraiga las partículas sueltas que de los alimentos fritos hayan podido desprenderse y estén en el aceite, valiéndose de un colador. El dejarlos tostándose tendría un efecto adverso sobre la calidad del aceite.
- Cuando haya terminado con las frituras, gire el interruptor termostato a la posición "0", apague el aparato y desenchufe el aparato de la red. Si la freidora es utilizada a menudo, sumerja el cestillo en el aceite y coloque la tapa para proteger el aceite.
- Espere a que el aceite se enfríe completamente antes de proceder al desmontaje y limpieza de la freidora.
- Si la freidora no va a ser utilizada de forma continuada, es conveniente que el aceite o la grasa líquida se guarde en recipientes bien cerrados en el frigorífico o en un lugar fresco. Llene los recipientes pasando el aceite o grasa líquida a través de un tamiz fino para eliminar las partículas de alimentos.
- Si ha utilizado grasa sólida, deje que se solidifique en la cuba y guarde la freidora con la grasa en ella. (Vea "Uso con grasa sólida")

## 8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de proceder a su limpieza, desenchufe la freidora y espere a que ésta se enfríe.
- Saque el cestillo y desmonte el asa del cestillo (**Fig. 5**)
- Desmonte el panel de mandos y si es necesario límpielo con un paño húmedo. No lo sumerja en agua.
- Saque el depósito de su alojamiento

(Fig 6) y vacíelo para limpiarlo. Para deshacerse del aceite o grasa líquida usados, vierta el contenido de la cuba en el recipiente original. Si ha utilizado grasa sólida, espere a que ésta se solidifique y vacíe la cuba con ayuda de una espátula.

- Limpie la tapa, el cestillo con el asa, la cuba y la carcasa exterior en agua jabonosa caliente. A continuación aclárelo(s) y séquelo(s). También puede limpiarlos en el lavavajillas.
- No utilice disolventes ni detergentes abrasivos ni estropajos metálicos para la limpieza de la freidora.
- Inserte el cable de red en su alojamiento y monte la freidora en el siguiente orden:
  - Cuba
  - Panel de mandos + resistencia.
  - Cestillo con el asa montada.
  - Tapa
- Guarde la freidora con la tapa montada para mantener su interior limpio y sin polvo.

## 9. CONSEJOS PRACTICOS

### Aceites y grasas

- Utilice aceites/grasas apropiados para frituras a altas temperaturas, es decir, los que contienen ácidos poliinsaturados (aceites) o las margarinas vegetales.
- Sustituya de modo regular el aceite o grasa. No añada nunca aceite fresco al ya usado.
- No deje el aceite/grasa a una temperatura elevada, más tiempo de lo necesario. Coloque el mando selector a una temperatura reducida en caso de espera prolongada entre dos frituras. Si no tendrá que cambiar el aceite/grasa con más frecuencia.
- En general, el aceite/grasa se oscurecerá con mayor rapidez cuando fría alimentos ricos en proteínas (carne o pescado).
- Usándolo para freír patatas y limpiándolo de las partículas sueltas que dejan los alimentos después de cada utilización, puede utilizarlo entre

10 y 12 veces. De todos modos, no lo utilice durante más de 6 meses. Transcurrido este tiempo, deberá tirarse.

- De todos modos, reemplace el aceite si empieza a bullir al calentarlo, si huele o sabe a rancio, si su color se ha oscurecido y también si ha perdido su fluidez.
- No tire el aceite al contenedor de basura orgánica, utilice los contenedores adecuados para el reciclaje del aceite.
- Si no usa la freidora muy a menudo, se aconseja que guarde el aceite o grasa en recipientes de vidrio cerrados, preferiblemente en el frigorífico. No conviene dejar el aceite en la freidora mucho tiempo.

### Las patatas fritas

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

- No utilice patatas muy nuevas (las patatas tempranas dan en general escasos resultados). Córte las en palitos (prismas).
- Ponga las patatas cortadas bajo el agua fría del grifo. Con ello evitará que se peguen entre sí al freírse.
- Séquelas con un trapo limpio o con papel absorbente.
- Las patatas se deben de freír en dos etapas:
  - Primera: 160°C durante 10-15 minutos.
  - Segunda: 190°C durante 5-8 minutos.
- Si las patatas son congeladas, se deben freír de acuerdo con las instrucciones de su envase.

### Alimentos congelados

- Los alimentos congelados enfriarán de modo notable el aceite al ser introducidos en él. Por eso, no se debe echar grandes cantidades en la freidora.
- Deje que el aparato recupere la temperatura óptima para freír, antes de volver a echar otra porción de alimento ultracongelado (cuando el indicador luminoso vuelva a apagarse).
- Ajuste el mando termostato, de acuerdo con las indicaciones dadas en el envase del alimento ultracongelado. Si no tiene,

póngalo en la temperatura más alta (190°C).

- Estas indicaciones son válidas también para algunos tipos de alimentos que exigen una preparación cuidadosa tales como las croquetas.
- Los alimentos ultracongelados contienen a menudo una excesiva cantidad de hielo que conviene eliminar antes de su fritura.

### Otras frituras

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

Temp. °C	ALIMENTO	CANTIDAD MAXIMA DE ALIMENTO				TIEMPO EN MINUTOS			
		Fresco		Congelado		Fresco		Congelado	
		F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375
160°C	Patatas fritas (primer ciclo)	400 grs.	600 grs.			4÷6	4÷ 6		
170°C	Croquetas	6 piezas	8 piezas	3 piezas	5 piezas	4÷5	4÷5	6÷7	6÷7
	Setas	6-8 piezas	10 piezas			2÷3	2÷3		
180°C	Calamares a la romana	10 piezas	12 piezas	6 piezas	8 piezas	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
	Mejillones	10-12 piezas	15 piezas	10 piezas	12 piezas	2÷3	2÷3	3÷4	3÷4
	Albóndigas de carne	6-8 piezas	6-8 piezas	6 piezas	6 piezas	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
190°C	Patatas fritas (segundo ciclo)	400 grs.	600 grs.			3÷4	3÷4		
	Patatas fritas congeladas			300 grs.	450 grs.			5÷6	5÷6
	Buñuelos	3-4 piezas	3-4 piezas			5÷6	5÷6		
	Escalope de jamón y queso	2 piezas	2 piezas			4÷5	4÷5		

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



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

Puede entregarse, sin coste alguno, en centros

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

importantes de energía y recursos.

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

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

## 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO (Fig 1)

1. Tapa da fritadeira
2. Aba do cesto
3. Cesto
4. Painel de comandos
5. Resistência
6. Cuba para óleo
7. Estrutura exterior
8. Comando do termóstato
9. Indicador luminoso de funcionamento/paragem
10. Desbloqueador do sistema de segurança térmica
11. Cabo e alojamento do cabo
12. Indicador luminoso de temperatura do óleo. (MOD. F-200/ F-350)

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Tensão – Frequência:** 220-240V ~ 50/60 Hz

Modelo	Potência (W)	Capacidade MAX (L)
F-375	2000	3,0
F-200	1700	2,0
F-350	2000	3,0

## 3. ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia todas as instruções e guarde-as para posteriores consultas.
- Depois de ter retirado a embalagem, certifique-se da integridade do produto. Se tiver dúvidas, não utilize o aparelho e dirija-se a um Centro de Assistência Técnica autorizado.
- Os elementos da embalagem (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.), não devem ser deixados ao alcance das crianças, porque pode representar um perigo.
- Antes da primeira utilização, verifique se a voltagem da sua rede doméstica coincide com o indicado sobre o aparelho.
- A segurança eléctrica do aparelho é

garantida somente no caso deste estar ligado a uma instalação de ligação à terra eficaz tal como prevêm as normas vigentes de segurança eléctrica. O fabricante não pode ser considerado responsável por danos derivados da falta de tomada de ligação à terra da instalação. Em caso de dúvidas dirija-se a uma pessoa profissionalmente qualificada.

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

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

## EM ESPECIAL

- Não utilize o aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos ou estando descalço.
- Como protecção contra descargas eléctricas, não submerja a caixa de comandos com a resistência nem enxugue estas peças por baixo da torneira.
- NÃO TOQUE NAS SUPERFÍCIES QUENTES, UTILIZE AS ABAS
- **ATENÇÃO:** QUANDO O APARELHO ESTÁ EM FUNCIONAMENTO GERA TEMPERATURAS MUITO ELEVADAS. DEVEM SER TOMADAS AS MEDIDAS NECESSÁRIAS PARA EVITAR O RISCO DE QUEIMADURAS, INCÊNDIOS E DEMAIS DANOS A PESSOAS OU PROPRIEDADES.
- NÃO DESLOQUE O APARELHO DURANTE A SUA UTILIZAÇÃO OU DURANTE O ESFRIAMENTO DO ÓLEO.
- Não esqueça que as gorduras podem-se deteriorar e inclusive inflamar se forem aquecidas durante muito tempo a elevadas temperaturas. Se gerar alguma chama, desligue de imediato o aparelho, coloque a tampa sobre a cuba para afogar a chama por falta de ar. Nunca utilize água para sua segurança.
- Desligue o aparelho quando não utilizá-lo e antes de realizar qualquer operação de manutenção ou limpeza do mesmo.
- Para desligar o aparelho, ponha primeiro o interruptor na posição "0", e em seguida desligue-o da tomada de corrente.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância. Desligue-o se se ausentar mesmo que seja só por um breve período de tempo.
- Deixe esfriar o óleo antes de levar a cabo a sua limpeza e armazenamento.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a cavilha estiverem danificados, ou no caso de avaria ou mau funcionamento. Verifique com regularidade o cabo de alimentação, para ver se apresenta algum dano.
- O utilizador não deve proceder à

substituição do cabo deste aparelho.

No caso de estar danificado ou ter que o substituir, dirigir-se exclusivamente a um Serviço de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante para a sua verificação, reparação ou ajuste

- Não deixe que o cabo fique pendurado na extremidade da mesa ou suporte, o que esteja em contacto com superfícies quentes.
- Ao desligar a cavilha nunca tire do cabo.
- Não deixe o aparelho em cima ou perto de um queimador de gás ou eléctrico quente, dentro ou junto a um forno quente ou um forno microondas.
- Não utilize este aparelho ao ar livre, nem o exponha aos agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo, etc.).
- Quando decidir desfazer-se definitivamente do aparelho, é conveniente desligá-lo e deixá-lo a não funcionar cortando o cabo de alimentação por exemplo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou com falta de experiência ou conhecimentos, excepto quando supervisionadas ou instruídas, relativamente à utilização do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser mantidas sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não foi concebido para ser manipulado por temporizador externo ou um sistema de controlo remoto independente.
- Para evitar descargas eléctricas não mergulhe o cabo, tomada ou a fritadeira em água ou noutro líquido.

## 4. ADVERTÊNCIAS DE USO

- Aconselhamos utilizar óleo vegetal apto para fritar a elevadas temperaturas. Também pode utilizar gordura líquida ou sólida. Ao utilizar gordura sólida devem

ser tomadas as devidas precauções para evitar o sobreaquecimento da resistência (ver "Uso com gordura sólida).

- Não utilize a fritadeira com pouco óleo/gordura ou sem óleo /gordura. O nível de aceite/gordura, deve estar entre o mínimo e o máximo indicado na cuba **(6)**. Antes de ligar a fritadeira, certifique-se de que o nível de óleo é o correcto.

### Segurança

- Esta fritadeira tem um dispositivo de segurança térmica que desliga o aparelho em caso de sobreaquecimento. Se o dispositivo térmico actuar cortando a corrente, proceda da seguinte forma:
- Desligue a fritadeira e aguarde que o óleo ou gordura arrefeça.
- Pressione o interruptor RESTART/ RESET **(10)** que está na parte posterior do painel de comandos **(Fig. 7)**. A fritadeira voltará a funcionar.
- Este aparelho tem um micro- interruptor que impede o funcionamento da fritadeira se o painel de comandos não estiver montado correctamente.

## 5. UTILIZAÇÃO COM GORDURA SÓLIDA

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

- Fundir a gordura no recipiente a fogo lento.
- Verter com cuidado a gordura fundida na fritadeira tendo cuidado para não ultrapassar a marca do nível MÁX.
- Ver "Modo de emprego"
- Se utilizar gordura sólida que está na fritadeira de uma fritura anterior, faça orifícios na gordura com a ajuda de um garfo. Ao realizar esta operação tenha cuidado para não danificar a resistência.
- Depois regule o termóstato **(8)** a 160°, deixe que aqueça durante um minuto e seguidamente volte a colocar o termóstato em "0". Repita esta operação em intervalos de vários minutos, até que a gordura fique

totalmente derretida. Desta forma evitará a formação de um calor elevado que poderá danificar a resistência.

## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o cesto **(3)** e coloque a aba **(2)** na posição de trabalho **(Fig. 2)**. Para montar a aba do cesto
  - Aparafuse as duas extremidades e insira-as nos dois alojamentos onde vão rodar. Consultar **(Fig. 2 a)**.
  - Rode aba até ao exterior do cesto **(Fig. 2 b)** e pressione-o contra o fixador em "U", até que fique bem imobilizado. **(Consultar fig. 2 c)**.
- Retire o painel de comandos com a resistência e coloque-o num lugar seco e seguro **(Fig. 3)**.
- Elimine todo o material de embalagem que exista no interior da cuba.

Limpe com á saponácea o cesto e a cuba. Escorra e seque bem antes de voltar a montá-los (Ver ponto "Limpeza").

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

- Volte a introduzir o painel de comandos com a resistência, tendo o cuidado de introduzi-lo através das guias da caixa exterior. **(Fig. 8)**. Este aparelho dispõe de um microinterruptor que impede o funcionamento da fritadeira se o painel de comandos não estiver montado correctamente.

## 7. MODO DE EMPREGO

- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal plana e estável, afastada pelas extremidades e não deixe que o cabo fique pendurado pela extremidade da mesa ou suporte, nem que toque em superfícies quentes.
- Retire o cabo do seu alojamento na parte posterior da fritadeira.
- Retire a tampa **(1)** fixando-a pela aba. A tampa não deve ser usada durante o processo de fritura; use a tampa somente quando guardar a fritadeira.
- Antes de encher a fritadeira com óleo

ou gordura, todas as peças devem estar montadas e completamente secas.

- Verta óleo ou gordura na cuba, entre o nível mínimo e o nível máximo que aparece gravado no seu interior. Se utilizar gordura sólida, deve derretê-la primeiro num recipiente, antes de vertê-la na fritadeira (Consultar "Utilização com gordura sólida").
- Não misturar diferentes tipos de óleo ou gordura. Não adicionar óleo ou gordura novos no óleo ou gordura usados.
- Ligue a fritadeira à rede.
- Selecciona a temperatura desejada através do comando de controlo da temperatura. **MOD. 375:** O indicador luminoso (9) acende-se. **MOD. 200/350:** O indicador luminoso (12) acende-se. Quando seleccionar a temperatura guie-se pela informação da embalagem do alimento a fritar. Se não tiver esta informação, na tabela destas instruções existem informações de orientação. Não ultrapasse as quantidades máximas indicadas na tabela.
- **MOD. 375:** O indicador luminoso (9) se apagar (10-15 minutos), o óleo/gordura, terá atingido a temperatura seleccionada. O indicador luminoso (9) irá continuar desligado e irá acender-se com os ciclos do termóstato, durante todo o tempo de fritura. Se desejar fazer várias frituras seguidas, antes de começar a fritar a porção seguinte de alimento, deve aguardar até que o indicador luminoso (9) se desligue. **MOD. 200/350:** Quando o indicador luminoso (12) se apagar (10-15 minutos), o óleo/gordura terá atingido a temperatura seleccionada. O indicador luminoso (12) irá continuar desligado e irá acender-se com os ciclos do termóstato, durante todo o tempo de fritura. Se desejar fazer várias frituras seguidas, antes de começar a fritar a porção seguinte de alimento, deve aguardar até que o indicador luminoso (12) se desligue.
- Introduza o cesto com os alimentos no óleo lentamente, para evitar que a água dos alimentos faça transbordar o óleo.
- Vigie o processo de fritura.

## Depois de fritar

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

## 8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Antes de proceder à sua limpeza, desligue a fritadeira e espere a que esta esfrie.
- Retire o cesto e desmonte a aba do cesto (**Fig. 5**)
- Desmonte o painel de comandos e se for necessário limpe-o com um pano húmido. Não o submirja em água.
- Retire o depósito do seu alojamento (**Fig 6**) e esvazie-o para o limpar. Para

desfazer-se do óleo ou gordura líquida usados, verta o conteúdo da cuba no recipiente original. Se tiver utilizado gordura sólida, espere a que esta se solidifique e esvazie a cuba com a ajuda de uma espátula.

- Limpe a tampa, o cesto com a aba, a cuba e a estrutura exterior em água saponácea quente. Em seguida esfregue-o (s) e seque-o(s). Também pode limpá-los na máquina de lavar louça.
- Não utilize dissolventes nem detergentes abrasivos nem esfregão metálicos para a limpeza da fritadeira.
- Insira o cabo de rede no seu alojamento e monte a fritadeira na seguinte ordem:
  - Cuba
  - Painel de comandos + resistência
  - Cesto com a aba montada.
  - Tampa
- Guarde a fritadeira com a tampa montada para manter o seu interior limpo e sem poeira.

## 9. CONSELHOS PRÁTICOS

### Óleos e gorduras

- Utilize óleos/gorduras apropriados para frituras a altas temperaturas, ou seja, os que contêm ácidos polissaturados (óleos) ou as margarinas vegetais.
- Substitua de modo regular o óleo ou gordura. Não adicione nunca óleo fresco ao já usado.
- Não deixe o óleo/gordura a uma temperatura elevada, mais tempo que o necessário. Coloque o comando selector a uma temperatura reduzida em caso de espera prolongada entre duas frituras. Se não terá que mudar o óleo/gordura com mais frequência.
- Em geral, o óleo /gordura escurecerá com maior rapidez quando frita alimentos ricos em proteínas (carne ou peixe).
- Usando-o para fritar batatas e limpando as partículas soltas que os alimentos deixam depois de cada utilização, pode utilizá-lo entre 10 e 12 vezes. De todos os modos, não o utilize durante mais de

6 meses. Passado este tempo, deverá ser tirado.

- De todos os modos, substitua o óleo se começar a saltar ao aquecê-lo, se pegar ou saber a ranço, se a sua cor tiver escurecido e também se tiver perdido a sua fluidez.
- Não deite o óleo no caixote do lixo orgânico, utilize os contentores adequados para a reciclagem do óleo.
- Se não usar a fritadeira só a meio termo, aconselha-se que guarde o óleo ou gordura em recipientes de vidro fechados, preferivelmente no frigorífico. Não convém deixar o óleo na fritadura muito tempo.

### As batatas fritas

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

- Não utilize batatas muito novas (as batatas temperadas dão em geral escassos resultados). Corte-as em palitos (prismas).
- Ponha as batatas cortadas por baixo de água fria da torneira. Com isso evitará que se peguem entre si ao fritar-se.
- Seque-as com um pano limpo ou com papel absorvente.
- As batatas devem-se fritar em duas etapas:
  - Primeira: 160°C durante 10-15 minutos.
  - Segunda: 190°C durante 5-8 minutos.
- Se as batatas forem congeladas, devem-se fritar de acordo com as instruções da sua embalagem.

### Alimentos congelados

- Os alimentos congelados esfriarão de modo notável o óleo ao serem introduzidos nele. Por isso, não se deve colocar grandes quantidades na fritadeira.
- Deixe que o aparelho recupere a temperatura ideal para fritar, antes de voltar a colocar outra porção de alimentos ultracongelados (quando o indicador luminoso voltar a apagar-se).
- Ajuste o comando do termóstato, de acordo com as indicações dadas na

embalagem do alimento ultracongelado. Se não tiver, coloque-o na temperatura mais elevada (190°C).

- Estas indicações são válidas também para alguns tipos de alimentos que exijam uma preparação cuidadosa tais como os croquetes.
- Os alimentos ultracongelados contêm uma excessiva quantidade de gelo que convém eliminar antes da sua fritura.

### Outras frituras

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

Temp. °C	ALIMENTO	QUANTIDADE MÁXIMA DE ALIMENTO				TEMPO EM MINUTOS			
		Fresco		Congelado		Fresco		Congelado	
		F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375
160°C	Batatas fritas (primeiro ciclo)	400 grs.	600grs.			4÷6	4÷ 6		
170°C	Croquetes	6 peças	8 peças	3 peças	5 peças	4÷5	4÷5	6÷7	6÷7
	Cogumelos	6-8 peças	10 peças			2÷3	2÷3		
180°C	Calamares à Romana	10 peças	12 peças	6 peças	8 peças	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
	Mexilhões	10-12 peças	15 peças	10 peças	12 peças	2÷3	2÷3	3÷4	3÷4
	Almôndegas de carne	6-8 peças	6-8 peças	6 peças	6 peças	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
190°C	Batatas fritas (segundo ciclo)	400 grs.	600 grs.			3÷4	3÷4		
	Batatas fritas congeladas			300 grs.	450 grs.			5÷6	5÷6
	Filhós, sonhos, etc...	3-4 peças	3-4 peças			5÷6	5÷6		
	Escalopes de presunto e queijo	2 peças	2 peças			4÷5	4÷5		

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



No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada

das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de

uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para sublinhar a obrigação de colaborar com uma recolha selectiva, no produto aparece a marcação que se apresenta como advertência da não utilização de contentores tradicionais para a sua eliminação. Para mais informações, contactar a autoridade local ou a loja onde adquiriu o produto.

## 1. PRODUCT DESCRIPTION (Fig 1)

1. Fryer lid
2. Basket handle
3. Basket
4. Control panel
5. Element
6. Oil pan
7. Outer housing
8. Thermostat control
9. Fryer ON/OFF pilot light
10. Thermal safety system override
11. Cable and cable housing professional.
12. Oil temperature light (MOD. F-200/ F-350).

## 2. TECHNICAL CHARACTERISTICS

**Voltage – Frequency:** 220-240V ~ 50/60 Hz

Model	Power (W)	MAX Capacity (L)
F-375	2000	3,0
F-200	1700	2,0
F-350	2000	3,0

## 3. IMPORTANT SAFETY WARNINGS

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

from a failure to connect the appliance to an earth installation. If in doubt, contact a qualified professional.

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

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

### PARTICULARLY

- Do not use the appliance if your hands or feet are damp or wet, or if you are barefoot.
- To protect against electric shocks, do not submerge the control panel and element in water or hold them under a running tap.
- DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES. USE THE HANDLES PROVIDED.
- **WARNING:** WHEN THE APPLIANCE IS SWITCHED ON IT REACHES VERY HIGH TEMPERATURES. TAKE ALL

## NECESSARY MEASURES TO AVOID THE RISK OF BURNS, FIRES AND OTHER DAMAGE TO PEOPLE OR PROPERTY.

- DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING USE OR WHILE THE OIL IS COOLING.
- Do not forget that the oil may deteriorate and even catch fire if heated for too long at a high temperature. If the oil were to catch fire, unplug the appliance immediately and place the lid on the pan. This will cut off the oxygen supply, thereby smothering the fire. For your own safety, never use water to put out the fire.
- Unplug the appliance while not in use or before carrying out any maintenance or cleaning operation.
- To switch the appliance off, first turn the switch to its '0' position and then unplug the cable from the mains.
- Do not leave the appliance unattended while in use. Switch the appliance off whenever you leave the room, even if it is only for a brief moment.
- Let the oil cool before cleaning and storing the appliance.
- Do not use the appliance if the power cable or plug are damaged, or in the event of breakdown or improper functioning. Regularly check the power cable for damage.
- The user should never try to replace the appliance's cable. If the cable were to become damaged or need replacing, take the appliance to a Technical Assistance Service authorised by the manufacturer for examination, repair or adjustment.
- Do not let the cable hang over the edge of the table or worktop, or come into contact with hot surfaces.
- Never pull on the cable to unplug the appliance.
- Do not leave the appliance on or near a gas burner or electric hotplate, or inside or near a hot oven or a microwave oven.
- Never use the appliance outside or expose it to the elements (rain, sun, frost, etc.).
- When you decide to dispose of the appliance definitively, unplug it and render it unserviceable by cutting the power cable, for example.
- This appliance should not be used by physically, sensorially or mentally handicapped people or people without experience or knowledge of it (including children), unless they are supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be watched to ensure they do not play with the appliance.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To protect against electric shocks, do not submerge the control panel and element in water or hold them under a running tap.
- This appliance is not designed for use with an external timer or a separate remote control system.
- To prevent electric shock, do not submerge the cable, plug or fryer in water or in any other liquid.

## 4. RECOMMENDATIONS FOR USE

- We recommend that you use vegetable oil suitable for frying at high temperatures. You can also use liquid or solid fat. If you use solid fat, take the necessary precautions to prevent the element from overheating (see 'Using with solid fat').
- Do not use the fryer with too little oil/fat or with no oil/fat. The oil/fat level should be between the minimum and maximum marks indicated on the pan **(6)**. Before switching the fryer on, make sure the oil level is correct.

### Safety

- This deep fat fryer is equipped with a thermal safety device that will switch off the appliance in case of overheating. If the device cuts off the current, proceed as follows:
- Unplug the fryer and wait for the oil or fat to cool down.

- Press the RESTART/RESET switch **(10)** on the rear of the control panel **(Fig. 7)**. The fryer will start up again.
- This appliance is equipped with a micro switch that prevents the fryer from functioning if the control panel is not correctly mounted.

## 5. USING WITH SOLID FAT

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

- Melt the fat in a pan over a low heat.
- Carefully pour the melted fat into the fryer, taking care not to exceed the MAX level mark.
- See 'Instructions for use'.
- If you are going to use the solid fat left over in the fryer from earlier cooking operations, make several holes in it using a fork. When doing this, take care not to damage the element.
- Next, set the thermostat **(8)** to 160°, leave to heat for a minute and then return the thermostat to '0'. Repeat this operation at intervals of various minutes, until the fat has melted completely. This will prevent the build up of excessive heat which may damage the element.

## 6. BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

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

**Warning:** Do not submerge the control

panel and element in water.

- Fit the control panel again with the element, taking care to insert it along the guides on the outer casing **(Fig. 8)**. This appliance is equipped with a micro switch that prevents the fryer from functioning if the control panel is not correctly mounted.

## 7. INSTRUCTIONS FOR USE

- Place the appliance on a flat, stable, horizontal surface well away from the edge, and make sure that the cable is not hanging over the side of the table or worksurface and is not touching any hot surfaces.
- Remove the cable from its housing at the back of the fryer.
- Remove the lid **(1)**, holding it by the handle. The lid should not be used during the frying process; only use the lid when storing the fryer.
- Before filling the fryer with oil or fat, all the parts should be assembled and completely dry.
- Pour oil or fat into the pan up to between the maximum and minimum level marks etched on the inside. If using solid fat, melt it first in a separate pan before pouring into the fryer (See 'Using with solid fat').
- Do not mix different types of oil or fat. Do not add new oil or fat to used oil or fat.
- Plug the fryer into the mains.
- Select the required temperature using the temperature control knob. **MOD. 375:** The pilot light **(9)** will come on. **MOD. 200/350:** The pilot light **(12)** will come on. When selecting the temperature, be guided by the information given on the packaging of the food to be fried. If no such information is available, then the table given at the end of these instructions can be used as a guideline. Do not exceed the maximum quantities indicated on the table.
- **MOD. 375:** When the pilot light **(9)** switches off (10-15 minutes), this

indicates that the oil/fat has reached the selected temperature. The pilot light (9) will continue to switch on and off in keeping with the thermostat cycles throughout the entire cooking period. If you wish to carry out a number of continuous frying operations, wait until the pilot light (9) has switched off before placing the next item of food in the oil/fat.

- **MOD. 200/350:** When the pilot light (12) switches off (10-15 minutes), this indicates that the oil/fat has reached the selected temperature. The pilot light (12) will continue to switch on and off in keeping with the thermostat cycles throughout the entire cooking period. If you wish to carry out a number of continuous frying operations, wait until the pilot light (12) has switched off before placing the next item of food in the oil/fat.
- Place the basket with the food slowly into the oil to prevent any water in the food from causing the oil to bubble up over the sides of the pan.
- Keep a close eye on the whole frying process.

#### After frying

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

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

## 8. MAINTENANCE AND CLEANING

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

## 9. PRACTICAL ADVICE

#### Oils and fats

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

other words, use oils that contain polyunsaturated acids or vegetable margarines.

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

### **Chips**

Follow the instructions given below for flavoursome and crunchy chips:

- Do not use very new potatoes (new potatoes generally give poor results). Cut the potatoes into sticks.
- Rinse the cut potatoes under the cold tap. This will stop them sticking together when fried.

- Dry with a clean cloth or absorbent kitchen paper.
- The chips should be fried in two stages:
  - Stage 1: 160° C for 10-15 minutes.
  - Stage 2: 190° C for 5-8 minutes.
- If the chips are frozen, fry in accordance with the instructions given on the packet.

### **Frozen foods**

- Frozen foods significantly lower the temperature of the oil when inserted into the pan. Therefore, you should never fry large quantities at the same time.
- Let the appliance heat up once again to the optimum frying temperature before adding another portion of deep frozen food.
- Adjust the thermostat control in accordance with the instructions given on the packet. If no such instructions are given, turn the control knob to the highest temperature (190° C).
- These instructions should also be followed in the case of some types of food which require special treatment, such as croquettes, for example.
- Deep frozen foods often contain an excessive amount of ice, which should be removed before frying.

### **Other foods**

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

Temp. °C	FOOD	MAXIMUM QUANTITY				TIME IN MINUTES			
		Fresh		Frozen		Fresh		Frozen	
		F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375
160°C	Chips (first cycle)	400 g	600 g			4÷6	4÷6		
170°C	Croquettes	6 pieces	8 pieces	3 pieces	5 pieces	4÷5	4÷5	6÷7	6÷7
	Mushrooms	6-8 pieces	10 pieces			2÷3	2÷3		
180°C	Squid in batter	10 pieces	12 pieces	6 pieces	8 pieces	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
	Mussels	10-12 pieces	15 pieces	10 pieces	12 pieces	2÷3	2÷3	3÷4	3÷4
	Meatballs	6-8 pieces	6-8 pieces	6 pieces	6 pieces	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
190°C	Chips (second cycle)	400 g	600 g			3÷4	3÷4		
	Frozen chips			300 g	450 g			5÷6	5÷6
	Fritters	3-4 pieces	3-4 pieces			5÷6	5÷6		
	Ham and cheese coated in breadcrumbs	2 pieces	2 pieces			4÷5	4÷5		

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



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

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

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

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

## 1. DESCRIPTION DU PRODUIT (Fig. 1)

1. Couvercle friteuse
2. Poignée panier
3. Panier
4. Boîtier de commandes
5. Résistance
6. Cuve huile
7. Paroi extérieure
8. Commande thermostat
9. Témoin lumineux Marche/Arrêt
10. Déverrouilleur du système de sécurité thermique
11. Câble et rangement câble
12. Témoin lumineux de température de l'huile (MOD. F-200/ F-350).

## 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Tension – Fréquence:** 220-240V ~ 50/60 Hz

Modèle	Puissance (W)	Capacité MAX (L)
F-375	2000	3,0
F-200	1700	2,0
F-350	2000	3,0

## 3. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez toutes les instructions et conservez-les pour les consulter ultérieurement.
- Après avoir enlevé l'emballage, assurez-vous de l'intégrité du produit. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un Centre d'Assistance Technique agréé.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène, etc.), ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent représenter un danger.
- Avant la première utilisation, vérifiez que la tension de votre réseau domestique coïncide avec celle indiquée sur l'appareil.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement s'il est branché à une installation de terre efficace, conformément aux normes de sécurité électrique en vigueur. Le fabricant ne peut en aucun cas être porté responsable des dommages éventuellement dérivés de l'inexistence de prise de terre. En cas de doute, adressez-vous à du personnel qualifié.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faites remplacer la prise par une autre qui convient, en vous adressant à du personnel qualifié.
- Nous déconseillons l'utilisation d'adaptateurs et/ou de câbles de rallonge. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utilisez uniquement des adaptateurs et des câbles de rallonge qui respectent les normes de sécurité en vigueur, en veillant à ne pas dépasser la limite de puissance indiquée sur l'adaptateur et/ou sur le câble de rallonge.
- Si l'appareil cessait de fonctionner, adressez-vous uniquement à un Centre d'Assistance Technique agréé. En cas de panne et/ou de dysfonctionnement, éteignez l'appareil et n'essayez pas de le réparer. Adressez-vous à un Centre d'Assistance Technique agréé et demandez à ce que des pièces de rechange et accessoires d'origine soient utilisés.
- L'appareil doit être uniquement destiné à l'usage ménager pour lequel il a été conçu et tel que décrit dans cette Notice. Toute autre utilisation est considérée incorrecte et, par conséquent, dangereuse.
- Le fabricant ne peut être porté responsable des dommages éventuellement causés par une utilisation incorrecte, erronée et irresponsable et/ou des dommages dérivés de réparations effectuées par du personnel non-qualifié.
- L'utilisation d'appareils électriques requiert le respect de certaines normes de sécurité essentielles pour réduire le risque d'incendie, de décharges électriques et/ou de blessures corporelles.

## **VEILLEZ, PAR CONSÉQUENT À :**

- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides, ni pieds nus.
- Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas plonger le boîtier de commandes avec la résistance dans l'eau, ni la paroi extérieure, et ne pas rincer ces pièces sous le robinet.
- **NE PAS TOUCHER LES SURFACES CHAUDES, UTILISER LES POIGNÉES.**
- **ATTENTION: LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ, IL ATTEINT DES TEMPÉRATURES TRÈS ÉLEVÉES. PRENDRE DONC LES MESURES NÉCESSAIRES POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURE, D'INCENDIE ET AUTRES DOMMAGES CORPORELS ET MATÉRIELS.**
- **NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL DURANT SON UTILISATION OU DURANT LE REFROIDISSEMENT DE L'HUILE.**
- N'oubliez pas que les graisses peuvent se détériorer et même s'enflammer si elles sont chauffées pendant très longtemps à hautes températures. Au cas où elles prendraient feu, débrancher immédiatement l'appareil, mettre le couvercle sur la cuve pour étouffer la flamme par manque d'air. Pour votre sécurité, ne jamais utiliser de l'eau.
- Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de réaliser une quelconque opération d'entretien ou de maintenance.
- Pour éteindre l'appareil, commencer par situer l'interrupteur sur la position "0" et le débrancher ensuite de la prise de courant.
- Ne laisser en aucun moment l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Débranchez-le, même si vous ne devez vous absenter que pour peu de temps.
- Laisser refroidir l'huile avant de procéder au nettoyage de l'appareil et à son rangement.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Vérifier régulièrement le câble d'alimentation, au cas où il présenterait quelque endommagement.
- L'utilisateur ne doit pas procéder au remplacement du câble de cet appareil. Si ce dernier venait à s'abîmer ou si son remplacement s'avérait nécessaire, s'adresser exclusivement à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant, pour l'examiner, le réparer ou le régler.
- Ne pas laisser le câble pendre sur le bord de la table ou le plan de travail, ni être en contact avec des surfaces chaudes.
- Pour débrancher la fiche, ne jamais tirer sur le câble.
- Ne pas laisser l'appareil sur ni près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni à l'intérieur ni près d'un four chaud ni four micro-ondes
- Ne pas utiliser cet appareil en plein air et ne pas le laisser exposé aux intempéries (pluie, soleil, givre, etc.)
- Si vous décidez de vous séparer définitivement de l'appareil, débranchez la prise et coupez le câble, pour le rendre ainsi inutilisable.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour son usage par des personnes (enfants y compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissance; à moins de l'utiliser sous surveillance ou après avoir été dûment instruites sur son mode d'emploi par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être contrôlé par une minuterie externe ni un système de télécommande indépendant.
- Pour éviter les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni la friteuse dans l'eau ni dans un quelconque autre liquide.

## 4. MISES EN GARDE D'UTILISATION

- Nous conseillons d'utiliser de l'huile végétale pouvant frire à des températures élevées. Vous pouvez également utiliser de la graisse liquide ou solide. Si vous utilisez de la graisse solide, veillez à prendre les précautions pertinentes, afin d'éviter la surchauffe de la résistance (cf. «Utilisation avec de la graisse solide»).
- N'utilisez pas la friteuse avec peu d'huile/de graisse ou sans huile/ graisse. Le niveau d'huile/de graisse doit se situer entre le minimum et le maximum indiqués sur la cuve (6). Avant de brancher la friteuse, vérifiez que le niveau d'huile est correct.

### Sécurité

- Cette friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité thermique, qui met l'appareil hors-circuit en cas de surchauffe. Si la protection thermique saute, procédez comme suit :
- Débranchez la friteuse et laissez refroidir complètement l'huile ou la graisse.
- Appuyez sur la touche RESTART/RESET (10), qui se trouve à l'arrière du panneau de commandes (Fig. 7). La friteuse fonctionnera de nouveau.
- Cet appareil est équipé d'un micro- interrupteur, qui empêche le fonctionnement de la friteuse si le panneau de commandes n'est pas monté correctement.

## 5. UTILISATION AVEC DE LA GRAISSE SOLIDE

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

- Faire fondre la graisse dans un récipient à feu lent.
- Verser avec précaution la graisse fondue dans la friteuse, sans dépasser la marque du niveau MAX.
- Cf. "Mode d'Emploi".
- Si vous utilisez de la graisse solide

qui est dans la friteuse d'une friture précédente, percez la graisse à l'aide d'une fourchette. En réalisant cette opération, prenez soin de ne pas endommager la résistance.

- Réglez ensuite le thermostat (8) sur 160°, laissez la friteuse chauffer pendant une minute, puis remettez le thermostat sur "0". Répétez cette opération par intervalles de plusieurs minutes, jusqu'à ce que la graisse soit entièrement fondue. De cette façon vous éviterez la formation d'une chaleur élevée qui pourrait endommager la résistance.

## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez le panier (3) et placez la poignée (2) en position de travail (Fig. 2). Pour monter la poignée du panier:
  - Serrez les deux extrémités et emboîtez-les dans les deux logements où elles vont pivoter (Fig. 2 a).
  - Tournez la poignée vers l'extérieur du panier (Fig. 2 b) et appuyez-la contre la tête en «U » jusqu'à ce qu'elle soit bien immobilisée.
- Retirez le boîtier de commandes avec la résistance et mettez-la dans un endroit sec et sûr (Fig. 3).
- Éliminez tout le matériel d'emballage qui se trouve à l'intérieur de la cuve.
- Nettoyez le panier et la cuve à l'eau savonneuse. Égouttez et séchez soigneusement avant de les remonter (cf. "Nettoyage").

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

- Remettez correctement en place le panneau de commandes avec l'élément chauffant (résistance), en prenant soin de bien l'introduire à travers les fentes de la carcasse (Fig. 8). Cet appareil est équipé d'un micro-interrupteur, qui empêche le fonctionnement de la friteuse si le panneau de commandes n'est pas monté correctement.

## 7. MODE D'EMPLOI

- Placez l'appareil sur une surface horizontale plane et stable, éloignée des bords et ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table ou du plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Retirez le câble de son logement, situé à l'arrière de la friteuse.
- Retirez le couvercle (1) en le saisissant par la poignée. Ne pas utiliser le couvercle durant le fonctionnement de la friteuse. Il s'agit d'un couvercle de rangement uniquement.
- Avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse, toutes les pièces doivent être montées et complètement sèches.
- Versez de l'huile ou de la graisse dans la cuve, entre le niveau minimum et maximum qui apparaissent gravés à l'intérieur. Si vous utilisez de la graisse solide, faites la fondre préalablement dans un récipient, avant de la verser dans la friteuse (cf. « Utilisation avec de la graisse solide »).
- Ne pas mélanger différents types d'huile ou de graisse. Ne pas ajouter d'huile ou de graisse nouvelle à l'huile ou graisse usagée.
- Branchez la friteuse au secteur.
- Sélectionnez la température désirée à l'aide de la commande de contrôle de la température. **MOD. 375** : Le témoin lumineux (9) s'allume. **MOD. 200/350** : le témoin lumineux (12) s'allume. Pour sélectionner la température, reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou, à défaut, au tableau offert dans ce mode d'emploi, à titre orientatif. Ne pas dépasser les quantités maximales indiquées dans le tableau.
- **MOD. 375** : Lorsque le témoin lumineux (9) s'éteint (après 10-15 minutes), cela signifie que l'huile ou la graisse a atteint la température choisie. Le témoin lumineux (9) s'allumera et s'éteindra plusieurs fois durant le cycle de friture. Attendez que le témoin lumineux (9) soit

éteint avant de commencer la friture suivante.

**MOD. 200/350** : Lorsque le témoin lumineux (12) s'éteint (après 10-15 minutes), cela signifie que l'huile ou la graisse a atteint la température choisie. Le témoin lumineux (12) s'allumera et s'éteindra plusieurs fois durant le cycle de friture.

Attendez que le témoin lumineux (12) soit éteint avant de commencer la friture suivante.

- Introduisez lentement dans l'huile le panier avec les aliments, afin d'éviter que l'eau des aliments ne déborde l'huile.
- Surveillez le processus de friture.

### Les aliments une fois frits

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

- Si vous avez utilisé de la graisse solide, laissez-la se solidifier dans la cuve et rangez la friteuse avec la graisse à l'intérieur (cf. "Utilisation avec de la graisse solide").

## 8. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

## 9. CONSEILS PRATIQUES

### Huiles et graisses

- Utilisez des huiles/graisses appropriées pour fritures à hautes températures,

c'est-à-dire celles qui contiennent des acides polyinsaturés (huiles) ou des margarines végétales.

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

### Les frites

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

- N'utilisez pas de pommes de terre très nouvelles (les pommes de terre primeurs donnent en général de moins bons résultats). Coupez-les en bâtonnets.
- Mettez les pommes de terre coupées

sous l'eau froide du robinet. Vous éviterez ainsi qu'elles ne collent entre elles durant la friture.

- Séchez-les avec un torchon propre ou un papier de cuisine absorbant.
- Frire les pommes de terre en deux étapes:
  - Première étape: 160°C durant 10-15 minutes.
  - Seconde étape: 190°C durant 5-8 minutes.
- Si les pommes de terre sont surgelées, respecter les instructions figurant sur leur emballage.

### Aliments surgelés

- Les aliments surgelés refroidiront considérablement l'huile lors de leur introduction. Veillez, par conséquent, à ne pas verser de grandes quantités dans la friteuse.
- Laissez l'appareil récupérer la température optimale pour frire avant d'y introduire une nouvelle portion d'aliment ultra-surgelé (lorsque le témoin lumineux s'éteindra de nouveau).

- Réglez la commande thermostat, conformément aux indications fournies sur l'emballage de l'aliment ultra-surgelé. S'il n'y en a pas, mettez-le à la température la plus élevée (190° C).
- Ces indications sont valables également pour certains types d'aliments qui requièrent une préparation soignée, c'est le cas notamment des croquettes.
- Les aliments ultra-surgelés contiennent souvent une quantité excessive de givre, qu'il convient d'éliminer avant de les frire.

### Autres fritures

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

Temp. °C	ALIMENT	QUANTITÉ MAXIMALE D'ALIMENT				TEMPS EN MINUTES			
		Frais		Surgelé		Frais		Surgelé	
		F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375
160°C	Frites (premier cycle)	400 gr.	600 gr.			4÷6	4÷6		
170°C	Croquettes Champignons	6 pièces 6-8 pièces	8 pièces 10 pièces	3 pièces	5 pièces	4÷5 2÷3	4÷5 2÷3	6÷7	6÷7
180°C	Calamars à la romaine Moules Boulettes de viande	10 pièces 10-12 pièces 6-8 pièces	12 pièces 15 pièces 6-8 pièces	6 pièces 10 pièces 6 pièces	8 pièces 12 pièces 6 pièces	3÷4 2÷3 3÷4	3÷4 2÷3 3÷4	4÷5 3÷4 4÷5	4÷5 3÷4 4÷5
190°C	Frites (second cycle) Frites surgelées Beignets Escalope au jambon et fromage	400 gr. 3-4 pièces	600 gr. 3-4 pièces	300 gr.	450 gr.	3÷4 5÷6 4÷5	3÷4 5÷6 4÷5	5÷6	5÷6

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



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

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

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

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

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

## 1. A TERMÉK LEÍRÁSA (1. Ábra)

1. Fritőz fedél
2. Kosár fogantyú
3. Kosár
4. Kapcsolópanel
5. Fűtőszál
6. Olajtartály
7. Külső burkolat
8. Termosztát kapcsoló
9. Ki / Be kapcsológomb kijelző lámpával
10. Termikus védelmi rendszer kikapcsolója
11. Kábel és kábeltartó
12. Az olaj hőmérsékletét jelző lámpa  
(Modell F-200/ F-350)

## 2. MŰSZAKI JELLEMZŐK

Feszültség – Frekvencia: 220-240V ~ 50/60 Hz

Modell	Teljesítmény (W)	Kapacitás MAX (L)
F-375	2000	3,0
F-200	1700	2,0
F-350	2000	3,0

## 3. FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- A készülék első alkalommal történő használata előtt olvassa el a használati utasítást és őrizze meg a későbbi esetekre.
- Miután a csomagolást eltávolította, győződjön meg a készülék sérülésmentességéről. Amennyiben a készülék sérült, ne használja és forduljon a kijelölt márkaszervizhez.
- A készülék csomagolását képező anyag (műanyagzacskó, habszivacs) ne kerüljön gyermekek kezébe, mert a gyermekekre nézve veszély forrása lehet.
- Az első használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség egyezik-e a készüléken feltüntetett jellemzőkkel.
- Az elektromos készülék biztonságos használata csak abban az esetben garantált, amennyiben az érvényben

levő elektromos biztonsági szabványok szerint a készüléket megfelelően földelt csatlakozóhoz csatlakoztatják. A gyártót nem terheli felelősség a nem megfelelő földelésből adódó hibákért. A földelés ellenőrzéséhez forduljon szakemberhez.

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

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

### KÜLÖNÖSEN FONTOS

- Ne használja a készüléket vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal, sem mezítláb.
- Az elektromos kisülések elkerülése érdekében ne tegye vízbe, illetve ne mosogassa folyóvízben sem a kezelőpanelt, sem a fűtőszálat.

- NE ÉRINTSE MEG A KÉSZÜLÉK FORRÓ FELÜLETEIT, HASZNÁLJA A FOGANTYÚKAT.
- **FIGYELEM:** A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉS KÖZBEN MAGAS HŐMÉRSÉKLETRE MELEGSZIK. ÓVINTÉZKEDÉSEKET KELL HOZNI AZ ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK, TŰZESETEK ÉS EGYÉB SZEMÉLYI SÉRÜLÉSEK ÉS ANYAGI KÁR ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN. NE HELYEZZE ÁT A KÉSZÜLÉKET MŰKÖDÉS KÖZBEN VAGY AZ OLAJ HŰLÉSÉNEK IDŐTARTAMA ALATT.
- Ne felejtse el, hogy a zsírok károsodnak és be is gyulladhatnak, ha hosszú ideig magas hőmérsékleten hevítik. Ha tüzet fogna, azonnal áramtalanítsa a készüléket, tegye a fedelet a tartályra, hogy a lángok levegő hiányában kialudjanak. Saját biztonsága érdekében soha ne használjon vizet.
- Használat után és minden olyan esetben, amikor karbantartást vagy tisztítást végez a készüléken, áramtalanítsa a készüléket.
- A készülék kikapcsolásához tegye a kapcsolót „0” helyzetbe, majd húzza ki az elektromos hálózathoz.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül. Kapcsolja ki akkor is, ha csak egy kis időre szünetelteti a sütést.
- Hagyja kihűlni az olajat, mielőtt kitisztítja és elteszi a készüléket.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozókábel vagy a dugó sérült, illetve meghibásodás vagy rendellenes működés esetén. Ellenőrizze rendszeresen a csatlakozókábelt.
- A készüléket használó személy nem cserélheti ki a csatlakozókábelt. Amennyiben a kábel sérült vagy ki kell cserélni, kizárólag a gyártó által kijelölt márkaszervizhez lehet fordulni a kábel megvizsgálása, javítása vagy beszerelése érdekében.
- A kábel ne lógjon le az asztal sarkáról vagy a fedélről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- A konnektorból a dugót ne a csatlakozókábelnél fogva húzza ki.
- Ne hagyja a készüléket gázégő

vagy elektromos főzőlap felett vagy annak közelében, forró sütőben illetve mikrohullámú sütőben vagy annak közelében.

- Ne használja a készüléket kültéren, és ne tegye ki környezeti hatásoknak (eső, napfény, jég, stb.)
- Ha úgy döntött, hogy már nem kívánja többé használni a készüléket, húzza ki az elektromos hálózathoz, és tegye működésképtelenné úgy, hogy átvágja a kábelt.
- Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve gyerekeket), akik fizikai, érzékelési vagy mentális fogyatékossgal rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek megfelelő tapasztalatokkal vagy ismeretekkel; kivéve, ha azt egy, a biztonságukért felelős személy nem felügyeli vagy nem ad utasításokat a készülék használatával kapcsolatban.
- A gyerekeket figyelni kell, nehogy a készülékkel játszanak.
- A készüléket nem arra tervezték, hogy külső időzítővel vagy független távirányító rendszerrel működjön.
- Az elektromos kisülés elkerülése érdekében ne merítse a kábelt, a csatlakozódugót vagy az olajsütőt vízbe vagy más folyadékba.

#### 4. HASZNÁLATI FIGYELMEZTETÉSEK

- Magas hőmérsékleten történő sütéshez alkalmas növényi olaj használatát javasoljuk. Lehet használni folyékony vagy szilárd állapotú zsírt is. A szilárd állapotú zsír használata esetén figyelembe kell venni a fűtőszál túlmelegedésének veszélyét. (Lásd "Használat szilárd állapotú zsír esetén" részt).
- Ne használja a fritőzt kevés olajjal / zsírral vagy olaj / zsír nélkül. Az olaj / zsír szintje a minimum és maximum érték között legyen az olajtartály **(6)** jelzése alapján. Mielőtt csatlakoztatja a fritőzt, ellenőrizze az olaj szintjét.

## Biztonsági figyelmeztetések

- Az olajsütőt egy biztonsági hőérzékelővel látták el, amely túlemelegedés esetén lekapcsolja a készüléket. Ha a hőérzékelő lekapcsolja az áramot, járjon el a következő módon:
- Kapcsolja le az olajsütőt, és várja meg, amíg az olaj vagy a zsír lehűl.
- Nyomja meg a RESTART/RESET (10) kapcsolót, amely a kapcsolópanel hátulján található (7. Ábra). Az olajsütő ismét beindul.
- A készüléket egy mikro-kapcsolóval látták el, amely megakadályozza az olajsütő működését, ha a kapcsolópanel nem megfelelően szerelték össze.

## 5. HASZNÁLAT SZILÁRD ÁLLAPOTÚ ZSÍR ESETÉN

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

- A zsírt egy edényben lassú tűzön fel kell melegíteni.
- A felmelegített zsírt óvatosan a fritőzbe kell önteni a maximum jelzésig.
- Meg kell nézni a "Használati utasítást".
- Amennyiben egy előző sütésből a fritőzben megmaradt szilárd állapotú zsírt szeretne felhasználni, egy villa segítségével szűrjön kis lyukakat a zsírba ügyelve arra, hogy a fűtőszál ne sérüljön meg.
- Ezután állítsa a hőmérsékletszabályozót (8) 160°-ra, hagyja egy percig melegedni, majd állítsa a szabályozót "0"-ra. Ismételje meg ezt a műveletet néhány percenként, amíg a zsír teljesen felolvad. Ezzel a megoldással elkerülhető, hogy a hirtelen magas hőmérséklet károsítsa a fűtőszálat.

## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTTI TEENDŐK

- Vegye ki a kosarat (4) és tegye a fogantyút (3) munkahelyzetbe (2. Ábra). A fogantyú beillesztése a kosárba:
  - Nyomja össze a két szélét, és illessze

be a két helyre, ahol majd elforog.

Lásd a 2a Ábrát.

- Forgassa el a fogantyút a kosár külső része felé (2b Ábra), és nyomja az „U” rögzítőhöz, amíg már nem mozog (Lásd a 2 c ábrát).
- Vegye ki a kapcsolópanelt a fűtőszállal, és tegye száraz és biztonságos helyre (3. Ábra).
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot az olajtartályból. Tisztítószeres vízzel mosogassa el a kosarat és az olajtartályt. Csöpögtesse le, és alaposan szárítsa meg, mielőtt visszahelyezné őket. (Lásd a "Tisztítás" részt)

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

- Tegye vissza a kapcsolópanelt az ellenállással, figyelembe véve, hogy át kell vezetni a külső ház vezetőin. (8. Ábra). A készüléket egy mikro-kapcsolóval látták el, amely megakadályozza az olajsütő működését, ha a kapcsolópanelt nem megfelelően szerelték össze.

## 7. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- Helyezze a készüléket egy stabil, vízszintes felületre, semmi esetre sem a felület szélére. A kábel ne lógjon le oldalt, ne legyen a fedélen és ne érintkezzen forró felülettel.
- Húzza ki a csatlakozókábelt a készülék hátulján található kábeltartó rekeszből.
- Húzza le a fedelet (1) a fogantyúnál fogva. A fedelet tilos sütés közben használni; a fedelet csak tárolás során használja.
- Mielőtt beleöntené a zsírt vagy az olajat, minden tartozék legyen beszerelve és legyen teljesen száraz.
- Öntse az olajat / zsírt a tartályba a belsejében jelölt maximum szintig. Amennyiben szilárd állapotú zsírt használ, először fel kell olvasztania egy edényben, mielőtt beleöntené a fritőzbe (Lásd a "Használat szilárd állapotú zsír esetén" részt).

- Ne keverjen különböző típusú olajat vagy zsírt. Ne adjon új olajat vagy zsírt már használt olajhoz vagy zsírhoz.
- Csatlakoztassa a fritőzt az elektromos hálózatra.
- Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet -kapcsoló segítségével.  
**375 MODELL:** A fénnyelzés (9) világítani kezd. **200/350 MODELL:** A fénnyelzés (12) világítani kezd. A hőmérséklet kiválasztásakor kövesse a sütendő élelmiszer csomagolásán található utasításokat. Ha nincs rajta információ, a használati utasítás táblázatában tájékoztató jellegű információt talál. Ne lépje túl a táblázatban megadott maximális mennyiségeket.
- **375 MODELL:** Amikor a fénnyelzés (9) kialszik (10-15 perc), az olaj/zsír elérte a kiválasztott hőmérsékletet. A fénnyelzés (9) ki- és bekapcsol a termosztát ciklusainak megfelelően a sütés teljes időtartama során. Ha egymás után több sütést szeretne végezni, mielőtt a következő adagot betenné, várjon amíg a fénnyelzés (9) kialszik.  
**200/350 MODELL:** Amikor a fénnyelzés (12) kialszik (10-15 perc), az olaj/zsír elérte a kiválasztott hőmérsékletet. A fénnyelzés (12) ki- és bekapcsol a termosztát ciklusainak megfelelően a sütés teljes időtartama során. Ha egymás után több sütést szeretne végezni, mielőtt a következő adagot betenné, várjon amíg a fénnyelzés (12) kialszik.
- Lassan tegye be a kosarat az élelmiszerekkel együtt az olajba úgy, hogy az élelmiszeren található víz nehogy kifröccsentsen az olajat.
- Ügyeljen a sütési folyamatra.

#### A sütés utáni teendők

- Vegye ki a kosarat a tartályból, rázza le egy kicsit és helyezze a lecsepegtető pozícióba. (**4. Ábra**). Tegye az ételt egy tálba, amelynek aljára nedvszívó konyhai papírtörölközőt helyezett. Ezalatt az olaj újramelegszik a következő sütéshez (amikor a fénnyelzés újra kialszik)

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

## 8. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

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

## 9. GYAKORLATI TANÁCSOK

### Olajok és zsírok

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

célszerű az olajat hosszú időn keresztül a fritőzben tárolni.

### Sült hasábburgonya

Finom és ropogós hasábburgonya érdekében a következőket kell figyelembe venni:

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

### Fagyaszott élelmiszerek

- A fagyaszott élelmiszerek érezhetően lehűtik az olajat, amikor a fritőzbe kerülnek, ezért nem ajánlott egyszerre nagyobb mennyiséget beletenni.
- Hagyja, hogy a készülék elérje a sütéshez optimális hőmérsékletet mielőtt újabb adag gyorsfagyaszott élelmiszert tenne bele (amikor a jelzőlámpa kialszik).
- A gyorsfagyaszott étel használati utasításának megfelelő hőmérsékletet állítsa be a szabályozó segítségével. Ha ez nem áll rendelkezésére, a legmagasabb hőmérsékletre állítsa be. (190°C).
- Ez az utasítás érvényes olyan élelmiszerek esetében, amelyek nagy odafigyelést igényelnek, mint például a krokett.
- A gyorsfagyaszott élelmiszerek nagy mennyiségben tartalmaznak jeget, amelyet célszerű sütés előtt eltávolítani.

### Egyéb élelmiszer sütése

- A következő táblázat tartalmaz néhány jó tanácsot ahhoz, hogy jól sikerüljön a sütés. Tartsa be a következő táblázatban megadott mennyiségeket.
- Amennyiben a táblázatban megadott

érték eltér a termék használati utasításán feltüntetett értéktől, kövesse mindig a használati utasítást.

Hőmérséklet °C	ÉLELMISZER	ÉLELMISZER MAXIMÁLIS MENNYISÉGE				IDŐ (PERC)			
		Friss		Fagyasztott		Friss		Fagyasztott	
		F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375
160°C	Hasábburgonya (első ciklus)	400 grs.	600grs.			4÷6	4÷ 6		
170°C	Krokkett Gomba	6 darab 6-8 darab	8 darab 10 darab	3 darab	5 darab	4÷5 2÷3	4÷5 2÷3	6÷7	6÷7
180°C	Tintahal római módra Kékkagyló Húsgombóc	10 darab 10-12 darab 6-8 darab	12 darab 15 darab 6-8 darab	6 darab 10 darab 6 darab	8 darab 12 darab 6 darab	3÷4 2÷3 3÷4	3÷4 2÷3 3÷4	4÷5 3÷4 4÷5	4÷5 3÷4 4÷5
190°C	Hasábburgonya (második ciklus) Fagyasztott hasábburgonya Fánkészta Sajttal, sonkával töltött szelet	400 grs. 3-4 darab 2 darab	600 grs. 3-4 darab 2 darab	300 grs.	450 grs.	3÷4 5÷6 4÷5	3÷4 5÷6 4÷5	5÷6	5÷6

## 10. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MARADVÁNYAINAK MEGFELELŐ KEZELÉSÉRE VONATKOZÓ INFORMÁCIÓ



A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben

vagy az elhasználódott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget

veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás- megtakarítás érhető el.

A szelektív hulladékgyűjtés kötelességének hangsúlyozása érdekében a terméken egy jelzés szerepel figyelmeztetésként, hogy ne használják a hagyományos konténereket ártalmatlanításukhoz.

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

## 1. POPIS VÝROBKU (Obr. 1)

1. Víko fritézy
2. Rukojet' košíka
3. Košík
4. Ovládací skříňka
5. Ohřívací těleso
6. Nádržka na olej
7. Vnější plášť
8. Ovládání termostatu
9. Světelná kontrolka zap./vyp.
10. Tepelný vypínač
11. Kabel a umístění kabelu
12. Světelný ukazatel teploty oleje.  
(MOD. F-200/ F-350)

## 2. TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

**Napětí - kmitočet:** 220-240V ~ 50/60 Hz

Model	Výkon (W)	Obsah MAX (L)
F-375	2000	3,0
F-200	1700	2,0
F-350	2000	3,0

## 3. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním použitím si pozorně přečtete tento návod k používání a uschovejte jej, abyste do něj mohli později nahlédnout.
- Po odbalení se přesvědčete, zdali je spotřebič nepoškozen, v případě, že si nejste jisti, spotřebič nepoužívejte a obraťte se na nejbližší autorizovaný servis.
- Balící materiál (plastové tašky, polystyrén, atd.) nesmíte nechávat v dosahu dětí, může představovat nebezpečí.
- Před prvním použitím se přesvědčete, zda-li napětí ve vaší síti odpovídá napětí, uvedenému na spotřebiči.
- Elektrická bezpečnost spotřebiče je zaručena jen v případě, pokud je připojen na instalaci s účinným uzemněním, tak jak to uvádějí platné

normy elektrické bezpečnosti. Výrobce neodpovídá za škody, způsobené v důsledku chybějícího uzemnění elektrické instalace. V případě, že si nejste jisti, obraťte se na odborníka.

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

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

### OSOBITNĚ

- Nepoužívejte tento spotřebič s mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama, nebo bez obuvi.
- Abyste předešli elektrickému výboji, neponořujte ovládací skříňku s ohřívacím tělesem do vody, ani nedávejte tyto části pod vodu tekoucí z vodovodního kohoutku.

- NEDOTÝKEJTE SE HORKÝCH POVRCHŮ, POUŽIJTE RUKOJETI.
- **POZOR:** SPOTŘEBIČ VIVÍJÍ PO DOBU PROVOZU VYSOKÉ TEPLoty. JE POTŘEBNÉ DODRŽET PŘÍSLUŠNÁ OPATŘENÍ, ABYSTE PŘEDEŠLI POPÁLENÍ, POŽÁRU A JINÉMU POŠKOZENÍ OSOB A MAJETKU.
- PO DOBU PROVOZU NEBO PO DOBU OCHLADZOVÁNÍ OLEJE SPOTŘEBIČ NEPŘEMÍSTUJTE.
- Nezapomeňte, že olej se může pokazit, nebo vzplát, pokud se zahřívá dlouhodobě při vysokých teplotách. V případě, že by olej vzplál, okamžitě vypněte spotřebič a zakryjte jej víkem, aby se oheň v důsledku nedostatku vzduchu uhasil. Na uhašení ohně nikdy nepoužívejte vodu.
- Vypojte spotřebič ze sítě, když se nepoužívá, a před čištěním.
- Spotřebič vypojte tak, že nejdřív uvedete vypínač do polohy "0", a následně jej vypojte ze sítě.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru. Pokud se vzdálíte, vždy ho vypněte, i když se jedná jen o krátký čas.
- Před čištěním a údržbou nechte olej vychladnout.
- Nepoužívejte spotřebič pokud je poškozen síťový přívodní kabel nebo zástrčka, nebo v případě poškození či nesprávného fungování. Pravidelně kontrolujte síťový přívodní kabel, zdali není poškozen.
- Spotřebitel nesmí vyměňovat síťový přívodní kabel. V případě, že je poškozen, nebo je třeba jej vyměnit, obraťte se výlučně na výrobce autorizovaný servis, aby jej zkontrolovali, opravili nebo upravili
- Nenechávejte kabel viset ze stolu nebo kuchyňské pracovní desky. Zabraňte, aby se kabel dotýkal teplých povrchů.
- Při vypojení zástrčky ze sítě nikdy netahejte za kabel.
- Nekladte spotřebič na teplý plynový nebo elektrický sporák, do teplé roury nebo do mikrovlnné roury, ani do jejich blízkosti.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku, ani

jej nevystavujte atmosférickým vlivům (děšť, slunce, led, atd.)

- Když se rozhodnete přístroj více nepoužívat, je vhodné jej vypojit ze sítě a znefunkčnit jej například odstrížením síťového přívodního kabelu.
- Tento přístroj nesmí používat bez dohledu osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo osoby bez zkušeností a vědomostí; pokud neabsolvovali školení o používání přístroje, vykonané osobou, zodpovědnou za jeho bezpečnost.
- Je potřebné dohlížet na děti, aby si nehráli s přístrojem.
- Tento přístroj není určený k ovládání pomocí externího časovače ani pomocí nezávislého systému dálkového ovládání.
- Aby ste zabránili elektrickým výbojům, neponořujte kábel, zástrčku ani fritézu do vody ani do jiné tekutiny.

## 4. DOPORUČENÍ

- Doporučujeme používat rostlinný olej, vhodný na fritování při vysokých teplotách. Taktéž můžete používat tekutý nebo ztužený tuk. Při použití ztuženého tuku je potřeba dbát na taková opatření, abyste předešli přehřátí ohřívacího tělesa (viz "Používání ztuženého tuku").
- Fritézu nepoužívejte s malým množstvím oleje/tuku nebo bez oleje/tuku. Úroveň oleje/tuku musí být mezi značkou minima a maxima v nádržce. **(6)** Před zapnutím fritézy se přesvědčete, zdali je správná úroveň oleje.

### Bezpečnost

- Tato fritéza je vybavená bezpečnostním termickým zařízením, které odpojí přístroj, pokud dojde k jeho přehřátí. Pokud termický přístroj odpojí proud, postupujte následujícím způsobem:
- Odpojte fritézu a počkejte, až olej nebo tuk vychladne.
- Stiskněte spínač RESTART/RESET **(10)**, který se nachází v zadní části ovládacího panelu **(obr. 7)**. Fritéza se znovu spustí.

- Tento přístroj je vybavený mikrosplínačem, zamezí fungování fritézy, pokud ovládací panel není správně namontovaný.

## 5. POUŽITÍ STUŽENÉHO TUKU

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

- Ztužený tuk rozpustíte na mírném ohni v jiné nádobě.
- Opatrně vlijte rozpuštěný tuk do fritézy, nepřekročte značku úrovně tuku MAX.
- Viz "Způsob použití".
- Pokud chcete použít ztužený tuk, který zůstal ve fritéze z předchozího fritování, udělejte do tuku vidličkou otvory. Přitom dávejte pozor, abyste nepoškodili ohřívací těleso.
- Potom nastavte termostat (8) na 160°, nechte tuk zahřívát 1 minutu a následně opět otočte termostat na "0". Tuto operaci opakujte v intervalu několika minut, až dokud se tuk úplně rozpustí. Tímto způsobem předejdete vytvoření nadměrné teploty, která by mohla poškodit ohřívací těleso.

## 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

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

**Pozor:** Ovládací skříňku s ohřívacím tělesem nepoužívejte do vody.

- Vložte znovu ovládací panel s rezistencí a dávejte pozor, aby se jej vložili přes vodička vnější kostry. (obr.8). Tento přístroj je vybavený mikrosplínačem, který zamezí fungování fritézy, pokud není ovládací panel správně namontovaný.

## 7. ZPŮSOB POUŽITÍ

- Položte spotřebič na rovný a pevný povrch dál do kraje a nenechávejte síťový přívodní kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské pracovní desky; zabraňte aby se dotýkal teplých povrchů.
- Vytáhněte síťový přívodní kabel z prostoru na uložení kabelu v zadní části fritézy.
- Otevřete víko (1) uchopením za rukojeť. Po dobu fritování víko nepoužívejte; víko uzavřete jen když chcete fritézu odložit.
- Před naplněním fritézy olejem nebo tukem musí být všechny součásti namontované a úplně suché.
- Nalijte olej nebo tuk do nádržky mezi minimální a maximální úroveň, která je vyznačená vevnitř nádržky. Pokud používáte ztužený tuk, nejdřív jej v jiné nádobě rozpustíte a vlijte do fritézy (viz "Použití ztuženého tuku").
- Nesměšujte různé druhy oleje a tuku. Nepřidávejte nový olej nebo tuk do použitého oleje/tuku.
- Zapojte fritézu do sítě.
- Zvolte požadovanou teplotu pomocí teplotního ovládače. **MOD. 375:** Světelná kontrolka (9) se rozsvítí. **MOD. 200/350:** Světelná kontrolka (12) se rozsvítí. Pro zvolení teploty se řiďte podle informace na obale potraviny, kterou chcete smažit. Pokud neobsahuje tuto informaci, v tabulce těchto instrukcí najdete orientační údaje. Nepřekračujte maximální dobu, uvedenou v tabulce.
- **MOD. 375:** Když se světelná kontrolka (9) vypne (10-15 minut), olej/tuk se ohřál na požadovanou teplotu. Světelná kontrolka (9) se bude stále zapínat a vypínat s probíhajícími cykly termostatu,

po celou dobu smažení. Pokud chcete smažit vícekrát za sebou, než začnete se smažením následující porce, musíte počkat, dokud se světelná kontrolka (9) nevyhne.

**MOD. 200/350:** Když se světelná kontrolka (12) vypne (10-15 minut), olej/tuk, se ohřál na požadovanou teplotu. Světelná kontrolka (12) se bude stále zapínat a vypínat s probíhajícími cykly termostatu, po celou dobu smažení.

Pokud chcete smažit vícekrát za sebou, než začnete se smažením následující porce, musíte počkat, dokud se světelná kontrolka (9) nevyhne.

- Košík s potravinami vložte do oleje pomalu, aby voda z potravin nezvedla hladinu oleje a tento nepřetekl.
- Dohlížejte na proces fritování.

### Po fritování

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

## 8. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

## 9. PRAKTICKÉ RADY

### Oleje a tuky

- Použijte oleje/tuky vhodné na fritování při vysokých teplotách, to znamená ty, které obsahují polonenasyčené kyseliny (oleje) nebo rostlinné margaríny.
- Pravidelně vyměňujte olej/tuk. Nikdy nepřidávejte čerstvý olej do použitého.
- Nenechávejte olej/tuk při vysoké teplotě déle, než je třeba. V případě, že mezi dvěma fritováními přejde delší doba, nastavte ovládač na sníženou teplotu. V opačném případě musíte vyměnit olej/tuk častěji.

- Všeobecně olej nebo tuk rychleji ztmavnou, pokud fritujete potraviny bohaté na proteiny (maso nebo ryby).
- Pokud fritézu používáte na fritování brambor a po každém fritování očistíte olej/tuk od uvolněných částeczek potravin, můžete olej/tuk použít 10 až 12 krát. V každém případě nepoužívejte olej/tuk více než 6 měsíců. Po uplynutí této doby je potřebné olej/tuk vyměnit.
- V každém případě olej/tuk vyměňte, pokud začne při zahřívání kypět, má zatuchlý pach nebo chuť, ztmavnul nebo těž pokud zhoustl.
- Nevyhazujte olej do kontajneru s organickým odpadem, použijte kontajner určený pro recyklaci oleje.
- Pokud fritézu nepoužíváte často, doporučujeme uchovávat olej nebo tuk v uzavřených skleněných nádobách, nejlépe v chladničce. Nemí vhodné nechávat olej delší čas ve fritéze.

### Fritování hranolků

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

- Nepoužívejte nové brambory (z nových brambor obvykle není dobrý výsledek). Nakrájejte brambory na hranolky.
- Přeplákněte nakrájené brambory vodou z vodovodu. Zabráníte tím, aby se při fritování slepili.
- Osušte je čistou utěrkou nebo sacím papírem.
- Hranolky je třeba fritovat ve dvou etapách:

- První: při 160°C po dobu 10-15 minut.
- Druhá: při 190°C po dobu 5-8 minut.
- Pokud jsou hranolky zmrazené, je potřebné fritovat je podle návodu na obalu.

### Zmrazené potraviny

- Zmrazené potraviny výrazně ochladí olej když je do něj vložíte. Proto není vhodné dávat do fritézy velké množství zmrazených potravin najednou.
- Před vložením další porce hluboce zmrazených potravin počkejte, dokud fritéza opět dosáhne požadované teploty (když světelná kontrolka opět zhasne).
- Nastavte termostat dle pokynů na obalu hluboce zmrazených potravin. Pokud na obalu takový návod není, nastavte termostat na nejvyšší teplotu (190°C).
- Tyto údaje platí též pro některé druhy potravin, které vyžadují opatrnou přípravu, jako např. krokety.
- Hluboce zmrazené potraviny často obsahují veliké množství ledu, který je vhodné před fritováním odstranit.

### Fritování jiných potravin

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

Teplota°C	POTRAVINY	MAXIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ POTRAVIN				ČAS V MINUTÁCH			
		Čerstvé		Zmrazené		Čerstvé		Zmrazené	
		F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375
160°C	Bramborové hranolky (první cyklus)	400 grs.	600grs.			4÷6	4÷6		
170°C	Krokety	6 kusů	8 kusů	3 kusů	5 kusů	4÷5	4÷5	6÷7	6÷7
	Houby	6-8 kusů	10 kusů			2÷3	2÷3		
180°C	Kalamáry "a la romana" (kolečka)	10 kusů	12 kusů	6 kusů	8 kusů	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
	Slávky jedlé	10-12 kusů	15 kusů	10 kusů	12 kusů	2÷3	2÷3	3÷4	3÷4
	Maso nakrájené na kousky	6-8 kusů	6-8 kusů	6 kusů	6 kusů	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
190°C	Bramborové hranolky (druhý cyklus)	400 grs.	600 grs.			3÷4	3÷4		
	Zmrazené bramborové hranolky			300 grs.	450 grs.			5÷6	5÷6
	Lívanice	3-4 kusů	3-4 kusů			5÷6	5÷6		
	Řízek se šunkou a sýrem	2 kusů	2 kusů			4÷5	4÷5		

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



Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru

tříděného odpadu, zřizovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělená likvidace elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin.

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

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

## 1. OPIS VÝROBKU (Obr. 1)

1. Veko fritézy
2. Rúčka košíka
3. Košík
4. Ovládacia skrinka
5. Ohrievacie teleso
6. Nádržka na olej
7. Vonkajší plášť
8. Ovládanie termostatu
9. Svetelná kontrolka zap./vyp.
10. Tepelný vypínač
11. Kábel a umiestnenie kábla
12. Svetelný ukazovateľ teploty oleja.  
(MOD. F-200/ F-350)

## 2. TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

**Napätie - kmitočet:** 220-240V ~ 50/60 Hz

Model	Výkon (W)	Obsah MAX (L)
F-375	2000	3,0
F-200	1700	2,0
F-350	2000	3,0

## 3. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým použitím si pozorne prečítajte tento návod na používanie a uschovajte ho, aby ste doňho mohli neskôr nahliadnuť.
- Po odbalení sa presvedčíte, či je spotrebič nepoškodený. V prípade pochybností spotrebič nepoužívajte a obráťte sa na autorizovaný servis.
- Baliaci materiál (plastové tašky, polystyrén, atď.) sa nesmú nechávať v dosahu detí, môžu predstavovať nebezpečenstvo.
- Pred prvým použitím skontrolujte, či napätie vo vašej sieti zodpovedá napätiu, uvedenému na spotrebiči.
- Elektrická bezpečnosť spotrebiča je zaručená len v prípade, ak je pripojený na inštaláciu s účinným uzemnením, tak ako to uvádzajú platné normy pre elektrickú bezpečnosť. Výrobca

nezodpovedá za škody, spôsobené v dôsledku chýbajúceho uzemnenia elektrickej inštalácie. V prípade, že si nie ste istí, obráťte sa na odborníka.

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

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

### OSOBITNE

- Nepoužívajte tento spotrebič s mokrymi alebo vlhkými rukami či nohami, alebo bez obuvi.
- Aby ste predišli elektrickému výboju, neponárajte ovládaciu skrinku s ohrievacím telesom do vody, ani

nedávajte tieto časti pod vodu tečúcu z vodovodného kohútika.

- NEODOTÝKAJTE SA HORÚCICH POVRCHOV, POUŽITE RUKOVÄTE.
- **POZOR:** SPOTREBIČ POČAS PREVÁDZKY VYVÍJA VYSOKÉ TEPLoty. TREBA DODRŽIAVAŤ PRÍSLUŠNÉ OPATRENIA, ABY STE PREDIŠLI POPÁLENIU, POŽIARU A INÉMU POŠKODENIU OSÔB A MAJETKU.
- POČAS PREVÁDZKY ALEBO POČAS OCHLADZOVANIA OLEJA SPOTREBIČ NEPREMIESTŇUJTE.
- Nezabúdajte, že olej sa môže skaziť alebo vzplanúť, ak sa zohrieva dlhodobo pri vysokých teplotách. V prípade, že by olej vzbĺkol, okamžite vypnite spotrebič a zakryte vekom, aby oheň v dôsledku nedostatku vzduchu zhasol. Na zahasenie ohňa nikdy nepoužívajte vodu.
- Odpojte spotrebič zo siete, keď ho nepoužívate, a pred akoukoľvek operáciou súvisiacou s jeho údržbou a čistením.
- Spotrebič odpojte tak, že najskôr uvedte vypínač do polohy "0", a následne ho odpojte zo siete.
- Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru. Ak sa vzdialíte, vždy ho vypnite, i keď sa jedná len o krátky čas.
- Pred čistením a údržbou nechajte olej vychladnúť.
- Nepoužívajte spotrebič ak je poškodený prírodný kábel alebo zástrčka, alebo v prípade poškodenia či nesprávneho fungovania. Pravidelne kontrolujte prírodný kábel, či nie je poškodený.
- Spotrebič nesmie vymieňať prírodný kábel. V prípade, že je poškodený, alebo je potrebné ho vymeniť, obráťte sa výlučne na výrobcu autorizovaný servis, aby ho skontrolovali, opravili alebo upravili.
- Nenechávajte kábel visieť zo stola alebo kuchynskej pracovnej dosky. Zabráňte, aby sa kábel dotýkal teplých povrchov.
- Pri odpojení zástrčky zo siete nikdy neťahajte za kábel.
- Nekladte spotrebič na teplý plynový alebo elektrický sporák, do teplej

rúry alebo mikrovlnnej rúry ani do ich blízkosti.

- Nepoužívajte tento spotrebič vonku, ani ho nevystavujte atmosférickým vplyvom (dažďu, slnku, ľadu, atď.)
- Keď sa rozhodnete viac prístroj nepoužívať, je vhodné odpojiť ho zo siete a znefunkčnúť ho napríklad odstrihnutím prírodného kábla.
- Tento prístroj nesmú používať bez dohľadu osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo osoby bez schopností a vedomostí; pokiaľ neabsolvujú školenie o používaní prístroja, vykonané osobou, zodpovednou za jeho bezpečnosť.
- Je potrebné dohliadnuť na deti, aby sa nehrali s prístrojom.
- Tento prístroj nie je určený pre ovládanie pomocou externého časovača, ani pomocou nezávislého systému diaľkového ovládania.
- Aby ste zabránili elektrickým výbojom, neponárajte kábel, zástrčku ani fritézu do vody ani do inej tekutiny.

## 4. ODPORÚČANIA

- Odporúčame používať rastlinný olej, vhodný na fritovanie pri vysokých teplotách. Taktiež môžete používať tekutý alebo stužený tuk. Pri použití stuženého tuku je potrebné dbať na také opatrenia, aby ste predišli prehriatiu ohrievacieho telesa (viď "Používanie stuženého tuku").
- Fritézu nepoužívajte s malým množstvom oleja/tuku alebo bez oleja/tuku. Úroveň oleja/tuku musí byť medzi značkou minima a maxima v nádrži. **(6)** Pred zapnutím fritézy sa presvedčite, či je správna úroveň oleja.

### Bezpečnosť

- Táto fritéza je vybavená bezpečnostným termickým zariadením, ktoré odpojí prístroj, ak dôjde k jeho prehriatiu. Pokiaľ termický prístroj odpojí prírodný prúd, postupujte nasledujúcim spôsobom:
- Odpojte fritézu a počkajte, až olej alebo tuk vychladne.

- Stisnite spínač RESTART/RESET (10), ktorý sa nachádza v zadnej časti ovládacieho panelu (obr. 7). Fritéza sa znova spustí.
- Tento prístroj je vybavený mikrosplínačom, ktorý zamedzí fungovaniu fritézy, ak ovládací panel nie je správne namontovaný.

## 5. POUŽITIE SO STUŽENÝM TUKOM

Ak na fritovanie používate stužený tuk, treba dodržať nasledujúce:

- Stužený tuk rozpustíte na miernom ohni v inej nádobe.
- Opatrne vlejte rozpustený tuk do fritézy, neprekročte značku úrovne tuku MAX.
- Vid' "Spôsob použitia".
- Ak chcete použiť stužený tuk, ktorý zostal vo fritéze z predchádzajúceho fritovania, spravte do tuku vidličkou otvory. Pritom dávajte pozor, aby ste nepoškodili ohrievacie teleso.
- Potom nastavte termostat (8) na 160°, nechajte tuk zohrievať 1 minútu a následne opäť otočte termostat na "0". Túto operáciu opakujte v intervale niekoľkých minút, až kým sa tuk úplne rozpustí. Týmto spôsobom predídete vytvoreniu nadmernej teploty, ktorá by mohla poškodiť ohrievacie teleso.

## 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

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

**Pozor:** Ovládaciu skrinku s ohrievacím telesom neponárajte do vody.

- Vložte znovu ovládací panel s rezistenciou a dávajte pozor, aby ste ho vložili cez vodička vonkajšej kostry. (obr. 8). Tento prístroj je vybavený mikrosplínačom, ktorý zamedzí fungovaniu fritézy, ak ovládací panel nie je správne namontovaný.

## 7. SPÔSOB POUŽITIA

- Položte spotrebič na rovný a pevný povrch, ďalej od kraja, a nenechávajte prívodný kábel visieť cez okraj stola alebo kuchynskej pracovnej dosky; zabráňte, aby sa dotýkal teplých povrchov.
- Vytiahnite prívodný kábel z priestoru na uloženie kábla v zadnej časti fritézy.
- Otvorte veko (1) uchopením za rukoväť. Počas fritovania veko nepoužívajte; veko zatvorte len keď chcete fritézu odložiť.
- Pred naplnením fritézy olejom alebo tukom musia byť všetky súčasti namontované a úplne suché.
- Nalejte olej alebo tuk do nádržky medzi minimálnu a maximálnu úroveň, ktorá je vyznačená vo vnútri nádržky. Ak používate stužený tuk, najskôr ho v inej nádobe rozpustíte a vlejte do fritézy (vid' "Použitie stuženého tuku").
- Nemiešajte rôzne druhy oleja a tuku. Neprievádzajte nový olej alebo tuk do použitého oleja/tuku.
- Zapojte fritézu do siete.
- Zvoľte požadovanú teplotu pomocou tepelného ovládača. **MOD. 375:** Svetelná kontrolka (9) sa rozsvieti. **MOD. 200/350:** Svetelná kontrolka (12) sa rozsvieti. Pre zvolenie teploty sa riadte podľa informácií na obale potraviny, ktorú chcete smažiť. Ak neobsahuje túto informáciu, v tabuľke s inštrukciami nájdete orientačné údaje. Neprekračujte maximálnu dobu uvedenú v tabuľke.
- **MOD. 375:** Keď sa svetelná kontrolka (9)

vypne (10-15 minút), olej/tuk sa ohrial na požadovanú teplotu.

Svetelná kontrolka (9) sa bude stále zapínať a vypínať v závislosti od prebiehajúcich cykloch termostatu po celú dobu smaženia.

Ak chcete smažiť viackrát za sebou, skôr ako začnete so smažením nasledujúcej porcie, musíte počkať, dokiaľ sa svetelná kontrolka (9) nevypne.

**MOD. 200/350:** Keď sa svetelná kontrolka (12) vypne (10-15 minút), olej/tuk, sa ohrial na požadovanú teplotu. Svetelná kontrolka (12) sa bude stále zapínať a vypínať v závislosti od prebiehajúcich cykloch termostatu po celú dobu smaženia.

Ak chcete smažiť viackrát za sebou, skôr ako začnete so smažením nasledujúcej porcie, musíte počkať, dokiaľ sa svetelná kontrolka (9) nevypne.

- Košík s potravinami vložte do oleja pomaly, aby voda z potravín nezdvihla hladinu oleja a tento nepretiekol.
- Dohliadajte na proces fritovania.

### Po fritovaní

- Vytiahnite košík z nádržky, zatrasťe ním a zaveste ho do odkvapkávacej polohy (**Obr. 4**). Položte potraviny do misky, do ktorej predtým vložte sací potravinársky papier. Zatiaľ má olej čas opätovne sa zahriať na požadovanú teplotu pre nové fritovanie (keď sa svetelná kontrolka opätovne zhasne).
- Sitkom vyberte malé časti potravín, ktoré zostali po fritovaní. Keby sa ďalej fritovali, mali by negatívny vplyv na kvalitu oleja.
- Po skončení fritovania otočte termostat do polohy "0", spotrebič vypnite a odpojte spotrebič zo siete. Ak používate fritézu často, ponorte košík do oleja a zakryte fritézu vekom, aby ste ochránili olej.
- Pred demontážou a čistením fritézy počkajte, kým olej úplne vychladne.
- Ak nebudete fritézu hneď používať, je vhodné uchovať olej alebo tuk v dobre uzatvorenej nádobe v chladničke alebo na chladnom mieste. Olej alebo tuk prelejte do nádoby cez jemné sitko, čím odstránite čiastočky potravín.
- Ak ste použili stužený tuk, nechajte

ho stuhnúť v nádržke fritézy a odložte fritézu so stuhnutým tukom (viď "Použitie stuženého tuku").

## 8. ÚDRŽBA A ČISTENIE

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

## 9. PRAKTICKÉ RADY

### Oleje a tuky

- Použite oleje/tuky vhodné na fritovanie pri vysokých teplotách, to znamená tie, ktoré obsahujú polonenasýtené masné kyseliny (oleje) alebo rastlinné margaríny.
- Pravidelne vymieňajte olej alebo tuk. Nikdy nepridávajte čerstvý olej do použitého.
- Nenechávajte olej/tuk pri vysokej teplote

dlhšie, než je potrebné. V prípade, že medzi dvomi fritovaniami prejde dlhšia doba, nastavte ovládač na zníženú teplotu. V opačnom prípade musíte vymieňať olej/tuk častejšie.

- Vo všeobecnosti olej alebo tuk rýchlejšie stmavnú, ak fritujete potraviny bohaté na proteíny (mäso alebo ryby).
- Ak fritézu používate na fritovanie zemiakov a po každom fritovaní očistíte olej/tuk od uvoľnených častí potravín, môžete olej/tuk použiť 10 až 12 krát. V každom prípade nepoužívajte olej/tuk viac než 6 mesiacov. Po uplynutí tejto doby je potrebné olej/tuk vymeniť.
- V každom prípade olej/tuk vymeňte, ak začne pri zohrievaní kypieť, ak má zatuchnutý pach alebo chuť, ak stmavol alebo tiež ak zhustol.
- Nevyhadzujte olej do kontajnerov s organickým odpadom, použite kontajnery určené na recykláciu oleja.
- Ak fritézu nepoužívate často, odporúčame uschovávať olej alebo tuk v uzavretých sklenených nádobách, najlepšie v chladničke. Nie je vhodné nechávať olej dlhší čas vo fritéze.

### **Fritovanie hranolčekov**

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

- Nepoužívajte nové zemiaky (z nových zemiakov obvykle nie je dobrý výsledok). Nakrájajte zemiaky na paličky (hranolčky).
- Nakrájané zemiaky opláknite vodou z vodovodu. Zabráňte tým, aby sa pri fritovaní zlepili.
- Osušte ich čistou utierkou alebo sacím papierom.
- Hranolčky treba fritovať v dvoch etapách:
  - Prvá: pri 160° C počas 10-15 minút.
  - Druhá: pri 190° C počas 5-8 minút.
- Ak sú hranolčky zmrazené, je potrebné fritovať ich podľa návodu na obale.

### **Zmrazené potraviny**

- Zmrazené potraviny výrazne ochladia olej po tom, čo ich doňho vložíte. Preto nie je vhodné dávať do fritézy veľké množstvo zmrazených potravín naraz.

- Pred vložením ďalšej porcie hlboko zmrazených potravín počkajte, kým fritéza opäť dosiahne požadovanú teplotu (keď svetelná kontrolka opäť zhasne).
- Nastavte termostat podľa pokynov na obale hlboko zmrazených potravín. Pokiaľ na obale takýto návod nie je, nastavte termostat na najvyššiu teplotu (190° C).
- Tieto údaje platia tiež pre niektoré druhy potravín, ktoré vyžadujú opatrnú prípravu, ako napr. krokety.
- Hlboko zmrazené potraviny často obsahujú veľké množstvo ľadu, ktorý je vhodný pre odstránenie.

### **Fritovanie iných potravín**

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

Teplota°C	POTRAVINY	MAXIMÁLNE MNOŽSTVO POTRAVÍN				ČAS V MINÚTACH			
		Čerstvé		Zmrazené		Čerstvé		Zmrazené	
		F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375
160°C	Zemiakové hranolčeky (prvý cyklus)	400 grs.	600grs.			4÷6	4÷6		
170°C	Krokety	6 kusov	8 kusov	3 kusov	5 kusov	4÷5	4÷5	6÷7	6÷7
	Huby	6-8 kusov	10 kusov			2÷3	2÷3		
180°C	Kalamáre "a la romana" (kolieska)	10 kusov	12 kusov	6 kusov	8 kusov	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
	Slivky jedlé	10-12 kusov	15 kusov	10 kusov	12 kusov	2÷3	2÷3	3÷4	3÷4
	Mäso nakrájané na kúsky	6-8 kusov	6-8 kusov	6 kusov	6 kusov	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
190°C	Zemiakové hranolčeky (druhý cyklus)	400 grs.	600 grs.			3÷4	3÷4		
	Zmrazené zemiakové hranolčeky			300 grs.	450 grs.			5÷6	5÷6
	Lievance	3-4 kusov	3-4 kusov			5÷6	5÷6		
	Rezeň so šunkou a syrom	2 kusov	2 kusov			4÷5	4÷5		

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



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

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

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

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

## 1. BUDOWA URZĄDZENIA (Rys. 1)

1. Pokrywa frytownicy
2. Uchwyt sita
3. Sito
4. Panel sterowniczy
5. Opornik
6. Zbiornik na olej
7. Korpus zewnętrzny
8. Pokrętko
9. Dioda świetlna start/stop
10. Włącznik systemu bezpieczeństwa temperatury
11. Przewód zasilający i schowek
12. Lampka kontrolna temperatury oleju (MOD. F-200/ F-350)

## 2. WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE

**Napięcie – Częstotliwość:** 220-240V ~ 50/60 Hz

Model	Moc (W)	Pojemność MAX (L)
F-375	2000	3,0
F-200	1700	2,0
F-350	2000	3,0

## 3. WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje obsługi i zachowaj je w razie potrzeby późniejszych konsultacji.
- Po zdjęciu opakowania sprawdź czy urządzenie znajduje się w prawidłowym stanie. W przypadku wątpliwości nie uruchamiaj urządzenia - zwróć się do najbliższego autoryzowanego serwisu technicznego.
- Nie pozostawiaj elementów opakowania (foliowe torebki, polistyren, etc.) w zasięgu dzieci, ponieważ jest to niebezpieczne.
- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia sprawdź czy napięcie w sieci elektrycznej w pomieszczeniu odpowiada wartości napięcia wskazanej na urządzeniu

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

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

## W SZCZEGÓLNOŚCI

- Nie uruchamiaj urządzenia jeżeli masz mokre lub wilgotne ręce lub stopy i kiedy jesteś na bosą.
- Aby uniknąć spięć elektrycznych nie zanurzaj panelu sterowniczego z opornikiem w wodzie i nie płucz ich pod bieżącą wodą.
- NIE DOTYKAJ GORĄCYCH POWIERZCHNI- CHWYTAJ ZA UCHWYTY
- **UWAGA:** KIEDY FRYTOWNICA JEST URUCHOMIONA NAGRZEWA SIĘ DO WYSOKIEJ TEMPERATURY. NALEŻY POWZIĄĆ ODPowiedNIE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ABY UNIKNĄĆ POPARZEŃ, POŻARÓW, POPARZENIA OSÓB LUB RZECZY
- NIE PRZENOŚ FRYTOWNICY GDY JEST ONA WŁĄCZONA LUB GDY OLEJ STYGNIE.
- Pamiętaj, że olej może ulec zepsuciu a nawet zapaleniu jeżeli podgrzewany jest długo w wysokiej temperaturze. Jeżeli powstanie ogień wyłącz natychmiast urządzenie z gniazdka elektrycznego, włóż pokrywę na pojemnik aby stłumić płomień odcinając dopływ powietrza. Dla zachowania bezpieczeństwa nigdy nie używaj wody.
- Jeżeli nie będziesz używał urządzenia oraz przed myciem i konserwacją wyłącz urządzenie z sieci elektrycznej.
- Przed wyłączeniem urządzenia z sieci elektrycznej ustaw pokrętko w pozycji „0”.
- Nie oddalaj się od urządzenia jeżeli jest ono uruchomione. Wyłącz urządzenie z sieci elektrycznej nawet jeżeli musisz wyjść na chwilę z pomieszczenia.
- Przed przystąpieniem do mycia lub konserwacji odczekaj chwilę aż olej ostygnie.
- Nie uruchamiaj urządzenia jeśli przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone lub w przypadku awarii i nieprawidłowego działania urządzenia. Regularnie sprawdzaj stan przewodu zasilającego.
- Użytkownik nie powinien wymieniać przewodu zasilającego. W przypadku uszkodzenia lub konieczności

wymiany kabla należy skierować się do autoryzowanego serwisu technicznego, aby ten dokonał jego przeglądu, korekty lub naprawy.

- Kabel elektryczny nie może zwiisać ze stołu lub blatu kuchennego oraz nie może dotykać gorących powierzchni
- Wyciągając wtyczkę z gniazdka nie pociągaj za kabel.
- Nie pozostawiaj urządzenia na lub w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego, wewnątrz lub w pobliżu gorącego piekarnika lub kuchenki mikrofalowej.
- Nie uruchamiaj urządzenia na wolnym powietrzu i nie wystawiaj urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, śnieg, etc).
- Jeżeli zdecydujesz pozbyć się definitywnie urządzenia, wyłącz je z sieci elektrycznej i przetnij kabel zasilający.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci i osoby z zaburzeniami sprawności fizycznej, zmysłów, zdolności umysłowych, oraz przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy; z wyjątkiem obsługi pod nadzorem opiekuna prawnego, po otrzymaniu przeszkolenia w zakresie obsługi urządzenia.
- Uważać na dzieci – urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani osobnego układu zdalnego sterowania.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.

## 4. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Zaleca się użycie oleju roślinnego nadającego się do smażenia w wysokich temperaturach. Można również używać tłuszczu płynnych lub stałych. Stosując tłuszcze stałe, należy powziąć odpowiednie środki ostrożności. (Patrz rozdział „Stosowanie tłuszczów stałych”) aby uniknąć przegrzania opornika

- Nie używaj frytownicy z małą ilością oliwy/tłuszczu lub bez oliwy/tłuszczu. Poziom oliwy/tłuszczu powinien mieścić się w przedziale między minimum a maksimum zaznaczonym na zbiorniku **(6)**. Przed podłączeniem frytownicy do sieci elektrycznej sprawdź czy poziom tłuszczu jest prawidłowy.

### Bezpieczeństwo

- Frytownica została wyposażona w zabezpieczenie termiczne, które doprowadza do jej wyłączenia w razie przegrzania. Jeśli dojdzie do odcięcia zasilania należy wykonać następujące czynności:
- Wyłączyć frytownicę z sieci elektrycznej i poczekać aż olej lub tłuszcz ostygną.
- Nacisnąć wyłącznik RESTART/RESET **(10)**, znajdujący się w tylnej części panelu sterowniczego **(rys. 7)**. Spowoduje to ponowne uruchomienie frytownicy.
- Urządzenie zostało wyposażone w mikrowyłącznik, który chroni przed włączeniem się frytownicy w przypadku nieprawidłowego montażu panelu sterowniczego.

## 5. STOSOWANIE TŁUSZCZÓW STAŁYCH

Używając do smażenia tłuszczu stałych przestrzegaj następujących wskazówek:

- Rozpuszczaj tłuszcz w garnku na małym ogniu.
- Wlewaj ostrożnie stopiony tłuszcz do frytownicy zwracając uwagę aby nie przekroczyć granicy MAX.
- Patrz rozdział „Sposób użytkowania”.
- Jeżeli poraz drugi chcesz użyć tłuszczu stałego znajdującego się we frytownicy zrób w nim otwory za pomocą widelca. Uważaj aby nie uszkodzić opornika.
- Następnie ustaw pokrętkę temperatury **(8)** w pozycji 160°, odczekaj 1 minutę aż się nagrzej i ponownie ustaw pokrętkę temperatury w pozycji „0”. Powtarzaj czynność co kilka minut aż do całkowitego rozpuszczenia się tłuszczu. W ten sposób unikniesz powstania

wysokiej temperatury, która mogłaby uszkodzić opornik.

## 6. PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

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

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

**Uwaga:** Nie zanurzaj w wodzie panelu sterowniczego z opornikiem.

- Załóż ponownie panel sterowniczy z grzałką, wsuwając go ostrożnie w prowadnice obudowy **(rys. 8)**. Urządzenie zostało wyposażone w mikrowyłącznik, który chroni przed włączeniem się frytownicy w przypadku nieprawidłowego montażu panelu sterowniczego.

## 7. SPOSÓB UŻYTKOWANIA

- Ustaw frytownicę na płaskiej, poziomej i nieruchomej powierzchni z dala od krawędzi tak aby przewód elektryczny nie zwiślał ze stołu lub blatu kuchennego; kabel nie może dotykać gorących powierzchni.
- Wyjmij przewód ze schowka znajdującego się w tylnej części frytownicy.
- Zdejmij pokrywę **(1)** chwytając za uchwyt. Pokrywa nie może być używana podczas smażenia. Stosuj pokrywę tylko podczas przechowywania frytownicy.
- Wlej oliwę lub tłuszcz do pojemnika

nie przekraczając maksymalnego i minimalnego poziomu zaznaczonego wewnątrz pojemnika. Jeżeli stosujesz tłuszcz stały przed jego waniem do pojemnika rozpuść tłuszcz w garnku (Patrz rozdział „Stosowanie tłuszczów stałych”).

- Przed wlaniem do frytownicy tłuszczu lub oliwy sprawdź czy wszystkie jej elementy są zainstalowane i suche.
- Nie mieszaj różnego rodzaju oliwy bądź tłuszczu. Nie wlewaj świeżej oliwy bądź tłuszczu do oliwy lub tłuszczu już używanego.
- Podłącz frytownicę do sieci elektrycznej.
- Ustaw temperaturę za pomocą odpowiedniego pokręta.

**MOD. 375:** Zaświeci się lampka kontrolna (9). **MOD. 200/350:** Zaświeci się lampka kontrolna (12). Przy ustawianiu temperatury należy kierować się wskazówkami znajdującymi się na opakowaniu przeznaczonej do smażenia żywności. W przypadku braku informacji na ten temat, można skorzystać z orientacyjnych zaleceń ujętych w tabeli umieszczonej w dalszej części niniejszej instrukcji obsługi.

Nie należy przekraczać podanych w niej maksymalnych wartości odnoszących się do wagi/ilości danego produktu.

- **MOD. 375:** Zgaśnięcie lampki kontrolnej (9) (po upływie 10-15 minut) oznacza, że olej/tłuszcz nagrzał się do ustawionej wcześniej temperatury. Podczas całego procesu smażenia lampka kontrolna (9) będzie zapalała się i gasła zgodnie z kolejnymi cyklami pracy termostatu. Jeśli chcemy smażyć żywność w kilku następujących po sobie etapach, przed włożeniem każdej kolejnej porcji należy odczekać aż lampka kontrolna (9) zgaśnie.

**MOD. 200/350:** Zgaśnięcie lampki kontrolnej (12) (po upływie 10-15 minut) oznacza, że olej/tłuszcz nagrzał się do ustawionej wcześniej temperatury. Podczas całego procesu smażenia, lampka kontrolna (12) będzie zapalała się i gasła zgodnie z kolejnymi cyklami pracy termostatu. Jeśli chcemy smażyć żywność w kilku następujących po

sobie etapach, przed włożeniem każdej kolejnej porcji należy odczekać aż lampka kontrolna (12) zgaśnie.

- Sito z produktem należy wkładać do oliwy powoli tak aby woda pochodząca z produktów nie spowodowała wypłynięcia oliwy z pojemnika.
- Kontroluj proces smażenia.

### Po smażeniu

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

## 8. MYCIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do mycia wyłącz urządzenie z sieci zasilającej i poczekaj aż frytownica ostygnie.
- Wyciągnij sito i wyciągnij uchwyt z sita **(Rys.5)**
- Jeżeli jest konieczne zdemontuj panel

sterowniczy i przetrzyj go wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj panelu w wodzie.

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

## 9. WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

### Oleje i tłuszcze

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

- Oleju do smażenia frytek możesz używać 10 lub 12 razy jeżeli po każdorazowym smażeniu usuwając cząstki smażonego produktu pozostawione w oleju. Po upływie 6 miesięcy należy jednak wymienić olej.
- Należy wymienić olej jeżeli w momencie jego podgrzewania zaczyna wrzeć, nieświeżo pachnie, jego barwa jest ciemna, stracił swoją płynność lub jest zjełczały.
- Nie usuwać oleju do pojemnika na odpady organiczne. Stosować do tego celu odpowiednie pojemniki służące do utylizacji tłuszczów odpadowych.
- Jeżeli nie używasz często frytownicy przechowuj olej lub tłuszcz w szklanych, zamkniętych pojemnikach, najlepiej w lodówce. Nie zaleca się pozostawiać oleju we frytownicy przez dłuższy okres czasu.

### Frytki

Aby usmażyć smaczne i kruche frytki:

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

### Mrożonki

- Wkładając mrożonki do frytownicy olej traci temperaturę dlatego nie należy wkładać do niej dużej ilości produktu.
- Przed włożeniem następnej porcji poczekaj aż tłuszcz ponownie odzyska odpowiednią do smażenia mrożonki temperaturę (kiedy dioda ponownie zgaśnie).
- Ustaw pokrętkę temperatury zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na

opakowaniu mrożonki. Jeżeli takich wskazówek nie ma na opakowaniu ustaw pokrętko na najwyższą temperaturę (190°C).

- Te wskazówki odnoszą się także do produktów, które należy traktować delikatniej np. krokiety.
- Przed smażeniem mrożonych produktów należy usunąć nadmierną ilość lodu znajdującego się w mrożonkach.

### Inne smażone produkty

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

Temp °C	PRODUKT	MAKSYMALNA ILOŚĆ PRODUKTU				CZAS W MINUTACH			
		Świeży		Mrożonka		Świeży		Mrożonka	
		F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375
160°C	Frytki (pierwszy cykl)	400 grs.	600grs.			4÷6	4÷6		
170°C	Krokiety	6 sztuki	8 sztuki	3 sztuki	5 sztuki	4÷5	4÷5	6÷7	6÷7
	Grzyby	6-8 sztuki	10 sztuki			2÷3	2÷3		
180°C	Kalmary po rzymsku	10 sztuki	12 sztuki	6 sztuki	8 sztuki	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
	Maize	10-12 sztuki	15 sztuki	10 sztuki	12 sztuki	2÷3	2÷3	3÷4	3÷4
	Klopsy z mięsa	6-8 sztuki	6-8 sztuki	6 sztuki	6 sztuki	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
190°C	Frytki (drugi cykl)	400 grs.	600 grs.			3÷4	3÷4		
	Frytki zamr.			300 grs.	450 grs.			5÷6	5÷6
	Pączki	3-4 sztuki	3-4 sztuki			5÷6	5÷6		
	Klops z szynki i sera	2 sztuki	2 sztuki			4÷5	4÷5		

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



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

przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek

zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwiania

odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów.

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

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

## 1. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА (Фиг. 1)

1. Капак на фритюрника;
2. Дръжка на мрежичката;
3. Мрежичка;
4. Контролен панел;
5. Реотан;
6. Резервоар за мазнина;
7. Външна обвивка;
8. Превключвател на термостата;
9. Светлинен датчик вкл. / изкл.;
10. Бутон за отблокиране на термичната защита;
11. Кабел и гнездо на кабела;
12. Светлинен индикатор за температурата на олиото. (МОД. F-200/ F-350)

## 2. ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Напрежение – Честота:** 220-240V ~ 50/60 Hz

Модел	Мощност (W)	Капацитет MAX (L)
F-375	2000	3,0
F-200	1700	2,0
F-350	2000	3,0

## 3. ВАЖНИ ПРАВИЛА ЗА СИГУРНОСТ

- Преди първата употреба на уреда прочетете внимателно инструкциите и ги запазете за бъдещи консултации.
- След като разопаковате уреда проверете дали е в добро състояние. В случай на съмнение не го използвайте и се обърнете за помощ към управомощен център за техническа поддръжка.
- Опаковъчният материал (найлонови пликове, стиропор) трябва да бъде съхраняван далеч от деца, тъй като представлява потенциален източник на опасност.
- Преди първата употреба на уреда проверете дали напрежението на Вашата електрическа мрежа отговаря на отбелязаното върху уреда.

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

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

## **A ИМЕННО:**

- Не използвайте уреда, ако краката или ръцете Ви са мокри или влажни, както и ако сте боси.
- Като защитна мярка срещу електрически удари не потапяйте контролния панел и реотана на уреда във вода, нито ги мийте под течащ кран.
- **НЕ ПИПАЙТЕ ГОРЕЩИТЕ ПОВЪРХНОСТИ. ЗА ЦЕЛТА ИЗПОЛЗВАЙТЕ ДРЪЖКИТЕ.**
- **ВНИМАНИЕ! ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА ФРИТЮРНИКЪТ ДОСТИГА ДО МНОГО ВИСОКИ ТЕМПЕРАТУРИ. НЕОБХОДИМО Е ДА ВЗИМАТЕ МЕРКИ, ЗА ДА ИЗБЕГНЕТЕ РИСКА ОТ ИЗГЪРЯНИЯ, ПОЖАРИ ИЛИ ДРУГИ ВЪЗМОЖНИ ВРЕДИ НА ХОРА ИЛИ ВЕЩИ.**
- **НЕ МЕСТЕТЕ УРЕДА ДОКАТО РАБОТИ ИЛИ ДОКАТО ИЗСТИВА ОЛИОТО.**
- Не забравяйте, че мазните могат да се разградят или дори запалят при продължителното им загряване до високи температури. В случай на запалване изключете незабавно уреда и поставете капака, за да задушите пламъка. За Вашата сигурност никога не използвайте вода.
- Изключвайте уреда, когато не го използвате или преди неговото почистване или поддръжка.
- За да изключите уреда е необходимо първо да поставите превключвателя в позиция "0", след което да го изключите от контакта.
- Никога не оставяйте работещия уред без надзор. Изключвайте го дори и когато ще отсъствате за кратко.
- Изчаквайте мазнината да изстине преди почистване или съхранение на уреда.
- Не използвайте уреда ако хранващият му кабел или щепселът му са повредени, както и в случай на авария или неправилно функциониране. Проверявайте редовно дали хранващият кабел се намира в добро състояние.

- Потребителят на този уред не трябва да се опитва да сменя хранващия му кабел. В случай, че същият е повреден или е необходимо да бъде сменен обръщайте се единствено към упомоен от производителя сервис за техническа поддръжка за неговия преглед и смяна.
- Не оставяйте кабела да виси от края на масата или кухненския плот, както и да влиза в контакт с горещи повърхности.
- Никога не изключвайте уреда от мрежата с дърпане на кабела.
- Не поставяйте уреда в близост до газови или електрически котлони, вътре или в непосредствена близост до горещи фурни или микровълнови печки.
- Не използвайте уреда на открити пространства, нито го излагайте на атмосферни влияния (дъжд, слънце, лед и др.п.).
- Когато решите да не използвате повече уреда е препоръчително да го направите неизползваем, като например срежете хранващия му кабел.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (в това число и деца) с физически, сетивни или умствени увреждания или без опит и познания, освен ако не са контролирани или обучени да използват уреда от лицето, което отговаря за тяхната сигурност.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да не се допуска да играят с уреда.
- Този уред не е пригоден да бъде контролиран с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- За да предотвратите токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или фритюрника във вода или друга течност.

## **4. ПРАВИЛА ЗА УПОТРЕБА**

- Препоръчваме употребата на растителни мазнини подходящи за

пържене при високи температури. Може да използвате течни или твърди мазнини. Ако използвате твърди мазнини взимайте мерки, за да предотвратите прегряването на реотана (Вж. "Употреба на твърди мазнини").

- Не използвайте уреда с малко мазнина или без мазнина. Нивото на мазнината трябва да бъде между отбелязаното в резервоара за мазнина (6) минимално и максимално ниво. Преди да включите фритюрника проверете дали нивото на мазнината е достатъчно.

### Защита

- Този фритюрник е снабден с устройство за температурна безопасност, което изключва уреда в случай на прегряване. Ако термичното устройство прекъсне токозахранването, направете следното:
- Изключете фритюрника от контакта и изчакайте, докато олиото или мазнината изстине.
- Натиснете бутона RESTART/RESET (10), който се намира на задната страна на контролното табло (Рис. 7). Фритюрникът ще заработи отново.
- Този уред е снабден с микропрекъсвач, който не позволява уредът да работи, ако контролното табло не е монтирано правилно.

## 5. УПОТРЕБА НА ТВЪРДА МАЗНИНА

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

- Разтопете мазнината в отделен съд на бавен огън.
- Изсипете внимателно мазнината в резервоара на фритюрника до отбелязаното максимално ниво MAX.
- Вж. "Начин на употреба".
- Ако се каните да използвате твърда мазнина, която се намира във

фритюрника от предходна употреба направете дупчици в нея с помощта на вилица. При тази операция внимавайте да не повредите реотана.

- След като нагласите термостата (8) на температура 160° оставете уреда да се загрее в продължение на една минута, след което отново поставете термостата на "0". Повторете същата операция през интервали от по няколко минути, докато мазнината не се разтопи напълно. По този начин ще избегнете достигането на много висока температура, която може да повреди реотана.

## 6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- Извадете мрежичката (3) и завъртете дръжката (2) в работна позиция (Сх. 2). За да сглобите дръжката на мрежичката:
  - Натиснете двата края и ги вкарайте в улеите, в които ще се извършва движението. Вж. Сх. 2 а.
  - Завъртете дръжката нагоре (Сх. 2 б) и го натиснете върху палеца "U", докато застане в неподвижна позиция. (Вж. Сх. 2 с).
- Извадете контролния панел с реотана и го поставете на сигурно и сухо място. (Сх. 3).
- Почистете резервоара за мазнина от амбалажа, който се намира в него. Измийте с вода и сапун мрежичката и резервоара за мазнина. Подсушете ги добре, след което ги сглобете отново на местата им (Вж. глава "Почистване"). **ВНИМАНИЕ!** Не потапяйте контролния панел и реотана уреда във вода.
- Поставете отново контролното табло със съпротивлението, като внимавате да го вкарате в жлебовете на външния корпус. (Рис.8). Този уред е снабден с микропрекъсвач, който не позволява уредът да работи, ако контролното табло не е монтирано правилно.

## 7. НАЧИН НА УПОТРЕБА

- Поставете уреда върху равна и стабилна повърхност, далеч от нейните краища и не оставяйте захранващия кабел да виси от края на тази повърхност, нито пък да се докосва до горещи повърхности.
- Извадете кабела от неговия улей, който се намира на задната страна на фритюрника.
- Махнете капака (1), като хванете за дръжката. Капакът не трябва да се използва по време на пърженето. Поставете капака само когато прибирате фритюрника.
- Преди да напълните фритюрника с мазнина всички негови части трябва да бъдат монтирани и напълно сухи.
- Изсипете мазнината в резервоара до отбелязаното максимално ниво. Ако се каните да използвате твърда мазнина е необходимо първо да разтопите мазнината в отделен съд преди да я изсипете във фритюрника (Вж. главата "Употреба на твърда мазнина).
- Не смесвайте различни видове мазнина. Не добавяйте нова мазнина към вече използваната.
- Включете фритюрника към мрежата.
- Изберете желаната температура с бутон за избор на температура. **МОД. 375:** Светлинният индикатор (9) ще се включи. **МОД. 200/350:** Светлинният индикатор (12) ще се включи. За да изберете температурата, водете се от информацията на опаковката на продукта, който ще пържите. Ако няма такива данни, в таблицата в настоящото указание има ориентиrowъчна информация. Не превишавайте максималните количества, посочени в таблицата.
- **МОД. 375:** Когато светлинният индикатор (9) угасне (след 10-15 минути), олиото/мазнината вече ще е достигнала избраната температура. Светлинният индикатор (9) ще продължи да светва и угасва с

циклите на термостата по време на целия процес на пържене.

Ако искате да пържите няколко пъти един след друг, преди следващата порция продукти трябва да изчакате светлинният индикатор (9) да угасне.

**МОД. 200/350:** Когато светлинният индикатор (12) угасне (след 10-15 минути), олиото/мазнината вече ще е достигнала избраната температура.

Светлинният индикатор (12) ще продължи да светва и угасва с циклите на термостата по време на целия процес на пържене.

Ако искате да пържите няколко пъти един след друг, преди да започнете да пържите следващата порция продукти, трябва да изчакате светлинният индикатор (12) да угасне.

- Отворете капака и поставете бавно мрежичката с продуктите в мазнината, за да избегнете пръскане на мазнината.
- Наблюдавайте процеса на пържене.

### След пържене

- Извадете мрежичката от резервоара, разклатете я леко и я закачете в позиция изцеждане (Сх.4). Поставете продуктите в съд, в който предварително сте сложили кухненска абсорбираща мазнината хартия. Докато извършвате тази дейност мазнината във фритюрника ще е успяла да достигне отново до необходимата температура за пържене. Това се вижда от изгасналия светлинен датчик на термостата.
- Извадете остатъците от изпържените продукти с помощта на цедка. Ако оставите остатъците от продуктите да прегарят това ще развали качеството на мазнината.
- След като приключите с пърженето натиснете превключвателя на позиция "0", изключете уреда и извадете щепсела от контакта. Ако използвате редовно фритюрника потопете мрежичката в мазнината и поставете капака, за да предпазите мазнината от замърсяване.
- Изчакайте докато мазнината изстине

напълно преди да преминете към разглобяване и почистване на фритюрника.

- Ако не смятате да използвате фритюрника скоро е препоръчително да съхраните мазнината в добре затворен съд в хладилника или на друго хладно място. При преливането на мазнината в този съд използвайте фина цедка, за да елиминирате остатъците от продуктите.
- Ако сте използвали твърда мазнина изчакайте я отново да се втвърди в резервоара и приберете фритюрника заедно с мазнината в него. (Вж. "Употреба на твърда мазнина).

## 8. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди да преминете към почистване на уреда е необходимо първо да го изключите от ел.мрежата и да го изчакате да изстине.
- Извадете мрежичката и разглобете дръжката (Сх.5).
- Разглобете контролния панел и при необходимост го почистете с влажен парцал. Не го потапяйте във вода.
- Извадете резервоара (Сх. 6) от неговото място и го изпразнете, за да го почистите. За да изхвърлите мазнината е препоръчително да я изсипете отново в съда, в който сте я купили. Ако сте използвали твърда мазнина изчакайте я, докато се втвърди и почистете резервоара с помощта на шпатула.
- Почистете капака, мрежичката с дръжката и резервоара за мазнина с топла вода и сапун, след което ги подсушете добре. Може да миете тези части на фритюрника и в миелна машина.
- Не използвайте разтворители, нито абразивни препарати или метални гъби при почистването на фритюрника.
- Приберете хранящия кабел в съответния му улей и сглобете фритюрника в следващия ред:
  - Резервоар за мазнина;

- Контролен панел + реотан;
- Мрежичка със сглобена дръжка;
- Капак;
- Приберете фритюрника със затворен капак, за да го съхраните чист и за да не се събира прах във вътрешността му.

## 9. ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

### Олио и мазнини

- Използвайте олио и мазнини подходящи за пържене при високи температури, т.е. мазнини, които съдържат полинесатурирани киселини (олио) и растителни маргарини.
- Сменяйте редовно мазнината, в която пържите. Никога не добавяйте ново олио или мазнина към вече използваните.
- Не оставяйте мазнината на висока температура за по-дълго от необходимото Ви за пържене време. Поставете превключвателя на температурата на ниска температура ако имате нужда от повече време между отделните пържения. Ако не спазвате тези изисквания ще Ви се наложи да сменяте мазнината по-често.
- По принцип мазнината потъмнява по-бързо, когато пържите продукти богати на протеини (месо или риба).
- Ако пържите картофи и почиствате внимателно остатъците от продуктите в мазнината можете да използвате една и съща мазнина около 10-12 пъти. При всички положения не използвайте една и съща мазнина повече от 6 месеца. След изтичането на този период мазнината трябва да се изхвърли.
- Сменете мазнината ако при загряване започва да ври, мирише лошо или има вкус на гранясала или ако е потъмняла или загубила вискозитета си.
- Не изхвърляйте мазнината в контейнера за органични отпадъци, използвайте специалните контейнери за рециклиране на олио.

- Ако не използвате фритюрника особено често е препоръчително да съхранявате мазнината в добре затворен стъклен съд, за предпочитане в хладилника. Не е препоръчително да оставяте мазнината продължително време във фритюрника.

### Пържени картофи

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

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

### Замразени храни

- Замразените храни рязко намаляват температурата на сгрятата мазнина. По

тази причина е препоръчително да не се пържат големи количества от тях наведнъж.

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

### Други пържения

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

Т° С	ПРОДУКТ	МАКСИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО НА ПРОДУКТА				ВРЕМЕ В МИНУТИ			
		Пресни		Замразени		Пресни		Замразени	
		F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375
160°C	Пържени картофи (първи цикъл)	400 гр.	600 гр.			4÷6	4÷ 6		
170°C	Крокети	6 парчета	8 парчета	3 парчета	5 парчета	4÷5	4÷5	6÷7	6÷7
	Гъби	6-8 парчета	10 парчета			2÷3	2÷3		
180°C	Калмари а ла романа	10 парчета	12 парчета	6 парчета	8 парчета	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
	Миди	10-12 парчета	15 парчета	10 парчета	12 парчета	2÷3	2÷3	3÷4	3÷4
	Кюфтета от кайма	6-8 парчета	6-8 парчета	6 парчета	6 парчета	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
190°C	Пържени картофи (втори цикъл)	400 гр.	600 гр.			3÷4	3÷4		
	Замразени пържени картофи			300 гр.	450 гр.			5÷6	5÷6
	Мекици	3-4 парчета	3-4 парчета			5÷6	5÷6		
	Шницел	2 парчета	2 парчета			4÷5	4÷5		

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



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

него, като го отнесете в специалните центрове за вторични суровини към местните администрации или вашия доставчик, които са длъжни да улесняват тази дейност. Разделното изхвърляне на електро-домашински уреди предотвратява ред негативни последици за околната среда и здравето, произтичащи от неадекватното им изхвърляне, както и позволява рециклирането на материалите, от които е направен уреда, като по този начин се постига чувствителна икономия на суровини и енергия.

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

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

## 1. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

1. Крышка фритюрницы
2. Ручка корзины
3. Корзина
4. Панель управления
5. Нагревательный элемент
6. Емкость для масла
7. Внешний корпус
8. Ручка термостата
9. Световой индикатор включения/выключения
10. Устройство разблокирования системы тепловой защиты
11. Шнур питания и отсек для шнура Питания
12. Световой индикатор температуры масла. (МОД. F-200/ F-350)

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Напряжение - частота:** 220-240V ~ 50/60 Hz

Модель	Мощность (Вт)	Вместимость (л)
F-375	2000	3,0
F-200	1700	2,0
F-350	2000	3,0

## 3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед первым использованием данного прибора внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для последующих консультаций.
- Сняв упаковку, убедитесь в целостности прибора. При возникновении сомнений обращайтесь в сертифицированный центр технического обслуживания.
- Элементы упаковки (пластиковые пакеты, полистирольная пена и т.д.) следует хранить вдали от детей, так как они могут стать потенциальными источниками опасности.
- Перед первым использованием прибора убедитесь, что напряжение в домашней сети соответствует значению, указанному на приборе
- Электрическая безопасность прибора гарантируется только в случае, если он правильно заземлен согласно действующим нормам электрической безопасности. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный вследствие отсутствия заземления. При наличии сомнений относительно заземления обратитесь к квалифицированным специалистам
- В случае несовместимости сетевой розетки со штепсельной вилкой прибора произведите необходимую замену розетки, прибегнув к помощи квалифицированных специалистов
- Не рекомендуется использовать адаптеры и/или удлинители. В случае необходимости следует использовать только адаптеры и удлинители, соответствующие действующим нормам безопасности. При этом нужно следить, чтобы не был превышен предел мощности, указанный на адаптере и/или на удлинителе.
- Если прибор перестал работать, обращайтесь только в сертифицированный Центр технического обслуживания. В случае поломки и/или неправильной работы прибора выключите его и не пытайтесь починить. Обратитесь в сертифицированный центр технического обслуживания и требуйте, чтобы были использованы оригинальные запасные части и принадлежности.
- Данный прибор спроектирован и предназначен для использования только в домашних условиях, как это описано в настоящем Руководстве. Использование прибора в любых других целях рассматривается как неправильное и, как следствие, опасное.
- Производитель не несет ответственности за возможные повреждения, нанесенные при неправильном, ошибочном или безответственном

использовании прибора и/или при ремонте, произведенном неквалифицированным персоналом.

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

## **В ОСОБЕННОСТИ**

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

как пользоваться прибором или делают это в первый раз, кроме тех случаев, когда они находятся под наблюдением или получают соответствующие инструкции по эксплуатации прибора от людей, ответственных за его сохранность.

- Не позволяйте детям играть с прибором.
- В этом приборе не предусмотрено управление с помощью внешнего часового устройства (таймера) или независимой системы дистанционного управления.
- Во избежание возникновения разрядов тока нельзя погружать кабель, штепсельную вилку и сам прибор в воду или другую жидкость.

#### 4. ЗАМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Рекомендуется использовать растительное масло, пригодное для жарения при высоких температурах. Также можно использовать жидкие или твердые жиры. При использовании твердого жира нужно принять меры предосторожности с целью предупреждения перегрева нагревательного элемента (см. раздел "Использование с твердым жиром").
- Не используйте фритюрницу с малым количеством или без масла/жира. Уровень масла/жира должен находиться между минимальной и максимальной отметками, нанесенными на емкости (6). Перед включением фритюрницы убедитесь в надлежащем уровне масла.

#### Безопасность

- В этой фритюрнице имеется устройство защиты от высоких температур, которое выключает прибор при перегреве. Если это устройство сработает, выключив прибор, необходимо придерживаться следующего порядка действий:
- Отключить фритюрницу от сети и подождать, пока масло остынет.

- Нажать выключатель RESTART/RESET (ПОВТОРНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ/СБРОС) (10), расположенный в задней части панели управления (рис. 7). Фритюрница снова начнет работать.
- Этот прибор оснащен миниатюрным выключателем, который не позволяет фритюрнице работать, если панель управления установлено неправильно.

#### 5. УПОТРЕБА НА ТЪВЪРДА МАЗНИНА

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

- Расплавьте жир в какой-нибудь емкости на медленном огне.
- Осторожно налейте расплавленный жир во фритюрницу, следя за тем, чтобы не превысить отметку максимального уровня (MAX).
- См. раздел "Инструкции по использованию".
- Если вы собираетесь использовать твердый жир, оставшийся во фритюрнице после предыдущего жарения, сделайте в нем отверстие с помощью вилки. Во время данной операции следите за тем, чтобы не повредить нагревательный элемент.
- После этого установите термостат (8) на 160°, дайте нагреться в течение одной минуты, после чего снова установите термостат в положение "0". Повторите данную операцию несколько раз в течение нескольких минут до тех пор, пока жир полностью не расплавится. Это позволит избежать слишком сильного нагревания, которое может повредить нагревательный элемент.

#### 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

- Извлеките корзину (3) и установите ручку (2) в рабочее положение (Рис. 2).

Чтобы установить ручку корзины:

- Нажмите на оба конца и вставьте их в два паза, где они будут вращаться. (См. **Рис. 2 а**).
- Поверните ручку наружу корзины (**Рис. 2 б**) и прижмите к U-образному фиксатору, так чтобы она хорошо закрепилась. (См. **Рис. 2 с**).

- Извлеките панель управления с нагревательным элементом и поместите ее в сухое безопасное место (**Рис. 3**).

- Извлеките все элементы упаковки, находящиеся внутри емкости.

Вымойте корзину и емкость в мыльной воде. Дайте воде стечь и хорошо высушите указанные детали, перед тем как снова установить их на прибор (См. раздел "Чистка").

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

- Вставьте обратно панель управления с нагревательным элементом, следя за тем, чтобы она вошла по направляющим внутренней части корпуса. (**Рис. 8**). Этот прибор оснащен миниатюрным выключателем, который не позволяет фритюрнице работать, если панель управления установлено неправильно.

## 7. ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Установите прибор на ровную и устойчивую горизонтальную поверхность, вдали от краев, и не допускайте, чтобы шнур питания свисал через край стола или столешницы или касался горячих поверхностей.
- Извлеките шнур питания из отсека в задней части фритюрницы.
- Снимите крышку (**1**), держась за ручку. Крышка не должна использоваться во время процесса жарения; используйте крышку только тогда, когда вы помещаете фритюрницу на хранение.
- Перед тем как наполнить

фритюрницу маслом или жиром, все детали прибора должны быть установленными и полностью сухими.

- Налейте масло или жир в емкость, так чтобы уровень находился между минимальной и максимальной отметками, нанесенными внутри емкости. Если вы используете твердый жир, его сначала нужно расплавить в другой емкости, и лишь потом залить во фритюрницу (См. раздел "Использование с твердым жиром").
- Не смешивайте масло или жир различных видов. Не добавляйте новое масло или жир в уже использованное масло или жир.
- Включите фритюрницу в сеть электропитания.
- Установите требуемую температуру с помощью ручки управления температурой. **МОД. 375.** Загорится световой индикатор (**9**). **МОД. 200/350.** Загорится световой индикатор (**12**). При выборе температуры руководствуйтесь информацией на упаковке продукта, который собираетесь жарить. Если такая информация отсутствует, в таблице этих инструкций имеется ориентировочная информация. Не помещайте продукты во фритюрницу в количествах, превосходящих максимальные допустимые величины, указанные в этой таблице.
- **МОД. 375.** Когда световой индикатор (**9**) погаснет (10–15 минут), масло нагрелось до установленной температуры. Световой индикатор будет продолжать (**9**) периодически загораться и гаснуть соответственно циклам работы термостата на протяжении всего времени жарения. Если вы желаете пожарить последовательно несколько порций продуктов, перед тем как помещать во фритюрницу следующую порцию, необходимо подождать, пока световой индикатор (**9**) погаснет. **МОД. 200/350.** Когда световой индикатор (**12**) погаснет (10–15 минут),

масло нагрелось до установленной температуры. Световой индикатор будет продолжать (12) периодически загораться и гаснуть соответственно циклам работы термостата на протяжении всего времени жарения. Если вы желаете пожарить последовательно несколько порций продуктов, перед тем как помещать во фритюрницу следующую порцию, необходимо подождать, пока световой индикатор (12) погаснет.

- Погружайте корзину с продуктами в масло с осторожностью, чтобы не разбрызгивалась содержащаяся в продуктах вода при соприкосновении с маслом.
- Следите за процессом жарения.

### После жарения

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

или жиром, пропустив их через мелкое сито с целью удаления частиц продуктов.

- Если вы использовали твердый жир, подождите, пока он снова затвердеет непосредственно в емкости, и уберите фритюрницу с жиром внутри. (См. раздел "Использование с твердым жиром").

## 8. УХОД И ЧИСТКА

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

избежание попадания внутрь грязи и пыли.

## 9. ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

### Масла и жиры

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

хранить масло или жир в закрытых стеклянных емкостях, желательнее в холодильнике. Не рекомендуется оставлять масло во фритюрнице в течение длительного времени.

### Жареный картофель

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

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

### Замороженные продукты

- Замороженные продукты при помещении в масло будут существенно снижать его температуру. Поэтому их не следует помещать во фритюрницу в больших количествах.
- Подождите, пока прибор нагреется до оптимальной температуры для жарения, перед тем как поместить в него новую порцию продуктов глубокой заморозки (т.е. подождать, пока световой индикатор снова погаснет).
- Установите ручку термостата в соответствии с указаниями, имеющимися на упаковке продукта глубокой заморозки. Если такие указания отсутствуют, установите термостат на высокую температуру (190° С).

- Этому правилу также нужно следовать при жарении некоторых видов продуктов, требующих тщательного приготовления, например, крокет (вид котлет – прим. перев.).
- Продукты глубокой заморозки часто содержат избыточное количество льда, который перед жарением рекомендуется удалить.

### Жарение других продуктов

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

Темп. °C	ПРОДУКТ	МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛ-ВО ПРОДУКТА				ВРЕМЯ В МИНУТАХ			
		Свежий		Замороженный		Свежий		Замороженный	
		F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375
160°C	Жареный картофель (первый цикл)	400 гр.	600 гр.			4÷6	4÷6		
170°C	Крокеты	6 шт.	8 шт.	3 шт.	5 шт.	4÷5	4÷5	6÷7	6÷7
	Грибы	6-8 шт.	10 шт.			2÷3	2÷3		
180°C	Кальмары по-римски	10 шт.	12 шт.	6 шт.	8 шт.	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
	Мидии	10-12 шт.	15 шт.	10 шт.	12 шт.	2÷3	2÷3	3÷4	3÷4
	Фрикадели	6-8 шт.	6-8 шт.	6 шт.	6 шт.	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
190°C	Жареный картофель (второй цикл)	400 гр.	600 гр.			3÷4	3÷4		
	Замороженный жареный картофель			300 гр.	450 гр.			5÷6	5÷6
	Пончики	3-4 шт.	3-4 шт.			5÷6	5÷6		
	Эскалоп из окорока с сыром	2 шт.	2 шт.			4÷5	4÷5		

## 10. ИНФОРМАЦИЯ О ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



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

Он может быть передан в специальные центры

дифференцированного сбора отходов, находящиеся в ведомстве муниципальных властей, или агентам, работающим в данной сфере услуг. Раздельная утилизация бытовых электроприборов позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые могут иметь место вследствие

неправильной утилизации, а также позволяет повторно использовать материалы, входящие в состав этих приборов, и добиться, таким образом, существенной экономии энергии и ресурсов.

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

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

**1 وصف الجهاز الشكل 1**

1. غطاء المقلات
2. مقبض القفة
3. القفة
4. لائحة التحكم
5. المقاومة
6. مكعب الزيت
7. الهيكل الخارجي
8. محكم التعديل
9. شاهد ضوئي التشغيل و التوقيف
10. مفك نضام الامن الحراري
11. خيط ومخزن الخيط
12. مشر ضوئي لحرارة الزيت . (MOD. F-200/ F-350)

**2 بيانات تقنية**

التيار الذبذبات: 220-240V ~ 50/60 Hz

	القيمة:	القوة:
F-375	3,0	2000
F-200	2,0	1700
F-350	3,0	2000

**3 تنبيهات امنية مهمة**

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

## بصف خاصة

- لا تستعمل الجهاز والايدي والارجل مبللة
- من اجل الحماية من الصعق الكهربائي لا تغطس ولا تضع تحت الماء المحرك والعضو الكهربائي للجهاز
- لا تلمس المساحات الساخنة إستعمل المقابض
- **إحذر:**
- عند بداية الجهاز في العمل ينتج حرارة عالية ويمكن ان يسبب في أخطار بالحروق يجب تتبع القواعد الامنية المناسبة
- لا تنقل الجهاز حينما يكون يشتغل او عندما يكون الزيت في مرحلة التبريد
- لا تنسى ان الزيوت والمواد الدسمة ممكن ان تنتج نيران ولهذا في حالة حدوث هذا افصل الجهاز عن التيار ووضعه الغطاء على الجهاز حتى تمنع وجود الهواء ولا تستعمل ابدا الماء
- افصل الجهاز حين عدم إستعماله وقبل اي عملية تنضيف او صيانة
- قبل فصل الجهاز ضع الزر في موضع 0 ثم افصل الدبوس عن التيار
- اترك الزيت تبرد قبل اي عملية تنضيف او صيانة
- لا تستعمل الجهاز في حالة تعطب الخيط الكهربائي او الدبوس او في حالة تعطب الجهاز راقب الخيط من حين لآخر
- المستعمل لا يجب ان يغير الخيط في حالة الإستوجاب
- انقل الجهاز للجهات المختصة المرخصة لتغييره
- لا تترك الخيط مدلل على الحواف ولا ان يلمس المساحات الساخنة
- عند فصل الدبوس لا تجر من الخيط
- لا تترك الجهاز قرب المساحات الساخنة او المنتجة للحرارة
- لا تترك الجهاز في حالة العمل في متناول الاطفال
- لا تترك الجهاز يعمل لوحده ولا تتركه معرض للضواهر الطبيعية مثل الامطار الجليد الشمس إلخ
- عندما تريد التخلص نهائيا من الجهاز يستحسن قطع الخيط اصلا
- مديف امب ص اخش الافرط نم لامعتس الالهجوم ريغ زاهجلا اذه يرف صقن وا قدودحملا ةي لقل عل وا ةي دسجلا قق اع ال ا يوذ ل ا فطال ا رخا صخش وا ضحالم دجاوت قلا ح يرف ال ا قفر عمل وا قرب خلا زاهجلا لامعتس ا ءانشا قن ا عمل
- زاهجلا اب اوب على ال ان نم دك اتل ل ا فطال ا قبق ارم بجي
- فاي كمل ا طبرلا زاهج بي كرتب حصنن رشكا ةي امحل
- بكترملا نم تامول عمل ا بلطا قبدبذ 30 زواجتي ال ناو لاغش
- يجر اخ تقوم قطس اوب هلامعتس ا لجا نم ممص ريغ زاهجلا اذه لقل قبق ارم ماضن وا
- هذا الجهاز غير موجه للاستعمال بواسطة معدل التوقيت خارجي أو جهاز مراقبة غير مرتبط .
- لتجنب الصعق الكهربائي لا تغطس الجهاز الدبوس أو الخيط في الماء أو أي سائل آخر .

#### 4-تنبيهات الإستعمال

- ننصح بإستعمال الزيوت النباتية للقلي كذلك الدسوم السائلة وعند إستعمال هذه الأخيرة ينصح العناية من اخطار التسخين
- لا تستعمل المقلات وكمية الزيت قليلة يجب ان تكون الكمية بين الوضع اقل واكثر كما هو مبين في الشكل 6 قبل الوصل تاكد من كمية الزيت
- هذه المقلات مزودة بنظام التوقيف الحراري المرتفع عندما تسخن بقيمة عالية , وعندما يقوم النظام بالعمل يجب القيام بالعملية الآتية :
- افصل المقلات عن التيار وانتصر حتى يبرد الزيت أو الدهن المستعمل
- اضغط على الزر تشغيل / تشغيل (10)الموجود في الجهة الخلفية لنظام التحكم (الشكل . 7) المقلات تشتعل من جديد
- هذا الجهاز يحتوي على نظام التوقيف عن العمل عندما يكون نظام التحكم غير مركب بشكل جيد .

#### 5الإستعمال بالدسم الصلبة

إذا إستعملت الدسم الصلبة يجب تتببع النصائح التالية:

- افرغ الزيت في المقلات بدون تجاوز إشارة اكثر انضر طريقة الإستعمال
- إذا اردت إستعمال الزيت الدسم الصلب الذي كان في مقلات اخرى إستعمل فرشاة وحاول تجنب التأثير على المقاومة ثم عدل الحرارة 8 إلى 160 درجة اترك تسخن لمدة دقيقة
- ثم ضع في الموضع 0 اعد هذه العملية عدة دقائق بواسطة
- هذه العملية تتجنب التسخين الذي ممكن ان ياتر على المقاومة

#### 6قبل اول إستعمال

- اخرج قفة الشبكة 4 وضع المقيض 3 في موضع العمل الشكل 2 لرفع مقيض القفة:
- اضغط الجانبين بالوضع في المكانين الشكل 2
- ادر المقيض إلى الخارج القفة الشكل 2 ب وضعه في الموقع الثابت انضر الشكل 2 س
- اخرج نظام التحكم و المقاومة وضعه في مكان جاف وامن الشكل3
- انزع جميع مواد التغليف الموجودة في المكعب ونضف بواسطة الماء والصابون وفرشاة ثم نشفه جيدا قبل تركيبه من جديد انضر التتضيف
- إحذر:
- لا تغطس نظام التحكم والمقاومة في الماء

• ركب من جديد لوحة التحكم مع نضام المقاومة وبتركيبهما في الضفتين المخصصة في الهيكل الخارجي ( الشكل . 8 ) هذا الجهاز مزود بنظام التوقيف عندما يكون جهاز التحكم غير مركب بشكل جيد .

## 7طريقة العمل

- ضع الجهاز على مساحة مستوية وثابتة بعيدة عن الحواف ولا تترك الخيط معرض للمساحات الساخنة
- اخرج الخيط من المخزن الموجود في الاسفل
- انزع الغطاء 1 بالقبض من المقبض
- قبل ملأ المقلات بالزيت يجب ان تكون جميع العناصر مركبة وناشفة
- افرغ الزيت في المكعب بين إشارة اكبر واقل عند استعمال الدسم الصلبة مررها على المصفيات
- لا تخلط الزيوت والدسم ولا تضيف زيوت على الدسم المستعملة
- اصل المقلات بالتيار

•أختار الحرارة التي تريد بواسطة نضام التحكم

المخير للحرارة التي تريد التشغيل بها

MOD.375 : المؤشر الضوئي (9)يشعل

MOD 200/350 : المؤشر الضوئي (12)يشعل عند اختيار الحرارة

حسب المعلومات المبينة على غطاء الغداء الموجه لتقلي و عندما لا يحتوي

على هذه المعلومات في الجدول هناك المعلومات التي تريد

لا تتجاوز القيم المبينة في الجدول .

• MOD.375 : عند ضوء المؤشر (9) إيقاف

(10-15 دقيقة) والزيت / الدهون وذلك

حصلت على درجة الحرارة المحددة.

وسوف الصمام (9)

الجهاز وتشغيله مع

دورات الحرارة في جميع أنحاء

القلي الوقت.

إذا كنت تريد أن تجعل العديد من رقائق

التي قبل البدء في القلي

وينبغي أن الجزء التالي من المواد الغذائية تكون

انتظر حتى ضوء مؤشر (9)

إيقاف.

MOD.200/350 : عندما يتم تشغيل مصباح المؤشر (12) قبالة (10-15 دقيقة) والزيت / الشحوم، يجب أن

يكون على درجة الحرارة المحددة. الصمام وسوف (12) يتوقف .

## بعد القلي

- اخرج القفة من المكعب بالتحريك قليلا كما هو مبين في الشكل 4 ضع المواد في صحن بعد وضع ورقة الطبخ خلال هذه المرحلة الزيت يبلغ من جديد حرارة القلي عندما ينطفأ الدليل الضوئي

- اطفأ الجهاز وافصله عن التيار في حالة إستعمال الجهاز
- الجهاز لعدة مرات ضع الغطاء
- اترك الزيت يبرد قبل اي عملية تنضيف او نزع للعناصر المركبة له
- في حالة عدم إستعمال المقلات يجب المحافظة على الزيت في مكان جاف وفي مكعب اخر
- في حالة إستعمال الدسم الصلبة اتركها تبرد في المكعب ثم احتفض بها

## 8الصيانة والتنظيف

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

## 9نصائح عملية

### الزيوت والدسم

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

- لا تفرغ الزيت في حاوية التغليف العضوية واستخدام الحاويات المناسبة لإعادة تدوير الزيت.

### البطاطا المقليّة

- للحصول على نوعية جيدة للبطاطا المقليّة يجب تتبّع النصائح الآتية
- لا تستعمل البطاطا الجديدة لانها تعطي نكهة ونوع مختلف
- ضع البطاطا في الماء لتجنب تلاسقها اثناء القلي
- نشفها بواسطة منديل او ورق
- يجب قليها على مرحلتين
- الاولى:
- 160 درجة ولمدة 10 إلى 15 دقيقة
- الثانية:
- 190 درجة ولمدة 5 إلى 5 دقائق
- في حالة البطاطا المجمدة يجب قليتها كما هي

### المواد المجمدة

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

### مقالي اخرى

- في الجدول الآتي ندرج بعض المواد من اجل القلي الجيد ولا تتجاوز الكميات المبينة
- في حالة عدم تجاوب المعلومات مع الجدول اعمل بالاصليّة

الوقت بالدقيقة				القيمة القسوى للغذاء				الغذاء	الحرارة °C
مجمد		طازج		مجمد		طازج			
F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200		
		4+6	4+6			600grs	400grs	بطاطا مقليّة المرحلة الاولى	160°
6+7	6+7	4+5 2+3	4+5 2+3	قطع5	قطع3	قطع8 قطع10	قطع6 قطع8.6	شطائر فطر	170°
4+5 3+4 4+5	4+5 3+4 4+5	3+4 2+3 3+4	3+4 2+3 3+4	قطع8 قطع12 قطع6	قطع6 قطع10 قطع6	قطع12 قطع15 قطع6,8	قطع10 قطع10,12 قطع6,8	كلمار ملبس محار دوائر اللحم	180°
5+6	5+6	3+4 5+6 4+5	3+4 5+6 4+5	450grs	300grs		600grs. 400grs	بطاطا مقليّة المرحلة الثانية بطاطا مجمدة للقلي شطائر محشية شرائح اللحم والجبن	190°
						قطع3,4 قطع2	قطع3,4 قطع2		

## معلومات حول التسير الجيد للنفايات الكهربائية و الإلكترونية



عند نهاية الحياة العملية لهذا الجهاز لا ترميه مع النفايات المنزلية يمكن إعطائه بدون اي تكاليف إلى المراكز المحلية المختصة او الموزعين الذين يوفرّون هذه العملية رمى النفايات على حدا يعني تجنب عواقب سلبية على المحيط و الصحة ويسمح بالتسير الجيد لمركبات الاجهزة و التسير العقلاني للطاقة ومصادرها

لمعلومات إضافية إتصل بالسلطات المحلية او محل إقتناء الجهاز

## 1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (Fig. 1)

1. Κάλυμμα της φριτέζας
2. Λαβή του καλαθιού
3. Καλάθι
4. Πίνακας κουμπιών
5. Αντίσταση
6. Κάδος λαδιού
7. Εξωτερικό περίβλημα
8. Διακόπτης του Θερμοστάτη
9. Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας
10. Διακόπτης απεμπλοκής του συστήματος θερμικής προστασίας
11. Καλώδιο και θέση υποδοχής καλωδίου
12. Φωτεινός δείκτης θερμοκρασίας λαδιού. (MONT. F-200/ F-350)

## 2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

**Τάση – Συχνότητα:** 220-240V ~ 50/60 Hz

Μοντέλο	Ισχύς (W)	Μέγιστη Χωρητικότητα MAX (L)
F-375	2000	3,0
F-200	1700	2,0
F-350	2000	3,0

## 3. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Πρωτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου του σπιτιού σας είναι ίδια με την ένδειξη της τάσης που αναγράφεται επάνω στη συσκευή.
- Η εγγύηση για την ασφαλή λειτουργία της συσκευής ισχύει μόνον εφόσον η συσκευή είναι σωστά και αποτελεσματικά γειωμένη, όπως προβλέπεται από τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας για τις ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις. Ο Κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε λανθασμένη γείωση της εγκατάστασης. Σε περίπτωση που έχετε αμφιβολίες, απευθυνθείτε σε έναν επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Σε περίπτωση που το φως το συσκευής δεν ταιριάζει στην πρίζα, αντικαταστήστε την πρίζα με άλλη κατάλληλου τύπου ζητώντας τη βοήθεια του εξειδικευμένου προσωπικού.
- Δεν συνιστούμε τη χρήση προσαρμογέων (αντάπτορες) ή/και προεκτάσεων καλωδίων. Αν ο προαναφερόμενος υλικός εξοπλισμός είναι απαραίτητος, τότε χρησιμοποιήστε μόνο αντάπτορες και προεκτάσεις καλωδίων που συμμορφώνονται προς τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, φροντίζοντας ώστε η τάση του ρεύματος να μην είναι μεγαλύτερη από το ανώτατο όριο ισχύος που αναγράφεται επάνω στον αντάπτορα ή/και στο καλώδιο προέκτασης.
- Αν διακοπεί η λειτουργία της συσκευής, απευθυνθείτε μόνον σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα Κέντρα Τεχνικής Βοήθειας. Σε περίπτωση ζημιάς ή/και προβλημάτων κατά τη λειτουργία, θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή, χωρίς να προσπαθήσετε να την επισκευάσετε. Απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Βοήθειας και ζητήστε να χρησιμοποιηθούν γνήσια ανταλλακτικά και εξαρτήματα.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνον για οικιακή χρήση, για την οποία και

έχει σχεδιαστεί, όπως περιγράφεται σε αυτό το έντυπο οδηγιών χρήσης. Η συσκευή αυτή θεωρείται ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη για οποιαδήποτε άλλη χρήση.

- Ο Κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές που μπορεί να προκληθούν από ακατάλληλη, εσφαλμένη ή ανεύθυνη χρήση ή/και για ζημιές που οφείλονται σε επισκευή που έγινε από μη εξειδικευμένο προσωπικό.

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

**ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ**

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια ή ξυπόλυτοι.
- Για να αποτραπεί το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε το κουτί των χειριστήριων με την αντίσταση μέσα σε νερό και μην ξεπλένετε τα εξαρτήματα αυτά κάτω από τη βρύση.
- ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΙΣ ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΜΕ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ. ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΙΣ ΛΑΒΕΣ
- **Προσοχή:** ΟΤΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΝΑΠΤΥΣΣΟΝΤΑΙ ΠΟΛΥ ΥΨΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ. ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ΤΙΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΩΣΤΕ ΝΑ ΑΠΟΤΡΕΠΟΝΤΑΙ ΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ, ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΑΛΛΟΙ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΙ ΣΕ ΠΡΟΣΩΠΑ Η ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ.
- ΜΗΝ ΜΕΤΑΚΙΝΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΟΣΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ Η ΕΝΩ ΤΟ ΛΑΔΙ ΚΡΥΩΝΕΙ.
- Μην ξεχνάτε ότι το λάδι χάνει τη θρεπτική του αξία ενώ γίνεται εύφλεκτο όταν θερμαίνεται για μεγάλο χρονικό διάστημα σε υψηλή θερμοκρασία. Αν η φριτζά πιάσει φωτιά, βγάλτε την αμέσως από την πρίζα, τοποθετήστε το κάλυμμά της επάνω στον κάδο ώστε να σβηστεί η φωτιά ελλείψει οξυγόνου. Ποτέ

μην χρησιμοποιείτε νερό ως μέσο προστασίας.

- Βγάzte τη συσκευή από την πρίζα αν δεν πρόκειται να τη χρησιμοποιήσετε ή προτού προχωρήσετε στον καθαρισμό ή στη συντήρηση των εξαρτημάτων της.
- Για να βγάτε τη φριτζά από το ρεύμα, γυρίστε πρώτα το διακόπτη στη θέση "0" και στη συνέχεια βγάλτε το φις από την πρίζα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς παρακολούθηση, για όσο χρονικό διάστημα αυτή βρίσκεται σε λειτουργία. Βγάzte τη συσκευή από την πρίζα, έστω και αν πρόκειται να απουσιάσετε για μικρό χρονικό διάστημα.
- Αφήστε το λάδι να κρυώσει, προτού καθαρίσετε ή φυλάξετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις της έχουν υποστεί ζημιά, σε περίπτωση που η συσκευή παρουσιάζει βλάβη ή δεν λειτουργεί σωστά. Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο για τυχόν ζημιές.
- Ο χρήστης δεν θα πρέπει να αντικαταστήσει μόνος του το καλώδιο της συσκευής αυτής. Σε περίπτωση που το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή πρέπει να αντικατασταθεί, απευθυνθείτε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Τμήμα Τεχνικής Βοήθειας της αντιπροσωπείας του Κατασκευαστή για να το ελέγξει ή να το επισκεύασει
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από το άκρο του τραπεζιού ή της επιφάνειας επάνω στην οποία στηρίζεται η συσκευή ή να ακουμπά επάνω σε εστίως θερμότητας.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο, όταν αποσυνδέετε το φις από την πρίζα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε αναμμένα "μάτια" ηλεκτρικής κουζίνας ή κουζίνας γκαζιού, μέσα ή κοντά σε ζεστούς φούρνους ή φούρνους μικροκυμάτων.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αναμμένη κοντά σε παιδιά ή σε άτομα με κάποια αναπηρία.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αυτή σε ανοικτούς χώρους και μην την

αφήνετε εκτεθειμένη σε εξωτερικούς περιβαλλοντικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος, πάγος κλπ.).

- Όταν αποφασίσετε να μην ξαναχρησιμοποιήσετε πια τη συσκευή, καλό είναι να την βγάλετε από την πρίζα και να την αχρηστεύσετε, κόβοντας για παράδειγμα το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Αυτή η συσκευή δεν σχεδιάστηκε για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός αν ο υπεύθυνος ασφαλείας τούς επιβλέπει ή τους καθοδηγεί σχετικά με τη.
- Πρέπει να προσέχετε τα παιδιά για να σιγουρευτείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή δεν είναι σχεδιασμένη για να υπόκειται σε χειρισμό μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή κάποιου ανεξάρτητου συστήματος τηλεκοντρόλ.
- Για να αποδεύγετε τυχόν ηλεκτρικές εκκενώσεις, μη βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα ή τη φριτέζα σε νερό ή σε κάποιο άλλο υγρό.

#### 4. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ

- Σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε φυτικό λάδι, κατάλληλο για το τηγάνισμα σε υψηλές θερμοκρασίες. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιήσετε λίπος σε υγρή ή στερεά μορφή. Αν χρησιμοποιείτε λάδι σε στερεά μορφή, θα πρέπει να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις για την αποφυγή του ενδεχόμενου υπερθέρμανσης της αντίστασης (βλέπε την Ενότητα με τον τίτλο "Λειτουργία της φριτέζας με λίπος σε στερεά μορφή").
- Μην ανάβετε τη φριτέζα αν η ποσότητα του λαδιού ή του λίπους είναι μικρή ή αν ο κάδος της δεν περιέχει καθόλου λάδι ή λίπος. Η στάθμη λαδιού/λίπους, πρέπει να βρίσκεται πάντοτε μεταξύ της ελάχιστης και μέγιστης στάθμης

που αναγράφεται επάνω στον κάδο (6). Προτού βάλετε τη φριτέζα στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει τόσο λάδι/λίπος όσο χρειάζεται.

#### Ασφάλεια

- Η φριτέζα αυτή είναι εξοπλισμένη με ένα μηχανισμό θερμικής ασφάλειας που θα σβήσει τη συσκευή σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Αν ο θερμικός μηχανισμός λειτουργεί διακόπτοντας την παροχή ρεύματος, ενεργήστε κατά τον ακόλουθο τρόπο:
- Αποσυνδέστε τη φριτέζα από το ρεύμα και περιμένετε να κρυώσει το λάδι ή το λίπος.
- Πιέστε το διακόπτη RESTART/RESET (10) που βρίσκεται στο εμπρόσθιο μέρος του πίνακα διακοπών (Εικ. 7). Η φριτέζα θα ξαναρχίσει να λειτουργεί.
- Η συσκευή αυτή είναι εξοπλισμένη με έναν μικροδιακόπτη που εμποδίζει τη λειτουργία της αν ο πίνακας διακοπών δεν είναι εγκατεστημένος σωστά.

#### 5. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΜΕ ΛΙΠΟΣ ΣΕ ΣΤΕΡΕΑ ΜΟΡΦΗ

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

- Λιώστε το λίπος μέσα σε ένα σκεύος, σε χαμηλή φωτιά.
- Ρίξτε προσεκτικά το λιωμένο λίπος μέσα στη φριτέζα, προσέχοντας να μην ξεπεράσει τη στάθμη ένδειξης "MAX".
- Βλέπε "Τρόπος χρήσης"
- Αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε λίπος σε στερεά μορφή, το οποίο ήδη βρίσκεται μέσα στη φριτέζα από κάποια προηγούμενη φορά που τηγανίσατε, τρυπήστε το λίπος με ένα πιρούνι. Καθώς όμως τρυπάτε με το πιρούνι το λίπος, προσέχετε να μην προξενήσετε ζημιά στην αντίσταση.
- Στη συνέχεια ρυθμίστε το θερμοστάτη στους 160°, αφήστε το λίπος να ζεσταθεί για ένα λεπτό και αμέσως μετά γυρίστε και πάλι το θερμοστάτη στη θέση "0".

Επαναλάβετε τη διαδικασία αυτή, ανά διάφορα χρονικά διαστήματα, έως ότου το λίπος λιώσει εντελώς. Με αυτόν τον τρόπο θα αποφευχθεί η ανάπτυξη υψηλής θερμοκρασίας, η οποία θα μπορούσε ενδεχομένως να προκαλέσει ζημιά στην αντίσταση

## 6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βγάλτε το καλάθι **(3)** και γυρίστε τη χειρολαβή **(2)** σε θέση που να μπορείτε να την πιάνετε **(Fig. 2)**. Για να τοποθετήσετε τη λαβή του καλαθιού:
  - Σφίξτε τα δύο άκρα και τοποθετήστε τα μέσα στις υποδοχές όπου θα περιστρέφονται. Βλέπε **(Fig. 2 a)**.
  - Γυρίστε τη λαβή προς της εξωτερική πλευρά του καλαθιού **(Fig. 2 b)** και πιέστε την επάνω στη θέση στερέωσης σε σχήμα "U", έως ότου σταθεροποιηθεί καλά. (Βλέπε **fig. 2 c**).
- Βγάλτε τον πίνακα με τα χειριστήρια και την αντίσταση και τοποθετήστε το σε μέρος στεγνό και ασφαλές **(Fig. 3)**.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας που υπάρχουν στο εσωτερικό του δοχείου λαδιού.

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

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

- Βάλτε ξανά στη θέση του τον πίνακα διακοπών με την αντίσταση, προσέχοντας ώστε να τον τοποθετήσετε μέσα από τους οδηγούς του εξωτερικού σκελετού. **(Εικ. 8)**. Η συσκευή αυτή είναι εξοπλισμένη με έναν μικροδιακόπτη που εμποδίζει τη λειτουργία της αν ο πίνακας διακοπών δεν είναι εγκατεστημένος σωστά.

## 7. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μία οριζόντια και σταθερή επιφάνεια, μακριά από τις γωνίες της και μην αφήνετε το

καλώδιο να κρέμεται από το άκρο του τραπέζιου ή της κουζίνας. Μην αγγίζετε τις θερμαινόμενες επιφάνειες.

- Βγάλτε το καλώδιο από τη θέση υποδοχής του που βρίσκεται στο κάτω μέρος της φριτέζας.
- Σηκώστε το κάλυμμα της φριτέζας **(1)** πιάνοντάς το από την ειδική λαβή. **Μη σηκώνετε το κάλυμμα κατά το τηγάνισμα.** Σηκώνοντέ το μόνο όταν η συσκευή είναι σβηστή.
- Προτού γεμίσετε τη φριτέζα με λάδι ή λίπος θα πρέπει να έχετε στεγνώσει καλά τα εξαρτήματά της και να τα έχετε τοποθετήσει στη θέση τους.
- Βάλτε λάδι ή λίπος μέσα στον κάδο λαδιού, τόσο ώστε να φτάνει ανάμεσα στην ελάχιστη και στη μέγιστη στάθμη του δοχείου που θα δείτε στο εσωτερικό του. Αν χρησιμοποιήσετε λίπος σε στερεά μορφή, θα πρέπει πρώτα να το λιώσετε μέσα σε ένα σκεύος και μετά να το ρίξετε μέσα στη φριτέζα (βλέπε την Ενότητα με τον τίτλο "Λειτουργία της φριτέζας με λίπος σε στερεά μορφή").
- **Μην αναμειγνύετε διαφορετικά είδη λίπους ή λαδιού. Μην προσθέτετε νέα ποσότητα λαδιού ή λίπους στο λάδι/λίπος που ήδη έχετε χρησιμοποιήσει.**
- Βάλτε τη φριτέζα στην πρίζα.
- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία μέσω του διακόπτη χειρισμού της θερμοκρασίας. **MONT. 375:** Ο φωτεινός δείκτης **(9)** θα ανάψει. **MONT. 200/350:** Ο φωτεινός δείκτης **(12)** θα ανάψει. Όταν πρόκειται να επιλέξετε τη θερμοκρασία, να ακολουθείτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανίσετε. Αν δεν υπάρχει αυτή η πληροφορία, μπορείτε να βρείτε μερικές προσανατολιστικές πληροφορίες σ' αυτόν τον πίνακα οδηγιών. Μην υπερβείτε τις ανώτατες ποσότητες τροφίμων που υποδεικνύονται στον πίνακα.
- **MONT. 375:** Όταν ο φωτεινός δείκτης **(9)** σβήσει, (10-15 λεπτά), το λάδι/λίπος θα έχει αποκτήσει την επιλεγμένη θερμοκρασία. Ο φωτεινός διακόπτης **(9)** θα συνεχίσει να σβήνει και να ανάβει, ακολουθώντας τους κύκλους του θερμοστάτη καθόλη τη διάρκεια του χρόνου τηγανίσματος.

Αν θέλετε να κάνετε πολλαπλά τηγανίσματα στη σειρά, πριν αρχίσετε να τηγανίζετε το επόμενο τρόφιμο, θα πρέπει να περιμένετε μέχρι να σβήσει ο φωτεινός δείκτης (9).

**MONT. 200/350:** Όταν ο φωτεινός δείκτης (12) σβήσει (10-15 λεπτά), το λάδι/λίπος θα έχει αποκτήσει την επιλεγμένη θερμοκρασία. Ο φωτεινός διακόπτης (12) θα συνεχίσει να σβήνει και να ανάβει, ακολουθώντας τους κύκλους του θερμοστάτη καθόλη τη διάρκεια του χρόνου τηγανίσματος.

Αν θέλετε να κάνετε πολλαπλά τηγανίσματα στη σειρά, πριν αρχίσετε να τηγανίζετε το επόμενο τρόφιμο, θα πρέπει να περιμένετε μέχρι να σβήσει ο φωτεινός δείκτης (12).

- Τοποθετήστε το καλάθι με το φαγητό σιγά – σιγά μέσα στο λάδι, έτσι ώστε το νερό που περιέχουν τα φαγητά να μην προκαλέσει το ξεχειλισμα του λαδιού.
- Παρακολουθείτε από κοντά τη διαδικασία του τηγανίσματος.

### Μετά από το τηγάνισμα

- Βγάλτε το καλάθι από το δοχείο λαδιού, τινάξτε το λίγο και στερεώστε το στη θέση στραγγίσματος (Fig. 4). Βάλτε το φαγητό επάνω σε ένα σκεύος ή πιάτο αφού προηγουμένως βάλατε μέσα στο σκεύος/πιάτο ένα απορροφητικό φύλλο χαρτιού κουζίνας. Ενώ βγάξετε το φαγητό και το τοποθετείτε σε ένα σκεύος, το λάδι στο μεταξύ θα αρχίσει να επανέρχεται στην κατάλληλη θερμοκρασία για την επόμενη τηγανιά (μόλις δηλαδή σβήσει η φωτεινή ενδεικτική λυχνία).
- Αφαιρέστε τα κομματάκια που έχουν πέσει από το τηγανισμένο φαγητό μέσα στο δοχείο λαδιού με μία τρυπητή κουτάλα. Αν τα αφήσετε μέσα στο λάδι μπορεί να καταστραφεί η ποιότητα του λαδιού.
- Όταν τελειώσετε το τηγάνισμα του φαγητού, γυρίστε το διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση "0" και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα. Αν χρησιμοποιείτε συχνά τη φριτέζα, βυθίστε το καλάθι μέσα στο λάδι και κλείστε το κάλυμμα της συσκευής ώστε το λάδι να παραμείνει αναλλοίωτο.

- Προτού ξεκινήσετε να βγάξετε τα εξαρτήματα της φριτέζας για να τη καθαρίσετε, περιμένετε να κρυώσει καλά το λάδι.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε αμέσως τη φριτέζα, καλό είναι να φυλάξετε το λάδι ή το υγρό λίπος σε καλά κλειστά δοχεία στο ψυγείο ή σε δροσερό μέρος. Γεμίστε τα δοχεία στα οποία θα φυλάξετε το λάδι, αφού πρώτα το περάσετε από ένα σουρωτήρι ώστε να απομακρυνθούν τα στερεά υπολείμματα τροφών.
- Αν έχετε χρησιμοποιήσει λίπος σε στερεά μορφή, αφήστε το να στερεοποιηθεί μέσα στο δοχείο λαδιού και φυλάξτε τη φριτέζα μαζί με το λίπος στο δοχείο λαδιού. (Βλέπε την Ενότητα με τον τίτλο "Λειτουργία της φριτέζας με λίπος σε στερεά μορφή")

## 8. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Προτού ξεκινήσετε να καθαρίζετε τη φριτέζα, βγάλτε το φιντ της από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
- Βγάλτε το καλάθι και λύστε τη λαβή από το καλάθι (Fig. 5)
- Λύστε τον πίνακα των χειριστήριων/κουμπιών και αν πρέπει να το καθαρίσετε, χρησιμοποιήστε ένα βρεγμένο πανί. Μην τοποθετείτε τον πίνακα με τα χειριστήρια μέσα στο νερό.
- Βγάλτε το δοχείο λαδιού (Fig. 6) από τη θέση του και για να το καθαρίσετε αδειάστε το λάδι. Αν δεν θέλετε πλέον να χρησιμοποιήσετε το λάδι ή λίπος σε υγρή μορφή που χρησιμοποιήσατε, ρίξτε τα από το δοχείο λαδιού στο αρχικό τους δοχείο. Αν χρησιμοποιήσατε λίπος σε στερεά μορφή, περιμένετε έως ότου επανέρθει στην στερεά του μορφή και αδειάστε το δοχείο λαδιού με μια σπάτουλα.
- Καθαρίστε το κάλυμμα, το καλάθι με τη λαβή και το δοχείο λαδιού και το εξωτερικό περιβλημα με ζεστή σαπουνάδα. Στη συνέχεια ξεπλύνετε τα και στεγνώστε τα. Μπορείτε ακόμη να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα αυτά μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια από σύρμα, ούτε και αποξεστικά απορρυπαντικά ή διαλυτικά προϊόντα για τον καθαρισμό της φριτέζας.
- Τοποθετήστε το καλώδιο τροφοδοσίας πίσω στη θέση υποδοχής του και ξαναβάλτε τα εξαρτήματα στη θέση τους με την ακόλουθη σειρά:
  - Κάδος - δοχείο λαδιού
  - Πίνακας χειριστηρίων/κουμπιών + αντίσταση.
  - Καλάθι μαζί με τη λαβή του.
  - Κάλυμμα
- Φυλάξτε τη φριτέζα με το κάλυμμά της κλειστό για να παραμείνει εσωτερικά καθαρή, χωρίς σκόνες.

## 9. ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

### Λάδια και λίπη

- Χρησιμοποιείτε λάδια και λίπη κατάλληλα για το τηγάνισμα σε υψηλές θερμοκρασίες, δηλαδή λάδια πολυακόρεστα και φυτικές μαργαρίνες.
- Αντικαταστήστε τακτικά το λάδι ή το λίπος που χρησιμοποιείτε. Ποτέ μην προσθέτετε νέο λάδι στο ήδη χρησιμοποιημένο.
- Μην αφήνετε το λάδι/λίπος σε υψηλές θερμοκρασίες, πέρα από όσο χρειάζεται. Γυρίζετε τον επιλογέα θερμοκρασίας σε χαμηλή θερμοκρασία, αν δεν πρόκειται να κάνετε τη νέα τηγανιά σύντομα. Διαφορετικά, θα πρέπει να αλλάζετε το λάδι ή το λίπος πιο συχνά.
- Γενικότερα, το λάδι και το λίπος αποκτά πιο σκούρο χρώμα γρηγορότερα όταν τηγανίζετε τρόφιμα πλούσια σε πρωτεΐνες (όπως κρέας ή ψάρια).
- Αν χρησιμοποιείτε το λάδι ή λίπος για να τηγανίσετε για παράδειγμα πατάτες και στη συνέχεια το καθαρίζετε από τα κομματάκια που πέφτουν από τα τρόφιμα μέσα στο λάδι μετά από κάθε χρήση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την ίδια ποσότητα από 10 έως και 12 φορές. Σε καμία όμως περίπτωση, μην χρησιμοποιείτε το ίδιο λάδι ή λίπος για περισσότερο από 6 μήνες. Μετά

από τόσον καιρό, θα πρέπει πια να το πετάξετε.

- Σε κάθε περίπτωση να αντικαθιστάτε το λάδι αν βλέπετε ότι κατά το ζέσταμά του αρχίζει να βγάζει φουσκάλες, όπως οι φουσκάλες του βρασιού, αν μυρίζει ή αν έχει γαγγίσει, αν το χρώμα του έχει γίνει πιο σκούρο και αν επίσης έχει χάσει τη ρευστότητά του.
- Αν δεν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα πολύ συχνά, συνιστούμε να φυλάγετε το λάδι ή το λίπος σε γυάλινα δοχεία καλά κλεισμένα και κατά προτίμηση στο ψυγείο. Δεν είναι καλό να αφήνετε το λάδι μέσα στη φριτέζα για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Μην πετάτε το λάδι στον κάδο οργανικών απορριμμάτων. Να χρησιμοποιείτε τους κατάλληλους κάδους που προορίζονται για την ανακύκλωση του λαδιού.

### Οι τηγανιτές πατάτες

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

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

### Κατεψυγμένα τρόφιμα

- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα κρύνουν σημαντικά το λάδι όταν τα βάζετε στην φριτέζα. Για αυτό το λόγο, μη

ρίχνετε μεγάλες ποσότητες από το κατεψυγμένο τρόφιμο μέσα στο λάδι.

- Αφήστε τη φριτέζα να φτάσει και πάλι στην κατάλληλη θερμοκρασία της για το τηγάνισμα (όταν δηλαδή σβήσει και πάλι η φωτεινή λυχνία), προτού ρίξετε μέσα στο λάδι άλλη μία ποσότητα από το τρόφιμο που έχει καταψυχθεί.
- Ρυθμίστε το διακόπτη του θερμοστάτη, σύμφωνα με τις οδηγίες που θα βρείτε επάνω στη συσκευασία του κατεψυγμένου τροφίμου. Αν δεν βλέπετε ειδικές οδηγίες, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στην πιο υψηλή ένδειξη (στους 190°C).
- Οι οδηγίες αυτές είναι πολύ χρήσιμες και για ορισμένα είδη τροφίμων που χρειάζονται προσεκτικό τηγάνισμα, όπως οι κροκέτες.

- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα περιέχουν συχνά πολύ πάγο, ο οποίος κανονικά θα πρέπει να λιώνει προτού μπουν τα τρόφιμα αυτά μέσα στη φριτέζα.

#### Άλλα τρόφιμα που θέλουν τηγάνισμα

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

Θερμ. °C	ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΜΕΓΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΟΥ				ΧΡΟΝΟΣ ΣΕ ΛΕΠΤΑ			
		Φρέσκο προϊόν		Κατεψυγμένο προϊόν		Φρέσκο προϊόν		Κατεψυγμένο προϊόν	
		F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375
160°C	Τηγανιτές πατάτες (πρώτος κύκλος τηγανίσματος)	400 γρ	600 γρ			4÷6	4÷6		
170°C	Κροκέτες	6 τεμάχια	8 τεμάχια	3 τεμάχια	5 τεμάχια	4÷5	4÷5	6÷7	6÷7
	Μανιτάρια	6-8 τεμάχια	10 τεμάχια			2÷3	2÷3		
180°C	Καλαμάρια α λα Ρομάνα	10 τεμάχια	12 τεμάχια	6 τεμάχια	8 τεμάχια	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
	Μυδία	10-12 τεμάχια	15 τεμάχια	10 τεμάχια	12 τεμάχια	2÷3	2÷3	3÷4	3÷4
	Κεφτέδες	6-8 τεμάχια	6-8 τεμάχια	6 τεμάχια	6 τεμάχια	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
190°C	Τηγανιτές πατάτες (δευτέρος κύκλος τηγανίσματος)	400 γρ	600 γρ			3÷4	3÷4		
	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες			300 γρ	450 γρ			5÷6	5÷6
	Λουκουμάδες/Τηγανιτές Εσκαλόπ γεμιστά με ζαμπόν και τυρί	3-4 τεμάχια	3-4 τεμάχια			5÷6	5÷6		
		2 τεμάχια	2 τεμάχια			4÷5	4÷5		

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



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

συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στις αντιπροσωπεύει που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών

συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση, καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται, ώστε να επιτυγχάνεται εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων.

Στα πλαίσια της υποχρέωσης του καταναλωτή να συμμορφώνεται προς τις επιταγές της επιλεκτικής περισυλλογής απορριμάτων, το προϊόν φέρει την ενδεικνυόμενη προειδοποιητική σήμανση που σημαίνει ότι δε θα πρέπει να απορρίπτεται σε κοινούς κάδους απορριμάτων.

Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το συγκεκριμένο προϊόν.

## 1. PRODUKTUAREN DESKRIBAPENA (1. Irud.)

1. Frijigailuaren tapa
2. Saskitxoaren heldulekua
3. Saskitxoa
4. Aginte panela
5. Erresistentzia
6. Oliorako upela
7. Kanpoko karkasa
8. Termostatoaren agintea
9. Abian/geldi dagoela adierazten duen argia
10. Segurtasun termikorako sistema desblokeatzeko gailua
11. Kablea eta kablea gordetzeko tokia
12. Olioaren tenperatura adierazten duen argia. (F-200/ F-350 MOD.)

## 2. EZAUGARRI TEKNIKOAK

**Tentsioa – Maiztasuna:** 220-240V ~ 50/60 Hz

Modeloa	Potentzia (W)	Edukiera MAX (L)
F-375	2000	3,0
F-200	1700	2,0
F-350	2000	3,0

## 3. SEGURTASUN OHAR GARRANTZITSUAK

- Tresna hau lehendabiziko aldiz erabili baino lehen, irakurri jarraibide guztiak eta gorde, gerora ere kontsultatzeko.
- Bilgarria kendu eta gero, egiaztatu produktua osorik dagoela. Zalantzarik baduzu, ez erabili gailua, eta jo Laguntza Teknikoko Zerbitzu baimendun batera.
- Bilgarriaren elementuak (plastikozko poltsak, poliestirenozko aparra, etab.), ez dira haurren eskura utzi behar, arriskutsuak izan daitezkeelako.
- Lehendabiziko aldiz erabili aurretik, egiaztatu etxeko sarearen tentsioa aparatuan adierazita dagoenarekin bat datorrela.

- Tresnaren segurtasun elektrikoa soilik bermatuko da lurreko instalazio eraginkor batera konektatuta badago, segurtasun elektrikoari buruz indarrean dauden arauak aurreikusten duten moduan. Fabrikatzaileak ez du erantzungo instalazioak lurreko hartunerik ez edukitzeagatik gerta daitezkeen kalteengatik. Zalantza izanez gero, jo profesionalki kualifikatutako pertsona batengana.
- Korrontearen hartunea eta gailuaren larakoa ez badira bateragarriak, eskatu horren ordez hartune egoki bat jartzeko, profesionalki kualifikatutako langileen bitartez.
- Aholkatzen dugu egokigailurik, entxufe anizkoitzik eta/edo luzapen kablerik ez erabiltzea. Edonola ere, ezinbestekoa bada horrelakorik erabiltzea, erabili soilik indarrean dauden segurtasun arauak betetzen dituzten egokigailu bakunak edo anizkoitzak eta luzapen kableak, eta zaindu egokigailuan eta/edo luzapen kablean adierazitako potentziaren muga ez dela gainditzen.
- Aparatuak ibiltzeari uzten badio, jo soilik Laguntza Teknikoko Zerbitzu baimendun batera. Matxura badago edo funtzionamendua hondatzen bada, itzali tresna eta ez saiatu konpontzen. Jo Laguntza Teknikoko Zentro baimendun batera eta eskatu jatorrizko ordezeko piezak eta osagaiak erabiltzeko.
- Aparatua soilik diseinatu den etxeko erabilerarako erabiliko da, Eskuliburu honetan deskribatzen denaren arabera. Beste edozein erabilera desegokitzat jotzen da eta, ondorioz, arriskutsutzat.
- Fabrikatzaileak ez du erantzungo erabilera desegoki, oker edo arduragabeagatik eta/edo kualifikaziorik gabeko pertsonen egindako konponketengatik gerta daitezkeen kalteengatik.

**Tresna elektrikoak erabiltzen direnean hainbat oinarriko segurtasun arau bete behar dira suaren, deskarga elektrikoaren eta/edo pertsonen gerta dakizkiekeen kalteen arriskua murrizteko.**

## **BEREZIKI**

- Ez erabili gailua eskuak edo oinak bustita edo umelak dituzula edo oinutsik zaudela.
- Deskarga elektrikoetatik babesteko, ez sartu aginte kutxa eta erresistentzia uretan ez eta txorroteko uraren azpian ere.
- EZ UKITU GAINAZAL BEROAK, ERABILI HELDULEKUAK
- KONTUZ: TRESNA MARTXAN DAGOENEAN, BERO HANDIA SORTZEN DU. BEHARREZKO NEURRIAK HARTUKO DIRA ERRETZEKO ARRISKUA, SUTEAK EKIDITEKO ETA PERTSONEI EDO OBJEKTUEI KALTERIK EZ ERAGITEKO.
- EZ MUGITU LEKUZ TRESNA ERABILTZEN ARI ZAREN BITARTEAN EDO OLIOA HOZTEN ARI DEN BITARTEAN.
- Ez ahaztu koipea honda daitekeela, bai eta suak hartu ere, denbora luzez temperatura altuan berotzen bada. Suak hartuko balu, kendu berehala entxufea, eta jarri tapa upelaren gainean sugarrak airea ez edukitzeko eta, ondorioz, itzaltzeko. Ez erabili inoiz urik zure segurtasunerako.
- Garbitzeko edo mantentzeko edozein ekintza egin aurretik edo gehiago erabili behar ez duzunean gailua entxufetik atera.
- Gailua deskonektatzeko, jarri tenegailua "0" posizioan eta, ondoren, atera entxufea argindarraren hartunetik.
- Ez utzi gailua piztuta, aurrean gailua zaintzen inor ez badago. Denbora gutxirako bada ere, kanpoan egon behar baduzu, deskonektatu gailua.
- Utzi hozten olioak, gailua garbitu eta gorde aurretik.
- Ez erabili gailua elikatze kablea edo larakoa hondatuta badaude edo gailua matxuratuta badago edo gaizki badabil. Aldian-aldian begiratu elikatze kableak kalteren bat ote duen.
- Erabiltzaileak ez du kablea ordeztu behar. Hondatuta badago edo ordeztu beharra badago, jo soilik fabrikatzaileak baimendutako Laguntza Teknikoko Zerbitzu batera kablea aztertzeko, konpontzeko edo doitzeko.

- Ez utzi kablea mahaiaren edo gainaldearen ertzetik zintzilik egoten, ez eta gainazal beroak ukitzen ere.
- Larakoa entxufetik ateratzeko ez tiratu inoiz kabletik.
- Ez utzi gailua bero dagoen gas erregailu edo erregailu elektriko baten gainean edo ondoan, ez eta bero dagoen labe edo mikrouhin labe baten barruan edo ondoan ere.
- Mantendu aparatua haurrengandik eta gaitasunak urrituta dituztenengandik urrun.
- Ez erabili gailua aire zabalean, eta ez utzi ere agente atmosferikoen mende (euria, eguzkia, izotza, etab)
- Gailu behin betiko kendu nahi baduzu, komeni da entxufetik askatzea eta erabiltezin uztea, esaterako, elikatze kablea moztuz.
- Aparatu hau ez dago pentsatuta gaitasun fisikoak, sentsorialak edo burukoak (haurrak barne) edo esperientzia edo behar besteko ezagutzarik ez duten pertsonen erabiltzeko, ez bada beraien segurtasunaz arduratzen den pertsonak aparatuen erabilera ikuskatzen edo erakusten diela.
- Zaindu egin beharko dira haurrak, aparatuekin jolas ez daitezen.
- Tresna hau ez dago diseinatuta kanpoko temporizadore baten bitartez edo urrutitik kontrolatzeko sistema independente baten bitartez eragiteko.
- Deskarga elektrikoak ekiditeko, ez sartu uretan edo beste edozein likidotan ez kablea, ez entxufea, ez frijigailua bera.

## **4. ERABILTZEKO OHARRAK**

- Olio begetala erabiltzea gomendatzen dugu, tenperatura handitan frijitzeko balio du eta. Koipe likidoa edo solidoa ere erabili daiteke. Koipe solidoa erabiltzen bada, erresistentzia gehiegi berotu ez dadin beharrezkoak diren neurriak hartuko dira (ikusi "koipe solidoarekin erabiltzea).
- Ez erabili frijigailua olio/koipe gutxiarekin edo olio/koiperik gabe. Koipe/olio maila

upelean adierazitako gutxienezko eta gehienezko mailen artean egon behar da **(6)**. Frijigailua konektatu aurretik, ziurtatu olio maila egokia dela.

### Segurtasuna

- Frijigailu honek segurtasun termikorako gailu bat dauka gailua gehiegi berotzen denerako. Hori gertatzen bada, gailua itzali egingo da. Gailu termikoaren eraginez argindarra mozten bada, egin honako hau:
- Desentxufatu frijigailua eta itxaron olioia edo koipea hotz egon arte.
- Sakatu RESTART/RESET botoiari **(10)**. Botoi hori aginte panelaren atzeko aldean dago **(7. Irud.)** Frijigailua berriro jarriko da martxan.
- Gailu honek mikroetengailu bat dauka aginte panela gaizki muntatuta badago frijigailua martxan ez jartzeko.

## 5. KOIPE SOLIDOAREKIN ERABILTzea

Frijitzeko koipe solidoa erabiltzen bada honako neurriak hartuko dira:

- Koipea astiro-astiro urtuko dugu ontzi batean.
- Koipea urtuta dagoenean frijigailura isuriko dugu; ez dugu MAX marka gaudituko.
- Ikus "Erabilera modua"
- Frijigailuan dagoen aurretik erabilitako koipe solidoa erabili behar baduzu, egin zuloak koipean sardexka bat erabilia. Hori egiterakoan kontuz ibili erresistentzia honda dezakezu eta.
- Ondoren, jarri termostatoa 160°C-tan; utzi berotzen minutu batean eta gero jarri berriro termostatoa "0" posizioan. Errepikatu hori minutu batzuk pasa ondoren, behin eta berriz, koipea guztiz urtuta egon arte. Horrela, ez da gehiegi berotuko, horrek erresistentzia kalte dezake eta.

## 6. LEHEN ALDIZ ERABILI AURRETIK

- Atera saskitxoa **(3)** eta jarri heldulekua **(2)** laneko posizioan **(2. Irud.)**. Saskitxoaren heldulekua muntatzeko:
    - Sakatu bi muturretan eta sartu mutur bakoitza dagokion zuloan, gero jiraturako diren tokietan. **(Ikus 2a irud.)**.
    - Jiratu heldulekua saskitxoaren kanpoalderantz **(2b irud.)** eta presioa egin "U" formako euskarriaren kontra, guztiz finko egon arte **(ikusi 2c irud.)**.
  - Atera aginte panela erresistentziarekin batera eta jarri leku lehor eta seguru batean **(3. Irud.)**.
  - Kendu upelaren barruan dagoen enbalajeko material guztia.
- Garbitu xaboi urez saskia eta upela. Xukatu eta lehortu ondo berriro muntatu aurretik (ikus "Garbiketa" atala).
- Kontuz:** Ez sartu aginte panela eta erresistentzia uretan.

- Sartu berriro aginte panela eta erresistentzia; kontuz ibili kanpoko karkasaren giden artean sartu behar direlako. **(8. Irud.)**. Gailu honek mikroetengailu bat dauka aginte panela gaizki muntatuta badago frijigailua martxan ez jartzeko.

## 7. ERABILERA MODUA

- Jarri gailua gainazal horizontal lau eta egonkor baten gainean, ertzetatik urrun, eta ez utzi kablea mahaiaren edo gainaldearen ertzetik zintzilik egoten, ez eta gainazal beroak ukitzen ere.
- Atera kablea gordeta dagoen tokitik, hau da, frijigailuaren atzeko aldetik.
- Kendu tapa **(1)** heldulekutik helduta. Tapa ezin da erabili zerbait frijitzen ari garenean; erabili tapa bakarrik frijigailua gorde behar denean.
- Frijigailua olioz edo koipez bete aurretik, pieza guztiak muntatuta eta guztiz lehortuta egon behar dira.
- Bota olioia edo koipea upelan, barrualdean markatuta dituen gutxieneko eta gehieneko mailen artean. Koipe solidoa erabiltzen baduzu,

lehenengo koipe hori urtu beharko duzu ontzi batean, eta gero frijigailura bota (Ikusi “koipe solidoarekin erabiltzea”).

- Ez nahastu olio edo Koipe mota desberdinak. Ez gehitu olio edo koipe berria erabilia dagoen olioari edo koipeari.
- Entxfutatu frijigailua argindarraren sarean.
- Aukeratu nahi duzun temperatura temperaturaren kontrolerako agintearen bitartez. **375 MOD.:** Argi adierazlea (4) piztu egingo da. **200/350 MOD.:** Argi adierazlea (12) piztu egingo da. Temperatura aukeratzeraokoan frijitu beharreko jakiaren ontzian agertzen den informazioari kasu egin. Informazio hori ez baduzu, instrukzio liburu honetako taulan orientazio moduko informazioa aurkituko duzu. Ez gaintu taulan adierazten diren gehieneko kantitateak.
- **375 MOD. :** Argi adierazlea (9) itzaltzen denean (10-15 minutu), olioak/koipeak aukeratutako temperatura izango du. Argi adierazlea (9) itzaltzen eta argitzen jarraituko du termostatoaren zikloen arabera, jakia frijitzen ari den bitartean. Jaki zati bat frijitu ondoren beste bat frijitu nahi bada, bigarren zati frijitzen aurretik argi adierazlea (9) itzali arte itzaron beharko da. **375 MOD.:** Argi adierazlea (12) itzaltzen denean (10-15 minutu), olioak/koipeak aukeratutako temperatura izango du. Argi adierazlea (12) itzaltzen eta argitzen jarraituko du termostatoaren zikloen arabera, jakia frijitzen ari den bitartean. Jaki zati bat frijitu ondoren beste bat frijitu nahi bada, bigarren zati frijitzen aurretik argi adierazlea (12) itzali arte itzaron beharko da.
- Sartu poliki saskitxoa jakiekin oliotan, jakien urak olioak kanpora atera ez dezan.
- Zaindu jakia frijitzen ari den bitartean.

### Frijitu ondoren

- Atera saskitxoa upeletik, astindu pixka bat eta lotu dagokion tokian soberan duen olioak kentzeko (**4. Irud.**). Jarri jakiak azpil batean, azpilaren gainean paper xurgatzailea jarri ondoren. Hori egiten ari zaren bitartean, olioak

beste jaki zati bat frijitzeko behar den temperatura hartuko du (argi adierazlea berriro itzaltzen denean).

- Iragazki bat erabilia, atera frijitu diren jakietatik askatu eta frijigailuko olioan gelditu diren partikula solteak. Oliotan utziz gero, olioaren kalitatea kaltetu daiteke.
- Frijitu beharreko dena frijitu ondoren, jiratu termostatoaren etengailua “0” posiziora eta atera gailuaren entxfuea argindarraren saretik. Frijigailua sarri erabiltzen bada, sartu saskitxoa oliotan eta jarri tapa olioak babesteko.
- Frijigailua desmuntatu eta garbitzen hasi aurretik, itxaron olioak guztiz hotza egon arte.
- Frijigailua jarraian erabili behar ez bada, komenigarria da olioak edo Koipe likidoak ontzietan gordetzea, eta ontziak ondo itxi ondoren hozkailuan edo leku fresko batean sartzea. Ontziak olioarekin betetzeko, pasa olioak bahe fin batetik jakien partikulak kentzeko.
- Koipe solidoa erabili bada, utzi koipea upelean gogortuta egon arte eta gorde frijigailua, solidotutako koipea barruan duela. (Ikusi “Koipe solidoarekin erabiltzea”).

## 8. MANTENTZEA ETA GARBITZEA

- Garbitzen hasi aurretik, askatu entxfuea eta itxaron hoztu arte.
- Atera saskitxoa eta desmuntatu saskitxoaren heldulekua (**5. Irud.**)
- Desmuntatu aginte panela eta, beharrezkoa bada, garbitu zapi umel batekin. Ez sartu uretan.
- Atera depositua bere tokitik (**6. Irud.**) eta hustu, gero garbitzeko. Erabilitako olio edo koipe likidoak deuseztatzeko, isuri upelean dagoen olioak jatorrizko ontzira. Koipe solidoa erabili baduzu, itxaron koipea solidotu arte eta hustu upela espatularen laguntzarekin.
- Garbitu tapa, saskitxoa eta bere heldulekua, upela eta kanpoko karkasa xaboi ur beroarekin. Ondoren uretan pasatu eta lehortu. Ontzi garbigailuan ere garbi ditzakezu.

- Ez erabili ez disolbatzailerik, ez produktu urratzailerik eta ez espertz metalikorik frijigailua garbitzeko.
- Sartu sareko kablea bere tokian eta muntatu frijigailua hurrengo ordenan:
  - Upela
  - Aginte panela + erresistentzia.
  - Saskitxoa eta bere heldulekua muntatuta.
  - Tapa
- Gorde frijigailua, tapa muntatuta duela, barrukoa garbi eta hautsik gabe mantendu dadin.

## 9. AHOLKU PRAKTIKOAK

### Olioak eta koipeak

- Erabili jakiak temperatura altuetan frijitzeko egokiak diren olioak/koipeak, hau da, azido poliinsaturatuak dituztenak (olioak) edo margarina begetalak.
- Olio edo koipea aldatu aldian-aldian. Ez gehitu inoiz olio freskoa erabilia dagoen olioaren gainean.
- Ez utzi denbora luzez olio/koipea temperatura altuan. Gauza bat frijitu eta beste frijitu arte denbora asko pasa behar bada, jarri temperatura aukeratzeko agintea temperatura baxua adierazten duen posizioan. Bestela, olio/koipea maizago aldatu beharko duzu.
- Oro har, olio/koipea azkarrago ilunduko da proteina asko duen jakiak frijitzen baditugu (okela edo arraina).
- Patatak frijitzeko baino erabiltzen baduzu, olio 10-12 aldiz erabili ahal izango duzu, betiere frijitu ondoren solte dauden partikulak kentzen badituzu. Dena dela, ez erabili inoiz 6 hilabete baino gehiago. Denbora hori igaro ondoren, olio bota egin beharko da.
- Dena dela, aldatu olio berotzean borbor egiten hasten bada, edo kerratua dagoela usain edo zapore txarra badu, edo ilundu bada eta behar baino sendoago badago.
- Ez bota olio a zabor organikoaren edukiontzira, erabili olio birziklatzeko edukiontzi egokiak.

- Frijigailua sarri erabiltzen ez baduzu, komenigarria da olio edo koipea kristalezko ontzietan gordetzea, ondo itxita, eta hobe hozkailuaren barruan. Ez da komeni olio frijigailuan denbora luzez uztea.

### Patata frijituak

Patata frijitu goxoak eta kurruskatsuak lortzeko, honako baldintza hauek bete behar dira:

- Ez erabili oso patata berriak (patata berriekin gehienetan emaitzak eskasak dira). Moztu patatak makiltxo forman (prismak)
- Jarri moztutako patatak txorroteko ur hotzaren azpian. Horrekin firjitzerakoan ez dira elkarren artean itsatsiko.
- Lehortu zapi garbi batekin edo paper xurgatzailearekin.
- Patatak bi etapatan frijitu behar dira:
  - Lehena: 160°C-tan 10-15 minututan.
  - Bigarrena: 190°C-tan 5-8 minututan.
- Patatak izoztutakoak badira, beraien ontzian agertzen diren instrukzioei jarraituta frijitu dira.

### Izoztutako jakiak

- Izoztutako jakiek nabarmen hoztuko dute olio, bertan sartzerakoan. Horregatik, ez da komeni frijigailua jaki asko batera botatzea.
- Ultraizoztutako jakiaren beste zati bat oliotara bota aurretik, utzi gailuari frijitzeko temperatura optimoa berreskuratzen (argi adierazlea berriro itzaltzen denean).
- Doitu termostatoaren agintea ultraizoztutako jakiaren ontzian agertzen diren aholkuen arabera. Termostatoaren aginterik ez badauka, jarri ahalik eta temperatura altuenean (190°C)
- Azalpen horiek ere baliagarriak dira kontu handiz prestatu beharreko jaki mota batzuetarako, esaterako kroketetarako.
- Sarritan ultraizoztutako jakiek izotz asko dute; beraz, frijitu aurretik komeni da izotz hori kentzea.

### Beste frijitu batzuk

- Ondorengo taulan jakiak ondo frijitzeko hainbat gomendio adierazten dira. Ez

gainditu frijitu beharreko jakietarako ondorengo tauletan adierazten diren gehienezko kantitateak.

- Taulan ematen den informazioa jakiaren ontzian datorrenaz bestelakoa bada, jarraitu beti ontziak dioenari.

°C Temp.	JAKIAK	JAKIEN GEHIENEZKO KANTITATEAK				DENBORA MINUTUTAN			
		Freskoa		Izoztuak		Freskoa		Izoztuak	
		F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375	F-200	F-350/375
160°C	Patata frijituak (1. zikloa)	400 gr.	600 gr.			4÷6	4÷6		
170°C	Kroketak	6 atal	8 atal	3 atal	5 atal	4÷5	4÷5	6÷7	6÷7
	Perretxikoak	6-8 atal	10 atal			2÷3	2÷3		
180°C	Txibierroak	10 atal	12 atal	6 atal	8 atal	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
	Muskui luak	10-12 atal	15 atal	10 atal	12 atal	2÷3	2÷3	3÷4	3÷4
	Albondigak	6-8 atal	6-8 atal	6 atal	6 atal	3÷4	3÷4	4÷5	4÷5
190°C	Patata frijituak (2. zikloa)	400 gr.	600 gr.			3÷4	3÷4		
	Izoztutako patata frijituak			300 gr.	450 gr.			5÷6	5÷6
	Buinueloak	3-4 atal	3-4 atal			5÷6	5÷6		
	Urdaiazpiko eta gazta eskalopea	2 atal	2 atal			4÷5	4÷5		

## 10. GAILU ELEKTRIKOEN ETA ELEKTRONIKOEN HONDAKINAK EGOKI KUDEATZEKO INFORMAZIOA



Gailuaren bitzitza erabilgarriaren amaieran, ez da etxeko hondakin orokorrekin batera bota behar.

Tokiko administrazioek edo zerbitzua eskaintzen

duten banatzaileek bereizitako bilketa gune berezietara eraman daitezke, inolako kosturik gabe.

Etxetresna elektrikoaren hondakinak bereizita eta behar bezala deuseztatzeak esan nahi du ingurumenerako eta osasunerako ondorio negatiboak ekidin daitezkeela, eta horiek osatzen dituzten materialak tratatzea eta birziklatzea ahalbidetzen du; ondorioz, energia eta baliabideak aurreztu daitezke. Gaikako bilketan laguntzeko betebeharra azpimarratzeko, produktuan bertan, deuseztatzeako zakarrontzi tradizionalak ez erabiltzeko ohartarazpenaren marka agertzen da.

Informazio gehiago lortzeko, jarri harremanetan tokiko agintariekin edo produktua saldu dizun dendarekin.