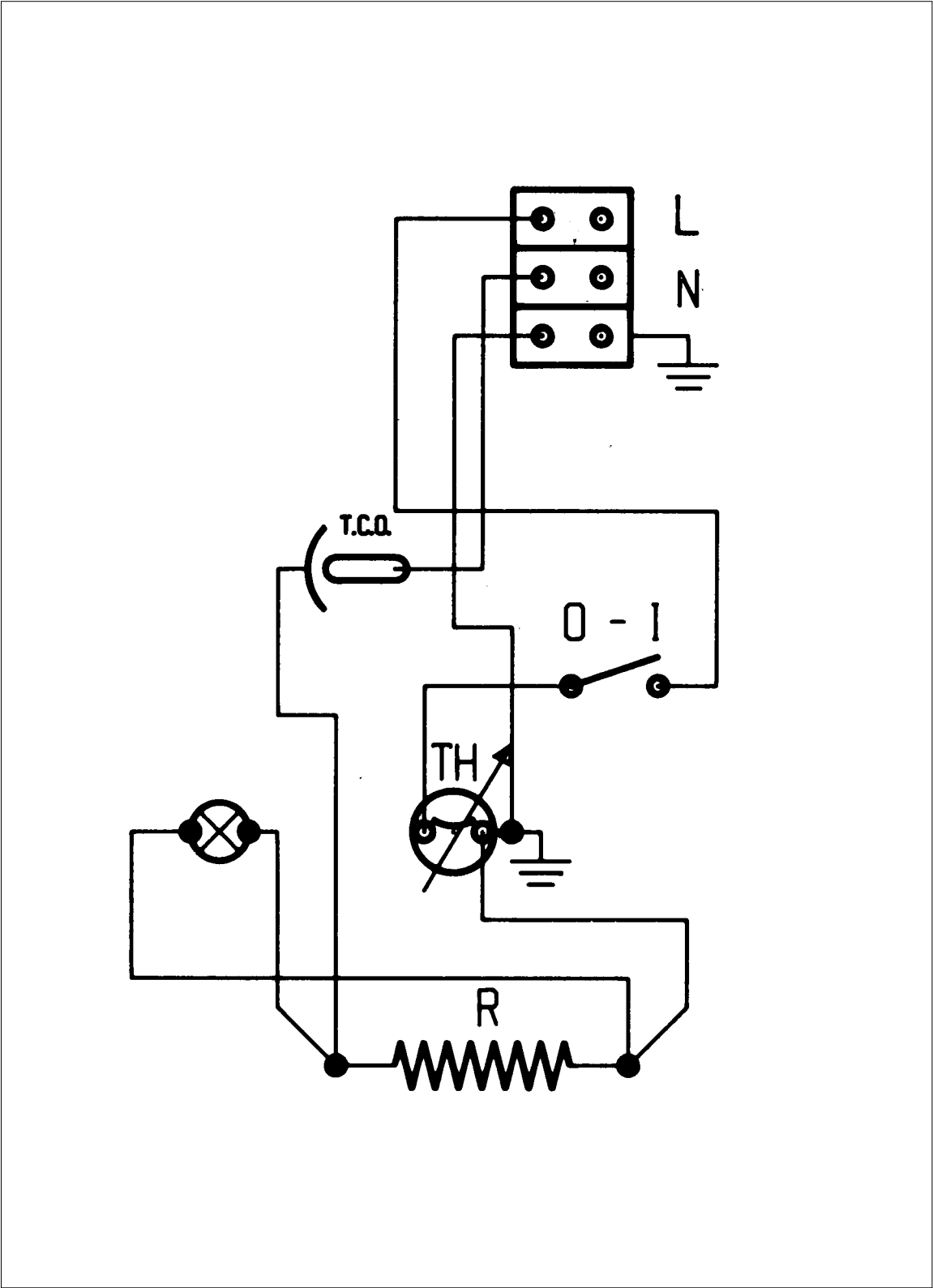
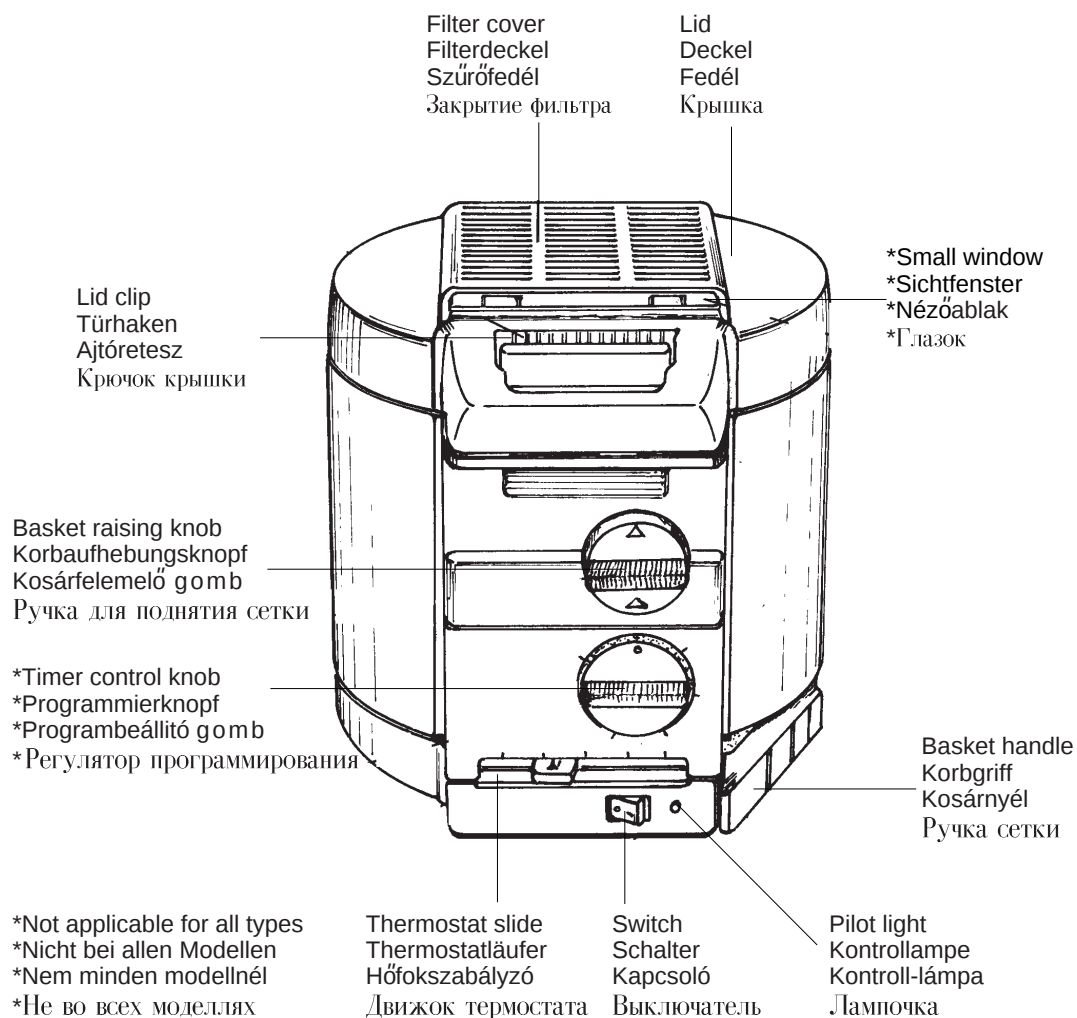




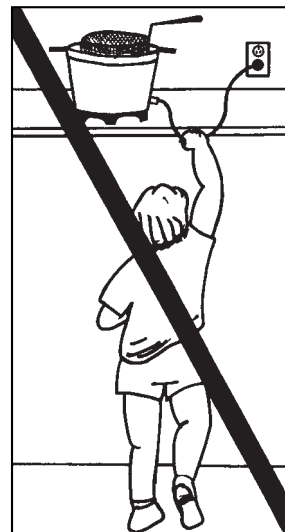


Serious hot-oil burns may result from a deep fat fryer being pulled off a countertop. Do not allow the cord to hang over the edge of the counter where it may be grabbed by children or become entangled with the user.

Bitte zu Ihrer eigenen Sicherheit unbedingt beachten. Eine umfallende Friteuse kann schwerste Verbrennungen verursachen – deshalb Kabel nicht herunterhängen lassen und keine Verlängerungskabel benutzen.

Kérjük, okvetlenül ügyeljenek saját biztonságukra! A lezuhanó friteuse a legkomolyabb égési sérüléseket okozhatja – ezért kábelét ne hagyják lelőgni, és ne használjanak hosszabbítót.

Можно получить тяжелые ожоги, если фритюрница падает. Нельзя оставить, чтобы провод висел с края поверхности где находится жаренчъ: ребёнок может взять его или провод может создать препятствия. Нельзя использовать удлинителя.



END OF FRYING TIME

On models with timer, a warning buzzer indicates end of set cooking time.

Raise basket and check that food is golden brown as desired. This can be done without opening lid in models with small window.

At end of frying time, switch off appliance by placing switch on «0».

Leave to drain a few moments, then open lid, remove basket and shake gently.

NOTE: If frying is to be done in two phases (e.g. potatoes), do not open lid; wait for pilot light to go out and lower basket again, as described above.

FILTERING OF OIL OR FAT

It is advisable to filter oil or fat after use in order to remove particles of food, especially when coated with breadcrumbs or flour, as these tend to burn, thus producing a more rapid deterioration of the oil or fat.

Proceed as follows:

- After use, leave oil to cool. Remove condensation collecting tray and empty if necessary. Remove lid (fig 5).
- Carefully pour oil or fat into a container (fig. 6) and clean fryer thoroughly.
- Replace basket in highest position and place one of the supplied filters on bottom of basket.
- Pour oil or fat back into fryer very slowly in order not to overflow filter (fig. 7). (Spare filters are available from local Dealers or our Service Centre).
- Lastly, replace and secure lid by inserting condensation collecting tray into position.

CHANGING ANTI-ODOUR FILTER

With use, the anti-odour filter found inside lid, loses its effectiveness. It should be changed after approximately 30 uses. To change filter, unclip and remove plastic filter cover from inside of lid (fig. 8) and change filters, making sure that the white filter is placed against the metal (fig. 9).

CLEANING

Always disconnect from power source before cleaning.

After use, clean external housing of fryer with a soft damp cloth in order to remove any oil or condensation splashes and smears.

For thorough cleaning of fryer pot, use hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.

WARNING: Never immerse fryer in water or place under a running tap, as damage will be caused to electrical components due to infiltration of water.

Abrasive sponges or alcohol should not be used to clean the small window.

Cooking advice

Duration of oil or fat

When oil goes below minimum level mark, add new oil. It is advisable however, to completely renew oil occasionally. The number of times the same oil or fat can be used, depends on what has been fried. For example, oil needs to be changed more frequently when frying with breadcrumbs. Oil should be completely changed in the following circumstances:

- unpleasant odour
- smoke when frying
- becomes dark in colour.

To fry correctly

- It is important to maintain the suggested temperature for each recipe. At too-low temperature, fried food absorbs oil. At too-high temperature, a crust is formed immediately whilst inside remains underdone.
- Food to be fried must be lowered into oil only when oil has reached desired temperature; i.e. when pilot light goes off.
- Do not overload basket as this causes a sudden drop in temperature, thus producing grease-sodden and unevenly-fried food.
- Check that food is cut thinly and uniformly. Too often food is not completely cooked despite its attractive appearance. If food pieces are all same thickness, an optimal fry is achieved.
- Be sure foods are completely dry. If damp, they remain soft and soggy after frying (especially potatoes). It is advisable to dip foods with high water content (fish, meat, vegetables) into breadcrumbs or flour, being careful to remove excess.

Having finished frying, avoid leaving food in basket inside fryer for any length of time. Fatty vapour from the oil causes food to become soggy, thus destroying the attractive feature of successful crisp fried food.

MALFUNCTIONING

ANOMALY	CAUSE	SOLUTION
Unpleasant odours	Anti-odour filter saturated Oil has deteriorated Oil or fat is not suitable	Change filter Change oil or fat Use good peanut oil
Oil overflow	Basket lowered too rapidly Oil level in fryer over max. level mark Food immersed in oil not dry enough Recommended max. quantity exceeded	Lower slowly Reduce quantity of oil in pot Dry foods well 1000 gr. (fresh potatoes) 800 gr. (frozen potatoes)
Oil does not heat	Fryer has been previously switched on without oil in pot causing fuse failure	Contact Service Centre (change fuse necessary)

Bei den Modellen mit Programmierung für die Einstellung der benötigten Fritierzeit wird der Programmierknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und dann wieder zurück bis zur gewünschten Zeiteinstellung gedreht (siehe Übersichtstabelle).

BEENDIGUNG DES FRITIERENS

Bei den Modellen mit Programmierung zeigt ein Signalton das Ende der Garzeit an.

Mit dem Drehknopf heben Sie den Fritierkorb aus dem Fett und kontrollieren dann, ob das Fritiergut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Bei den Ausführungen mit Sichtfenster ist dies ohne Öffnen des Deckels möglich.

Sobald Sie der Meinung sind, daß das Fritiergut fertig gegart ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Umschalter auf Position «0» drücken.

Lassen Sie einige Zeit abtropfen und öffnen Sie dann den Deckel. Den Korbeinsatz anheben und leicht schütteln.

ANMERKUNG: Wenn Sie ein Fritieren in zwei Durchgängen wünschen (z.B. für Kartoffeln), öffnen Sie den Deckel nicht, sondern warten Sie bis die Kontrollampe erlischt und tauchen Sie dann das Fritiergut ein zweites Mal wie zuvor beschrieben ein.

DAS FILTERN DER FRITIERFLÜSSIGKEIT

Wir empfehlen Ihnen, diesen Vorgang nach jedem Gebrauch durchzuführen, da in der Flüssigkeit verbleibende Krümel, besonders wenn Sie panierte oder in Mehl gewendete Teile fritiert haben, zum Verbrennen neigen und damit einen wesentlich schnelleren Verderb der Fritierflüssigkeit verursachen.

Beim Filtern wird wie folgt vorgegangen:

- Nach Gebrauch des Gerätes das Öl abkühlen lassen und den Deckel abnehmen, bevor Sie die Kondenswasserwanne herausnehmen und entleeren. Zuletzt setzen Sie den Deckel wieder auf, der durch das Einschieben der Kondenswasserwanne blockiert wird (Abb. 5).
- Schütten Sie die Fritierflüssigkeit vorsichtig in einen Behälter (Abb. 6), und reinigen Sie die Friteuse sorgfältig.
- Setzen Sie den Korbeinsatz wieder in die obere Stellung ein und legen Sie auf den Boden des Einsatzes einen der mitgelieferten Filter.
- Nun schütten Sie die Fritierflüssigkeit sehr langsam wieder in die Friteuse, damit sie nicht aus dem Filter (Abb. 7) überläuft. (Die Filter

sind bei Ihrem Händler oder bei unserem technischen Kundendienst erhältlich).

- Zuletzt setzen Sie den Deckel wieder auf und haken die Kondenswasserwanne ein.

DAS AUSWECHSELN DES GERUCHSFILTERS

Der Geruchsfilter am Deckelinnern verliert mit der Zeit seine Wirksamkeit und sollte daher ungefähr nach jeweils 30 Verwendungen ersetzt werden. Für das Auswechseln zunächst die Filterabdeckung aus Plastik durch Aushaken der Klinken am Deckelinnern (Abb. 8) entfernen und dann die Filter austauschen. Dabei darauf achten, daß der weiße Filter an der Metallseite (Abb. 9) anliegt.

REINIGUNG

Bevor Sie irgendwelche Reinigungsarbeiten vornehmen, achten Sie unbedingt darauf, daß Ihr Gerät nicht an den Stromkreis angeschlossen ist.

Nach jeder Verwendung soll die Friteuse außen mit einem weichen Tuch getrocknet werden, damit alle Fettspritzer und Kondenswasserspuren entfernt werden.

Für die gründliche Reinigung der Wanne verwenden Sie warmes Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie nach und trocknen Sie das Gerät sorgfältig.

ACHTUNG: Das Gerät nie in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten. Das eindringende Wasser würde sonst die elektrischen Teile beschädigen.

Verwenden Sie für die Reinigung des Sichtfensters keine Scheuermittel und keinen Alkohol.

Ratschläge für das Fritieren

Verwendungsdauer der Fritierflüssigkeit

Sobald sich der Stand der Fritierflüssigkeit unter der Minimalmarke befindet, füllen Sie mit neuem Öl auf. Das Öl muß jedoch ab und zu vollkommen erneuert werden. Die Verwendungsdauer des Öls hängt von der Beschaffenheit des Fritiergutes ab. So verunreinigen zum Beispiel panierte Lebensmittel das Öl wesentlich stärker als einfaches Fritiergut.

Die Fritierflüssigkeit muß vollkommen ausgewechselt werden, wenn:

- sich ein unangenehmer Geruch entwickelt
- das Öl beim Fritieren raucht
- die Flüssigkeit eine dunkle Färbung angenommen hat.

TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL

a) Tiefgefrorene Lebensmittel haben eine sehr niedrige Temperatur und es ist daher unvermeidlich, daß sich die Temperatur der Fritierflüssigkeit erheblich senkt. Um trotzdem ein gutes Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir, die in der folgenden Tabelle angegebenen Mengen nicht zu überschreiten.

b) Tiefgefrorene Lebensmittel sind häufig von zahlreichen Eiskristallen bedeckt, die vor dem Fritieren nach Möglichkeit entfernt werden müssen. Tauchen Sie den Korbinsatz sehr langsam in die Fritierflüssigkeit ein, um ein Aufschäumen des Öls zu verhindern.

ÜBERSICHTSTABELLE FÜR DAS FRITIEREN VON TIEFGEKÜHLTEN LEBENSMITTELN

Auch in diesem Fall sind die angegebenen Garzeiten ungefähre Werte und sollen entsprechend der Menge und dem persönlichen Geschmack variiert werden.

LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE g	TEMPERATUR °C	DAUER Minuten
Kartoffelkroketten	800	190	7 - 9
2 Hähnchenschnitzel	200	180	7 - 8
Fischstäbchen	300	190	4 - 5
Krabben	300	190	3 - 4
Pommes Frites: 1. Durchgang	800	190	5 - 6
2. Durchgang	800	190	3 - 4

ZUR BEACHTUNG: Kontrollieren Sie vor dem Eintauchen des Korbinsatzes, ob der Deckel gut verschlossen ist.

FUNKTIONSSTÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Schlechter Geruch	Geruchsfilter gesättigt Öl verbraucht Ungeeignete Fritierflüssigkeit	Filter wechseln Öl/Fett erneuern Ein gutes Erdnußöl verwenden
Öl läuft über	Zu rasches Eintauchen des Korbinsatzes Öl über die Maximalmarke eingefüllt Fritiergut nicht trocken genug Empfohlene Höchstmenge wurde überschritten	Langsam eintauchen Die Ölmenge in der Wanne verringern Lebensmittel sorgfältig trocknen 1000 g (frische Kartoffeln) 800 g (gefrorene Kartoffeln)
Öl erwärmt sich nicht	Die Friteuse wurde ohne Flüssigkeit betrieben und so beschädigt	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst (Schmelzsicherung muß ersetzt werden)

sával megegyező irányba ütközésig, azután pedig vissza, a kívánt időre (lásd az áttekintő táblázatot)! A nézőablakos típusoknál amint az étel zsírba ér, az ablak bepárasodik, de azután fokozatosan kitisztul. A páráképződés csökkentése céljából tanácsos a nézőablak belső felületét kissé beolajozni.

A SÜTÉS BEFEJEZÉSE

A sütés befejeztével (ezt a programozható készülék esetében hangszignál jelzi) emelje fel a kosarat a megfelelő gombbal és ellenőrizze, hogy az étel elérte-e a kívánt pirulási szintet!

A nézőablakos modelleknél ez a fedél nyitása nélkül is ellenőrizhető.

Ha véleménye szerint az étel elkészült, a kapcsolót «0» jelre állítva áramtalanítsa a gépet, hagyja az ételt pár percig lecsepegni, nyissa fel a fedelet, és ügyelve, emelje ki a kosarat!

MEGJEGYZÉS: ha a sütést két ütemben kell elvégezni (pl. burgonyánál), ne nyissa fel a fedelet, hanem várja meg, míg a kontroll-lámpa kialszik s csak azután eressze az előzőekben leírt módon másodszor az olajba az ételt.

A SÜTŐ ZSÍRADÉK SZŰRÉSE

Tanácsos ezt a műveletet minden egyes sütés után elvégezni, mert a zsírban maradó morzsák (különösen ha rántott vagy lisztben megforgatott ételt süített) később eléghetnek és jelentősen lerövidítik a zsír használhatóságának időtartamát.

A szűrés menete a következő:

- Sütés után hagyja a zsírt kihűlni! Vegye ki a cseppvízgyűjtő tartályt és ürítse ki, azután emelje le a fedelet (5. ábra)!
- Öntse át óvatosan a zsíradékot egy edénybe (6. ábra) és tisztítsa ki alaposan a készüléket!
- Helyezze vissza a kosarat felső állásba, tegyen az aljába egy mellékelt szűrőt! Most öntse vissza lassan a zsírt, ügyelve, nehogy a szűrő peremén kicsorduljon (7. ábra)! (Új szűrőt viszonteladóinknál vagy javítószolgálatunknál vásárolhat.)
- Tegye vissza a fedelet és a cseppvízgyűjtő tartályt!

A SZAG-SZŰRŐ CSERÉJE

A fedél belső részén elhelyezkedő szag-szűrő idővel elveszíti hatásosságát. Minden kb. 30 sütés után ki kell cserélni. A cseréhez a fedélbelső fogait kell meglazítani, majd kivenni a műanyag szűrőfedőt (8. ábra). Cserélni a szűrőt. Ügyeljen arra, hogy a fehér szűrő a fémoldalra kerüljön (9. ábra)!

TISZTÍTÁS

Bármilyen tisztítás előtt a gépet áramtalanítani kell!

Minden egyes használat után a készüléket puha kendővel kívülről meg kell törölni, a kifröccsent zsír- és páracseppeket felszárítani.

A tartályt meleg, mosogatószeres vízzel mossa ki, öblítse és törölje szárazra.

FIGYELEM ! Nem szabad a friteus-t vízbe meríteni vagy csap alatt mosni! A beszívargó víz az elektromos részeket károsíthatja.

A nézőablak tisztításához ne használjon súroló-vagy alkoholtartalmú mosószert.

Tanácsok a sütéshez

A sütő zsíradék felhasználhatósági ideje

Amint az olaj szintje a minimum vonal alá megy, tölts fel a tartályt friss olajjal. Tanácsos az olajat időnként teljesen lecserélni. Az olaj használhatóságának időtartama a süített ételek természetétől függ.

A panírozott ételek pl. sokkal erősebben szennyeznek az olajat, mint az egyszerűen süített dolgok.

A sütő olajat teljesen le kell cserélni, ha

- kellemetlen szaga kezd lenni
- a sütésnél füstöl
- megsötétedik.

A helyes sütés

- Fontos az egyes receptekhez ajánlott hőfok betartása. Alacsony hőfokon az ételek túl sok olajat szívnak magukba, míg túlzottan magas hőmérséklet esetében az étel külseje hirtelen keményre sül, de nyers marad a közepe.
- Az ételt csak a felhevített olajba szabad beleereszteni, amikor a kontroll-lámpa kialudt.
- Ne rakjon túl sok ételt a kosárba, mert a nagy mennyiség hirtelen lehűtené az olajat, és az étel túl zsíros, nem egyenletesen átsüített lesz.
- Ügyeljen arra, hogy mindig egyenlő nagyságú, vékonyra szeletelt ételt süssön. A túl vastag szeletek kívül szépek, de belül nyers maradnak. Az egyforma darabok ellenben egyszerre, tökéletesen sülnék át.
- A süendő ételnek mindig a lehető legszárazabbnak kell lennie, különben sütés után puha marad (különösen a burgonya). A magas víztartalmú ételeket (halak, husok, zöldségfélék) pedig ajánlatos zsemlemorzsával

ÁTTEKINTŐ TÁBLÁZAT A MÉLYHŰTÖTT ÉTELEK SÜTÉSÉNEK MÓDJÁRÓL

Az alábbiakban feltüntetett sütési időket a mennyiség és a személyes ízlés függvényében meg lehet változtatni.

Étel	max. mennyiség gr.	hőfok °C	idő perc
Burgonyakroket	800	190	7-9
2 db rántott csirkemell	200	180	7-8
Halrolád	300	190	4-5
Rák	300	190	3-4
Hasábburgonya 1.ütem	800	190	5-6
2.ütem	800	190	3-4

Figyelem: A kosár leengedése előtt ellenőrizze, hogy a fedél jól le van-e zárva.

MŰKÖDÉSI ZAVAROK

Zavar	Ok	Elhárítás
Rossz szag	A szag-szűrő régi Az olaj elhasználódott Alkalmatlan a sütő olaj	Cserélje ki a szűrőt Cserélje ki a zsírt/olajat Jó minőségű földimogyoró olajat használjon
Kifut az olaj	A kosár süllyesztésével gyors Az olajszint a max. jel felett van Az étel nem elég szárazan került a sütőbe Túllépte az ajánlott max. mennyiséget	Lassan engedje le a kosarat Csökkentse a tartályban levő olaj mennyiségét Gondosan szárítsa meg az ételt mielőtt a gépbe tenné 1000 gr (friss burgonya) 800 gr (fagyasztott burgonya)
Az olaj nem melegszik	A készüléket olaj nélkül üzemeltették, ennek következtében károsodott	Forduljon a Javítószolgálat szakemberéhez (ki kell cserélni az olvadóbiztosítékot).

МОДЕЛИ С ПРОГРАММИРОВАНИЕМ

Для указания времени жарки, необходимо повернуть по часовой стрелке регулятор программирования до максимальной позиции, затем вернуться на 0 и поставить нужное время (см. таб. для ориентировки).

В моделях с глазком, сразу после помещения продукта в масло, глазок изнутри покрывается паром, который удалится постепенно.

Не смотря на это, советуется, чтобы максимально снизить образование пара, смазать стенки глазка внутри лёгким слоем масла.

КОНЕЦ ЖАРКИ

Когда заканчивается запрограммированное время (в моделях с программированием звуковой сигнал укажет конец жарки) поднять сетку и проконтролировать продукт, достиг ли он желаемой заправки. В моделях с иллюминатором эту процедуру можно сделать смотря в иллюминатор, не открывая крышку.

Если считаете, что продукт готов, необходимо выключить аппарат, т. е. поставить выключатель в позицию «0» и оставить на некоторое время покататься, затем открыть крышку и достать сетку, сильно не тряся её.

ГЛАВНОЕ: Если жарить необходимо в два раза (например картофель), нельзя открывать крышку, но подождать до того, когда лампочка выключится и жарить второй раз, как описано выше.

ФИЛЬТРИРОВАНИЕ

Советуется эта процедура после каждой жарки, так как частицы продуктов, особенно когда они панированные в хлебе или обваленные в муке, оставаясь в масле, имеют тенденцию гореть и таким образом намного быстрее ухудшают свойства масла.

Продолжать следующим образом:

- После использования оставить охладить масло. Затем снять резервуар конденсации и удалить воду, которая там собралась, и снять крышку (рис. 5).
- Налить с осторожностью масло в другую посуду (рис. 6) и продолжить чистку жарпечи.
- Поставить заново сетку вверх, расположить на дно жарпечи один из фильтров, которые имеются в расположении, вылить всё масло в жарпечь, очень медленным движением, пока оно не будет выходить из краев фильтра (рис. 7). (ти фильтры можно купить в любом техцентре).
- Наконец заново закрепить крышку и резервуар конденсации.

ЗАМЕНА ФИЛЬТРА ПРОТИВ ЗАПАХА

Со временем фильтр против запаха, находящийся внутри крышки, теряет свою эффективность. Менять его нужно где-то после 30-ти раз использования. Для замены фильтра необходимо снять закрытие фильтра из пластики, т. е. открыть зубцы изнутри крышки (рис. 8). При замене фильтров, необходимо обратить особое внимание, чтобы белый фильтр закрепился к металлической стороне жарпечи (рис. 9).

ЧИСТКА

Прежде чем начать любую чистку, необходимо всегда выключить из электрической сети выключатель.

После каждой жарки, осушить мягкой и увлажнённой тканью внутри жарпечи, чтобы убрать все не большие брызги и капли воды.

Для более глубокой чистки резервуара, использовать горячую воду с порошком для мытья посуды, затем сполоснуть и высушить очень хорошо.

ВНИМАНИЕ: Не погружать никогда жарпечь в воду и не подставлять её под кран с водой. Вода может проникнуть в отверстия и испортить электрокомпоненты.

Для чистки глазка не использовать царапающие щётки ни спирт (алкоголь).

Советы для жарки

Сохранение масла

Когда масло опускается ниже минимального уровня, необходимо добавить новое масло. Но хотя иногда, хорошо заменить старое масло на новое. Сохранение масла зависит от продукта, который должен жариться.

Панированные продукты, например, загрязняют масло намного больше, чем обычная жарка продуктов.

Масло необходимо заменить когда:

- начинает приобретать не хороший запах
- дымится при жарке
- становится тёмным.

Необходимое для правильной жарки

- Главное это придерживаться рекомендуемой температуры для каждого рецепта. При низкой температуре, продукт при жарке впитывает масло. При высокой температуре, сразу

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

а) Температура замороженных продуктов очень низкая. Поэтому они уменьшают температуру масла в значительной мере. Наилучшие результаты получаются, если не превышаются количества показанные в следующей таблице.

б) Замороженные продукты часто покрыты многими кусочками льда, которые нужно удалить перед жаркой. Опустить сетку в жидкость очень медленно так, чтобы горячее масло не сильно кипело.

ТАБЛИЦА ДЛЯ ЖАРКИ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Также в этом случае, времена жарки приблизительны и меняются в зависимости от количества и собственных вкусов.

ПРОДУКТ	МАКС.КОЛИЧЕСТВО гр.	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЯ Мин.
Крокетки из картофеля	800	190	7 - 9
Котлеты из курицы	200	180	7 - 8
Кусочки трески	300	190	4 - 5
Креветки	300	190	3 - 4
Картофель «фри»: 1ая жарка	800	190	5 - 6
2ая жарка	800	190	3 - 4

Перед тем, как опустить сетку в жидкость проверить, чтобы крышка была закрыта.

ПОВРЕЖДЕНИЯ

ПОВРЕЖДЕНИЕ	ПРИЧИНА	РЕМОНТ
Неприятный запах	Фильтр против запаха нечистый Масло испортилось Не подходящее масло арахисовое масло	Замена фильтра Замена масла?жира Использовать хорошее
Масло выходит из краев	Слишком быстрое погружение сетки Уровень масла превышает макс. край Опустили в горячее масло мокрые продукты Превысили макс. количество продуктов	Медленно опускать сетку Уменьшить количество масла в резервуаре Высушить продукты 1000 гр. (свежего картофеля) 800 гр. (замороженного картофеля)
Масло не разогревается	Жарпечь разогрелась без масла, это привело к повреждению предохранителя	Обратиться в ТехЦентр (нужно заменить предохранитель)