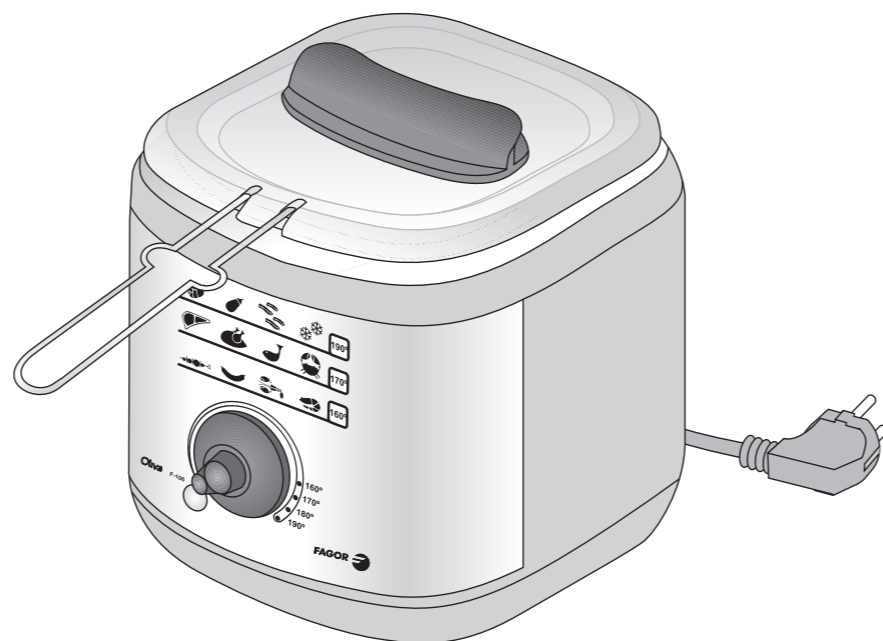


**ES** - MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**PT** - MANUAL DE INSTRUÇÕES  
**EN** - INSTRUCTIONS FOR USE  
**FR** - MANUEL D'UTILISATION  
**DE** - GEBRAUCHSANWEISUNG  
**IT** - MANUALE DI ISTRUZIONI  
**EL** - ΕΝΤΥΠΟ ΟΔΗΓΙΩΝ  
**HU** - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ  
**CZ** - NÁVOD K POUŽITÍ  
**SK** - NÁVOD NA POUŽITIE  
**PL** - INSTRUKCJA OBSŁUGI  
**BG** - ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА  
**RU** - ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**FREIDORA / FRITADEIRA / DEEP FRYER / FRITEUSE / FRITEUSE / FRIGGITRICE /  
 ФРИТЕЗА / FRITÓZ / FRITÉZA / FRYTOWNICA / ФРИТЮРНИК / ФРИТЮРНИЦА**

**MOD.: F-110**

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

Fig. 2  
Abb.2  
Eik.2

2. Ábra  
Obr. 2  
Rys 2

Фиг. 2  
Рис. 2

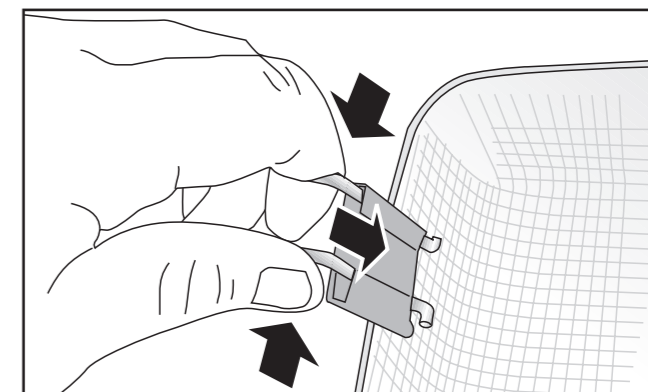
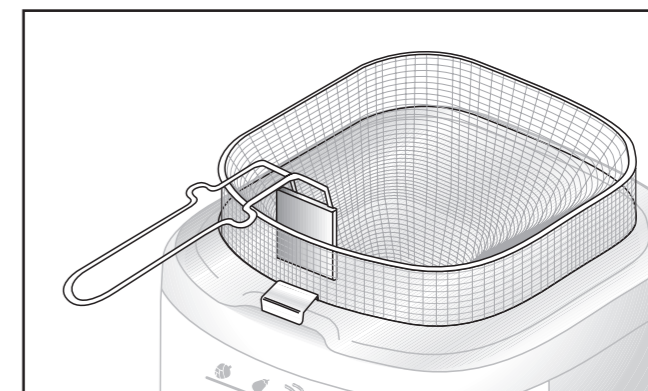


Fig. 3  
Abb.3  
Eik.

3. Ábra  
Obr. 3  
Rys

Фиг. 3  
Рис.3



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

**FAGOR** 

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

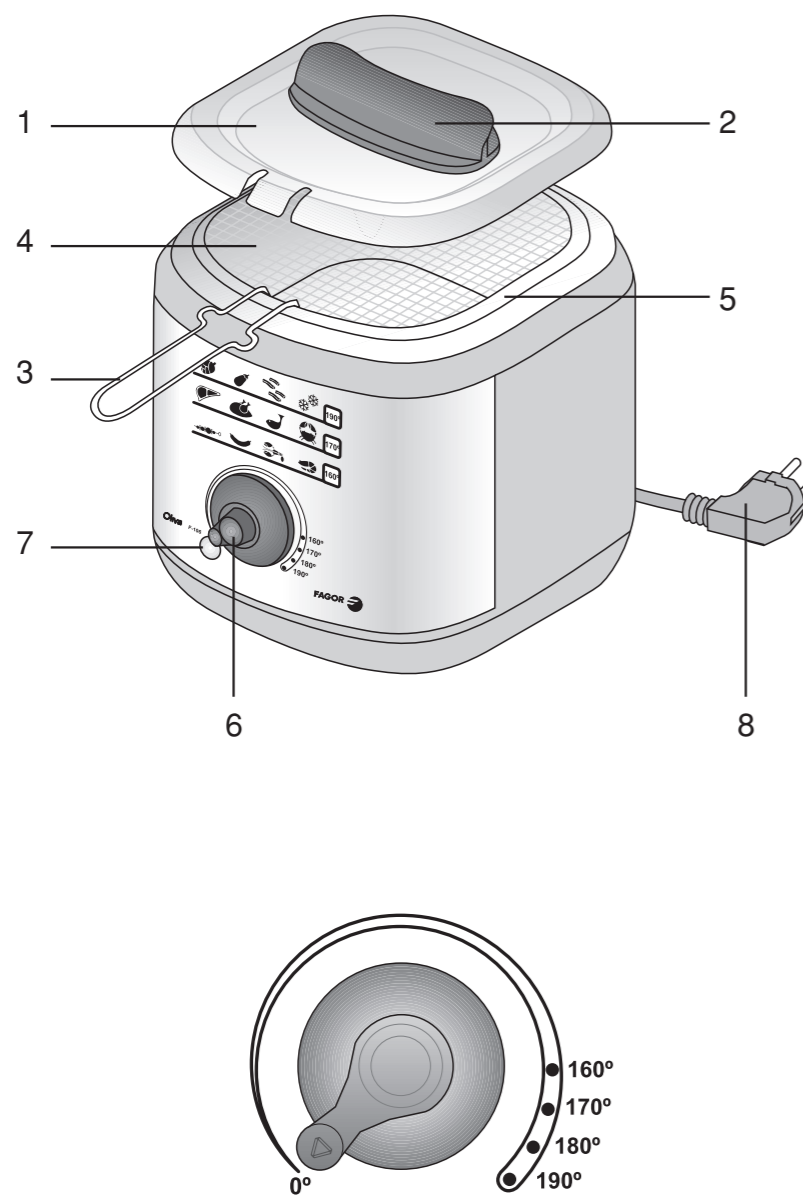


Julio 2006

**CE**

**FAGOR** 

Fig.1 1. Ábra Фиг.1  
Abb.1 Obr.1 Рис.1  
Eik.1 Rys1



## 1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO (Fig 1)

1. Tapa freidora
2. Asa de la tapa
3. Asa cestillo
4. Cestillo
5. Cuba
6. Mando termostato
7. Indicador luminoso marcha/paro
8. Cable

## 2. CARACTERISTICAS TECNICAS

**Tensión – Frecuencia:** 230V~50Hz

**Potencia:** 1000 W

**Capacidad:** 1L

## 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.

#### 4. ADVERTENCIAS DE USO

- Aconsejamos utilizar aceite vegetal apto para freír a elevadas temperaturas. También puede utilizar grasa líquida o sólida. Al utilizar grasa sólida se deben tomar las debidas precauciones para evitar el sobrecalentamiento de la resistencia (ver "Uso con grasa sólida").
- No utilice la freidora con poco aceite/grasa o sin aceite/grasa. El nivel de aceite/grasa, debe estar entre el mínimo y el máximo indicado en la cuba (5). Antes de conectar la freidora, asegúrese de que el nivel de aceite es el correcto.

#### 5. 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 sin sobrepasar la marca del nivel MAX.
- Ver "Modo de empleo"
- Si va a utilizar grasa sólida que está en la freidora de una fritura anterior, haga agujeros en la grasa con la ayuda de un tenedor.
- Después regule el termostato (6) a 160º, 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.

## 6. ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Saque el cestillo (4) y coloque el asa (3) en la posición de trabajo. Para ello, apriete el asa e insértelo en su alojamiento (Fig. 2).
- 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").  
NO SUMERJA LA FREIDORA EN AGUA

## 7. MODO DE EMPLEO

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal plana y estable, alejada de los bordes y no deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- Retire la tapa (1) sujetándola por el asa (2).
- 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 mezcle diferentes tipos de aceite o grasa. No añada aceite o grasa nuevos al aceite o grasa usados.**
- Enchufe la freidora a la red.
- Seleccione la temperatura necesaria utilizando el regulador de control de temperatura. La luz piloto se encenderá y el elemento calefactor de la freidora comenzará a funcionar.

**Atención:** debe precalentar la freidora 15 minutos después de que empiece a funcionar con el fin de alcanzar la temperatura seleccionada. Durante dicho tiempo, la luz piloto se encenderá y apagará 3 ó 4 ciclos. Después de 15 minutos, la temperatura del aceite es estable, por tanto, puede utilizarse para freír los alimentos. Este paso puede hacer que la freidora tenga un mejor rendimiento.

- A la hora de seleccionar la temperatura guíese por la información del envase del alimento a freír o por la tabla orientativa que aparece en la freidora.
- Cuando el indicador luminoso se apague (10-15 minutos), el aceite/grasa, habrá adquirido la temperatura seleccionada. El indicador luminoso seguirá apagándose y encendiéndose con los ciclos del termostato durante todo el tiempo de fritura. Si se desea hacer varias frituras seguidas, antes de empezar a freír la siguiente porción de alimento, se debe esperar hasta que el indicador luminoso se apague.
- Introduzca el cestillo con los alimentos en el aceite lentamente, para evitar que el agua de los alimentos desborde el aceite.
- Vigile el proceso de fritura.

### Después de freír

- Saque el cestillo de la cuba, sacúdalo un poco y engánchelo en la posición de escurrido (Fig. 3). 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" 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. 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
- 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).
- No utilice disolventes, detergentes abrasivos ni estropajos metálicos para la limpieza de la freidora.

## 9. CONSEJOS PRACTICOS

### Aceites y grasas

- Utilice aceites/grasas apropiados para frituras a altas temperaturas, es decir, los que contienen ácidos poliinsaturados (aceites) o las margarinas vegetales.
- Sustituya de modo regular el aceite o grasa. No añada nunca aceite fresco al ya usado.
- No deje el aceite/grasa a una temperatura elevada, más tiempo de lo necesario. Coloque el mando selector a una temperatura reducida en caso de espera prolongada entre dos frituras. Si no tendrá que cambiar el aceite/grasa con más frecuencia.
- En general, el aceite/grasa se oscurecerá con mayor rapidez cuando fría alimentos ricos en proteínas (carne o pescado).
- Usándolo para freír patatas y limpiándolo de las partículas sueltas que dejan los alimentos después de cada utilización, puede utilizarlo entre 10 y 12 veces. De todos modos, no lo utilice durante más de 6 meses. Transcurrido este tiempo, deberá tirarse.

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

### Las patatas fritas

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

- No utilice patatas muy nuevas (las patatas tempranas dan en general escasos resultados). 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.

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

## 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO (Fig 1)

1. Tampa da fritadeira
2. Aba da tampa
3. Aba do cesto
4. Cesto
5. Cuba
6. Comando do termóstato
7. Indicador luminoso de funcionamento/paragem
8. Cabo

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Tensão – Frequência:** 230V~50Hz

**Potência:** 1000W

**Capacidade:** 1L

## 3. ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

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

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

### EM ESPECIAL

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

- **ATENÇÃO:** QUANDO O APARELHO ESTÁ EM FUNCIONAMENTO GERA TEMPERATURAS MUITO ELEVADAS. DEVEM SER TOMADAS AS MEDIDAS NECESSÁRIAS PARA EVITAR O RISCO DE QUEIMADURAS, INCÊNDIOS E DEMAIS DANOS A PESSOAS OU PROPRIEDADES.
- NÃO DESLOQUE O APARELHO DURANTE A SUA UTILIZAÇÃO OU DURANTE O ESFRIAMENTO DO ÓLEO.
- Não esqueça que as gorduras podem-se deteriorar e inclusivé inflamar se forem aquecidas durante muito tempo a elevadas temperaturas. Se gerar alguma chama, desligue de imediato o aparelho, coloque a tampa sobre a cuba para afogar a chama por falta de ar. Nunca utilize água para sua segurança.
- Desligue o aparelho quando não utilizá-lo e antes de realizar qualquer operação de manutenção ou limpeza do mesmo.
- Para desligar o aparelho, ponha primeiro o interruptor na posição "0", e em seguida desligue-o da tomada de corrente.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância. Desligue-o se se ausentar mesmo que seja só por um breve período de tempo.
- Deixe esfriar o óleo antes de levar a cabo a sua limpeza e armazenamento.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a cavilha estiverem danificados, ou no caso de avaria ou mau funcionamento. Verifique com regularidade o cabo de alimentação, para ver se apresenta algum dano.
- O utilizador não deve proceder à substituição do cabo deste aparelho. No caso de estar danificado ou ter que o substituir, dirigir-se exclusivamente a um Serviço de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante para a sua verificação, reparação ou ajuste
- Não deixe que o cabo fique pendurado na extremidade da mesa ou suporte, o que esteja em contacto com superfícies quentes.
- Ao desligar a cavilha nunca tire do cabo.
- Não deixe o aparelho em cima ou perto de um queimador de gás ou eléctrico

quente, dentro ou junto a um forno quente ou um forno microondas.

- Mantenha o aparelho em funcionamento fora do alcance das crianças e pessoa descapacitadas.
- Não utilize este aparelho ao ar livre, nem o exponha aos agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo, etc.).
- Quando decidir desfazer-se definitivamente do aparelho, é conveniente desligá-lo e deixá-lo a não funcionar cortando o cabo de alimentação por exemplo.

#### 4. ADVERTÊNCIAS DE USO

- Aconselhamos utilizar óleo vegetal apto para fritar a elevadas temperaturas. Também pode utilizar gordura líquida ou sólida. Ao utilizar gordura sólida devem ser tomadas as devidas precauções para evitar o sobreaquecimento da resistência (ver "Uso com gordura sólida).
- Não utilize a fritadeira com pouco óleo/gordura ou sem óleo /gordura. O nível de aceite/gordura, deve estar entre o mínimo e o máximo indicado na cuba (5). Antes de ligar a fritadeira, certifique-se de que o nível de óleo é o correcto.

#### 5. UTILIZAÇÃO COM GORDURA SÓLIDA

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

- Fundir a gordura no recipiente a fogo lento.
- Verter com cuidado a gordura fundida na fritadeira tendo cuidado para não ultrapassar a marca do nível MÁX.
- Ver "Modo de emprego"
- Se utilizar gordura sólida que está na fritadeira de uma fritura anterior, faça orifícios na gordura com a ajuda de um garfo. Depois regule o termóstato (6) a 160°, deixe que aqueça durante um minuto e seguidamente volte a colocar o termóstato em "0". Repita esta operação em intervalos de vários minutos, até que a gordura fique totalmente derretida.



## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o cesto (4) e coloque a aba (3) na posição de trabalho (Fig. 2). Para isso, aperte a aba e insira-a no seu alojamento (Fig. 2).

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

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

**NÃO SUBMIRJA A FRITADEIRA EM ÁGUA**

## 7. MODO DE EMPREGO

- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal plana e estável, afastada pelas extremidades e não deixe que o cabo fique pendurado pela extremidade da mesa ou suporte, nem que toque em superfícies quentes.
- Retire o cabo do seu alojamento na parte posterior da fritadeira.
- Retire a tampa (1) fixando-a pela aba (2).
- 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.
- Selecione a temperatura necessária utilizando o regulador de controlo de temperatura. A luz piloto acender-se-á e o elemento aquecedor da fritadeira começará a funcionar.

**Atenção:** deve pré-aquecer a fritadeira 15 minutos depois de começar a funcionar com o intuito de alcançar a temperatura seleccionada. Durante este tempo, a luz piloto acender-se-á e apagará 3 ou 4 ciclos. Depois de 15 minutos, a

temperatura do óleo é estável, portanto, pode utilizar-se para fritar os alimentos. Este passo pode fazer com que a fritadeira tenha um melhor rendimento.

- Na altura de seleccionar a temperatura guie-se pela informação da embalagem do alimento a fritar ou pela tabela orientativa que aparece na fritadeira.
- Quando o indicador se apagar (10-15 minutos), o óleo/gordura, terá adquirido a temperatura seleccionada. O indicador luminoso continuará apagando-se e acendendo-se com os ciclos do termóstato, durante todo o tempo de fritura.

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

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

### Depois de fritar

- Retire o cesto da cuba, sacuda-o um pouco e engate-o na posição de escorrido (Fig. 3). 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" 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. 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
- 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).
- Não utilize dissolventes nem detergentes abrasivos nem esfregão metálicos para a limpeza da fritadeira.

## 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.
- 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.

#### 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.

EN

## 1. PRODUCT DESCRIPTION (Fig 1)

1. Fryer lid
2. Lid handle
3. Basket handle
4. Basket
5. Pan
6. Thermostat control
7. Fryer ON/OFF pilot light
8. Cable

## 2. TECHNICAL CHARACTERISTICS

**Voltage – Frequency:** 230V~50Hz

**Power:** 1000W

**Capacity:** 1L

## 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.
- While in use, keep the appliance out of the reach of children and the disabled.
- Never use the appliance outside or expose it to the elements (rain, sun, frost, etc.).
- When you decide to dispose of the appliance definitively, unplug it and render it unserviceable by cutting the power cable, for example.

#### 4. RECOMMENDATIONS FOR USE

- We recommend that you use vegetable oil suitable for frying at high temperatures. You can also use liquid or solid fat. If you use solid fat, take the necessary precautions to prevent the element from overheating (see 'Using with solid fat').
- Do not use the fryer with too little oil/fat or with no oil/fat. The oil/fat level should be between the minimum and maximum marks indicated on the pan (5). Before switching the fryer on, make sure the oil level is correct.

#### 5. USING WITH SOLID FAT

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

- Melt the fat in a pan over a low heat.
- Carefully pour the melted fat into the fryer, taking care not to exceed the MAX level mark.
- See 'Instructions for use'.
- If you are going to use the solid fat left over in the fryer from earlier cooking operations, make several holes in it using a fork.
- Next, set the thermostat (6) to 160 , leave to heat for a minute and then return the thermostat to '0'. Repeat this operation at intervals of various minutes, until the fat has melted completely.

#### 6. BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove the basket (4) and place the handle (3) in its working position (Fig. 2). To do so, press the handle and insert it into its housing (Fig. 2)
- 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'). DO NOT IMMERSE THE FRYER IN WATER.

## 7. INSTRUCTIONS FOR USE

- Place the appliance on a flat, stable, horizontal surface well away from the edge, and make sure that the cable is not hanging over the side of the table or work surface 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. (2)
  - 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 necessary temperature by using the temperature control setting. The pilot light will come on and the heating element will start to function
- Caution:** you must pre-heat the fryer for 15 minutes after switching it on in order to reach the selected temperature. During this time, the pilot light will come on and go off for 3 or 4 cycles. After 15 minutes, the oil temperature will be stable and can therefore be used to fry the food. This step may make the fryer perform better.
- Select the required temperature using the temperature control knob. When selecting the temperature, be guided by the information given on the packaging of the food to be fried or by the information table on the fryer.
  - When the pilot light switches off (10-15 minutes), this indicates that the oil/fat has reached the selected temperature. The pilot light will continue to switch on and off in keeping with the thermostat cycles throughout the entire cooking period. If you wish to carry out a number of continuous frying operations, wait until

the pilot light has switched off before placing the next item of food in the oil/fat.

- Place the basket with the food slowly into the oil to prevent any water in the food from causing the oil to bubble up over the sides of the pan.
- Keep a close eye on the whole frying process.

### After frying

- Remove the basket from the pan, shake a little and then hook into the draining position (Fig. 3). 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 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. CLEANING

- Before cleaning, unplug the fryer and wait for it to cool.
- Remove the basket and disassemble the handle. Clean the lid, the basket and handle, the pan and the outer housing in warm soapy water. Rinse thoroughly and dry well.
- Do not use solvents, abrasive detergents or metal scourers to clean the fryer.

## 9. PRACTICAL ADVICE

### Oils and fats

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

### Chips

Follow the instructions given below for flavoursome and crunchy chips:

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

### Frozen foods

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

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



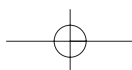
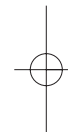
At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of



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 couvercle
3. Poignée panier
4. Panier
5. Cuve
6. Commande thermostat
7. Témoin lumineux Marche/Arrêt
8. Câble

## 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Tension – Fréquence:** 230V~50Hz

**Puissance:** 1.000 W

**Capacité:** 1L

## 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 MARCHE, IL ATTEINT DES TEMPÉRATURES TRÈS ÉLEVÉES. PRENDRE DONC LES MESURES NÉCESSAIRES POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURE, D'INCENDIE ET AUTRES DOMMAGES CORPORELS ET MATÉRIELS.**
- **NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL DURANT SON UTILISATION OU DURANT LE REFROIDISSEMENT DE L'HUILE.**
- N'oubliez pas que les graisses peuvent se détériorer et même s'enflammer si elles sont chauffées pendant très longtemps à hautes températures. Au cas où elles prendraient feu, débrancher immédiatement l'appareil, mettre le couvercle sur la cuve pour étouffer la flamme par manque d'air. Pour votre sécurité, ne jamais utiliser de l'eau.
- Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de réaliser une quelconque opération d'entretien ou de maintenance.
- Pour éteindre l'appareil, commencer par situer l'interrupteur sur la position "0" et le débrancher ensuite de la prise de courant.
- Ne laisser en aucun moment l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Débranchez-le, même si vous ne devez vous absenter que pour peu de temps.
- Laisser refroidir l'huile avant de procéder au nettoyage de l'appareil et à son rangement.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Vérifier régulièrement le câble d'alimentation, au cas où il présenterait quelque endommagement.
- L'utilisateur ne doit pas procéder au remplacement du câble de cet appareil. Si ce dernier venait à s'abîmer ou si son remplacement s'avérait nécessaire, s'adresser exclusivement à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant, pour l'examiner, le réparer ou le régler.
- Ne pas laisser le câble pendre sur le bord de la table ou le plan de travail, ni être en contact avec des surfaces chaudes.
- Pour débrancher la fiche, ne jamais tirer sur le câble.
- Ne pas laisser l'appareil sur ni près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni à l'intérieur ni près d'un four chaud ni four micro-ondes
- Maintenir l'appareil en fonctionnement hors de portée des enfants et des personnes handicapées.
- Ne pas utiliser cet appareil en plein air et ne pas le laisser exposé aux intempéries (pluie, soleil, givre, etc.)
- Si vous décidez de vous séparer définitivement de l'appareil, débranchez la prise et coupez le câble, pour le rendre ainsi inutilisable.

#### 4. MISES EN GARDE D'UTILISATION

- Nous conseillons d'utiliser de l'huile végétale pouvant frire à des températures élevées. Vous pouvez également utiliser de la graisse liquide ou solide. Si vous utilisez de la graisse solide, veillez à prendre les précautions pertinentes, afin d'éviter la surchauffe de la résistance (cf. «Utilisation avec de la graisse solide»).
- N'utilisez pas la friteuse avec peu d'huile/de graisse ou sans huile/graisse. Le niveau d'huile/de graisse doit se situer entre le minimum et le maximum indiqués sur la cuve (5). Avant de brancher la friteuse, vérifiez que le niveau d'huile est correct.

#### 5. UTILISATION AVEC DE LA GRAISSE SOLIDE

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

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

précédente, percez la graisse à l'aide d'une fourchette.

- Réglez ensuite le thermostat **(6)** sur 160°, laissez la friteuse chauffer pendant une minute, puis remettez le thermostat sur "0". Répétez cette opération par intervalles de plusieurs minutes, jusqu'à ce que la graisse soit entièrement fondue.

## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez le panier **(4)** et placez la poignée **(3)** en position de travail. Pour ce faire, serrez la poignée et emboîtez-la dans son logement **(Fig.2)**.
- 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").

**NE PAS IMMERGER LA FRITEUSE DANS L'EAU.**

## 7. MODE D'EMPLOI

- Placez l'appareil sur une surface horizontale plane et stable, éloignée des bords et ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table ou du plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Retirez le câble de son logement, situé à l'arrière de la friteuse.
- Retirez le couvercle **(1)** en le saisissant par la poignée **(2)**.
- 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 souhaitée à l'aide de la commande de contrôle de la température. Le témoin lumineux s'allumera et l'élément chauffant de la friteuse commencera à fonctionner.

**Attention:** Faire préchauffer la friteuse pendant 15 minutes, afin de permettre à l'appareil d'atteindre la température souhaitée. Le témoin lumineux s'allumera et s'éteindra, pendant ce temps, 3 ou 4 fois. Après 15 minutes, l'huile aura atteint une température stable et vous pourrez alors réaliser une friture. Vous optimiserez ainsi le fonctionnement de l'appareil.

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

### Les aliments une fois frits

- Retirez le panier de la cuve, secouez-le un peu et accrochez-le dans la position d'égouttage **(Fig. 3)**. 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", 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

- Avant de procéder à son nettoyage, débranchez la friteuse et attendez qu'elle refroidisse.
- Retirez le panier et démontez la poignée du panier.
- 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.
- N'utilisez pas de solvants, ni de détergents abrasifs, ni de brosses métalliques pour le nettoyage de la friteuse.

## 9. CONSEILS PRATIQUES

### Huiles et graisses

- Utilisez des huiles/grasses 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 frierez des aliments riches en protéines (viande ou poisson).
- En l'utilisant pour frire des pommes de terre, en éliminant les particules flottantes que les aliments laissent après chaque utilisation, vous pourrez l'utiliser de 10 à 15 fois. De toute façon, ne l'utilisez pas pendant plus de 6 mois. Une fois cette période écoulée, il faudra la jeter.
- De toute façon, remplacez l'huile si elle commence à bouillir en la chauffant, si elle sent ou a le goût de rance, si sa couleur devient sombre et si elle a perdu de sa fluidité.
- Si vous n'utilisez pas la friteuse très fréquemment, il est conseillé de conserver l'huile ou la graisse dans des récipients en verre fermés hermétiquement, de préférence dans le réfrigérateur. Il ne convient pas de laisser l'huile dans la friteuse très longtemps.

### Les frites

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

- N'utilisez pas de pommes de terre très nouvelles (les pommes de terre primeurs donnent en général de moins bons résultats). Coupez-les en bâtonnets.
- Mettez les pommes de terre coupées sous l'eau froide du robinet. Vous éviterez ainsi qu'elles ne collent entre elles durant la friture.
- Séchez-les avec un torchon propre ou un papier de cuisine absorbant.
- Frire les pommes de terre en deux étapes:

- Première étape: 160°C durant 10-15 minutes.
- Seconde étape: 190°C durant 5-8 minutes.
- Si les pommes de terre sont surgelées, respecter les instructions figurant sur leur emballage.

#### Aliments surgelés

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

### 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.

DE

## 1. BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

1. Deckel der Friteuse
2. Griff des Deckels
3. Griff des Abtropfgitters
4. Abtropfgitter
5. Behälter für das Öl
6. Thermostatregler
7. Leuchtanzeige Betrieb / Stopp
8. Kabel

## 2. TECHNISCHE MERKMALE

**Spannung - Frequenz:** 230V – 50 Hz

**Leistung:** 1000W

**Kapazität:** 1L

## 3. WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- fachlich qualifizierte Person.
  - Wenn der Netzstecker nicht mit der Steckdose übereinstimmt, lassen Sie ihn von qualifiziertem professionellem Personal durch einen entsprechenden ersetzen.
  - Von der Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabeln raten wir ab. Sollte deren Benutzung unvermeidbar sein, dürfen nur solche Adapter und Verlängerungskabel verwendet werden, die den geltenden Normen für Sicherheit entsprechen. Achten Sie darauf, dass die auf dem Adapter angegebene Leistung nicht überschritten wird.
  - Wenn das Gerät nicht mehr funktioniert, wenden Sie sich nur an einen autorisierten Technischen Kundendienst. Bei Schäden oder Funktionsstörungen schalten Sie das Gerät bitte ab. Versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Sollte eine Reparatur notwendig sein, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Technischen Kundendienst und bestehen Sie darauf, dass nur Original-Ersatzteile eingesetzt.
  - Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt, wie er in diesem Handbuch beschrieben ist, wofür es konstruiert wurde. Jede andere Benutzung wird als unsachgemäß aufgefasst und ist deshalb gefährlich.
  - Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die aus unsachgemäßer, falscher oder unangemessener Benutzung entstehen oder durch Reparaturen hervorgerufen werden, die von unqualifiziertem Personal ausgeführt werden.
- Bei der Benutzung von Elektrogeräten sind stets bestimmte Grundregeln der Sicherheit zu beachten, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und oder Personenschäden zu verringern:**
- IM BESONDEREN:**
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen bzw. Füßen oder wenn Sie barfuß sind.
  - Zum Schutz vor elektrischen Schlägen, tauchen Sie die Kontrolleinheit mit dem
- Bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie alle Hinweise durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
  - Nachdem Sie das Gerät ausgepackt haben, versichern Sie sich, dass es sich in einwandfreiem Zustand befindet. Im Fall von Zweifeln wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Technischen Kundendienst.
  - Die Verpackungselemente (Plastiktüten, Polystyrolschaum, etc.) stellen potentiell eine Gefahrenquelle dar. Sie müssen für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden.
  - Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Gerät übereinstimmt.
  - Die Sicherheit des elektrischen Geräts wird nur dann garantiert, wenn es an einem korrekt geerdeten Anschluss angeschlossen ist, wie es die gesetzlichen Vorschriften vorsehen. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die aus einer fehlenden Erdung entstehen. Im Fall von Zweifeln, wenden Sie sich an eine

- Heizstab weder in Wasser ein, noch halten Sie sie unter den Wasserhahn.
- **BERÜHREN SIE DIE HEISSEN FLÄCHEN NICHT. BENUTZEN SIE DIE GRIFFE.**
  - **ACHTUNG: DER BETRIEB DIESES GERÄTS FÜHRT ZU HOHEN TEMPERATUREN, WESHALB SIE DIE NÖTIGEN MASSNAHMEN ERGREIFEN MÜSSEN, UM DAS RISIKO VON VERBRENNUNGEN, BRÄNDEN UND ANDEREN SCHÄDEN AN PERSONEN UND SACHEN ZU VERMEIDEN.**
  - **SIE DÜRFEN DAS GERÄT NICHT TRANSPORTIEREN, WÄHREND ES IN BETRIEB IST ODER SICH DAS ÖL ABKÜHLT.**
  - Vergessen Sie nicht, dass Fett verderben und sich auch entzünden können, wenn sie über lange Zeit mit hohen Temperaturen erhitzt werden. Sollte es sich entzünden, ziehen Sie sofort den Netzstecker heraus, setzen Sie den Deckel auf, um die Flammen zu ersticken. Benutzen Sie zu ihrer Sicherheit in diesem Fall niemals Wasser.
  - Trennen Sie das Gerät stets nach jeder Benutzung und vor jeder Arbeit zur Instandhaltung und Reinigung von der Netzspannung.
  - Zur Abschaltung stellen Sie zunächst den Schalter auf die Position "0" und ziehen danach den Stecker aus der Steckdose.
  - Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt. Schalten Sie es ab, auch wenn es sich nur um einen kurzen Moment handelt.
  - Lassen Sie das Gerät vor seiner Reinigung oder Lagerung abkühlen.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder das Gerät nicht richtig funktioniert. Überprüfen Sie regelmäßig das Stromkabel, ob es irgendeinen Schaden aufweist.
  - Das Kabel darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Sollte es beschädigt sein oder ein Austausch notwendig werden, wenden Sie sich

bitte stets an einen vom Hersteller autorisierten Technischen Kundendienst zur Überprüfung, Reparatur oder zur Einstellung.

- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen und bringen Sie es nicht mit heißen Gegenständen in Kontakt.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners, in einen heißen Ofen oder einen Mikrowellenherd.
- Halten Sie das eingeschaltete Gerät von Kindern und behinderten Personen fern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Setzen Sie das Gerät nicht den Wetterelementen aus (Wind, Regen, Eis etc.) aus
- Wenn Sie das Geräte definitiv entsorgen wollen, ist es ratsam es von der Netzspannung zu trennen und es, zum Beispiel durch durchschneiden des Stromkabels, unbenutzbar zu machen.

#### 4. ADVERTENCIAS DE USO

- Wir raten Ihnen Pflanzenöle zum frittieren mit hohen Temperaturen zu benutzen. Sie können auch flüssige oder feste Fette verwenden. Wenn Sie feste Fette benutzen, sollten Sie einige Maßnahmen zur Vorsicht beachten, um eine Überhitzung des Heizstabs zu vermeiden (siehe "Benutzung von festen Fetten").
- Benutzen Sie die Friteuse nicht mit wenig Öl oder Fett oder ganz ohne Öl oder Fett. Das Niveau vom Öl oder Fett muss zwischen der minimalen und maximalen Marke liegen, wie sie im Behälter (5) angezeigt werden. Bevor Sie die Friteuse in Betrieb nehmen, versichern Sie sich über den korrekten Ölstand.

#### 5. BENUTZUNG VON FESTEN FETTEN

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

- Schmelzen Sie das Fett in einem Topf auf kleiner Flamme.
- Schütten Sie das Fett mit Vorsicht in die Friteuse und beachten Sie dabei, dass Sie die Marke MAX. nicht berschreiten.
- Siehe "Modus der Nutzung"
- Wenn Sie festes Fett benutzen, dass sich schon in der Friteuse befindet, stechen Sie mit einer Gabel Löcher ins Fett.
- Stellen Sie danach das Thermostatregler **(6)** auf 160°, lassen Sie das Gerät eine Minute erhitzen und stellen Sie danach das Thermostat wieder auf "0". Wiederholen Sie den Vorgang über mehrere Minuten, bis das Fett vollständig geschmolzen ist.

## 6. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Nehmen Sie das Abtropfgitter **(4)** heraus und stellen Sie den Griff **(3)** auf die Arbeitsposition. Drücken Sie dazu den Griff zusammen und stecken ihn in seine Aufnahme **(Abb. 2)**.
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, das sich im Inneren des Behälters befinden könnte.

Reinigen Sie mit Wasser und Seife das Abtropfgitter und den Behälter. Lassen Sie sie gut abtropfen und trocknen Sie sie gut ab, bevor Sie sie wieder anbringen (Siehe Abschnitt "Reinigung").

Achtung: TAUCHEN SIE DIE FRITEUSE NICHT IN WASSER EIN.

## 7. BENUTZUNG

- Stellen Sie das Gerät horizontal auf eine ebene und stabile Oberfläche, fern der Ränder und lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen. Vermeiden Sie, dass es heiße Teile berührt.
- Nehmen Sie den Deckel **(1)** an seinem Griff ab **(2)**.
- Bevor Sie die Friteuse mit Öl oder Fett füllen, müssen alle Teile korrekt angebracht und vollständig trocken sein.
- Füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter

ein, damit das Niveau zwischen der minimalen und maximalen Marke liegt, wie sie im Inneren des Behälters markiert sind. Wenn Sie feste Fette benutzen, schmelzen Sie sie, bevor Sie sie in die Friteuse geben (Siehe "Benutzung von festen Fetten").

- **Mischen Sie keine verschiedenen Öle oder Fette. Füllen Sie kein neues Fett oder Öl zu schon benutztem hinzu.**
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Stellen Sie an der Kontrolleinheit die gewünschte Temperatur ein. Die Leuchtanzeige leuchtet auf und das Heizelement der Friteuse beginnt zu arbeiten.

**Achtung:** Sie sollten die Friteuse 15 Minuten heizen lassen, damit sie die von Ihnen gewünschte Temperatur erreicht. In dieser Zeit wird sich die Leuchtanzeige in einem Zyklus drei bis vier Mal ein- und ausschalten. Nach 15 Minuten ist die Temperatur des Öls stabil und sie können beginnen Nahrungsmittel zu frittieren. Dieser Schritt dient dazu, dass die Friteuse eine bessere Leistung erreicht.

- Oder über die Tabelle in dieser Anleitung die Ihnen einige Orientierungswerte bietet.
- Wenn die Leuchtanzeige erlischt (nach 10-15 Minuten), hat das Öl oder Fett die ausgewählte Temperatur erreicht. Die Leuchtanzeige wird sich weiter in Zyklen ein- und abschalten, während Sie am Frittieren sind.

Wenn Sie verschiedene Frittiervorgange vornehmen wollen, sollten Sie vor der jeweils nächsten Portion abwarten, bis die Leuchtanzeige wieder erloschen ist.

- Bringen Sie das Abtropfgitter mit den Nahrungsmitteln langsam in das Öl ein, um zu vermeiden, dass das Wasser, das sich in den Nahrungsmitteln befindet, das Fett zum überlaufen bringt.
- Überwachen Sie den Frittiervorgang.

### Nach dem Frittieren

- Nehmen Sie das Abtropfgitter aus dem Behälter. Schütteln Sie es etwas und bringen Sie es in die Position zum Abtropfen **(Abb. 3)**. Geben Sie die



Nahrungsmittel in eine Schüssel, in die Sie ein Küchenpapier zur Absorption gelegt haben. Während Sie das tun, hat das Öl genug Zeit, um sich für einen weiteren Frittiervorgang zu erhitzen (wenn die Leuchtanzeige wieder erloschen ist).

- Nehmen Sie Partikel aus dem Öl, die sich vom Nahrungsmittel beim Frittieren abgetrennt haben. Benutzen Sie hierfür einen Schaumlöffel. Wenn Sie die gerösteten Stücke im Öl lassen, hat das eine negative Auswirkung auf die Qualität des Öls.
- Wenn Sie das Frittieren beendet haben, stellen Sie den Regler des Thermostats wieder auf die Position "0", schalten das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenn Sie die Friteuse oft benutzen, tauchen Sie das Abtropfgitter ins Öl ein und setzen Sie den Deckel auf, um das Öl zu schützen.
- Warten Sie, bis das Öl vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Demontage und der Reinigung der Friteuse beginnen
- Wenn Sie die Friteuse nicht oft benutzen, ist es ratsam, das Öl oder das Fett in einem gut verschlossenen Behälter im Kühlschrank oder einem anderen kühlen Ort zu lagern. Füllen Sie die Behälter durch ein feines Sieb, um Rückstände von Nahrungsmittel herauszufiltern.
- Wenn Sie festes Fett benutzen, lassen Sie es im Behälter aushärten und bewahren Sie die Friteuse mit dem Fett im Inneren auf (Siehe: "Benutzung von festen Fetten")

## 8. REINIGUNG

- Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis die Friteuse abgekühlt ist.
- Nehmen Sie das Abtropfgitter heraus und demontieren Sie den Griff des Abtropfgitters
- Reinigen Sie den Deckel, das Abtropfgitter mit dem Griff, den Behälter

und das äußere Gehäuse mit heißem Wasser und Seife, spülen Sie mit klarem Wasser nach.

- Benutzen Sie keine Lösungsmittel, scharfe oder kratzende Reinigungsmittel oder Metallschwämme zur Reinigung der Friteuse.

## 9. PRAKTISCHE HINWEISE

### Öle und Fette

- Benutzen Sie geeignete Öle und Fette zum Frittieren mit hohen Temperaturen, das will heißen, die mehrfach ungesättigte Fettsäuren (Öle) oder pflanzliche Margarinen enthalten.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig aus. Füllen Sie nie neues Öl zu gebrauchtem hinzu.
- Lassen Sie heißes Fett oder Öl nicht länger erhitzt, als es notwendig ist. Stellen Sie den Regler zur Einstellung der Temperatur auf einen niedrigeren Wert, wenn Sie eine längere Zeit zwischen zwei Frittiervorgängen warten wollen. Sonst müssen Sie das Öl oder Fett öfters wechseln.
- Im Allgemeinen wird das Fett oder Öl schneller dunkel, wenn Sie Nahrungsmittel frittieren, die viele Proteine enthalten (Fleisch oder Fisch).
- Wenn Sie Kartoffeln frittieren und nach jedem Gebrauch die Rückstände beseitigen, die Nahrungsmittel hinterlassen, können Sie es etwa 10 bis 12 Mal benutzen. In jedem Fall benutzen Sie es nicht länger als sechs Monate. Nach dieser Zeit sollten Sie es wechseln.
- Sie sollten das Öl wechseln, wenn es bei der Erhitzung aufwallt, es stark riecht oder ranzig oder dunkel ist oder seine Fließfähigkeit verloren hat.
- Wenn Sie die Friteuse nicht oft benutzen, raten wir Ihnen, das Fett oder Öl in geschlossenen Glasbehältern aufzubewahren, am besten im Kühlschrank. Es ist nicht ratsam, das Öl über einen langen Zeitraum in der Friteuse zu lassen.

### Die Pommes Frites

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

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

### Gefrorene Nahrungsmittel

- Die gefrorenen Nahrungsmittel kühlen das Öl stark ab, wenn Sie in die Friteuse gegeben werden. Deshalb sollten Sie keine große Menge davon in die Friteuse geben.
- Warten Sie, bis das Gerät wieder die optimale Temperatur erreicht hat, bevor Sie eine weitere Menge an gefrorenen Nahrungsmitteln einfllen (wenn die Leuchtanzeige wieder erloschen ist).
- Stellen Sie das Thermostat in Übereinstimmung mit den Anweisungen auf der Verpackung der Nahrungsmittel ein. Wenn Sie keine Anweisungen haben, stellen bei Ultragefrorenen Nahrungsmitteln die höchste Temperatur (190°C) ein.
- Diese Hinweise gelten auch für einige Nahrungsmittel, die eine besonders vorsichtige Zubereitung benötigen, wie Kroketten.
- Ultragefrorene Nahrungsmittel enthalten oft zu viel Eis. Es ist ratsam, es vor dem Frittieren zu entfernen.

### Andere Frittiervorgnge

- In der folgenden Tabelle, werden einige Ratschläge für einen guten Frittiervorgang gemacht. berschreiten Sie die

maximalen Mengen der Nahrungsmittel zum Frittieren nicht, wie Sie in der folgenden Tabelle angegeben sind.

- Wenn die Tabelle von den Angaben auf der Verpackung des Nahrungsmittels abweichen, folgen Sie stets den Anweisungen der Verpackung.

## 10. INFORMATION ZUR ORDNUNGSGEMÄSSEN ENTSORGUNG ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER ALTGERÄTE



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

den örtlichen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rcknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgertes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht sie die Wiederverwertung der Bestandteile des Gerätes, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Zum Unterstreichen der Verpflichtung zur Mitwirkung bei der getrennten Entsorgung ist auf dem Produkt ein Hinweissymbol dafür angebracht, dass dieses Produkt nicht in üblichen Hausmllcontainern entsorgt werden darf.

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

IT

## 1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO (Fig 1)

1. Coperchio friggitrice
2. Maniglia del coperchio
3. Manico del cestello
4. Cestello
5. Vasca
6. Comando termostato
7. Indicatore luminoso accensione/spengimento
8. Cavo

## 2. CARATTERISTICHE TECNICHE

**Tensione – Frequenza:** 230V~50HZ

**Potenza:** 1000W

**Capacità:** 1L

## 3. AVVERTENZE DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

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

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

### IN PARTICOLARE

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

DEVONO PRENDERE LE MISURE NECESSARIE PER EVITARE IL RISCHIO DI USTIONI, INCENDI ED ALTRE LESIONI ALLE PERSONE O PROPRIETÀ.

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

caldo, all'interno o vicino un forno caldo o un forno a microonde.

- Mantenere l'apparecchio in funzionamento fuori dalla portata dei bambini e dei portatori di handicap.
- Non usare questo apparecchio all'aperto, né esporlo agli agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo, ecc.).
- Quando si decide di smaltire definitivamente l'apparecchio, si consiglia di scollegarlo e renderlo inservibile tagliando il cavo di alimentazione per esempio.

#### 4. AVVERTENZE D'USO

- Si consiglia di usare olio vegetale adatto per friggere ad elevate temperature. Può essere usato anche grasso liquido o solido. Nell'uso di grasso solido si devono prendere le dovute precauzioni per evitare il surriscaldamento della resistenza (vedi "Uso con grasso solido").
- Non usare la friggitrice con poco olio/grasso o addirittura senza olio/grasso. Il livello di olio/grasso, deve essere tra il minimo e il massimo riportato sulla vasca (5). Prima di accendere la friggitrice, assicurarsi del corretto livello dell'olio.

#### 5. USO CON GRASSO SOLIDO

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

- Sciogliere il grasso in un recipiente a fuoco lento.
- Versare con cura il grasso sciolto nella friggitrice procurando di non oltrepassare il contrassegno del livello MAX.
- Vedi "Modo d'impiego"
- Se si usa del grasso solido che è nella friggitrice di una frittura precedente, eseguire dei fori nel grasso con l'ausilio di una forchetta.
- Poi regolare il termostato (6) a 160°, lasciare che si riscaldi per un minuto e

di seguito rimettere il termostato a "0". Ripetere questa operazione in intervalli di vari minuti, finché il grasso è completamente sciolto.

## 6. PRIMA DEL PRIMO USO

- Estrarre il cestello (4) e montare il manico (3) nella posizione di lavoro. Per eseguire tale manovra, stringere il manico e inserirlo nell'apposita sede (Fig. 2)
- Eliminare tutto il materiale d'imballaggio presente all'interno della vasca. Pulire con acqua saponosa il cestello e la vasca. Sgocciolare ed asciugare bene prima di rimontarli (Vedi sezione "Pulizia"). **NON IMMERGERE LA FRIGGITRICE IN ACQUA.**

## 7. MODO D'IMPIEGO

- Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale piana e stabile, lontano dai bordi e non lasciare che il cavo penzoli dal bordo della tavola o dal piano cucina, né che tocchi le superfici calde.
- Estrarre il cavo dal suo alloggiamento nella parte posteriore della friggitrice.
- Togliere il coperchio (1) prendendola per il manico (2).
- Prima di riempire la friggitrice con olio o grasso, tutti i componenti devono essere montati e completamente asciutti.
- Versare dell'olio o del grasso nella vasca, tra il livello minimo ed il livello massimo che appaiono contrassegnati al suo interno. Se si usa del grasso solido, scioglierlo prima in un recipiente, prima di versarlo nella friggitrice (Vedi "Uso con grasso solido").
- **Non mescolare differenti tipi di olio o grasso. Non aggiungere olio o grasso nuovo all'olio o grasso usato.**
- Collegare la friggitrice alla presa di corrente.
- Selezionare la temperatura desiderata mediante il comando di controllo della temperatura. L'indicatore luminoso si accenderà e l'elemento riscaldante della friggitrice inizierà a funzionare.

**Attenzione:** è necessario preriscaldare la friggitrice 15 minuti dopo l'inizio del suo funzionamento, al fine di raggiungere la temperatura scelta. Durante questa fase, l'indicatore luminoso si accenderà e spegnerà per 3 o 4 cicli. Dopo 15 minuti la temperatura dell'olio sarà stabile e, pertanto, pronta per friggere gli alimenti. Questo passaggio può far sì che la friggitrice abbia un miglior rendimento.

- Quando si seleziona la temperatura utilizzare come guida le informazioni della confezione dell'alimento da friggere o la tabella orientativa presente nella friggitrice.
- Quando l'indicatore luminoso si spegne (10-15 minuti), l'olio/grasso, avrà raggiunto la temperatura selezionata. L'indicatore luminoso continuerà a spegnersi ed accendersi con i cicli del termostato, durante tutto il tempo della frittura. Se si desidera fare varie frittiture in continuo, prima di iniziare a friggere la seguente porzione di alimento, si deve attendere sino a che l'indicatore luminoso si spenga.
- Introdurre il cestello con gli alimenti nell'olio lentamente, per evitare la fuoriuscita dell'olio provocata dall'acqua presente negli alimenti.
- Sorvegliare il processo di frittura.

### Dopo la frittura

- Estrarre il cestello dalla vasca, scuoterlo un po' ed agganciarlo nella posizione di sgocciolatura (Fig. 3). Versare gli alimenti in un piatto da portata sul cui fondo vi sia un foglio di carta da cucina assorbente. Mentre si esegue questo, l'olio avrà il tempo di recuperare la temperatura adatta per una nuova frittura (quando l'indicatore luminoso si spegne un'altra volta).
- Estrarre le particelle nell'olio staccatesi dagli alimenti fritti, servendosi di un passino. Se si lasciano nell'olio si tostano provocando un effetto avverso sulla qualità dell'olio.
- Una volta terminate le frittiture, muovere l'interruttore del termostato alla posizione "0" e scollegare la friggitrice dalla presa di corrente. Se la friggitrice viene usata

spesso, immergere il cestello nell'olio e collocare il coperchio per proteggere l'olio.

- Attendere che l'olio si raffreddi completamente prima di procedere allo smontaggio e alla pulizia della friggitrice.
- Se la friggitrice non viene usata in modo continuo, si consiglia di conservare l'olio o il grasso liquido in recipienti ben chiusi nel frigorifero o in un luogo fresco. Riempire i recipienti filtrando l'olio o il grasso liquido attraverso un passino fine per rimuovere le particelle degli alimenti.
- Se è stato usato del grasso solido, lasciare che si solidifichi nella vasca e conservare la friggitrice con il grasso dentro. (Vedi "Uso con grasso solido")

## 8. PULIZIA

- Prima di procedere alla sua pulizia, scollegare la friggitrice ed attendere che si raffreddi.
- Estrarre il cestello e smontare il manico del cestello
- Pulire il coperchio, il cestello con il manico, la vasca e il corpo esterno in acqua saponosa calda. Di seguito risciacquarli e asciugarli.
- Non utilizzare solventi né detergenti abrasivi né strofinacci metallici per la pulizia della friggitrice.

## 9. CONSIGLI PRATICI

### Oli e grassi

- Usare oli/grassi adatti per frittura ad alte temperature, in altre parole, quelli che contengono acidi polinsaturi (olio) o le margarine vegetali.
- Sostituire in modo regolare l'olio o il grasso. Non aggiungere mai olio fresco a quello usato.
- Non lasciare l'olio/grasso ad una temperatura elevata, più del tempo necessario. Collocare il comando di selettore ad una temperatura ridotta in caso di attesa prolungata tra due frittura. Sennò si dovrà cambiare l'olio/grasso con maggior frequenza.

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

### Le patate fritte

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

- Non utilizzare patate novelle (le patate precoci, in genere, offrono scarsi risultati). Tagliarle a bastoncino (prismi).
- Mettere le patate tagliate sotto l'acqua fredda del rubinetto. Con ciò si eviterà che si attacchino durante la frittura.
- Asciugarle con uno straccio pulito o con carta assorbente.
- Le patate si devono friggere in due tappe:
  - Prima: 160°C durante 10-15 minuti.
  - Seconda: 190°C durante 5-8 minuti.
- Se le patate sono surgelate, si devono friggere seguendo le istruzioni della propria confezione.

### Alimenti surgelati

- Nel versare gli alimenti surgelati l'olio potrebbe subire un brusco raffreddamento, per questo si consiglia di non versare grandi quantità nella friggitrice.
- Lasciare che l'apparecchio ricuperi la temperatura ottimale per friggere, prima versare un'altra porzione di alimento

surgelato (quando l'indicatore luminoso si spegne di nuovo).

- Regolare il comando del termostato, in accordo alle indicazioni riportate sulla confezione dell'alimento surgelato. In caso di assenza delle indicazioni porlo alla temperatura più alta (190°C).
- Queste indicazioni sono valide anche per alcuni tipi di alimenti che esigono una preparazione accurata tali come le crocchette.
- Gli alimenti surgelati contengono spesso un'eccessiva quantità di ghiaccio che si consiglia di rimuoverlo prima della loro frittura.

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



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

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

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

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

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

1. Κάλυμμα της φριτέζας
2. Λαβή καλύμματος
3. Λαβή του καλαθιού
4. Καλάθι
5. Κάδος
6. Διακόπτης του Θερμοστάτη
7. Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας
8. Καλώδιο

**2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

**Τάση – Συχνότητα:** 230V~50Hz

**Ισχύς ρεύματος:** 1000W

**Χωρητικότητα:** 1L

**3. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ  
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ**

- Προτού χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε όλες τις οδηγίες χρήσης και φυλάξτε τις για να τις συμβουλευτείτε και στο μέλλον.
- Αφού αφαιρέσετε το υλικό της συσκευασίας, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν που εμπεριέχεται δεν έχει υποστεί ζημιά. Αν έχετε αμφιβολίες ως προς την κατάσταση του προϊόντος κατά την παράδοση, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Βοήθειας.
- Κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά από τα υλικά της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, αφρολέξ κλπ.), αφού τα υλικά αυτά εγκυμονούν κινδύνους.
- Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου του σπιτιού σας είναι ίδια με την ένδειξη της τάσης που αναγράφεται επάνω στη συσκευή.
- Η εγγύηση για την ασφαλή λειτουργία της συσκευής ισχύει μόνον εφόσον η συσκευή είναι σωστά και αποτελεσματικά γειωμένη, όπως προβλέπεται από τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας για τις

- ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις. Ο Κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε λανθασμένη γείωση της εγκατάστασης. Σε περίπτωση που έχετε αμφιβολίες, απευθυνθείτε σε έναν επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Σε περίπτωση που το 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**

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια ή ξυπόλυτοι.
- Για να αποτραπεί το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε το κουτί των χειριστηρίων με την αντίσταση μέσα σε νερό και μην ξειπλένετε 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 ΕΓΚΛΑΥΜΑΤΟΣ, ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΑΛΛΟΙ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΙ ΣΕ ΠΡΟΣΩΠΑ Η ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ.
- ΜΗΝ ΜΕΤΑΚΙΝΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΟΣΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ Η ΕΝΩ ΤΟ ΛΑΔΙ ΚΡΥΩΝΕΙ.
- Μην ξεχνάτε ότι το λάδι χάνει τη θρεπτική του αξία ενώ γίνεται εύφλεκτο όταν θερμαίνεται για μεγάλο χρονικό διάστημα σε υψηλή θερμοκρασία. Αν η φριτέζα πιάσει φωτιά, βγάλτε την αμέσως από την πρίζα, τοποθετήστε το κάλυμμά της επάνω στον κάδο ώστε να σβηστεί η φωτιά ελλείψει οξυγόνου. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε νερό ως μέσο προστασίας.
- 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 βγάλετε τη φριτέζα από το ρεύμα, γυρίστε πρώτα το διακόπτη στη θέση "0" και στη συνέχεια βγάλτε το φισ από την πρίζα.

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς παρακολούθηση, για όσο χρονικό διάστημα αυτή βρίσκεται σε λειτουργία. 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.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φισ της έχουν υποστεί ζημιά, σε περίπτωση που η συσκευή παρουσιάζει βλάβη ή δεν λειτουργεί σωστά. Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο για τυχόν ζημιές.
- Ο χρήστης δεν θα πρέπει να αντικαταστήσει μόνος του το καλώδιο της συσκευής αυτής. Σε περίπτωση που το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή πρέπει να αντικατασταθεί, απευθυνθείτε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Τμήμα Τεχνικής Βοήθειας της αντιπροσωπείας του Κατασκευαστή για να το ελέγξει ή να το επισκευάσει
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από το άκρο του τραπεζιού ή της επιφάνειας επάνω στην οποία στηρίζεται η συσκευή ή να ακουμπά επάνω σε εστίες θερμότητας.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο, όταν αποσυνδέετε το φισ από την πρίζα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε αναμμένα "μάτια" ηλεκτρικής κουζίνας ή κουζίνας γκαζιού, μέσα ή κοντά σε ζεστούς φούρνους ή φούρνους μικροκυμάτων.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αναμμένη κοντά σε παιδιά ή σε άτομα με κάποια αναπηρία.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αυτή σε ανοικτούς χώρους και μην την αφήνετε εκτεθειμένη σε εξωτερικούς περιβαλλοντικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος, πάγος κλπ.).
- Όταν αποφασίσετε να μην ξαναχρησιμοποιήσετε πια τη συσκευή, καλό είναι να την βγάλετε από την πρίζα και να την αχρηστεύσετε, κόβοντας για παράδειγμα το καλώδιο τροφοδοσίας.

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

- Σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε φυτικό λάδι, κατάλληλο για το τηγάνισμα σε υψηλές θερμοκρασίες. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιήσετε λίπος σε υγρή ή στερεά μορφή. Αν χρησιμοποιείτε λάδι σε στερεά μορφή, θα πρέπει να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις για την αποφυγή του ενδεχόμενου υπερθέρμανσης της αντίστασης (βλέπε την Ενότητα με τον τίτλο "Λειτουργία της φριτέζας με λίπος σε στερεά μορφή").
- Μην ανάβετε τη φριτέζα αν η ποσότητα του λαδιού ή του λίπους είναι μικρή ή αν ο κάδος της δεν περιέχει καθόλου λάδι ή λίπος. Η στάθμη λαδιού/λίπους, πρέπει να βρίσκεται πάντοτε μεταξύ της ελάχιστης και μέγιστης στάθμης που αναγράφεται επάνω στον κάδο (5). Προτού βάλετε τη φριτέζα στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει τόσο λάδι/λίπος όσο χρειάζεται.

#### 5. 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.
- Στη συνέχεια ρυθμίστε το θερμοστάτη (6) στους 160°, αφήστε το λίπος να ζεσταθεί για ένα λεπτό και αμέσως μετά γυρίστε και πάλι το θερμοστάτη στη θέση "0". Επαναλάβετε τη διαδικασία αυτή, ανά διάφορα χρονικά διαστήματα, έως ότου το λίπος λιώσει εντελώς.

#### 6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βγάλτε το καλάθι (4) και γυρίστε τη χειρολαβή (3) σε θέση που να μπορείτε να την πιάνετε. Πιάστε τη λαβή και εισαγάγετε την μέσα στη θέση υποδοχής της (Εικ. 2).
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας που υπάρχουν στο εσωτερικό του δοχείου.

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").

**ΜΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΕ ΤΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΜΕΣΑ ΣΕ ΝΕΡΟ.**

#### 7. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μία οριζόντια και σταθερή επιφάνεια, μακριά από τις γωνίες της και μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από το άκρο του τραπεζιού ή της κουζίνας. Μην αγγίζετε τις θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Σηκώστε το κάλυμμα της φριτέζας (1) πιάνοντάς το από την ειδική λαβή (2).
- 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 τη θερμοκρασία που θέλετε από το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας. Η φωτεινή ένδειξη θα ανάψει και έτσι θα αρχίσει να λειτουργεί το θερμαντικό στοιχείο της φριτέζας.

**Προσοχή:** Η φριτέζα χρειάζεται προθέρμανση 15 λεπτών προτού αρχίσει να λειτουργεί κανονικά για να αναπτύξει την κατάλληλη επιλεγμένη θερμοκρασία. Κατά τη διάρκεια του χρόνου αυτού, η φωτεινή ένδειξη θα αναβοσβήσει για 3 ή 4 κύκλους. Μετά από 15 λεπτά η θερμοκρασία του λαδιού έχει σταθεροποιηθεί και έτσι μπορείτε να τηγανίσετε. Σκοπός της προθέρμανσης είναι να έχει η φριτέζα την καλύτερη δυνατή απόδοση κατά το ψήσιμο.

- Όταν επιλέγετε τη θερμοκρασία, να βλέπετε τις ενδείξεις που υπάρχουν επάνω στο δοχείο/σακούλα του τροφίμου που θα τηγανίσετε ή τον πίνακα με τους ενδεικτικούς χρόνους που φαίνεται επάνω στη φριτέζα.
- Όταν σβήσει η φωτεινή ενδεικτική λυχνία (στα 10 με 15 λεπτά), τότε το λάδι ή το λίπος έχουν φτάσει στη θερμοκρασία που επιλέξατε. Η φωτεινή ενδεικτική λυχνία θα αναβοσβήνει, ανάλογα με τον κύκλο λειτουργίας του θερμοστάτη, καθ' όλη τη διάρκεια του τηγανίσματος.  
Αν θέλετε να τηγανίσετε αρκετές φορές συνεχόμενα, προτού ξεκινήσετε με την επόμενη τηγανιά, θα πρέπει να περιμένετε έως ότου σβήσει η φωτεινή ενδεικτική λυχνία.
- Τοποθετήστε το καλάθι με το φαγητό σιγά – σιγά μέσα στο λάδι, έτσι ώστε το νερό που περιέχουν τα φαγητά να μην προκαλέσει το ξεχείλισμα 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 (**Εικ. 3**). Βάλτε το φαγητό επάνω σε ένα σκεύος ή πιάτο αφού προηγουμένως βάλετε 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 την καθαρίσετε, περιμένετε να κρυώσει καλά το λάδι.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε αμέσως τη φριτέζα, καλό είναι να φυλάξετε το λάδι ή το υγρό λίπος σε καλά κλειστά δοχεία στο ψυγείο ή σε δροσερό μέρος. Γεμίστε τα δοχεία στα οποία θα φυλάξετε το λάδι, αφού πρώτα το περάσετε από ένα σουρωτήρι ώστε να απομακρυνθούν τα στερεά υπολείμματα τροφών.
- Αν έχετε χρησιμοποιήσει λίπος σε στερεά μορφή, αφήστε το να στερεοποιηθεί μέσα στο δοχείο λαδιού και φυλάξτε τη φριτέζα μαζί με το λίπος στο δοχείο λαδιού. (Βλέπε την Ενότητα με τον τίτλο "Λειτουργία της φριτέζας με λίπος σε στερεά μορφή")

## 8. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Προτού ξεκινήσετε να καθαρίζετε τη φριτέζα, βγάλτε το φινις της από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
- Βγάλτε το καλάθι και λύστε τη λαβή από το καλάθι.
- Καθαρίστε το κάλυμμα, το καλάθι με τη λαβή και το δοχείο λαδιού και το

εξωτερικό περίβλημα με ζεστή σαπουνάδα. Στη συνέχεια ξεπλύνετε τα και στεγνώστε τα.

- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια από σύρμα, ούτε και αποξεστικά απορρυπαντικά ή διαλυτικά προϊόντα για τον καθαρισμό της φριτέζας.

## 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 βγάξει φουσκάλες, όπως οι φουσκάλες του βρασμού, αν μυρίζει ή αν έχει ταγγίσει, αν το χρώμα του έχει γίνει πιο σκούρο και αν επίσης έχει χάσει τη ρευστότητά του.
- Αν δεν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα πολύ συχνά, συνιστούμε να φυλάγετε το λάδι ή το λίπος σε γυάλινα δοχεία καλά κλεισμένα και κατά προτίμηση στο ψυγείο. Δεν είναι καλό να αφήνετε το λάδι μέσα στη φριτέζα για μεγάλο χρονικό διάστημα.

### Οι τηγανιτές πατάτες

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

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

### Κατεψυγμένα τρόφιμα

- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα κρυσταλώνουν 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.

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

HU

## 1. A TERMÉK LEÍRÁSA (1. Ábra)

1. Fritőz fedél
2. Fedél fogantyú
3. Kosár fogantyú
4. Kosár
5. Tartály
6. Termosztát kapcsoló
7. Ki / Be kapcsológomb kijelző lámpával
8. Kábel

## 2. MŰSZAKI JELLEMZŐK

**Feszültség – Frekvencia:** 230V~50Hz  
**Teljesítmény:** 1000W  
**Kapacitás:** 1L

## 3. FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

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

szakemberrel cseréltesse ki a konnektort a megfelelő típusra.

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

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

### KÜLÖNÖSEN FONTOS

- Ne használja a készüléket vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal, sem 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 eltesszi a készüléket.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozókábel vagy a dugó sérült, illetve meghibásodás vagy rendellenes működés esetén. Ellenőrizze rendszeresen a csatlakozókábelt.
- A készüléket használó személy nem cserélheti ki a csatlakozókábelt. Amennyiben a kábel sérült vagy ki kell cserélni, kizárólag a gyártó által kijelölt márkaszervizhez lehet fordulni a kábel megvizsgálása, javítása vagy beszerelése érdekében.
- A kábel ne lógjon le az asztal sarkáról vagy a fedélről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- A konnektorból a dugót ne a csatlakozókábelnél fogva húzza ki.
- Ne hagyja a készüléket gázégő vagy elektromos főzőlap felett vagy annak közelében, forró sütőben illetve mikrohullámú sütőben vagy annak közelében.
- A készüléket működés közben tartsa távol gyermekektől és fogyatékos személyektől.

- Ne használja a készüléket kültéren, és ne tegye ki környezeti hatásoknak (eső, napfény, jég, stb.)
- Ha úgy döntött, hogy már nem kívánja többé használni a készüléket, húzza ki az elektromos hálózathoz, és tegye működésképtelenné úgy, hogy átvágja a kábelt.

#### 4. HASZNÁLATI FIGYELMEZTETÉSEK

- Magas hőmérsékleten történő sütéshez alkalmas növényi olaj használatát javasoljuk. Lehet használni folyékony vagy szilárd állapotú zsírt is. A szilárd állapotú zsír használata esetén figyelembe kell venni a fűtőszál túlmelegedésének veszélyét. (Lásd "Használat szilárd állapotú zsír esetén" részt).
- Ne használja a fritőzt kevés olajjal / zsírral vagy olaj / zsír nélkül. Az olaj / zsír szintje a minimum és maximum érték között legyen az olajtartály (5) jelzése alapján. Mielőtt csatlakoztatja a fritőzt, ellenőrizze az olaj szintjét.

#### 5. 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.
- Ezután állítsa a hőmérsékletszabályozót (6) 160°-ra, hagyja egy percig melegedni, majd állítsa a szabályozót "0"-ra. Ismétlje meg ezt a műveletet néhány percenként, amíg a zsír teljesen felolvad.

## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTTI TEENDŐK

- Vegye ki a kosarat (4) és tegye a fogantyút (3) munkahelyzetbe. Ehhez fogja meg a fogantyút, és illessze be a helyére. (2. 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)

A FRITÓZT NE MERÍTSE VÍZBE!

## 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 le a fedelet (1) a fogantyúnál (2) fogva.
- Mielőtt beleöntené a zsírt vagy az olajat, minden tartozék legyen beszerelve és legyen teljesen száraz.
- Öntse az olajat / zsírt a tartályba a belsejében jelölt maximum szintig. Amennyiben szilárd állapotú zsírt használ, először fel kell olvasztania egy edényben, mielőtt beleöntené a fritőzbe (Lásd a "Használat szilárd állapotú zsír esetén" részt).
- **Ne keverjen különböző típusú olajat vagy zsírt. Ne adjon új olajat vagy zsírt már használt olajhoz vagy zsírhoz.**
- Csatlakoztassa a fritőzt az elektromos hálózatra.
- Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó segítségével. A fényjelzés felgyullad, és a fritőz fűtőeleme működésbe lép.

**Figyelem:** a fritőzt a bekapcsolását követően 15 percet elő kell melegíteni azért, hogy elérje a kiválasztott hőmérsékletet. Ezalatt az idő alatt a jelzőfény 3-szor vagy 4-szer felgyullad és kialszik. 15 perc elteltével az olaj

hőmérséklete már stabil, így használhatja ételek sütésére. Ezt a lépést azért kell kivárni, hogy a fritőz nagyobb teljesítményt érhesen el.

- A hőmérséklet kiválasztásakor olvassa el az élelmiszerek csomagolásán található információt vagy a fritőzön található tájékoztató táblázat adatait. Amikor a fényjelzés kialszik (10-15 perc), az olaj vagy zsír elérte a kívánt hőmérsékletet. A jelzőlámpa folyamatosan kialszik és felgyullad a sütés folyamán a termosztát ciklusai szerint. Amennyiben több adagot szeretne megsütni, a következő adag betétele előtt várja meg, amíg a fényjelzés kialszik.
- Lassan tegye be a kosarat az élelmiszerekkel együtt az olajba úgy, hogy az élelmiszeren található víz nehogy kifröccsentse 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. (3. Ábra). Tegye az ételt egy tálba, amelynek aljára nedvszívó konyhai papírtörölközőt helyezett. Ezalatt az olaj újramelegszik a következő sütéshez (amikor a fényjelzés újra kialszik)
- Szedje ki az ételről lepotyogott és az olajban maradt részeket egy szűrőlapát segítségével. Ha hagyja ezeket elszennenedni, az rontja az olaj minőségét.
- Amikor végzett a sütéssel, állítsa a kapcsológombot a "0" állásba, 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 töltsé 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. TISZTÍTÁS

- A tisztítás megkezdése előtt áramtalanítsa a készüléket és hagyja kihűlni.
- Vegye ki a kosarat, és szerelje le a fogantyút a kosárról. Tisztítsa meg a fedelet, a kosarat és a fogantyúját, az olajtartályt meleg tisztítószeres vízben. Utána alaposan öblítse el és szárítsa meg őket.
- A fritőz tisztításához ne használjon oldószert, súrolószert vagy fém dörzshit.

## 9. GYAKORLATI TANÁCSOK

### Olajok és zsírok

- Magas hőmérsékleten sütésre alkalmas olajokat és zsírokat használjon, azaz többszörösen telítetlen zsírsavakat tartalmazó olajat vagy növényi margarinoakat.
- 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 sütnek benne (hús vagy hal).
- Burgonya sütésére 10-12 alkalommal lehet felhasználni ugyanazt az olajat, ha rendszeresen kiszűri a benne maradó élelmiszermaradványokat. Semmi esetre se használja 6 hónapnál hosszabb ideig. Ilyen esetben ki kell dobni.

- Minden esetben cserélje ki az olajat, ha melegítéskor lekezd forrni, avas íze vagy szaga van, ha a színe megsötétedett, vagy ha megsűrűsödött.
- Amennyiben nem túl gyakran használja a fritőzt, célszerű az olajat vagy zsírt jól záródó 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 gyorsfagyasztott élelmiszert tenne bele (amikor a jelzőlámpa kialszik).
- A gyorsfagyasztott étel használati utasításának megfelelő hőmérsékletet állítsa be a szabályozó segítségével. Ha ez nem áll rendelkezésére, a legmagasabb hőmérsékletre állítsa be. (190°C).
- Ez az utasítás érvényes olyan élelmiszerek esetében, amelyek nagy odafigyelést igényelnek, mint például a krokett.
- A gyorsfagyasztott élelmiszerek nagy mennyiségben tartalmaznak jeget, amelyet célszerű sütés előtt eltávolítani.

## 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. Rukojeť víka
3. Rukojeť košíku
4. Košík
5. Nádržka
6. Ovládání termostatu
7. Světelná kontrolka zap./vyp.
8. Síťový přívod

## 2. TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

**Napětí - kmitočet:** 230V~50Hz

**Výkon:** 1000 W

**Objem:** 1L

## 3. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tento návod k používání a uschovejte jej, abyste do něj mohli později nahlédnout.
  - Po odbalení se přesvědčete, zda-li není spotřebič poškozen, v případě, že si nejste jisti, spotřebič nepoužívejte a obraťte se na nejbližší autorizovaný servis.
  - Balicí materiál (plastové tašky, polystyrén, atd.) nesmíte nechávat v dosahu dětí, může představovat nebezpečí.
  - Před prvním použitím se přesvědčete, zda-li napětí ve vaší síti odpovídá napětí, uvedenému na spotřebiči.
  - Elektrická bezpečnost spotřebiče je zaručena jen v případě, pokud je připojen na instalaci s účinným uzemněním, tak jak to uvádějí platné normy elektrické bezpečnosti. Výrobce neodpovídá za škody, způsobené v důsledku chybějícího uzemnění elektrické instalace. V případě, že si nejste jisti, obraťte se na odborníka.
  - V případě nekompatibility zástrčky a zásuvky dejte vyměnit zásuvku za jiný, vhodný typ, obraťte se na kvalifikovaný personál.
  - Nedoporučujeme používání adaptérů a/nebo prodlužovací šňůry. Pokud by jejich použití bylo nezbytné, použijte jen adaptéry a prodlužovací šňůry, které vyhovují platným bezpečnostním normám, dbejte, abyste nepřekročili limit napětí, uvedený na adaptérech a/nebo na prodlužovací šňůře.
  - V případě, že spotřebič přestane fungovat, obraťte se výlučně na výrobcem autorizovaný servis. V případě poškození a/nebo nesprávného fungování, přístroj vypněte a nepokoušejte se jej opravit. Obráťte se výlučně na výrobcem autorizovaný servis a žádejte, aby byli použity originální náhradní díly a příslušenství.
  - Spotřebič je určen výlučně k použití v domácnosti, na které byl navržen, a tak, jak je popsáno v této příručce. Jakékoli jiné použití se považuje za nesprávné, a v důsledku toho nebezpečné.
  - Výrobce neodpovídá za škody, které mohou být způsobené použitím spotřebiče nevhodným, nesprávným, či neodpovídajícím způsobem nebo jeho opravou provedenou osobou bez potřebné kvalifikace.
- Při používání elektrických spotřebičů je potřebné dodržet základní bezpečnostní normy pro snížení rizika vzniku požáru, elektrických výbojů a/nebo úrazu osob: ZEJMÉNA**
- Nepoužívejte tento spotřebič pokud máte mokré nebo vlhké ruce či nohy, nebo jste bez obuvi.
  - Abyste předešli elektrickému výboji, neponořujte ovládací skříňku s ohřívacím tělesem do vody, ani nedávejte tyto části pod vodu tekoucí z vodovodního kohoutku.
  - **NEDOTÝKEJTE SE HORKÝCH POVRCHŮ, POUŽIJTE RUKOJETI.**
  - **POZOR: SPOTŘEBIČ VYVÍJÍ PO DOBU PROVOZU VYSOKÉ TEPLoty. JE POTŘEBNÉ DODRŽET PŘÍSLUŠNÁ OPATŘENÍ, ABYSTE PŘEDEŠLI POPÁLENÍ, POŽÁRU A JINÉMU POŠKOZENÍ MAJETKU NEBO ZRANĚNÍ OSOB.**

- **PO DOBU PROVOZU NEBO PO DOBU OCHLAZOVÁNÍ OLEJE SPOTŘEBIČ 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 jakoukoli operací, související s jeho údržbou a čištěním.
- Spotřebič vypojte tak, že nejdřív uvedete vypínač do polohy "0", a následně jej vypojte ze sítě.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru. Pokud se vzdálíte, vždy ho vypněte, i když se jedná jen o krátký čas.
- Před čištěním a odložením spotřebiče nechte olej vychladnout.
- Nepoužívejte spotřebič pokud je poškozen síťový přívodní kabel nebo zástrčka, nebo v případě poškození či nesprávného fungování. Pravidelně kontrolujte síťový přívodní kabel, zdali není poškozen.
- Spotřebitel nesmí vyměňovat síťový přívodní kabel. V případě, že je poškozen, nebo je třeba jej vyměnit, obraťte se výlučně na výrobcem autorizovaný servis, aby jej zkontrolovali, opravili nebo upravili.
- Nenechávejte kabel viset ze stolu nebo kuchyňské pracovní desky, dbejte aby se kabel nedotýkal teplých povrchů.
- Při vypojení zástrčky ze sítě nikdy netahejte za síťový přívod.
- Nekladte spotřebič na teplý plynový nebo elektrický sporák, do teplé roury nebo do mikrovlnné roury, ani do jejich blízkosti.
- Zapnutý spotřebič v provozu mějte mimo dosahu dětí a duševně nemocných osob.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku, ani jej nevystavujte atmosférickým vlivům (déšť, slunce, led, a pod.)
- Když se rozhodnete přístroj více nepoužívat, je vhodné jej vypojit ze sítě a znefunkčnit jej například odstřížením síťového přívodu.

#### 4. DOPORUČENÍ

- Doporučujeme používat rostlinný olej, vhodný na fritování při vysokých teplotách. Taktéž můžete používat tekutý nebo ztužený tuk. Při použití ztuženého tuku je potřebné dbát na taková opatření, abyste předešli přehřátí ohřívacího tělesa (viz "Používání ztuženého tuku").
- Fritézu nepoužívejte s malým množstvím oleje/tuku nebo bez oleje/tuku. Úroveň oleje/tuku musí být mezi značkou minima a maxima v nádržce (5). Před zapnutím fritézy se přesvědčete, zdali je správná úroveň oleje.

#### 5. POUŽITÍ ZTUŽENÉHO TUKU

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

- Ztužený tuk rozpusťte na mírném ohni v jiné nádobě.
- Opatrně vlijte rozpuštěný tuk do fritézy, nepřekročte značku úrovně tuku MAX.
- Viz "Způsob použití"
- Pokud chcete použít ztužený tuk, který zůstal ve fritéze z předchozího fritování, udělejte do tuku vidličkou otvory.
- Potom nastavte termostat (6) na 160°, nechte tuk zahřívát 1 minutu a následně opět otočte termostat na "0". Tuto operaci opakujte v intervalu několika minut, až dokud se tuk úplně rozpustí.

#### 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vytáhněte košík (4) a uveďte rukojeť (3) do pracovní polohy – uchopte rukojeť a dejte ji na místo (Obr. 2).
- Z nádržky odstraňte všechn balící materiál.

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

**NEPONORUJTE FRITÉZU DO VODY!**

## 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; dbejte, aby se nedotýkal teplých povrchů.
  - Uchopením za rukojeť (2) otevřete víko (1).
  - 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 vyznačena 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 otočením regulátoru teploty. Zapne se světelná kontrolka a topné těleso fritézy se začne zahřívat.
- Upozornění:** fritézu je potřebné nechat 15 minut zahřívat po tom, co začne fungovat, aby se dosáhla požadovaná teplota. V průběhu uvedeného času se světelná kontrolka rozsvítí a zhasne ve 3 nebo 4 cyklech. Po 15 minutách se teplota oleje ustálí a může se použít na fritování potravin. Dodržením tohoto kroku dosáhnete lepší výkon fritézy.
- Při zvolení teploty se řiďte informací na obalu potravin, které chcete fritovat nebo podle orientační informace uvedené v tabulce této příručky.
  - Když zhasne světelná kontrolka (po 10-15 minutách), olej nebo tuk dosáhl požadovanou teplotu. Světelná kontrolka se bude nadále rozsvěcovat a zhasínat v cyklech termostatu po celou dobu fritování. Pokud chcete fritovat několikrát za sebou, před fritováním následující porce potravin musíte počkat, dokud světelná kontrolka zhasne.
  - 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 (**Ob. 3**). 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 zůstaly po fritování. Kdyby se dále fritovali, měli by negativní vliv na kvalitu oleje.
- Po skončení fritování otočte termostat do polohy "0" a spotřebič vypojte ze sítě. Pokud používáte fritézu často, ponořte košík do oleje a zakryjte fritézu víkem, abyste olej ochránili.
- 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. ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním vypojte fritézu a počkejte, dokud vychladne.
- Vytáhněte košík a odmontujte rukojeť košíku
- Umyjte víko, košík s rukojetí a nádržku na olej teplou vodou se saponátem. Pak je opláchněte a osušte.
- Na mytí fritézy nepoužívejte rozpouštědla, abrasivní (drsné) materiály, ani kovové drátěnky.

## 9. PRAKTICKÉ RADY

### Oleje a tuky

- Použijte oleje/tuky vhodné na fritování při vysokých teplotách, to znamená ty, které obsahují polonenasycené 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 částecek potravin, můžete olej/tuk použít 10 až 12 krát. V žádném případě nepoužívejte olej/tuk více než 6 měsíců. Po uplynutí této doby je potřebné olej/tuk vyměnit.
- V každém případě olej/tuk vyměňte, pokud začne při zahřívání kypět, má zatuchlý pach nebo chuť, ztmavnul nebo též pokud zhoustl.
- Pokud fritézu nepoužíváte často, doporučujeme uchovávat olej nebo tuk v uzavřených skleněných nádobách, nejlépe v chladničce. Není vhodné nechávat olej delší čas ve fritéze.

### Fritování hranolků

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

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

potřebné fritovat je podle návodu na obalu.

### Zmražené potraviny

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

## 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, zřízených 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.

SK

## 1. OPIS VÝROBKU (Obr. 1)

1. Veko fritézy
2. Rukoväť veka
3. Rukoväť košíka
4. Košík
5. Nádržka
6. Ovládanie termostatu
7. Svetelná kontrolka zap./vyp.
8. Kábel

## 2. TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

**Napätie - kmitočet:** 230V~50Hz

**Príkonnosť:** 1000 W

**Objem:** 1L

## 3. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na používanie a uschovajte ho, aby ste doňho mohli neskôr nahliadnuť.
- Po odbalení sa presvedčite, či je spotrebič nepoškodený. V prípade pochybností spotrebič nepoužívajte a obráťte sa na autorizovaný servis.
- Baliaci materiál (plastové tašky, polystyrén, atď.) sa nesmie nechávať v dosahu detí, môžu predstavovať nebezpečenstvo.
- Pred prvým použitím skontrolujte, či napätie vo vašej sieti zodpovedá napätiu, uvedenému na spotrebiči.
- Elektrická bezpečnosť spotrebiča je zaručená len v prípade, ak je pripojený na inštaláciu s účinným uzemnením, tak ako to uvádzajú platné normy pre elektrickú bezpečnosť. Výrobca nezodpovedá za škody, spôsobené v dôsledku chýbajúceho uzemnenia elektrickej inštalácie. V prípade, že si nie ste istí, obráťte sa na odborníka.
- V prípade nekompatibility zástrčky a zásuvky dajte vymeniť zásuvku za 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 výrobcu autorizovaný servis. V prípade poškodenia a/alebo nesprávneho fungovania spotrebič vypnite a nepokúšajte sa ho opraviť. Obráťte sa výlučne na výrobcu autorizovaný servis a žiadajte, aby boli použité originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Spotrebič je určený výlučne na použitie v domácnosti, na ktoré bol navrhnutý, a tak, ako je popísané v tejto príručke. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nesprávne, a v dôsledku toho nebezpečné.
- Výrobca nezodpovedá za škody, ktoré môžu byť spôsobené použitím spotrebiča nevhodným, nesprávnym, či nezodpovedajúcim spôsobom alebo jeho opravou vykonanou osobou bez potrebnej kvalifikácie.

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

### OSOBITNE

- Nepoužívajte tento spotrebič pokiaľ máte mokré alebo vlhké ruky či nohy, alebo ste bez obuvi.
- Aby ste predišli elektrickému výboju, neponárajte ovládaciu skrinku s ohrievacím telesom do vody, ani nedávajte tieto časti pod vodu tečúcu z vodovodného kohútika.
- **NEDOTÝKAJTE SA HORÚCICH POVRCHOV, POUŽITE RUKOVÄTE.**
- **POZOR: SPOTREBIČ POČAS PREVÁDZKY VYVÍJA VYSOKÉ TEPLoty. TREBA DODRŽIAVAŤ PRÍSLUŠNÉ OPATRENIA, ABY STE PREDIŠLI POPÁLENIU, POŽIARU A INÉMU POŠKODENIU MAJETKU ALEBO ZRANENIU OSÔB.**
- **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, e by olej vzbĺkol, okamžite vypnite spotrebič a zakryte vekom, aby oheň v dôsledku nedostatku vzduchu zhasol. Na zahasenie ohňa nikdy nepoužívajte vodu.
- Odpojte spotrebič zo siete, keď ho nepoužívate, a pred akoukoľvek operáciou súvisiacou s jeho údržbou a čistením.
- Spotrebič odpojte tak, že najskôr uvedte vypínač do polohy "0", a následne ho odpojte zo siete.
- Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru. Ak sa vzdialíte, vždy ho vypnite, i keď sa jedná len o krátky čas.
- Pred čistením a odložením spotrebiča nechajte olej vychladnúť.
- Nepoužívajte spotrebič ak je poškodený prírodný kábel alebo zástrčka, alebo v prípade poškodenia či nesprávneho fungovania. Pravidelne kontrolujte prírodný kábel, či nie je poškodený.
- Spotrebič nesmie vymieňať prírodný kábel. V prípade, že je poškodený, alebo je potrebné ho vymeniť, obráťte sa výlučne na výrobcu autorizovaný servis, aby ho skontrolovali, opravili alebo upravili.
- Nenechávajte kábel visieť zo stola alebo kuchynskej pracovnej dosky, dbajte, aby sa kábel nedotýkal teplých povrchov.
- Pri odpojení zástrčky zo siete nikdy neťahajte za kábel.
- Nekladte spotrebič na teplý plynový alebo elektrický sporák, do teplej rúry alebo mikrovlnnej rúry ani do ich blízkosti.
- Zapnutý spotrebič v prevádzke majte mimo dosahu detí a duševne chorých osôb.
- Nepoužívajte tento spotrebič vonku, ani ho nevystavujte atmosferickým vplyvom (daždú, slnku, ľadu, a pod.)
- Keď sa rozhodnete viac spotrebič nepoužívať, je vhodné odpojiť ho zo siete a znefunkčniť ho napríklad odstrihnutím prírodného kábla.

#### 4. ODPORÚČANIA

- Odporúčame používať rastlinný olej, vhodný na fritovanie pri vysokých teplotách. Taktiež môžete používať tekutý alebo stužený tuk. Pri použití stuženého tuku je potrebné dbať na také opatrenia, aby ste predišli prehriatiu ohrievacieho telesa (viď "Používanie stuženého tuku").
- Fritézu nepoužívajte s malým množstvom oleja/tuku alebo bez oleja/tuku. Úroveň oleja/tuku musí byť medzi značkou minima a maxima v nádržke (5). Pred zapnutím fritézy sa presvedčíte, či je správna úroveň hladiny oleja.

#### 5. POUŽITIE SO STUŽENÝM TUKOM

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

- Stužený tuk rozpustíte na miernom ohni v inej nádobe.
- Opatrne vlejete rozpustený tuk do fritézy, dbajte, aby ste neprekročili značku úrovne tuku MAX.
- Viď "Spôsob použitia". Ak chcete použiť stužený tuk, ktorý zostal vo fritéze z predchádzajúceho fritovania, spravte do tuku vidličkou otvory..
- Potom nastavte termostat (6) na 160°, nechajte tuk zohrievať 1 minútu a následne opäť otočte termostat na "0". Túto operáciu opakujte v intervale niekoľkých minút, až kým sa tuk úplne rozpustí.

#### 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Vytiahnite košík (4) a uveďte rukoväť (3) do pracovnej polohy – uchopte rukoväť a dajte ju na miesto (Obr. 2).
- Z nádržky odstráňte všetok baliaci materiál.

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

**NEPONÁRAJTE FRITÉZU DO VODY!**



## 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; dbajte, aby sa nedotýkal teplých povrchov.
- Uchopením za rukoväť (2) otvorte veko (1).
- Pred naplnením fritézy olejom alebo tukom musia byť všetky súčasti namontované a úplne suché.
- Nalejte olej alebo tuk do nádržky medzi minimálnu a maximálnu úroveň, ktorá je vyznačená vo vnútri nádržky. Ak používate stužený tuk, najskôr ho v inej nádobe rozpustíte a vlejete do fritézy (viď "Použitie stuženého tuku").
- Nemiešajte rôzne druhy oleja a tuku. Nepridávajte nový olej alebo tuk do použitého oleja/tuku.
- Zapojte fritézu do siete.
- Zvoľte požadovanú teplotu otočením regulátora teploty. Zapne sa svetelná kontrolka a ohrevné teleso fritézy sa začne zahrievať.

**Upozornenie:** fritézu je potrebné nechať 15 minút zahrievať po tom, čo začne fungovať, aby sa dosiahla požadovaná teplota. Počas uvedeného času sa svetelná kontrolka rozsvieti a zhasne v 3 alebo 4 cykloch. Po 15 minútach sa teplota oleja ustáli a môže sa použiť na fritovanie potravín. Takýmto postupom dosiahnete lepší výkon fritézy.

- Pri zvolení teploty sa riadte informáciou na obale potravín, ktoré chcete fritovať alebo informáciami v orientačnej tabuľke v tejto príručke.
- Keď zhasne svetelná kontrolka (po 10-15 minútach), olej alebo tuk dosiahol požadovanú teplotu. Svetelná kontrolka sa bude naďalej rozsvetľovať a zhasínať v cykloch termostatu počas celej doby fritovania. Ak chcete fritovať niekoľkokrát za sebou, pred fritovaním nasledujúcej porcie potravín musíte počkať, kým svetelná kontrolka zhasne.
- Košík s potravinami vložte do oleja pomaly, aby voda z potravín nezdvihla

hladinu oleja a tento nepretiekol.

- Dohliadajte na proces fritovania.

### Po fritovaní

- Vytiahnite košík z nádržky, zatraste ním a zaveste ho do odkvapkávacej polohy (**Obr. 3**). Položte potraviny do misky, do ktorej predtým vložte sací potravinársky papier. Zatiaľ má olej čas opätovne sa zohriať na požadovanú teplotu pre nové fritovanie (keď 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" a spotrebič vypojte zo siete. Ak používate fritézu často, ponorte košík do oleja a zakryte fritézu vekom, aby ste olej ochránili.
- 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 čistočky potravín.
- Ak ste použili stužený tuk, nechajte ho stuhnúť v nádržke fritézy a odložte fritézu so stuhnutým tukom (viď "Použitie stuženého tuku")

## 8. ČISTENIE

- Pred čistením fritézy odpojte a počkajte, kým vychladne.
- Vytiahnite košík a odmontujte rúčku košíka.
- Umyte veko, košík s rúčkou, nádržku a vonkajší plášť teplou vodou so saponátom. Potom ich opláknite a osušte.
- Na umývanie fritézy nepoužívajte rozpúšťadlá, abrazívne materiály, ani kovové drátenky.

## 9. PRAKTICKÉ RADY

### Oleje a tuky

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

### Fritovanie hranolčiekov

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

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

- Prvá: pri 160°C počas 10-15 minút.
- Druhá: pri 190°C počas 5-8 minút.
- Ak sú hranolčiky 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 vložení ďalšej porcie hlboko zmrazených potravín počkajte, kým fritéza opäť dosiahne požadovanú teplotu (keď svetelná kontrolka opäť zhasne).
- Nastavte termostat podľa pokynov na obale hlboko zmrazených potravín. Pokiaľ na obale takýto návod nie je, nastavte termostat na najvyššiu teplotu (190°C).
- Tento postup tiež platí pre niektoré druhy potravín, ktoré vyžadujú opatrnú prípravu, ako napr. krokety.
- Hlboko zmrazené potraviny často obsahujú veľké množstvo ľadu, ktorý je vhodný pred fritovaním odstrániť.

## 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 zabezpečí sa tak recyklácia materiálov, čím sa dosiahne významná úspora energie a zdrojov. Aby sme zdôraznili povinnosť spolupracovať pri separovanom zbere, je na výrobku znak, ktorý označuje odporúčanie nepoužiť na jeho likvidáciu tradičné kontajnery. Ďalšie informácie vám poskytnú miestne orgány, alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

PL

## 1. BUDOWA URZ&Acedil;DZENIA (Rys. 1)

1. Pokrywa frytownicy
2. PUchwyt pokrywy
3. PUchwyt sita
4. PSito
5. PZbiornik
6. PPokr&eacute;tło termostatu
7. PDioda &szwieltan start/stop
8. PPrzew&ouml;d zasilaj&acaron;y

## 2. W&LAcIWO&Scaron;CI TECHNICZNE

**Napi&eacute;cie – Cz&eacute;stotliwo&scaron;ć:** 230V~50Hz

**Moc:** 1000W

**Pojemno&scaron;ć:** 1L

## 3. WA&Scaron;NE &Scaron;RODKI OSTRO&Scaron;NO&Scaron;CI

- Przed pierwszym uruchomieniem urz&Acedil;adzenia przeczytaj uw&szystkie instrukcje obsl&uog;y i zachowaj je w razie potrzeby p&ouml;źniejszych konsultacji.
- Po zdj&eacute;ciu opakowania sprawd&ccaron; czy urz&Acedil;adzenie znajduje si&eacute; w prawid&ouml;wym stanie. W przypadku w&acaron;tpliwo&scaron;ci nie uruchamiaj urz&Acedil;adzenia - zwr&ouml;ć si&eacute; do najbli&scaron;szego autoryzowanego serwisu technicznego.
- Nie pozostawiaj element&ouml;w opakowania (foliowe torebki, polistyren, etc.) w zasi&eacute;gu dzieci, poniew&acaron;ż jest to niebezpieczne.
- Przed pierwszym uruchomieniem urz&Acedil;adzenia sprawd&ccaron; czy napi&eacute;cie w sieci elektrycznej w pomieszczeniu odpowiada warto&scaron;ci napi&eacute;cia wskazanej na urz&Acedil;adzeniu
- Elektryczna sprawno&scaron;ć urz&Acedil;adzenia jest zapewniona tylko w przypadku kiedy jest ono podl&acaron;zione do sprawnej instalacji elektrycznej z uziemieniem, zgodnej z obowi&acaron;żującymi normami bezpiecze&scaron;stwa elektrycznego. Producent nie ponosi odpowiedzialno&scaron;ci za powsta&scaron;łe szkody spowodowane brakiem uziemienia instalacji elektrycznej. W przypadku powsta&scaron;łych w&acaron;tpliwo&scaron;ci zwr&ouml;ć si&eacute; o pomoc do specjalist&ouml;w.

- Je&scaron;li wtyczka aparatu nie pasuje do gniazda elektrycznego nale&scaron;ży wymienić gniazdko na odpowiednie zwracaj&acaron; si&eacute; o pomoc do specjalisty.
- Nie zalecamy stosowania adaptator&ouml;w/lub przedl&acaron;żaczy. Je&scaron;li ich zastosowanie jest niezb&eacute;dne u&scaron;żyj ich zgodnie z obowi&acaron;żującymi normami bezpiecze&scaron;stwa zwracaj&acaron; uw&acaron;g&eacute; na to, aby nie przekroczy&scaron;ć granicy mocy wskazanej na adaptatorze i/lub przedl&acaron;żaczu.
- Je&scaron;li urz&Acedil;adzenie przestanie dzia&lcaron;ć zwr&ouml;ć si&eacute; o pomoc do autoryzowanego punktu obsl&uog;y technicznej. W przypadku awarii i/lub nieprawid&ouml;wego dzia&lcaron;ania wy&lcaron;cz urz&Acedil;adzenie i nie próbuj go naprawia&ccaron;. Zwr&ouml;ć si&eacute; do autoryzowanego Serwisu Technicznego i popro&scaron; o u&scaron;życie oryginalnych akcesori&ouml;w i cz&eacute;ści zamiennych.
- Urz&Acedil;adzenie przeznaczone jest wy&lcaron;cznie do u&scaron;żytku domowego tak jak jest to opisane w powy&scaron;ższej instrukcji obsl&uog;y. Inne zastosowanie urz&Acedil;adzenia jest nieprawid&ouml;we a co za tym idzie niebezpieczne.
- Producent nie ponosi odpowiedzialno&scaron;ci za szkody wynikaj&acaron;ce z nieprawid&ouml;wego i nieodpowiedzialnego u&scaron;żytkowania urz&Acedil;adzenia i/lub naprawy wykonane przez osoby do tego nieupowa&scaron;żnione.

**U&scaron;żywaj&acaron; urz&Acedil;adze&scaron;ń elektrycznych, aby zapobiec powstaniu po&scaron;żar&ouml;w, spi&eacute;ci&ouml;w elektrycznym i/lub nie wyrz&Acedil;dzi&scaron;ć szkod&ouml;w osobistych nale&scaron;ży przestrzega&ccaron;ć nast&eacute;puj&acaron;ce &scaron;rodki ostro&scaron;no&scaron;ci: W SZCZEG&ouml;LNO&Scaron;CI**

- Nie uruchamiaj urz&Acedil;adzenia je&scaron;li masz mokre lub wilgotne r&eacute;ce lub stopy i kiedy jeste&scaron; na boso.
- Aby unikn&acaron;ć spi&eacute;ć elektrycznych nie zanurzaj panelu sterowniczego z opornikiem w wodzie i nie p&lcaron;cz ich pod biej&acaron;c&acaron; wod&acaron;.
- **NIE DOTYKAJ GORA&Scaron;CYCH POWIERZCHNI- CHWYTAJ ZA UCHWYTY**
- **UWAGA: KIEDY FRYTOWNICA JEST URUCHOMIONA NAGRZEWA SI&eacute; DO WYSOKIEJ TEMPERATURY. NALE&Scaron;ŻY**

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 pozostawiaj uruchomionego urządzenia w zasięgu dzieci i osób niepełnosprawnych.
- Nie uruchamiaj urządzenia na wolnym powietrzu i nie wystawiaj urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, śnieg, etc)-.
- Jeżeli zdecydujesz pozbyć się definitywnie urządzenia, wyłącz je z sieci elektrycznej i przetnij kabel zasilający.

#### 4. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Zaleca się użycie oleju roślinnego nadającego się do smażenia w wysokich temperaturach. Można również używać tłuszczu płynnych lub stałych. Stosując tłuszcze stałe, należy powziąć odpowiednie środki ostrożności. (Patrz rozdział „Stosowanie tłuszczów stałych”) aby uniknąć przegrzania opornika
- Nie używaj frytownicy z małą ilością oliwy/tłuszczu lub bez oliwy/tłuszczu. Poziom oliwy/tłuszczu powinien mieścić się w przedziale między minimum a maksimum zaznaczonym na zbiorniku (5). Przed podłączeniem frytownicy do sieci elektrycznej sprawdź czy poziom tłuszczu jest prawidłowy.

#### 5. 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.
- Następnie ustaw pokrętko temperatury (6) w pozycji 160°, odczekaj 1 minutę aż się nagrzej i ponownie ustaw pokrętko temperatury w pozycji „0”. Powtarzaj czynność co kilka minut aż do całkowitego rozpuszczenia się tłuszczu.

## 6. PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

- Wyciągnij sito (4) i ustaw uchwyt (3) w pozycji do pracy (**Rys. 2**) W tym celu naciśnij na uchwyt tak aby wszedł w swoje miejsce (**Rys.2**):
- Wyciągnij z pojemnika wszystkie elementy opakowania.

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

**NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA W WODZIE**

## 7. SPOSÓB UŻYTKOWANIA

- Ustaw frytownicę na płaskiej, poziomej i nieruchomej powierzchni z dala od krawędzi tak aby przewód elektryczny nie zwisał 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 (2)
- 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 waniem 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 pokrętła temperatury. Dioda świetlna się zaświeci i urządzenie grzejne zacznie działać.

**Uwaga:** należy rozgrzać urządzenie 15 minut przed rozpoczęciem działania aby osiągnąć wybrana temperaturę. W ciągu 15

minut dioda świetlna zaświeci się i zgaśnie 3 lub 4 razy. Po upływie 15 tłuszcz rozgrzany jest do stałej temperatury i można rozpocząć smażenie. Takie postępowanie spowoduje, że frytownica będzie wydajniejsza.

- Wybierając temperaturę dostosuj się do wskazówek znajdujących się na opakowaniu produktu, który będziesz smażyć lub na tabeli informacyjnej znajdującej się na frytownicy.
- Wyłączenie się (10 – 15 minut) diody termostatu oznacza, że oliwa/ tłuszcz nagrzały się do wybranej temperatury. Podczas całego procesu smażenia dioda będzie się zaświecać i gasnąć zgodnie z cyklem termostatu.
- Jeżeli chcesz smażyć kilkakrotnie, przed rozpoczęciem każdego procesu smażenia należy odczekać aż dioda zgaśnie.
- Sito z produktem należy wkładać do oliwy powoli tak aby woda pochodząca z produktów nie spowodowała wypłynięcia oliwy z pojemnika.
- Kontroluj proces smażenia.

### Po smażeniu

- Wyjmij sito z pojemnika, wstrząśnij nim lekko i pozostaw w pozycji ściekania. (**Rys. 3**). 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 pokrętło w pozycji „0”, wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. 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

- Przed przystąpieniem do mycia wyłącz urządzenie z sieci zasilającej i poczekaj aż frytownica ostygnie.
- Wyciągnij sito i wyciągnij uchwyt z sita
- Umyj pokrywę, sito z uchwytem i pojemnik na oliwę i korpus w ciepłej wodzie z płynem a następnie je opłucz i osusz. Do mycia frytownicy nie używaj rozpuszczalników, silnie działających płynów czy druciaków.

## 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 zmienią barwę na ciemniejszą
- Oleju do smażenia frytek możesz używać 10 lub 12 razy jeżeli po każdorazowym smażeniu usuwać będziesz cząstki smażonego produktu pozostawione w oleju. Po upływie 6 miesięcy należy jednak wymienić olej.

- Należy wymienić olej jeżeli w momencie jego podgrzewania zaczyna wrzeć, nieświeżo pachnie, jego barwa jest ciemna, stracił swoją płynność lub jest zjełczały.
- 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).
- Opłucz pokrojone ziemniaki pod zimną, bieżącą wodą z kranu. W ten sposób ziemniaki podczas smażenia nie będą się sklejać między sobą.
- Wytrzyj ziemniaki ręcznikiem lub papierem wchłaniającym wilgoć.
- Frytki należy smażyć w dwóch etapach:
  - Pierwszy etap: 160°C przez 10-15 minut.
  - Drugi etap: 190°C przez 5-8 minut.
- Jeżeli frytki są mrożone należy przestrzegać wskazówek umieszczonych na opakowaniu frytek.

### Mrożonki

- Wkładając mrożonki do 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 pokrętkę 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.

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



Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów.

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

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

## 1. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА (Фиг. 1)

1. Капак на фритюрника;
2. Дръжка на капака;
3. Дръжка на мрежичката;
4. Мрежичка;
5. Резервоар за мазнина;
6. Превключвател на термостата;
7. Светлинен датчик вкл. / изкл.;
8. Кабел

## 2. ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Напрежение – Честота:** 230V~50Hz

**Мощност:** 1000 W

**Капацитет:** 1L

## 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 пликосе, 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, А ИМЕННО:**

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



- **ВНИМАНИЕ! ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА ФРИТЮРНИКЪТ ДОСТИГА ДО МНОГО ВИСОКИ ТЕМПЕРАТУРИ. НЕОБХОДИМО Е ДА ВЗИМАТЕ МЕРКИ, ЗА ДА ИЗБЕГНЕТЕ РИСКА ОТ ИЗГАРЯНИЯ, ПОЖАРИ ИЛИ ДРУГИ ВЪЗМОЖНИ ВРЕДИ НА ХОРА ИЛИ ВЕЩИ.**
- **НЕ МЕСТЕТЕ УРЕДА ДОКАТО РАБОТИ ИЛИ ДОКАТО ИЗСТИВА ОЛИОТО.**
- Не 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.
- Изчакайте мазнината да изстине преди почистване или съхранение на уреда.
- Не използвайте уреда ако захранващият му кабел или щепселът му са повредени, както и в случай на авария или неправилно функциониране. Проверявайте редовно дали захранващият кабел се намира в добро състояние.
- Потребителят на този уред не трябва да се опитва да сменя захранващия му кабел. В случай, че същият е повреден или е необходимо да бъде сменен обръщайте се единствено към управомощен 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.
- Съхранявайте уреда по време на работа далеч от деца или хора с увреждания.
- Не използвайте уреда на открити пространства, нито го излагайте на атмосферни влияния (дъжд, слънце, лед и др.п.).
- Когато решите да не използвате повече уреда е препоръчително да го направите неизползваем, като например срежете захранващия му кабел.

#### 4. ПРЕПОРЪКИ ЗА УПОТРЕБА

- Препоръчваме употребата на растителни мазнини подходящи за пържене при високи температури. Може да използвате течни или твърди мазнини. Ако използвате твърди мазнини взимайте мерки, за да предотвратите прегряването на реотана (Вж. "Употреба на твърди мазнини").
- Не използвайте уреда с малко мазнина или без мазнина. Нивото на мазнината трябва да бъде между отбелязаното в резервоара за мазнина (5) минимално и максимално ниво. Преди да включите фритюрника проверете дали нивото на мазнината е достатъчно.

#### 5. УПОТРЕБА НА ТВЪРДА МАЗНИНА

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

- Разтопете мазнината в отделен съд на бавен огън.
- Изсипете внимателно мазнината в резервоара на фритюрника до отбелязаното максимално ниво MAX.

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

## 6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- Извадете мрежичката (4) и нагласете дръжката (3) в работна позиция. За целта натиснете дръжката и я вкарайте в улея (Фиг. 2).
- 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").  
**НЕ ПОТАПЯЙТЕ ФРИТЮРНИКА ВЪВ ВОДА**

## 7. НАЧИН НА УПОТРЕБА

- Поставете уреда върху равна и стабилна повърхност, далеч от нейните краища и не оставайте хранещия кабел да виси от края на тази повърхност, нито пък да се докосва до горещи повърхности.
- Махнете капака (1), като хванете за дръжката (2).
- 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 от Вас температура за пържена с помощта на регулатора на температура. Светлинният датчик ще светне и реотана на фритюрника ще започне да загрява.

**Внимание:** За да достигне избраната температура на пържене, фритюрника има нужда от 15-минутно загряване. През това време светлинният датчик ще угасне и светне отново 3 или 4 пъти. След изтичането на 15-те минути мазнината ще е достигнала постоянна температура, т.е. ще е вече възможно да преминете към пържене на продуктите. Тази процедура осигурява оптималното функциониране на фритюрника.

- При избора на температура се ръководете от отбелязаното върху опаковката на продукта, който ще пържите или от ориентативната таблица изобразена върху фритюрника.
- Когато светлинния датчик на термостата изгасне след около 10-15 минути това ще означава, че мазнината е достигнала до необходимата за пържене температура. Датчикът ще продължи да се включва и загасва в зависимост от циклите на термостата по време на пърженето. Ако желаете да изпържите по-голямо количество продукти, преди да започнете пърженето на следващата доза е необходимо да изчакате, докато светлинния датчик на термостата се изключи.
- Отворете капака и поставете бавно мрежичката с продуктите в мазнината, за да избегнете пръскане на мазнината.
- Наблюдавайте процеса на пържене.

### След пържене

- Извадете мрежичката от резервоара, разклатете я леко и я закачете в позиция изцеждане (Фиг. 3).

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", 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

- 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.
- Почистете капака, мрежичката с дръжката и резервоара за мазнина с

топла вода и сапун, след което ги подсушете добре.

- Не използвайте разтворители, нито абразивни препарати или метални гъби при почистването на фритюрника.

## 9. ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

### Олио и мазнини

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

препоръчително да оставяте мазнината продължително време във фритюрника.

#### Пържени картофи

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

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

#### Замразени храни

- Замразените храни рязко намаляват температурата на сгряната мазнина. По тази причина е препоръчително да не се пържат големи количества от тях наведнъж.
- Изчакайте, докато фритюрника достигне оптималната за пържене температура преди да сложите да се пържат нова доза от замразени продукти (т.е. когато светлинния датчик е загаснал отново).
- Нагласете температурата на термостата в зависимост с отбелязаното на опаковката на замразения продукт. Ако такава информация на опаковката липсва поставете я на най-високата температура (190°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.

### 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 редица 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.

RU

**1. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)**

1. Крышка фритюрницы
2. Ручка крышки
3. Ручка корзины
4. Корзина
5. Емкость
6. Ручка термостата
7. Световой индикатор включения/выключения
8. Шнур питания

**2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ****Напряжение - частота:** 230В ~ 50Гц**Мощность:** 1000 Вт**Вместимость:** 1 л**3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

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

- В целях защиты от электрических разрядов не погружайте корпус с элементами управления и нагревательным элементом в воду и не промывайте эти детали под водопроводным краном.
- НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ГОРЯЧИМ ПОВЕРХНОСТЯМ – ИСПОЛЬЗУЙТЕ РУЧКИ.
- **ВНИМАНИЕ:** ПРИБОР ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ОЧЕНЬ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ПОЭТОМУ СЛЕДУЕТ ПРИНЯТЬ НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ ВО ИЗБЕЖАНИЕ РИСКА ПОЛУЧЕНИЯ ОЖЕГОВ, ВОЗГОРАНИЯ И НАНЕСЕНИЯ ДРУГИХ ПОВРЕЖДЕНИЙ ЛЮДЯМ ИЛИ ИМУЩЕСТВУ.
- НЕ ПЕРЕМЕЩАЙТЕ ПРИБОР ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ИЛИ ВО ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ МАСЛА.
- Не забывайте, что жир может испортиться или даже загореться, если его нагревать в течение длительного времени до высоких температур. В случае возгорания немедленно отключите прибор от электросети, закройте емкость для масла крышкой, чтобы перекрыть доступ воздуха и потушить огонь. Для тушения огня никогда не используйте воду.
- Отключите прибор от электросети, если вы не собираетесь его использовать, а также перед любыми операциями по уходу и чистке.
- Для отключения прибора от электросети сначала переместите переключатель в положение "0", а затем отсоедините шнур питания от розетки.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Отключайте его от электросети, даже если вы отходите на короткое время.
- Дайте маслу остыть, перед тем как помыть и убрать прибор.
- Не используйте прибор, если его шнур питания или штепсельная вилка повреждены, либо в случае

поломки или неправильной работы. Регулярно проверяйте шнур питания на наличие повреждений.

- Пользователь не должен самостоятельно заменять шнур питания данного прибора. В случае повреждения или необходимости замены шнура питания обращайтесь только в центр технического обслуживания, сертифицированный производителем, для его проверки, ремонта или регулировки.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или столешницы или чтобы он касался горячих поверхностей.
- Вынимая штепсельную вилку из розетки, никогда не тяните за шнур питания.
- Не оставляйте прибор сверху или вблизи газового или электрического обогревателя, внутри или возле горячей плиты или микроволновой печи.
- Располагайте работающий прибор вдали от детей и инвалидов.
- Не используйте прибор на открытом воздухе и не допускайте воздействия на него атмосферных явлений (дождь, солнечные лучи, лед и т.д.).
- Когда вы пожелаете навсегда отказаться от прибора, рекомендуется отключить его от электросети и сделать его нерабочим, например, отрезав шнур питания

#### 4. ЗАМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Рекомендуется использовать растительное масло, пригодное для жарения при высоких температурах. Также можно использовать жидкие или твердые жиры. При использовании твердого жира нужно принять меры предосторожности с целью предупреждения перегрева нагревательного элемента (см. раздел "Использование с твердым жиром").
- Не используйте фритюрницу с малым количеством или без масла/жира.

Уровень масла/жира должен находиться между минимальной и максимальной отметками, нанесенными на емкости (5). Перед включением фритюрницы убедитесь в надлежащем уровне масла.

## 5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ С ТВЕРДЫМ ЖИРОМ

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

- Расплавьте жир в какой-нибудь емкости на медленном огне.
- Осторожно налейте расплавленный жир во фритюрницу, следя за тем, чтобы не превысить отметку максимального уровня (MAX).
- См. раздел "Инструкции по использованию".
- Если вы собираетесь использовать твердый жир, оставшийся во фритюрнице после предыдущего жарения, сделайте в нем отверстия с помощью вилки.
- После этого установите термостат (6) на 160°, дайте нагреться в течение одной минуты, после чего снова установите термостат в положение "0". Повторите данную операцию несколько раз в течение нескольких минут до тех пор, пока жир полностью не расплавится.

## 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

- Извлеките корзину (4) и установите ручку (3) в рабочее положение (Рис. 2). Для этого нажмите на ручку и вставьте ее в свой отсек (Рис. 2).
- 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").

**НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ФРИТЮРНИЦУ В ВОДУ.**

## 7. ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Установите прибор на ровную и устойчивую горизонтальную поверхность, вдали от краев, и не допускайте, чтобы шнур питания свисал через край стола или столешницы или касался горячих поверхностей.
- Извлеките шнур питания из отсека в задней части фритюрницы.
- Снимите крышку (1), держась за ручку (2).
- Перед тем как наполнить фритюрницу маслом или жиром, все детали прибора должны быть установленными и полностью сухими.
- Налейте масло или жир в емкость, так чтобы уровень находился между минимальной и максимальной отметками, нанесенными внутри емкости. Если вы используете твердый жир, его сначала нужно расплавить в другой емкости, и лишь потом залить во фритюрницу (См. раздел "Использование с твердым жиром").
- **Не смешивайте масло или жир различных видов. Не добавляйте новое масло или жир в уже использованное масло или жир.**
- Включите фритюрницу в сеть электропитания.
- Включите прибор, нажав кнопку включения/выключения (6).
- С помощью регулятора температуры выберите желаемую температуру. Световой индикатор загорится, и нагревательный элемент начнет нагреваться.

**Внимание:** после включения фритюрнице нужно дать нагреться в течение 15 минут, чтобы она достигла выбранной температуры. Во время указанного нагревания световой индикатор будет загораться и гаснуть 3–4 раза. По прошествии 15 минут температура масла стабилизируется, и в нем можно будет жарить продукты.

Данная операция может улучшить производительность фритюрницы.

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

#### После жарения

- Извлеките корзину из емкости, слегка стряхните ее и повесьте в положение для стекания (**Рис. 3**). 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", 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. ЧИСТКА

- Перед тем как приступить к чистке фритюрницы, выключите ее из розетки и подождите, пока она остынет.
- Извлеките корзину и снимите с нее ручку.
- Вымойте крышку, корзину с ручкой, емкость фритюрницы и внешний корпус в горячей мыльной воде. Затем ополосните и высушите их.
- Не используйте для чистки фритюрницы абразивные моющие средства и металлические мочалки.

## 9. ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

#### Масла и жиры

- Используйте виды масла/жира, пригодные для жарения при высоких температурах, то есть такие, которые содержат полиненасыщенные кислоты (растительные масла), или растительные маргарины.
- Регулярно меняйте мало или жир. Никогда не добавляйте свежее масло в уже использованное.
- Не поддерживайте высокую температуру масла/жира больше времени, чем необходимо. Устанавливайте регулятор на низкую



температуру в случае длительного перерыва между жарениями. В противном случае придется менять масло/жир более часто.

- Как правило, масло/жир темнеет быстрее, если в нем жарятся продукты, богатые протеинами (мясо или рыба).
- При жарении картофеля масло/жир можно использовать 10-12 раз, если после жарения каждой порции очищать масло/жир от оставшихся в нем частиц продукта. В любом случае, не используйте масло/жир более чем 6 месяцев. По прошествии указанного срока масло/жир следует удалить.
- В любом случае, заменяйте масло, если при нагревании оно начинает бурлить, если оно пахнет или имеет привкус прогорклости, если его цвет потемнел, либо если оно потеряло текучесть.
- Если вы используете фритюрницу не часто, то рекомендуется хранить масло или жир в закрытых стеклянных емкостях, желательнее в холодильнике. Не рекомендуется оставлять масло во фритюрнице в течение длительного времени.

### Жареный картофель

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

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

- Если картофель заморожен, его нужно жарить в соответствии с инструкциями на его упаковке.

### Замороженные продукты

- Замороженные продукты при помещении в масло будут существенно снижать его температуру. Поэтому их не следует помещать во фритюрницу в больших количествах.
- Подождите, пока прибор нагреется до оптимальной температуры для жарения, перед тем как поместить в него новую порцию продуктов глубокой заморозки (т.е. подождать, пока световой индикатор снова погаснет).
- Установите ручку термостата в соответствии с указаниями, имеющимися на упаковке продукта глубокой заморозки. Если такие указания отсутствуют, установите термостат на высокую температуру (190° C).
- Этому правилу также нужно следовать при жарении некоторых видов продуктов, требующих тщательного приготовления, например, крокет (вид котлет – прим. перев.).
- Продукты глубокой заморозки часто содержат избыточное количество льда, который перед жарением рекомендуется удалить.

## 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.