

Einleitung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	Seite 6
Lieferumfang.....	Seite 6
Ausstattung.....	Seite 6
Technische Daten.....	Seite 6

Sicherheitshinweise Seite 6

Gerätespezifische Sicherheitshinweise	Seite 8
---	---------

Besondere Ausstattung..... Seite 8

Vor dem ersten Gebrauch..... Seite 8

Bedienung

Öl einfüllen.....	Seite 9
Tafel- / Blockfett einfüllen.....	Seite 9
Vorheizen	Seite 9
Frittieren.....	Seite 9
Frittiervorgang beenden.....	Seite 10
Tipps für das Frittieren.....	Seite 10
Betriebsstörungen	Seite 12

Reinigung..... Seite 12

Entsorgung..... Seite 13

Garantie / Service..... Seite 13

Hersteller / Importeur..... Seite 13

Einleitung / Sicherheitshinweise

Kaltzonen Fritteuse F14002LD

Einleitung

Machen Sie sich bitte unbedingt vor der ersten Inbetriebnahme mit allen Sicherheitshinweisen und den Funktionen des Gerätes vertraut. Lesen Sie hierzu die nachfolgende Bedienungsanleitung. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese elektrische Fritteuse dient zum Frittieren von Speisen, wie z.B. Pommes Frites, Gemüse, Hähnchenschenkel, etc. Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß, birgt erhebliche Unfallgefahren und ist verboten. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken immer den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Gerätes.

- 1 x Fritteusengehäuse
- 1 x Frittierkorb mit Klappgriff
- 1 x Frittierbecken
- 1 x Schalteinheit
- 1 x Bedienungsanleitung
- 1 x Heft „Garantie / Service“

Ausstattung

- ① Deckel
- ② Sichtfenster
- ③ Filter
- ④ Frittierkorb mit Klappgriff
- ⑤ Taste Klappgriff
- ⑥ Frittierbecken, herausnehmbar
- ⑦ Schalteinheit
- ⑧ rote Kontrollleuchte „Power“ / Ein / Aus
- ⑨ grüne Kontrollleuchte „Ready“ Öltemperatur
- ⑩ Ein- / Aus- Schalter „Power“
- ⑪ Thermostat-Schieber für die Temperatureinstellung
- ⑫ Fritteusengehäuse
- ⑬ Schiene für die Befestigung der Schalteinheit
- ⑭ Sicherheitsmikroschalter
- ⑮ Taste zum Öffnen des Deckels
- ⑯ Führung für die Befestigung der Schalteinheit am Gerät
- ⑰ Restart-Taste der Thermoschutzvorrichtung
- ⑱ Heizelement
- ⑲ Kabelfach

Technische Daten

Modell:	F14002LD
Netzspannung:	230 - 240V ~ 50 Hz
Nennleistung:	1900 - 2100 W
Fassungsvermögen Öl:	ca. 3 Liter
Fassungsvermögen Frittiertgut:	max. ca. 1 kg
Schutzart:	IP20
Schutzklasse:	I / ⚡

Sicherheitshinweise

Achtung! Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind zum Schutz gegen elektrischen Schlag, Verletzungs- und Brandgefahr folgende grundsätzliche Sicherheitsmaßnahmen zu beachten.

Lesen und beachten Sie diese Bestimmungen, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie die Sicherheitshinweise gut auf. Fehler bei der Einhaltung der nachstehend aufgeführten Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und / oder schwere Verletzungen verursachen.

Vermeiden Sie Lebensgefahr durch elektrischen Schlag:

- Der Netzstecker des Gerätes muss in die Steckdose passen. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden. Verwenden Sie keine Adapterstecker gemeinsam mit schutzgeerdeten Geräten. Unveränderte Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines elektrischen Schlages.
-  Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, z.B. um das Gerät zu tragen, aufzuhängen oder um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Beschädigte oder verwickelte Kabel oder Stecker erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
-  Ein beschädigtes Gerät, Netzkabel oder ein Netzstecker bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand von Gerät, Netzkabel und Netzstecker.
- **Warnung!** Das Netzkabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer selbst ausgetauscht werden, da hierzu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Wenden Sie sich bei Beschädigungen ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
- **Warnung!** Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie Arbeiten am Gerät durchführen.

Vermeiden Sie Verletzungs- und Brandgefahr sowie Gesundheitsgefährdungen:

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Wasser auf.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht von der Auflagefläche, wo die Fritteuse steht, herabhängt. Kindern können daran ziehen oder der Benutzer sich selbst darin verfangen. Durch das eventuelle Herunterfallen der Fritteuse können schwere Verbrennungen verursacht werden.
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Fassen Sie während des Betriebs nur die Griffe und Drehschalter an, das Gerät wird heiß!
- Transportieren Sie die Fritteuse nicht, wenn das Öl noch heiß ist. Das Gerät darf erst dann verstellt werden, wenn es abgekühlt ist.
- Öl und Fett sind entflammbar! Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, sollte es vorkommen, dass sie Feuer fangen. Löschen Sie das Feuer mit dem Deckel oder einer Decke. Verwenden Sie auf keinen Fall Wasser, um die Flammen zu löschen.
- Gießen Sie niemals Öl und Fett in heißem Zustand aus!
- Lassen Sie Öl und Fett vollkommen abkühlen, bevor Sie das abnehmbare Frittierbecken herausnehmen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder unbefähigten Personen unbeaufsichtigt benutzt werden.
- Beaufsichtigen Sie die Fritteuse immer während des Betriebs!

Sicherheitshinweise / Besondere Ausstattung / Vor dem ersten Gebrauch

Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- Nehmen Sie die Fritteuse erst nach Einfüllen des Öls bzw. des bereits verflüssigten Fettes in Betrieb. Wird das Gerät leer in Betrieb gesetzt, wird dieser durch einen Thermoschutzschalter unterbrochen.
- Halten Sie die MIN. und MAX. - Einfüllmengen ein. Die Markierungen sind auf der Innenseite des Frittierbeckens ⑥ angebracht.
- Der Sicherheitsmikroschalter ⑭ sorgt dafür, dass das Heizelement ⑮ nur dann in Betrieb gesetzt wird, wenn die Schalteinheit ⑦ korrekt positioniert ist.
- Tauchen Sie niemals die Schalteinheit ⑦, das Netzkabel sowie den Netzstecker ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Andernfalls droht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.
- Verwenden Sie nur hoch erhitzares Frittierfett (Rauchpunkt ca. 220 °C).

⚠ Achtung! Vermischen Sie nie Öl mit Fett oder entsprechende Sorten untereinander. Das Öl/Fett könnte überschäumen und Körperverletzungen oder Sachbeschädigungen zur Folge haben.

⚠ Achtung! Brandgefahr! Verwenden Sie kein verschmutztes Öl oder Fett.

Besondere Ausstattung

Thermoschutzvorrichtung

Das Gerät ist mit einer Thermoschutzvorrichtung (Überhitzungsschutz) ausgestattet. Diese dient dazu, den Heizvorgang zu unterbrechen, wenn das Gerät unsachgemäß oder falsch benutzt wird oder es nicht einwandfrei funktioniert. Gehen Sie bei aktiviertem Thermoschutz (das Gerät funktioniert nicht) wie folgt vor:

- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Drücken Sie mit einem Zahnstocher oder etwas Ähnlichem leicht die Restart-Taste der Thermoschutzvorrichtung ⑰ nahe der Aufschrift RESTART (siehe Abb. A).
- Wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, sollte das Gerät anschließend nicht funktionieren.

Kaltzone (Cool Zone)

Das Gerät ist, wie sonst nur bei Profi-Geräten üblich, mit einer Kaltzone ausgestattet. Die Kaltzone befindet sich unter dem Heizelement ⑮. Abfallende Frittierreste des Frittierguts können auf den Boden der Fritteuse absinken, ohne dort zu verbrennen. Die Vorteile der Kaltzone sind schnelleres Aufheizen, längere Haltbarkeit des Frittierfetts und weniger acrylamidbelastetes Essen.

Vor dem ersten Gebrauch

⚠ Warnung! Lebensgefahr! Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Schalteinheit ⑦ eindringt. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

- Reinigen Sie den Frittierkorb ④, das Frittierbecken ⑥ und den Deckel ① gut mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Reinigen Sie die Schalteinheit ⑦ sowie das Heizelement ⑮ mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie sicher, dass die Schalteinheit ⑦ gut an dem Fritteusengehäuse ⑫ befestigt ist. Der Sicherheitsmikroschalter ⑭ unterbindet den Betrieb des Gerätes, wenn die Schalteinheit ⑦ nicht korrekt an dem Fritteusengehäuse ⑫ positioniert ist.
- Die Fritteuse ist nun betriebsbereit.
- Ziehen Sie aus dem Kabelfach ⑲ die erforderliche Kabellänge zum Anschluss des Gerätes an das Stromnetz heraus (siehe Abb. D).

Bedienung

Öl einfüllen

Achtung! Verwenden Sie das Gerät niemals leer. Andernfalls droht eine Beschädigung des Gerätes.

- Drücken Sie die Taste (15) und öffnen Sie den Deckel (1) (siehe Abb. B).
- Heben Sie den Klappgriff des kippbaren Frittierkorbs (4) an, bis dieser einrastet (Pos. 2 von Abb. C).
- Ziehen Sie den Frittierkorb (4) nach oben heraus.
- Bei der Verwendung von Öl, geben Sie es in das Frittierbecken (6) bis zum angegebenen Höchststand (siehe Abb. E). Überschreiten Sie niemals diese Höchstgrenze, da es sonst vorkommen kann, dass das Öl aus dem Behälter tritt. Der Ölstand muss immer innerhalb der Höchst- und Mindestanzeige liegen (min. 2,5 l - max. 3 l). Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie ein hochwertiges Erdnussöl benutzen.

Tafel- / Blockfett einfüllen

Achtung! Schmelzen Sie niemals das feste Fett im Frittierkorb (4) oder auf dem Heizelement (18) der Fritteuse (siehe Abb. F). Der Aufheizvorgang wäre zu stark und das Gerät könnte beschädigt werden. Schmelzen Sie feste Fette immer separat.

- Verwenden Sie Fett in Tafeln, schneiden Sie diese in Stücke und schmelzen Sie es in einem Kochtopf auf dem Herd.
- Gießen Sie das verflüssigte Fett vorsichtig in das Frittierbecken (6) (siehe Abb. E).

Vorheizen

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Stellen Sie den Thermostat-Schieber (11)

(siehe Abb. G) auf die gewünschte Temperatur (siehe Frittiertabelle).

- Drehen Sie den Ein-/Aus-Schalter „Power“ (10) nach oben. Die rote Kontrollleuchte „Power“ (8) leuchtet auf.

Während sich das Gerät im Vorheiz-Vorgang befindet leuchtet die grüne Kontrollleuchte (9). Sie erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Auch während des automatischen Nachheizens leuchtet die grüne Kontrollleuchte (9).

Frittieren

⚠ Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt. Halten Sie einen ausreichenden Abstand zum Dampf.

- Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb (4), ohne diesen zu überfüllen (max. 1 kg). Sehen Sie hierfür auch die nachstehenden Frittiertabellen.
- Schütteln Sie den Frittierkorb (4) leicht, um das Frittiergut gleichmäßig im Frittierkorb zu verteilen.
- Stellen Sie sicher, dass der Klappgriff des Frittierkorbs (4) in waagerechter Position steht (Pos. 2 von Abb. C).
- Setzen Sie nun den Frittierkorb (4) in die Fritteuse ein. Stellen Sie sicher, dass er korrekt positioniert ist (Abb. H).
- Schließen Sie den Deckel (1).
- Tauchen Sie den Frittierkorb (4) ins Öl ein, sobald die grüne Kontrollleuchte „Ready“ (9) sich ausschaltet.
- Drücken Sie dazu die oben am Klappgriff angebrachte Taste (5) und senken gleichzeitig den Klappgriff (Pos. 1 von Abbildung C).
- Tauchen Sie den Frittierkorb (4) ganz langsam in das Öl ein, um Ölspritzer oder das Heraus-treten von heißem Öl zu vermeiden.
- Heben Sie nach Ablauf der Frittiervorgangs den Klappgriff des Frittierkorbs (4) hoch (Pos. 2 von Abb. C). Dabei wird der Frittierkorb (4) angehoben.

Bedienung

- Überprüfen Sie durch das Sichtfenster ② im Deckel ①, ob das Frittiergut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.

Frittiervorgang beenden

- Drehen Sie den Ein-/Aus-Schalter „Power“ ⑩ nach unten aus (Abb. I), wenn Sie den Frittiervorgang beenden möchten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie den Frittierkorb ④ auf gehobener Stellung (Pos. ② von Abb. C), damit das überschüssige Öl abtropfen kann.

Tipps für das Frittieren

Verwendungsdauer des Frittierfetts bzw. Öls

Achtung! Stellen Sie sicher, dass das Öl bzw. Fett niemals unter den Mindeststand (2,5 l) sinkt. Andernfalls droht eine Beschädigung des Gerätes.

- Erneuern Sie von Zeit zu Zeit das Frittieröl oder -fett vollständig. Seine Verwendungsdauer hängt von dem Frittiervorgang ab. Zum Beispiel wird beim Panieren das Öl mehr als bei einem einfachen Frittiervorgang verschmutzt. Das Öl verliert an Qualität, wenn es mehrmals aufgewärmt wird.

Richtiges Frittieren

- Halten Sie für jedes Rezept die empfohlene Temperatur ein. Bei einer zu niedrigen Temperatur,

nimmt das Frittiergut zuviel Öl auf. Ist die Temperatur hingegen zu hoch, bildet sich um das Frittiergut eine Kruste und innen bleibt es roh.

- Tauchen Sie das Frittiergut erst in das Öl ein, wenn dieses die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑨ erlischt.
 - Geben Sie nicht zuviel Frittiervorgang in den Frittierkorb ④, weil sonst die Temperatur des Frittieröls plötzlich zu stark absinken würde und das Frittiervorgang demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart würde.
 - Schneiden Sie das Frittiervorgang in feine und gleichmäßig dicke Stücke. Zu dick geschnittenes Frittiervorgang sieht zwar schön knusprig aus, gart aber innen schlecht. Gleichmäßig geschnittenes Frittiervorgang gart auch zur gleichen Zeit.
 - Trocknen Sie das Frittiervorgang gut ab, bevor Sie es in das Öl bzw. Fett eintauchen. Damit können Ölspritzer vermieden werden. Zudem wird noch feuchtes Frittiervorgang nicht knusprig und bleibt trotz Frittieren weich (insbesondere Kartoffeln).
- Es wird empfohlen, stark wasserhaltige Lebensmittel (Fisch, Fleisch, Gemüse) zu panieren oder in Mehl zu wenden. Klopfen Sie überschüssiges Paniermehl oder Mehl ab, bevor Sie das Frittiervorgang ins Öl eintauchen.
- Acrylamidarme Zubereitung: Pommes nicht zu dunkel frittieren.
 - Verwenden Sie kein verschmutztes Öl oder Fett.

Lebensmittel		Max. Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Minuten)
Frische Pommes Frites	halbe Portion	500	170	9 - 12
	ganze Portion	1000	170	13 - 16
Fisch	Tintenfisch	600	140	9 - 11
	Kammuscheln	600	140	10 - 12
	Sardinen	600	140	10 - 12

Lebensmittel		Max. Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Minuten)
	Garnelen	600	140	8 - 10
	Seezungen	500	140	6 - 8
Fleisch	Schweineschnitzel (3-4)	500	160	8 - 9
	Hähnchenschnitzel (3-4)	500	160	8 - 10
	Frikadellen (15)	700	160	8 - 10
Gemüse	Artischocken	400	150	15 - 17
	Blumenkohl	600	150	10 - 11
	Pilze	500	150	8 - 10
	Auberginen	200	150	9 - 11
	Zucchini	500	150	13 - 15

Frittieren von Frischkost

Bei allen Tabellen ist zu berücksichtigen, dass es sich bei den angegebenen Frittierzeiten und -temperaturen um Richtwerte handelt, die je nach Menge und individuellem Geschmack variiert werden können.

- Entfernen Sie vor dem Frittieren die Eiskristalle, die sich häufig auf der Tiefkühlkost bilden.
- Tauchen Sie danach den Frittierkorb ④ sehr langsam in das Frittieröl ein, um ein Aufwallen des Öls zu verhindern.
- Lassen Sie Tiefkühlkost am besten vor dem Frittieren auftauen.

Frittieren von Tiefkühlkost

Tiefkühlkost hat bekanntlich sehr niedrige Temperaturen. Demzufolge sinkt beim Frittieren die Temperatur der Frittierflüssigkeit erheblich ab. Wenn Sie die in der Tabelle von uns empfohlenen Höchstmengen einhalten, können dennoch gute Ergebnisse erzielt werden.

Bei den angegebenen Frittierzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Anfangstemperatur des Frittierguts und der vom Hersteller der Tiefkühlkost empfohlenen Temperatur zu variieren sind.

Lebensmittel		Max. Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Minuten)
Tiefgekühlte vorgekochte Pommes Frites		500	190	7 - 9
Kartoffelkroketten		700	180	7 - 9
Fisch	Kabeljau-Fischstäbchen	500	180	6 - 7
	Flunderfilet	500	180	5 - 6
Fleisch	Hähnchenschnitzel (3)	300	180	4 - 5

Bedienung / Reinigung

Betriebsstörungen

Störung	Ursache	Abhilfe
Unangenehmer Geruch	Das Öl ist verbraucht. Die Frittierflüssigkeit ist ungeeignet.	Frittieröl bzw. -fett erneuern. Erdnussöl oder qualitativ hochwertiges pflanzliches Öl verwenden.
Das Öl läuft über	Das Öl ist verbraucht und deshalb bildet sich zu viel Schaum. Das eingetauchte Frittiergut war nicht trocken genug. Der Frittierkorb wurde zu schnell ins Öl eingetaucht. Der Ölstand übersteigt die Höchstmarke.	Frittieröl bzw. -fett erneuern. Die Lebensmittel gut abtrocknen. Die Lebensmittel langsam eintauchen. Ölmenge im Frittierbecken reduzieren.
Das Frittiergut nimmt beim Frittieren nicht die typische goldbraune Färbung an	Zu niedrige Öltemperatur. Der Korb wurde überfüllt.	Eine höhere Temperatur einstellen. Menge des Frittierguts reduzieren.
Das Öl wird nicht heiß	Die Fritteuse wurde ohne Öl im Frittierbecken benutzt, und folglich der Thermoschutzschalter ausgelöst.	Drücken Sie die Restart-Taste ⑰ der Thermoschutzvorrichtung. Wenden Sie sich an den Kundendienst, sofern das Gerät trotz Drücken der Restart-Taste nicht wieder funktioniert.

Reinigung

⚠ Warnung! Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Arbeiten am Gerät durchführen.

⚠ Warnung! Lebensgefahr! Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Schalteinheit ⑦ eindringt. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, da sonst die Teile der Fritteuse beschädigt werden.
- Tauchen Sie die Schalteinheit ⑦ niemals ins Wasser und stellen Sie sie nicht unter den Wasserhahn (siehe Abb. K).
- Lassen Sie das Öl gut abkühlen, bevor Sie es entfernen.
- Entfernen Sie danach die Schalteinheit ⑦ und entleeren das Öl.

- Gießen Sie das benutzte Öl in die Originalflasche zurück und verschließen diese gut. Bei festem Fett lassen Sie es in der Fritteuse erstarren, nehmen Sie es heraus und wickeln es in Papier ein.
- Entsorgen Sie die Öl- oder Fettreste in der Restmülltonne oder gemäß den jeweiligen nationalen Vorschriften.
- Reinigen Sie die Schalteinheit ⑦ sowie das Heizelement ⑱ mit einem feuchten Tuch.
- Entfernen Sie mit einem Schwamm oder mit Küchenpapier die Lebensmittelreste aus dem Frittierbecken ⑥.
- Reinigen Sie den Frittierkorb ④, das Frittierbecken ⑥ und den Deckel ① gut mit warmem Wasser und Spülmittel. Der Deckel lässt sich nach oben vom Gerät abziehen und somit leichter reinigen.

Entsorgung / Garantie / Service / Hersteller / Importeur _____

Entsorgung _____



Die Verpackung besteht zu 100 % aus Umwelt freundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



**Werfen Sie Elektrogeräte
nicht in den Hausmüll!**

Gemäß Europäischer Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und Umsetzung in nationales Recht müssen verbrauchte Elektrogeräte getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Gerätes erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Frittieröl entsorgen

In kleinen Mengen kann Frittierfett in einem gut verschlossenen Behälter in den Restmüll. Auf keinen Fall darf es über den Abfluss entsorgt werden. Über die Entsorgung größerer Mengen informiert die Abfallberatung von Wertstoffhöfen, Entsorger oder Städte und Gemeinden.

Garantie / Service _____

Die zuständige Servicestelle Ihres Landes entnehmen Sie bitte den Garantieunterlagen.

Hersteller / Importeur / C € _____

DeLonghi S.p.A.
Via L. Seitz, 47
31100 Treviso
(Italy)



DE 13 _____



Introduction

Intended Use	Page 16
Scope of Supply	Page 16
Equipment.....	Page 16
Technical Data	Page 16

Safety Instructions	Page 16
Safety Instructions Specific to this Device.....	Page 17

Special Equipment	Page 18
--------------------------------	---------

Before Initial Use	Page 18
---------------------------------	---------

Operation

Filling with Oil.....	Page 18
Filling with Blocks of Cooking Fat	Page 19
Preheating.....	Page 19
Deep Frying.....	Page 19
Stopping Deep Frying	Page 20
Tips for Deep Frying	Page 20
Troubleshooting.....	Page 22

Cleaning	Page 22
-----------------------	---------

Disposal	Page 23
-----------------------	---------

Guarantee / Service	Page 23
----------------------------------	---------

Manufacturer / Importer	Page 23
--------------------------------------	---------

Introduction / Safety Instructions

Cool Zone Deep Fryer F14002LD

Introduction

Before using this device for the first time it is important to familiarise yourself with all the safety instructions and functions of the device by reading the following operating instructions. This device should only be used as described and for the stated fields of application. Please store these instructions in a safe place. If you pass the device on to others you should also give them all the accompanying documentation.

Intended Use

This electric deep fryer is used for deep-frying food such as French fries, vegetables, chicken legs, etc. and is intended for domestic use only. Any other use or changes to the device means that it is not being used as intended, which harbours a considerable risk of accidents and is therefore prohibited. The manufacturer does not accept any liability for damage arising out of the use of this device for other than the intended purpose.

Scope of Supply

Immediately upon unpacking the device you should check to ensure that the device is in perfect condition and that all of the following items are present.

- 1 x deep fryer housing
- 1 x deep-frying basket with folding handle
- 1 x deep-frying basin
- 1 x switch unit
- 1 x operating instructions
- 1 x "Guarantee / Service" booklet

Equipment

- ① Lid
- ② Viewing window
- ③ Filter
- ④ Deep-frying basket with folding handle
- ⑤ Folding handle button
- ⑥ Deep-frying basin, removable
- ⑦ Switch unit
- ⑧ Red "Power" / on / off control lamp
- ⑨ Green control lamp, oil temperature "Ready"
- ⑩ "Power" on / off switch
- ⑪ Thermostat slide control for temperature adjustment
- ⑫ Deep fryer housing
- ⑬ Guide bar for attaching the switch unit
- ⑭ Safety microswitch
- ⑮ Button for opening the lid
- ⑯ Guide mechanism for attaching the switch unit to the device
- ⑰ Restart button of the thermal protection mechanism
- ⑱ Heating element
- ⑲ Cable compartment

Technical Data

Model:	F14002LD
Mains voltage:	230 - 240 V ~ 50 Hz
Rated power:	1900 - 2100 W
Oil capacity:	approx. 3 litres
Volume of fried food:	max. approx. 1 kg
Type of protection:	IP20
Protection class:	I / ⚡

Safety Instructions

Caution! The following fundamental safety measures must be taken when using electrical equipment in order to protect against electric

shock and the danger of injury and fire. Please read and take note of these instructions before using the device and keep the safety instructions in a safe place. Non-compliance with the following instructions may result in electric shock, fire and/or serious injuries.

Avoiding the danger of death from electric shock:

- The mains plug of the device must fit into the socket. The plug must not be changed in any way. Do not use any adapter plugs together with earthed devices. Unmodified plugs and suitable sockets reduce the risk of an electric shock.
-  Keep the device away from rain and moisture. The penetration of water into an electric device increases the risk of an electric shock.
- Do not use the lead for other purposes, e.g. for carrying the device, hanging it up or pulling the plug out of the socket. Keep the lead away from heat, oil, sharp edges and moving parts of the device. Damaged or entangled leads or plugs increase the risk of an electric shock.
-  **A damaged device, mains lead or mains plug may result in death from electric shock. You should check the condition of the device, mains lead and mains plug at regular intervals.**
- **Warning!** The mains lead of this device must not be replaced by the user, as special tools are required for this purpose. In all cases of damage you should contact a customer service centre approved by the manufacturer.
- **Warning!** You should always remove the mains plug before working on the device.

Avoiding the risk of injury and fire, as well as health hazards:

- Never place the device in the vicinity of sources of heat or water.

- Place the device out of the reach of children.
- Please ensure that the mains lead does not hang down from the surface on which the deep fryer is positioned. Otherwise children may pull on it or the user become caught up in it. If the deep fryer falls on the floor this may cause severe burns.
- Do not use any extension leads.
- During operation you should only touch the handles and rotary switches - the device becomes hot!
- Do not transport the deep fryer if the oil is still hot. The device may only be moved when it has cooled down.
- Oil and fat are inflammable! If they catch fire you should remove the mains plug from the socket immediately. Extinguish the fire with the lid or a blanket.
Under no circumstances should you use water to extinguish the flames.
- Never pour out the oil or fat when it is hot!
- Allow the oil and fat to cool down completely before you take out the removable deep-frying basin.
- This device must not be used by unsupervised children or incapacitated individuals.
- You should never leave the deep fryer unattended when it is in use!

Safety Instructions Specific to this Device

- This device should only be switched on after it has been filled with oil or liquefied fat. If the device is switched on when empty, operation will be interrupted by the thermal protection switch.
- Please comply with the MIN. and MAX. filling levels. The markings are to be found on the inside of the deep-frying basin ⑥.
- The safety microswitch ⑭ ensures that the

Safety Instructions / Special Equipment / Before Initial Use / Operation

heating element ⑱ can only be switched on if the switch unit ⑦ is correctly positioned.

- Never immerse the switch unit ⑦, the mains lead or the mains plug into water or other liquids. Otherwise there is a danger of electric shock.
- Only deep-frying fat that can be heated to high temperatures should be used (smoke point approx. 220 °C).

⚠ Caution! You should never mix oil with fat or different types with one another. The oil/fat might overflow and cause injury or damage.

⚠ Caution! Danger of fire! Do not use any oil or fat containing impurities.

Special Equipment

Thermal Protection Mechanism

This device is fitted with a thermal protection mechanism (protection against overheating). This stops the heating process if the device is used incorrectly / inappropriately or if it is not functioning properly. If the thermal protection is activated (the device is not working) you should proceed as follows:

- Allow the device to cool down.
- Use a toothpick or similar item to lightly press the restart button of the thermal protection mechanism t near the word RESTART (see Fig. A).
- If the device does not work after you have done so, please contact a customer service centre authorised by the manufacturer.

Cool Zone

This device is equipped with a cool zone which is normally only to be found in professional devices. The cool zone is located under the heating element ⑱. Any residues of the food being fried can fall to the bottom of the deep fryer without being burnt. The advantages of the cool zone are faster heating, longer use of the deep-frying fat

and food containing smaller quantities of acrylamide.

Before Initial Use

⚠ Warning! Danger of death! Please ensure that no water penetrates into the switch unit ⑦. Dry off all parts thoroughly. Otherwise there is a danger of death from electric shock.

- Clean the deep-frying basket ④, the deep-frying basin ⑥ and the lid ① thoroughly with warm water and washing-up liquid.
- Clean the switch unit ⑦ and the heating element ⑱ with a damp cloth.
- Ensure that the switch unit ⑦ is firmly attached to the deep fryer housing ⑫. The safety microswitch ⑭ interrupts operation of the device if the switch unit ⑦ is not correctly positioned on the deep fryer housing ⑫.
- The deep fryer is now ready for use.
- Take the required length of cable out of the cable compartment ⑲ in order to connect the device to the mains (see Fig. D).

Operation

Filling with Oil

Caution! The device should never be used when it is empty. Otherwise it may be damaged.

- Press the button ⑮ and open the lid ① (see Fig. B).
- Lift the folding handle of the tilting deep-frying basket ④ until it locks in place (pos. ② in Fig. C).
- Remove the deep-frying basket ④ by pulling it upwards.
- If oil is used, pour it into the deep-frying basin ⑥

up to the stated maximum level (see Fig. E). You should never exceed this maximum level, as otherwise oil may be ejected from the container. The oil level must always be between the maximum and minimum marks (min. 2.5 l - max. 3 l). The best results are obtained if you use a high-quality peanut oil.

Filling with Blocks of Cooking Fat

Caution! You should never melt the solid fat in the deep-frying basket ④ or on the heating element ⑮ of the deep fryer (see Fig. F). The heating process would be too intense and this might damage the device. Solid fats should always be melted separately.

If you use blocks of fat, cut them into pieces and melt them in a saucepan on the cooker.

- Pour the liquefied fat carefully into the deep-frying basin ⑥ (see Fig. E).

Preheating

- Insert the mains plug into the socket.
- Move the thermostat slide control ⑪ (see Fig. G) to the desired temperature (see deep frying table).
- Turn the „Power“ on/off switch ⑩ to the top position. The red „Power“ control lamp ⑧ lights up.

While the device is preheating the green control lamp ⑨ lights up. This goes off as soon as the set temperature has been reached. The green control lamp ⑨ also lights up during automatic reheating.

Deep Frying

⚠ Caution! Danger of burns! During the deep frying process hot vapours are given off. Please maintain a sufficient distance from the vapours.

- Place the food to be deep fried into the deep-frying basket ④ without overfilling it (max. 1 kg). Please see also the following deep frying table.
- Shake the deep-frying basket ④ gently in order to distribute the food to be fried evenly in the deep-frying basket.
- Please ensure that the folding handle of the deep-frying basket ④ is in the horizontal position (pos. ② in Fig. C).
- Now place the deep-frying basket ④ in the deep fryer, ensuring that it is correctly positioned (Fig. H).
- Close the lid ①.
- Immerse the deep-frying basket ④ in the oil as soon as the green „Ready“ ⑨ control lamp goes off.
- To this purpose press the button located on the top of the folding handle ⑤ and lower the folding handle at the same time (pos. ① in Figure C).
- Immerse the deep-frying basket ④ very slowly in the oil in order to prevent the hot oil from splashing or being ejected from the basin.
- When the deep frying time is over, lift up the folding handle of the deep-frying basket ④ (pos. ② in Fig. C). This lifts the deep-frying basket ④.
- Check through the viewing window ② in the lid ① whether the food being fried has reached the desired level of browning.

Operation

Stopping Deep Frying

- Turn the “Power” on/off switch ⑩ to the bottom “off” position (Fig. I) if you would like to stop the deep frying process.
- Remove the mains plug from the socket.
- Leave the deep-frying basket ④ in the raised position (pos. ② in Fig. C) so that the excess oil can drain off.

Tips for Deep Frying

Length of time for which the deep-frying fat or oil can be used

Caution! Please ensure that the oil or fat never falls below the minimum level (2.5 l). Otherwise the device may be damaged.

- The deep frying oil or fat should be completely replaced from time to time. The length of time for which it can be used depends on the food that is deep-fried.

For example, when food is coated with breadcrumbs the oil contains more impurities than during the simple deep frying process.

The quality of the oil deteriorates if it is heated up several times.

Deep Frying Correctly

- Please use the temperature recommended for each recipe. If the temperature is too low, the food being fried absorbs too much oil. If the temperature is too high on the other hand, a

crust develops around the food being fried, which remains raw on the inside.

- The food being fried should only be immersed in the oil after this has reached the right temperature, i.e. when the green “Ready” ⑨ control lamp goes off.
- You should never put too much food into the deep-frying basket ④ as otherwise the temperature of the oil will suddenly fall rapidly and the food being fried will be fatty and unevenly cooked.
- Cut the food to be deep-fried into fine pieces of equal thickness. Although food that has been cut into thick pieces looks crispy, it does not cook properly on the inside. Food that is cut into equal sizes also cooks within the same time.
- The food being fried should be thoroughly dried before it is immersed in the oil or fat. This will prevent any oil splashes. Moreover, any food that is still damp will not turn crispy and remains soft even though it is deep-fried (especially potatoes).
It is recommended that food containing large quantities of water (fish, meat, vegetables) should be coated with breadcrumbs or flour. Any excess breadcrumbs or flour should be removed by tapping before the food is immersed in the oil.
- Low-acrylamide preparation: French fries should not be allowed to become too dark.
- Do not use any oil or fat that contains impurities.

Food		Max. Quantity (g)	Temperature (°C)	Length (Minutes)
Fresh French fries	Half a portion	500	170	9 - 12
	Whole portion	1000	170	13 - 16
Fish	Calamari	600	140	9 - 11
	Scallops	600	140	10 - 12
	Sardines	600	140	10 - 12

	Food	Max. Quantity (g)	Temperature (°C)	Length (Minutes)
	Prawns / shrimps	600	140	8 - 10
	Sole	500	140	6 - 8
Meat	Pork cutlets (3-4)	500	160	8 - 9
	Chicken escalopes (3-4)	500	160	8 - 10
	Rissoles (15)	700	160	8 - 10
Vegetables	Artichokes	400	150	15 - 17
	Cauliflower	600	150	10 - 11
	Mushrooms	500	150	8 - 10
	Aubergines	200	150	9 - 11
	Zucchini / courgettes	500	150	13 - 15

Deep Frying Fresh Food

Please remember that the deep frying times and temperatures stated in all tables are only guidelines that can be varied according to the quantity and individual text.

- It is best to let the frozen food defrost before deep frying.

The stated deep frying times are guideline values which may be varied depending on the initial temperature of the food being deep-fried and the temperature recommended by the producer of the frozen food.

Deep Frying Frozen Food

The temperature of frozen food is of course very low. The temperature of the deep frying oil or fat therefore drops considerably during frying. If you adhere to the maximum quantities recommended by us in the table you will nevertheless achieve good results.

- Before deep frying you should remove the ice crystals which frequently form on the frozen food.
- Then immerse the deep-frying basket ④ very slowly into the oil in order to prevent the oil from being ejected from the basin.

	Food	Max. Quantity (g)	Temperature (°C)	Length (Minutes)
	Deep frozen pre-cooked French fries	500	190	7 - 9
	Potato croquettes	700	180	7 - 9
Fish	Cod fish fingers	500	180	6 - 7
	Fillet of flounder	500	180	5 - 6
Meat	Chicken escalopes (3)	300	180	4 - 5

Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
Unpleasant odour	The oil is stale. The deep frying liquid is unsuitable.	Replace the deep frying oil or fat. Use peanut oil or another high-quality vegetable oil.
The oil overflows	The oil is stale and therefore too much foam forms. The food being deep-fried was not dry enough. The deep-frying basket was immersed in the oil too quickly. The oil level exceeds the maximum mark.	Replace the deep frying oil or fat. Dry the food thoroughly. Immerse the food slowly. Reduce the quantity of oil in the deep frying basin.
During deep frying the food does not turn the typical golden brown colour.	Oil temperature too low. The basket was overfilled.	Set a higher temperature. Reduce the quantity of food.
The oil does not become hot.	The deep fryer has been used without any oil in the basin, so that the thermal protection switch has been triggered.	Press the restart button ⑰ of the thermal protection mechanism. Contact the customer service centre if the device does not function although the restart button has been pressed.

Cleaning

⚠ Warning! Always remove the mains plug from the socket before carrying out any work on the device.

⚠ Warning! Danger of death! Please ensure that no water penetrates into the switch unit ⑦. Dry off all parts thoroughly. Otherwise there is a danger of death from electric shock.

- Do not use any scrubbing sponges, as otherwise the parts of the deep fryer will be damaged.
- Never immerse the switch unit ⑦ in water and do not place it under the tap (see Fig. K).
- Allow the oil to cool down completely before removing it.
- Then remove the switch unit ⑦ and empty out the oil.
- Pour the used oil back into the original bottle and seal it properly. Solid fat should be

allowed to solidify in the deep fryer before it is taken out and wrapped in paper.

- Dispose of the oil or fat residues in the bin for residual waste or in accordance with national regulations.
- Clean the switch unit ⑦ and the heating element ⑱ with a damp cloth.
- Use a sponge or kitchen towel to remove the food residues from the deep-frying basin ⑥.
- Clean the deep-frying basket ④, the deep-frying basin ⑥ and the lid ① thoroughly with warm water and washing-up liquid. The lid can be pulled upwards off the device and can therefore be cleaned more easily.

Disposal / Guarantee / Service / Manufacturer / Importer _____

Disposal _____

Manufacturer / Importer / C€ _____



The packaging consists entirely of environmentally friendly materials which can be disposed of at your local recycling points.

DeLonghi S.p.A.
Via L. Seitz, 47
31100 Treviso
(Italy)



Do not dispose of electrical equipment in domestic waste!

According to European Directive 2002/96/EC concerning old electrical and electronic equipment and its implementation in national legislation, worn-out electrical equipment must be collected separately and returned for environmentally friendly recycling.

Please ask your local authority or town council how you should dispose of this device when it is worn out.

Disposing of Deep Frying Oil

Small quantities of deep frying oil can be disposed of in a tightly sealed container in the residual waste. Under no circumstances may it be poured down the drain. Information on the disposal of larger quantities is provided by the waste disposal advice centres of collection stations, waste disposal companies, town councils and local authorities.

Guarantee / Service _____

For the service centre for your country please see the guarantee documents.

bifinett

GB 23 _____



Introduction

Utilisation conforme à l'usage prévu	Page	26
Fourniture.....	Page	26
Éléments	Page	26
Données techniques	Page	26

Instructions de sécurité	Page	27
---------------------------------------	------	----

Instructions de sécurité spécifiques de l'appareil	Page	28
--	------	----

Éléments particuliers	Page	28
------------------------------------	------	----

Avant la première utilisation	Page	28
--	------	----

Utilisation

Remplissage de l'huile.....	Page	29
Remplissage de la graisse en tablettes / en bloc.....	Page	29
Préchauffage	Page	29
Cuisson	Page	29
Fin de cuisson	Page	30
Conseils pour la cuisson	Page	30
Dysfonctionnements	Page	32

Nettoyage	Page	33
------------------------	------	----

Élimination	Page	33
--------------------------	------	----

Garantie / S.A.V.	Page	33
--------------------------------	------	----

Fabricant / Importateur	Page	33
--------------------------------------	------	----

Introduction

Friteuse F14002LD

Introduction

Avant la première mise en service, familiarisez-vous obligatoirement avec l'ensemble des instructions de sécurité et les fonctions de l'appareil. Lisez pour cela le mode d'emploi ci-après. N'utilisez l'appareil que comme il l'est décrit et pour les domaines d'utilisation mentionnés. Conservez soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de remise de l'appareil à des tiers, remettez-leur également la totalité de la documentation.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cette friteuse électrique est destinée à la friture d'aliments tels que par exemple frites, légumes, cuisses de poulet, etc... L'appareil n'est conçu que pour un usage domestique privé. Toute utilisation autre ou modification de l'appareil est considérée comme non conforme à l'usage prévu, implique des risques d'accident importants, et est interdite. Le fabricant n'assume aucune garantie ni responsabilité pour tous dommages résultant d'une utilisation de l'appareil non conforme à l'usage prévu.

Fourniture

Après avoir sorti l'appareil de l'emballage, contrôlez toujours immédiatement que la fourniture est bien complète et que l'appareil est en parfait état.

- 1 x panier avec poignée escamotable
- 1 x bac
- 1 x bloc de commutation
- 1 x mode d'emploi
- 1 x carnet « Garantie / S.A.V. »

Éléments

- ① Couvercle
- ② Hublot
- ③ Filtre
- ④ Panier avec poignée amovible
- ⑤ Touche poignée amovible
- ⑥ Cuve, amovible
- ⑦ Bloc de commutation
- ⑧ Voyant de contrôle lumineux rouge « Power » [alimentation électrique] / Marche / Arrêt
- ⑨ Voyant de contrôle lumineux vert « Ready » [prêt] température de l'huile
- ⑩ Commutateur Marche / Arrêt « Power » [alimentation électrique]
- ⑪ Bouton poussoir thermostat pour le réglage de la température
- ⑫ Boîtier
- ⑬ Rainure pour la fixation du bloc de commutation
- ⑭ Microcontacteur de sécurité
- ⑮ Touche d'ouverture du couvercle
- ⑯ Guidage de fixation du bloc à l'appareil
- ⑰ Touche de remise en marche du dispositif de protection thermique
- ⑱ Élément chauffant
- ⑲ Compartiment de rangement du cordon

Données techniques

Modèle :	F14002LD
Tension secteur :	230 - 240V ~ 50 Hz
Puissance nominale :	1900 - 2100 W
Contenance huile :	env. 3 litres
Contenance aliments :	env. 1 kg maxi
Type de protection :	IP20
Classe de protection:	I / ⚡

Instructions de sécurité

Attention ! Lors de l'utilisation d'appareils électriques, tenir compte des mesures de sécurité fondamentales suivantes afin de prévenir tout risque d'électrocution, de blessure et d'incendie. Lisez ces instructions de sécurité et tenez-en compte avant d'utiliser l'appareil et conservez soigneusement ces instructions de sécurité. Des erreurs lors de l'application des instructions ci-après peuvent entraîner une électrocution, un incendie et/ou des blessures graves.

Comment éviter les dangers de mort par électrocution :

- La prise de l'appareil doit correspondre à la prise murale. Ne modifier aucunement la prise de l'appareil. N'utilisez pas d'adaptateur avec des appareils mis à la terre. Des prises non modifiées et des prises murales correspondantes diminuent le risque d'électrocution.
-  **Tenez l'appareil éloigné de la pluie ou de l'humidité.** La pénétration d'eau dans un appareil électrique augmente le risque d'électrocution.
- N'utilisez pas le cordon pour un usage autre que l'usage prévu, par exemple pour porter l'appareil, le suspendre ou le débrancher. Tenez le cordon éloigné de la chaleur, de l'huile, d'arêtes vives ou d'éléments mobiles de l'appareil. Les cordons ou prises endommagés ou embrouillés augmentent le risque d'électrocution.
-  **Un appareil, un cordon secteur ou une prise endommagés impliquent un danger de mort par électrocution.** Contrôlez régulièrement l'état de l'appareil, du cordon et de la prise.
- **Avertissement !** Le cordon secteur de cet appareil ne peut être remplacé par l'utilisateur lui-même, des outils spéciaux étant nécessaires pour cela. Si le cordon est endommagé,

adressez-vous uniquement à un point S.A.V. agréé par le fabricant.

- **Avertissement !** Avant d'effectuer tous travaux au niveau de l'appareil, débranchez toujours la prise.

Comment éviter les risques de blessures et d'incendie, ainsi que les risques pour la santé :

- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur ou d'eau.
- Placez l'appareil hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que le cordon ne pend pas de la surface sur laquelle est posée la friteuse. Les enfants pourraient tirer sur le cordon ou l'utilisateur pourrait se prendre dans le cordon. Une chute éventuelle de la friteuse pourrait entraîner des brûlures graves.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Pendant le fonctionnement, ne touchez l'appareil qu'au niveau des poignées et des boutons, l'appareil est brûlant !
- Ne transportez pas la friteuse tant que l'huile est chaude. Ne déplacez l'appareil que lorsqu'il a refroidi.
- Les huiles et les graisses sont inflammables ! Si elles prennent feu, débranchez immédiatement la prise. Etouffez le feu avec le couvercle ou une couverture. N'utilisez en aucun cas de l'eau pour éteindre les flammes.
- Ne versez jamais d'huile ou de graisse si l'appareil est chaud !
- Laissez l'huile et la graisse refroidir complètement avant de retirer la cuve amovible.
- L'utilisation de cet appareil sans surveillance par des enfants ou des personnes n'en étant pas capables est interdite.
- Surveillez toujours la friteuse pendant le fonctionnement !

Instructions de sécurité / Éléments particuliers / Avant la première utilisation

Instructions de sécurité spécifiques de l'appareil

- Ne mettez la friteuse en service qu'après y avoir versé l'huile ou la graisse déjà liquide. Si l'appareil est mis en service vide, le fonctionnement est interrompu par un contact de protection thermique.
- Respectez les niveaux de remplissage MINI et MAXI. Les marques sont placées à l'intérieure de la cuve ⑥.
- Le microcontacteur de sécurité ⑭ veille à ce que l'élément chauffant ⑮ ne soit mis en service que si le bloc de commutation ⑦ est positionné correctement.
- Ne plongez jamais dans l'eau ni dans d'autres liquides le bloc de commutation ⑦, le cordon ou la prise. Danger de mort par électrocution dans le cas contraire.
- Utilisez uniquement des graisses pour fritures, pouvant être chauffées à haute températures (point de fumée env. 220 °C).
- **Attention !** Ne mélangez jamais l'huile à de la graisse ou des sortes correspondantes. Le mélange huile / graisse mousserait et déborderait de la friteuse, ce qui pourrait entraîner des dommages corporels ou matériels.
Attention ! Risque d'incendie ! N'utilisez pas d'huile ou de graisse souillée.

Éléments particuliers

Dispositif de protection thermique

L'appareil est équipé d'un dispositif de protection thermique (protection anti-surchauffe). Celui-ci sert à interrompre le processus de chauffe si l'appareil est utilisé de manière inadéquate ou erronée ou ne fonctionne pas correctement. Si le dispositif de protection thermique est actif (l'appareil ne fonctionne pas), procédez comme suit :

- Laissez l'appareil refroidir.

- Avec un cure-dents ou autre instrument semblable, appuyez légèrement sur la touche de remise en marche du dispositif de protection thermique ⑰ près du mot RESTART (voir ill. A).
- Si l'appareil ne fonctionne pas en suite, adressez-vous à un point S.A.V. agréé par le fabricant.

Zone froide (Cool Zone)

Cet appareil est équipé d'une zone froide, ce qui n'est normalement le cas que sur les appareils professionnels. La zone froide se trouve sous l'élément chauffant ⑮. Ainsi, les résidus d'aliments tombant peuvent se déposer au fond de la friteuse sans carboniser. Les avantages de la zone froide sont un chauffage plus rapide, une durée d'utilisation plus longue de la graisse de friture et une réduction du taux d'acrylamide dans les aliments.

Avant la première utilisation

 **Avertissement ! Danger de mort !** Veillez à ce qu'il ne pénètre pas d'eau dans le bloc de commutation ⑦. Séchez bien l'ensemble des pièces. Danger de mort par électrocution dans le cas contraire.

- Nettoyez bien à l'eau chaude et à l'aide d'un produit vaisselle le panier ④, la cuve ⑥ et le couvercle ①.
- Nettoyez avec un chiffon humide le bloc de commutation ⑦ ainsi que l'élément chauffant ⑮.
- Assurez-vous que le bloc de commutation ⑦ est bien fixé au boîtier de la friteuse ⑫. Le microcontacteur de sécurité ⑭ empêche le fonctionnement de l'appareil si le bloc de commutation ⑦ n'est pas positionné correctement sur le boîtier de la friteuse ⑫.
- La friteuse est alors prête à être utilisée.
- Tirez du compartiment de rangement du

cordon ⑩ la longueur de cordon nécessaire au branchement de l'appareil (voir ill. D).

Utilisation

Remplissage de l'huile

Attention ! N'utilisez jamais l'appareil vide. Il risque d'être endommagé.

- Appuyez sur la touche ⑮ et ouvrez le couvercle ① (voir ill. B).
- Soulevez la poignée escamotable du panier basculant ④ jusqu'à ce que celui-ci s'encliquette (pos. ② de l'ill. C).
- Retirez le panier ④ vers le haut.
- Si vous utilisez de l'huile, versez-la dans la cuve ⑥ jusqu'au niveau maximum indiqué (voir ill. E). Ne dépassez jamais cette limite maximum, il se peut alors que de l'huile s'échappe du réservoir. Le niveau d'huile doit toujours être entre l'affichage maximum et minimum (au moins 2,5 l – maxi. 3 l). Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une huile d'arachide de bonne qualité.

Remplissage de la graisse en tablettes / en bloc

- **Avis :** Ne faites jamais fondre la graisse solide dans le panier ④ ni sur l'élément chauffant ⑮ de la friteuse (voir ill. F). Le processus d'échauffement serait trop puissant et l'appareil pourrait être endommagé. Faites donc toujours fondre séparément les graisses solides.
- Si vous utilisez de la graisse en tablettes, coupez les tablettes en morceaux et faites-les fondre dans une marmite sur la cuisinière.
- Versez avec précaution dans la cuve ⑥ la graisse fondue (voir ill. E).

Préchauffage

- Branchez la prise.
- Mettez le bouton poussoir thermostat ⑪ (voir ill. G) sur la température voulue (voir table de cuisson).
- Tournez vers le haut le commutateur Marche / Arrêt « Power » ⑩. Le voyant lumineux de contrôle rouge « Power » ⑧ s'allume.

Tant que l'appareil est en mode de préchauffage, le voyant lumineux de contrôle vert ⑨ est allumé. Il s'éteint dès que la température est atteinte. Pendant le chauffage automatique ultérieur également, le voyant lumineux de contrôle vert ⑨ est allumé.

Cuisson

⚠ Attention ! Risque de brûlure ! Pendant la cuisson, une vapeur brûlante est dégagée. Tenez-vous à un écart suffisant de la vapeur.

- Versez les aliments dans le panier ④ sans le remplir exagérément (1 kg maxi). Voir également à ce sujet les tables de cuisson ci-dessous.
- Secouez légèrement le panier ④ pour répartir les aliments régulièrement dans le panier.
- Assurez-vous que la poignée escamotable du panier ④ est bien en position horizontale (pos. ② de l'ill. C).
- Placez alors le panier ④ dans la friteuse. Assurez-vous qu'il est positionné correctement (ill. H).
- Fermez le couvercle ①.
- Plongez le panier ④ dans l'huile dès que le voyant lumineux de contrôle vert « Ready » ⑨ s'éteint.
- Pour ce faire, appuyez sur la touche ⑥ située en haut de la poignée escamotable et abaissez en même temps la poignée escamotable (pos. ① de l'illustration C).
- Plongez le panier ④ très lentement dans

Utilisation

l'huile afin d'éviter des projections d'huile ou un écoulement de l'huile brûlante.

- Le temps de cuisson écoulé, relevez la poignée escamotable du panier ④ (pos. ② de l'ill. C). Le panier ④ est alors relevé.
- Contrôlez par le hublot ② du couvercle ① que les aliments sont dorés à souhait.

Fin de cuisson

- Si vous voulez terminer la cuisson, tournez vers le bas le commutateur Marche / Arrêt « Power » ⑩ pour l'éteindre (ill. I).
- Débranchez la prise.
- Laissez le panier ④ en position relevée (pos. ② de l'ill. C) pour que l'excédent d'huile puisse s'égoutter.

Conseils pour la cuisson

Durée d'utilisation de la graisse ou de l'huile de friture

- **Attention !** Assurez-vous que le niveau d'huile ou de graisse ne s'abaisse jamais au-dessous du minimum (2,5 l). L'appareil risque d'être endommagé dans le cas contraire.
- Remplacez de temps en temps la totalité de l'huile ou de la graisse de friture. Sa durée d'utilisation est fonction des aliments frits. Par exemple, les aliments panés souillent plus l'huile que les fritures simples. La qualité de

l'huile diminue lorsqu'elle est réchauffée plusieurs fois de suite.

Cuisson adaptée

- Respectez pour chaque recette la température recommandée. Si la température est trop basse, les aliments absorbent trop d'huile. Si la température est trop élevée, une croûte se forme sur les aliments et l'intérieur reste cru.
- Ne plongez les aliments dans l'huile que lorsque celle-ci a atteint la température adaptée, c'est-à-dire lorsque le voyant lumineux de contrôle vert « Ready » ⑨ s'éteint.
- Ne mettez pas trop d'aliments dans le panier ④, la température de l'huile de friture baisserait alors trop rapidement et les aliments seraient trop gras et cuiraient irrégulièrement.
- Coupez les aliments en tranches fines et d'épaisseur régulière. Les aliments trop gros prennent un aspect bien croustillants, mais cuisent mal à l'intérieur. Les aliments coupés en morceaux réguliers sont cuits en même temps.
- Séchez bien les aliments avant de les plonger dans l'huile ou dans la graisse. Ceci permet d'éviter les projections d'huile. De plus, les aliments humides ne deviennent pas croustillants et restent mous malgré la friture (en particulier les pommes de terre).
Il est recommandé de paner les aliments à haute teneur en eau (poissons, viandes,

Aliments		Quantité maxi. (g)	Température (°C)	Durée (minutes)
Frites fraîches	demi portion	500	170	9 - 12
	portion complète	1000	170	13 - 16
Poissons	Calmars	600	140	9 - 11
	Pétoncles	600	140	10 - 12
	Sardines	600	140	10 - 12

Utilisation

Aliments		Quantité maxi. (g)	Température (°C)	Durée (minutes)
	Crevettes grises	600	140	8 - 10
	Soles	500	140	6 - 8
Viandes	Escalopes de porc (3-4)	500	160	8 - 9
	Escalopes de poulet (3-4)	500	160	8 - 10
	Boulettes de viande hachée (15)	700	160	8 - 10
Légumes	Artichauts	400	150	15 - 17
	Chou-fleur	600	150	10 - 11
	Champignons	500	150	8 - 10
	Aubergines	200	150	9 - 11
	Courgettes	500	150	13 - 15

légumes) ou de les passer à la farine.

Tapotez-les pour faire tomber l'excédent de farine avant de les plonger dans l'huile.

- Préparation à faible taux d'acrylamide : Ne pas faire trop noircir les frites.
- N'utilisez pas d'huile ou de graisse souillée.

Cuisson d'aliments frais

Pour tous les tableaux, tenir compte du fait que les durées et températures de cuisson mentionnées sont des valeurs indicatives, pouvant varier selon la quantité et le goût de chacun.

Cuisson de surgelés

Les surgelés ont, c'est bien connu, des températures extrêmement basses. Aussi, lors de la cuisson, la température de la graisse de friture baisse donc énormément. Cependant, vous

pouvez obtenir de bons résultats si vous respectez les quantités maximales que nous recommandons dans le tableau.

- Avant la cuisson, retirez les cristaux de glace qui se forment fréquemment dans les surgelés.
- Plongez ensuite très lentement le panier ^④ dans l'huile de friture afin d'empêcher que l'huile ne bouillonne.
- De préférence, laissez les surgelés se décongeler avant de les frire.

Les durées de cuisson mentionnées sont des valeurs indicatives devant être variées en fonction de la température de départ des aliments et de la température recommandée par le fabricant des produits surgelés.

Aliments		Quantité maxi. (g)	Température (°C)	Durée (minutes)
Surgelés précuits		500	190	7 - 9
Croquettes de pommes de terre		700	180	7 - 9
Poissons	Bâtonnets de colin	500	180	6 - 7
	Filet de flet	500	180	5 - 6
Viandes	Escalopes de poulet (3)	300	180	4 - 5

Utilisation / Nettoyage

Dysfonctionnements

Problème	Cause	Solution
Odeur désagréable	L'huile est usée. Le liquide de friture n'est pas adapté.	Remplacer l'huile ou la graisse de friture. Utiliser de l'huile d'arachides ou une huile végétale de qualité.
L'huile déborde	L'huile est usée et elle mousse trop. Les aliments plongés dans l'huile n'étaient pas assez secs. Le panier a été plongé trop vite dans l'huile. Le niveau d'huile dépasse le maximum	Remplacer l'huile ou la graisse de friture. Bien sécher les aliments. Plongez les aliments lentement. Réduire la quantité d'huile dans la cuve.
Les aliments ne dorent pas comme c'est normalement le cas à la friture	Température de l'huile trop basse. Panier trop chargé.	Régler une température plus élevée. Réduire la quantité d'aliments.
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été utilisée alors qu'il n'y avait pas d'huile dans la cuve, le contact de protection thermique s'est déclenché.	Appuyez sur la touche de remise en marche du dispositif de protection thermique. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir actionné la touche de remise en marche, adressez-vous au S.A.V.

Nettoyage

⚠ **Avertissement !** Débranchez toujours la prise avant de procéder à tous travaux sur l'appareil.

⚠ **Avertissement ! Danger de mort !** Veillez à ce qu'il ne pénètre pas d'eau dans le bloc de commutation ⑦. Séchez bien l'ensemble des pièces. Danger de mort par électrocution dans le cas contraire.

- N'utilisez pas d'éponges abrasives, ceci endommagerait les éléments de la friteuse.
- Ne plongez jamais dans l'eau le bloc de commutation ⑦ et le mettez jamais sous le robinet (voir ill. K).
- Laissez bien refroidir l'huile avant de la retirer.
- Retirez ensuite le bloc de commutation ⑦ et videz l'huile.
- Reversez dans la bouteille d'origine l'huile utilisée et fermez bien la bouteille. Dans le cas

de graisse solide, laissez-la se solidifier dans la friteuse, retirez-la et enveloppez-la de papier.

- Eliminez les résidus d'huile ou de graisse avec les ordures ménagères ou conformément aux consignes nationales respectives.
- Nettoyez le bloc de commutation ⑦ et l'élément chauffant ⑩ à l'aide d'un chiffon humide.
- A l'aide d'une éponge ou d'un essuie-tout, éliminez de la cuve ⑥ les restes d'aliments.
- Nettoyez bien à l'eau chaude et à l'aide d'un produit vaisselle le panier ④, la cuve ⑥ et le couvercle ①. Le couvercle peut être retiré de l'appareil vers le haut pour le nettoyer plus facilement.

Elimination / Garantie / S.A.V. / Fabricant / Importateur _____

Elimination _____

Fabricant / Importateur / C€ _____



L'emballage se compose à 100% de matériaux écologiques, que vous pouvez éliminer par l'intermédiaire des centres de recyclage locaux.

DeLonghi S.p.A.
Via L. Seitz, 47
31100 Treviso
(Italie)



**Ne jetez pas aux ordures ménagères
les appareils électriques !**

Conformément à la Directive européenne 2002/96/CE sur les appareils électriques et électroniques usagés et sa mise en pratique dans le droit national, les appareils électriques usagés doivent être collectés séparément et recyclés dans le respect de l'environnement.

Pour les possibilités d'élimination de l'appareil mis au rebut, renseignez-vous auprès de votre commune.

Elimination de l'huile de friture

En petites quantités, l'huile de friture peut être jetée aux ordures ménagères, dans un récipient bien fermé. Ne la jeter en aucun cas dans l'évier. Pour l'élimination de quantités importantes, le service conseil déchets des centres de recyclage, des collecteurs ou des villes et communes vous renseignera.

Garantie / S.A.V. _____

Pour le point S.A.V. compétent de votre pays, consultez les documents de garantie.



Introduzione

Uso corretto.....	Pagina 36
Fornitura.....	Pagina 36
Equipaggiamento.....	Pagina 36
Dati tecnici	Pagina 36

Indicazioni per la sicurezza Pagina 36

Indicazioni specifici dell'apparecchio per la sicurezza	Pagina 37
---	-----------

Accessori speciali..... Pagina 37

Prima della prima messa in funzione..... Pagina 37

Uso

Riempire con olio.....	Pagina 38
Riempire con grasso solido.....	Pagina 39
Preriscaldamento	Pagina 39
Friggere.....	Pagina 39
Terminare la cottura	Pagina 40
Consigli per friggere	Pagina 40
Avarie di funzionamento	Pagina 42

Pulizia..... Pagina 42

Smaltimento..... Pagina 42

Garanzia / Service..... Pagina 43

Produttore / Importatore Pagina 43

Introduzione / Indicazioni per la sicurezza

Friggitrice a zone fredde F14002LD

Introduzione

Imparate, prima della prima messa in funzione, il funzionamento dell'apparecchio e tutte le indicazioni per la sicurezza. Leggete bene il seguente manuale d'uso. Usate l'apparecchio solo come descritto e per lo scopo indicato. Conservate bene questo manuale. In caso di cessione a terzi dell'apparecchio, dovete consegnare anche tutta la documentazione.

Uso corretto

Questa friggitrice elettrica serve per friggere cibi come p.es. patate fritte, verdure, cosce di pollo, etc. L'apparecchio è destinato al solo uso privato. Ogni altro uso oppure modifica dell'apparecchio non è corretto e può causare seri pericoli di incendi. Il produttore non è responsabile per danni causati dall'uso improprio.

Fornitura

Controllate subito, dopo aver tolti i componenti dall'imballaggio, la completezza e la condizione perfette dei componenti.

- 1 x corpo della friggitrice
- 1 x cesto per friggere con maniglia ripiegabile
- 1 x vasca per friggere
- 1 x gruppo comandi
- 1 x manuale d'uso
- 1 x libretto "Garanzia / Service"

Equipaggiamento

- ① Coperchio
- ② Finestrella
- ③ Filtro
- ④ Cesto per friggere con maniglia ripiegabile
- ⑤ Tasto maniglia ripiegabile
- ⑥ Vasca per friggere, estraibile
- ⑦ Gruppo comandi
- ⑧ Led di controllo rosso "Power" / ON / OFF
- ⑨ Led di controllo verde "Ready" temperatura dell'olio
- ⑩ Interruttore ON / OFF „Power“
- ⑪ cursore termostato per la regolazione della temperatura
- ⑫ Corpo della friggitrice
- ⑬ Guida per il fissaggio dell'unità di comando
- ⑭ Interruttore micro di sicurezza
- ⑮ Tasto per aprire il coperchio
- ⑯ Guida per il fissaggio dell'unità di comando sull'apparecchio
- ⑰ Tasto Restart del dispositivo di protezione termica
- ⑱ Elemento di riscaldamento
- ⑲ Vano cavi

Dati tecnici

Modello:	F14002LD
Tensione di rete:	230 - 240V ~ 50 Hz
Potenza nominale:	1900 - 2100 W
Capacità olio:	ca. 3 litri
Capacità cibi di friggere:	max. ca. 1 Kg
Tipo di protezione:	IP20
Classe di protezione:	I / ⚡

Indicazioni per la sicurezza

Attenzione! Durante l'uso di apparecchi elettrici si deve osservare, per la protezione da scosse

elettriche, pericolo di ferite e di incendio, le seguenti precauzioni per la sicurezza.

Leggete ed osservate queste indicazioni prima di usare l'apparecchio e conservate bene le indicazioni per la sicurezza. Errori durante l'osservazione delle indicazioni di seguito descritte, possono causare scosse elettriche, incendio e/o ferite gravi.

Evitate il pericolo di morte causato da scosse elettriche:

- La spina dell'apparecchio deve essere adatta alla presa. La spina non deve essere modificata in nessun modo. Non usate adattatori assieme agli apparecchi con massa a terra. Spine non modificate e prese adatte diminuiscono il rischio di scosse elettriche.



Tenete lontano l'apparecchio da pioggia e umidità. Se entra dell'acqua in un apparecchio elettrico, il rischio di scosse elettriche aumenta.

- Non usate il cavo per uno scopo non adatto come p.es per trasportare l'apparecchio, per appenderlo, oppure per togliere la spina dalla presa. Tenete lontano il cavo da fonti di calore, olio, spigoli vivi oppure parti in movimento dell'apparecchio. Cavi o spine danneggiate oppure attorcigliate aumentano il rischio di scosse elettriche.



Apparecchi, cavi oppure spine danneggiate presentano un pericolo per la vita causato da scosse elettriche. Controllate regolarmente le condizioni dell'apparecchio, del cavo e della spina.

- **Avvertenza!** Il cavo di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utilizzatore stesso, perché servono degli attrezzi speciali per eseguire questo lavoro. In caso di danni rivolgetevi ad un servizio clienti autorizzato dal produttore.

- **Avvertenza!** Togliete sempre la spina, prima di eseguire qualsiasi lavoro sull'apparecchio.

Evitate il pericolo di ferite e d'incendio e pericoli per la salute:

- Non usate l'apparecchio quando questo è poggiato su fonti di calore oppure vicino a apparecchi elettrici.
- Installate l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Assicuratevi che il cavo non penda dalla superficie, sulla quale è poggiata la friggitrice. Bambini potrebbero tirarsela addosso oppure l'utilizzatore potrebbe inciampare. La eventuale caduta della friggitrice potrebbe causare scottature molto gravi.
- Non usate prolunghe.
- Toccate solamente le maniglie e gli interruttori durante l'esercizio! L'apparecchio diventa molto caldo!
- Non trasportate la friggitrice, quando l'olio è ancora caldo. L'apparecchio deve essere spostato solamente, quando si è raffreddato.
- Olio e grasso sono infiammabili! Tirate subito la spina dalla presa se questi prendono fuoco. Spegnete il fuoco con un coperchio oppure con una coperta.
- Non usate mai acqua per spegnere le fiamme.
- Non svuotate mai l'olio e il grasso, quando è ancora caldo!
- Fate raffreddare completamente l'olio ed il grasso, prima di estrarre la vasca della friggitrice.
- Questo apparecchio non deve essere usato da bambini oppure persone non autorizzate, senza supervisione.
- Controllate sempre la friggitrice durante il funzionamento!



Indicazioni specifici dell'apparecchio per la sicurezza

- Accendete la friggitrice solo dopo aver introdotto l'olio e/o il grasso già liquido. Se si

accende l'apparecchio vuoto, il funzionamento viene interrotto dall'interruttore di protezione termica.

- Mantenete il volume di riempimento MIN. e MAX. Le marcature si trovano sul lato interno del vassoio della friggitrice ⑥.
- L'interruttore micro di sicurezza ⑭ fa sì che l'elemento riscaldante ⑮ venga acceso solamente, quando l'unità di comando ⑦ è posizionata correttamente.
- Non immergete mai l'unità di comando ⑦, il cavo e la spina in acqua o altri liquidi. Altrimenti esiste il pericolo di vita causato da scosse elettriche
- Usate solamente grasso per friggere che si possa riscaldare ad elevatissime temperature (punto di fumo ca. 220 °C).

⚠ **Attenzione!** Non mischiate mai olio con grasso oppure diversi tipi tra loro. L'olio/grasso potrebbe fuoriuscire in forma di schiuma e causare ferite o danni.

⚠ **Attenzione!** Pericolo d'incendio! Non usate oli o grasso sporco.

Accessori speciali

Dispositivo termico di protezione

L'apparecchio è provvisto di un dispositivo termico di protezione (protezione da surriscaldamento). Questo serve per interrompere la procedura di riscaldamento, quando l'apparecchio viene usato in modo errato oppure non corretto, oppure se l'apparecchio non funziona correttamente. Procedete come segue, se la protezione termica è stata attivata:

- Fate raffreddare l'apparecchio.
- Premete il tasto Restart del dispositivo termico di protezione ⑰ nelle vicinanze della scritta RESTART (vedi Fig. A) con uno stuzzicadente o simile.
- Se l'apparecchio continua a non funzionare, rivolgetevi all'assistenza clienti autorizzata.

Zona fredda (Cool Zone)

L'apparecchio è provvisto, come quelli professionali, di una zona fredda. La zona fredda si trova sotto l'elemento di riscaldamento ⑮. I resti di cibo che cadono, possono scendere fino al pavimento della friggitrice, senza che si brucino. I vantaggi della zona fredda sono un più veloce riscaldamento, durata più lunga del grasso per friggere e cibi con meno contenuti di acrilamide.

Prima della prima messa in funzione

⚠ **Avvertenza! Pericolo di vita!** Assicuratevi che non entri dell'acqua nell'unità di comando ⑦. Asciugate bene tutti i pezzi. Altrimenti esiste il pericolo di vita causato da scosse elettriche.

- Pulite il cesto per friggere ④, il vassoio ⑥ ed il coperchio ① con acqua calda e detersivo per piatti.
- Pulite il gruppo comandi ⑦ e l'elemento riscaldante ⑮ con un panno umido.
- Assicuratevi che il gruppo comandi ⑦ sia fissata bene al corpo della friggitrice ⑫. L'interruttore micro di sicurezza ⑭ impedisce l'esercizio dell'apparecchio, se il gruppo comandi ⑦ non è posizionata correttamente nel corpo della friggitrice ⑫.
- Adesso la friggitrice è pronta per l'uso.
- Estraiete dal vano cavo ⑰ la lunghezza necessaria del cavo per collegare l'apparecchio alla corrente (vedi Fig. D).

Uso

Riempire con olio

⚠ **Attenzione!** Non usate mai l'apparecchio quando è vuoto. Altrimenti si rischia di danneggiare l'apparecchio.

- Premete il tasto ⑮ ed aprite il coperchio ① (vedi Fig. B).
- Sollevare la maniglia ripiegabile del cesto per friggere ④, fino a quando non scatta in posizione orizzontale (Pos. ② di Fig. C).
- Estraete il cesto per friggere ④ verso l'alto.
- Usando olio, si riempie il vassoio della friggitrice ⑥ fino al livello massimo indicato (vedi Fig. E). Non oltrepassate mai il livello massimo, perché altrimenti l'olio potrebbe fuoriuscire dal contenitore. Il livello dell'olio deve trovarsi sempre all'interno del limite minimo e massimo (min. 2,5 l – max. 3 l). I migliori risultati si raggiungono, usando olio di arachidi di alta qualità.

Riempire con grasso solido

Attenzione! Non fate sciogliere mai il grasso solido nel cesto della friggitrice ④ oppure sul elemento riscaldante ⑮ della friggitrice (vedi Fig. F). La procedura di riscaldamento sarebbe troppo forte e danneggerebbe l'apparecchio. Sciogliete il grasso solido sempre separatamente.

- Se usate grasso in blocchetti, tagliatelo in pezzi e scioglietelo in una pentola sul fornello.
- Inserite il grasso liquido lentamente con attenzione nel vassoio della friggitrice ⑥ (vedi Fig. E).

Preriscaldamento

- Inserite la spina nella presa.
- Portate il cursore del termostato ⑪ (vedi Fig. G) sulla temperatura desiderata (vedi tabella per friggere).
- Girate l'interruttore ON/OFF „Power“ ⑩ verso l'alto. Il Led rosso di controllo „Power“ ⑧ si illumina.

Mentre l'apparecchio si trova nella procedura di

preriscaldamento, il Led verde di controllo ⑨ si illumina. Il Led si spegne, appena la temperatura impostata è stata raggiunta.

Il Led verde di controllo ⑨ si illumina anche durante il post-riscaldamento automatico.

Friggere

⚠ Attenzione! Pericolo di ustioni! Durante la cottura si libera del vapore caldo.

Tenete una distanza sufficiente verso il vapore.

- Inserite il cibo da friggere nel cesto della friggitrice ④, senza riempire troppo quest'ultimo (max. 1 Kg). Vedi anche le seguenti tabelle per friggere.
- Scuotete leggermente il cestello per friggere ④, per distribuire uniformemente il cibo da friggere nel cestello.
- Assicuratevi che la maniglia ripiegabile del cesto per friggere ④ si trovi in posizione orizzontale (Pos. ② di Fig. C).
- Inserite adesso il cestello per friggere ④ nella friggitrice. Assicuratevi che il cestello sia posizionato correttamente (Fig. H).
- Chiudete il coperchio ①.
- Immergete il cestello ④ nell'olio, appena il Led verde di controllo „Ready“ ⑨ si spegne.
- Premete per questo il tasto sulla maniglia ripiegabile ⑤ e abbassate contemporaneamente la maniglia (Pos. ① di Fig. C).
- Immergete lentamente il cestello per friggere ④ nell'olio per evitare spruzzi d'olio oppure la fuoriuscita dell'olio caldo.
- Sollevare la maniglia ripiegabile del cestello per friggere ④, quando il tempo di cottura è terminato (Pos. ② di Fig. C). In questo modo si solleva il cestello per friggere ④.
- Controllate, attraverso la finestrella ② nel coperchio ①, se il cibo da friggere ha raggiunto il colore desiderato.

Uso

Terminare la cottura

- Ruotate l'interruttore ON/OFF „Power“ ⑩ verso il basso (Fig. I), quando volete terminare la cottura.
- Togliete la spina dalla presa.
- Lasciate il cestello per friggere ④ nella posizione sollevata (Pos. ② di Fig. C), in modo che possa sgocciolare l'olio in eccesso.

Consigli per friggere

Durata del grasso e/o olio per friggere

Attenzione! Assicuratevi che l'olio e/o grasso non scenda mai al di sotto del livello minimo (2,5 l). Altrimenti si rischia di danneggiare l'apparecchio.

- Sostituite di tanto in tanto completamente l'olio e/o grasso. La durata dipende dal cibo che si frigge.
In caso di impanature l'olio si sporca per esempio più che durante una semplice frittura. L'olio perde di qualità, se lo si scalda più volte.

Friggere in modo corretto

- Mantenete la temperatura consigliata per ogni ricetta. Se la temperatura è troppo bassa, il cibo da friggere assorbe troppo olio. Se la temperatura è troppo alta, si crea una crosta attorno al cibo da friggere, ma

all'interno il cibo rimane crudo.

- Immergete il cibo da friggere solamente nell'olio, quando questo ha raggiunto la giusta temperatura, cioè quando il Led verde di controllo “Ready” ⑨ si spegne.
- Non mettete troppo cibo da friggere nel cestello ④, perché la temperatura dell'olio potrebbe di un tratto scendere troppo. La conseguenza sarebbe un cibo fritto troppo grasso che non sarebbe cotto in modo uniforme.
- Tagliate il cibo da friggere in pezzi fini e regolari. Cibo da friggere troppo grosso ha un bel aspetto, ma non cuoce bene all'interno. Cibo da friggere tagliato in pezzi uniformi cuoce anche in maniera uniforme.
- Asciugate bene il cibo fritto, prima di immergerlo nell'olio e/o grasso. In questo modo si possono evitare spruzzi d'olio. Il cibo da friggere non asciugato inoltre non diventa croccante e rimane morbido nonostante sia stato fritto (specialmente patate). Si consiglia, di impanare oppure infarinare cibi contenenti acqua (pesce, carne, verdura). Togliete la farina o impanatura in eccesso, prima di immergere i cibi nell'olio.
- Preparazione povera di acrilamide:
Non fate diventare troppo scure le patate fritte.
- Non usate oli o grasso sporco.

Cibo		quantità max. (g)	Temperatura (°C)	Durata (Minuti)
Patatine fresche	Mezza porzione	500	170	9 - 12
Patate fritte	porzione intera	1000	170	13 - 16
Pesce	Calamari	600	140	9 - 11
	Cozze	600	140	10 - 12
	Sarde	600	140	10 - 12
	Scampi	600	140	8 - 10
	Sogliole	500	140	6 - 8

Cibo		quantità max. (g)	Temperatura (°C)	Durata (Minuti)
Carne	Bistecca di maiale (3-4)	500	160	8 - 9
	Bistecca di pollo (3-4)	500	160	8 - 10
	Polpette	700	160	8 - 10
Verdure	Carciofi	400	150	15 - 17
	Cavolfiori	600	150	10 - 11
	Funghi	500	150	8 - 10
	Melanzane	200	150	9 - 11
	Zucchine	500	150	13 - 15

Friggere cibi freschi

In tutte le tabelle si deve osservare che i tempi di cottura e le temperature sono valori indicativi che possono essere variati secondo il gusto e la quantità.

- Togliete, prima di friggere, i cristalli di ghiaccio, che si formano spesso sui cibi congelati.
- Immergete poi il cestello per friggere ^④ lentamente nell'olio, per evitare un'ebollizione dell'olio.
- Se possibile, fate scongelare il cibo congelato prima della cottura.

Friggere cibi congelati

I Cibi congelati possiedono, come si sa, temperature molto basse. Perciò la temperatura del liquido per friggere si abbassa notevolmente. Se mantenete le quantità massime indicate in tabella, si possono raggiungere buoni risultati.

I tempi di cottura indicati in tabella sono valori indicativi, che variano secondo la temperatura iniziale del cibo da friggere e della temperatura consigliata del produttore.

Cibo		quantità max. (g)	Temperatura (°C)	Durata (Minuti)
Patate fritte precotte e congelate		500	190	7 - 9
Crocchette		700	180	7 - 9
Pesce	Bastoncini di pesce	500	180	6 - 7
	Filetto di pesce	500	180	5 - 6
Carne	Bistecca di pollo	300	180	4 - 5

Avarie di funzionamento

Avaria	Causa	Soluzione
Odore sgradevole	L'olio è consumato. Il liquido per friggere non è adatto.	Sostituire l'olio e/o grasso Usare olio di arachidi oppure olio Vegetale di alta qualità
L'olio fuoriesce	L'olio è consumato e si forma troppa schiuma. Il cibo da friggere immerso è troppo umido. Il Cestello è stato immerso troppo velocemente nell'olio. Il livello dell'olio supera la marcatura max.	Sostituire l'olio e/o grasso Asciugare bene il cibo. Immergere lentamente i cibi. Ridurre la quantità dell'olio nella vasca.
Il cibo non raggiunge la doratura in fase di cottura	Temperatura dell'olio troppo bassa Il cestello è troppo pieno.	Impostare una temperatura più alta. Immettere una quantità minore.
L'olio non si riscalda	La friggitrice è stata usata senza olio nella vasca e l'interruttore di protezione termica è stato attivato.	Premete il tasto Restart ¹⁷ del dispositivo di protezione termica. Rivolgetevi all'assistenza clienti, se l'apparecchio non funziona nonostante la pressione del tasto Restart.

Pulizia

⚠ Avvertenza! Togliete sempre la spina dalla presa, prima di eseguire lavori sull'apparecchio.

⚠ Avvertenza! Pericolo di morte! Assicuratevi che non entri dell'acqua nel gruppo comandi ⁷. Asciugate bene tutti i pezzi. Altrimenti esiste il pericolo di morte causato da scosse elettriche.

- Non usate spugne ruvide, perché queste potrebbero danneggiare parti della friggitrice.
- Non immergete mai il gruppo comandi ⁷ nell'acqua e non posizionate sotto il rubinetto (vedi Fig. K).
- Fate raffreddare bene l'olio, prima di toglierlo.
- Togliete poi il gruppo comandi ⁷ e svuotate l'olio.
- Mettete l'olio usato nella bottiglia originale e chiudetela bene. In caso di grasso solido fatelo raffreddare nella friggitrice, toglietelo ed avvolgetelo in carta.
- Buttate i resti di olio e grassi nella spazzatura rispettando le normative nazionali del paese.

- Pulite il gruppo comandi ⁷ e l'elemento riscaldante ¹⁸ con un panno umido.
- Togliete i resti dei cibi dalla vasca della friggitrice ⁶ con una spugna oppure con carta da cucina.
- Pulite il cesto per friggere ⁴, il vassoio ⁶ ed il coperchio ¹ con acqua calda e detersivo per piatti. Il coperchio può essere estratto verso l'alto dall'apparecchio per permettere una pulizia più facile.

Smaltimento



L'imballaggio è composto al 100% da materiali non inquinanti che possono essere smaltiti presso il punto di riciclaggio sul luogo.



Non gettate apparecchi elettrici nella spazzatura di casa!

Smaltimento / Garanzia / Service / Produttore / Importatore _____

Secondo la normativa europea 2002/96/EG sugli apparecchi elettrici ed elettronici vecchi e la sua trasposizione nella legislazione nazionale, gli apparecchi elettrici devono essere raccolti separatamente e riciclati in modo da rispettare l'ambiente.

Per lo smaltimento dell'apparecchio usato, rivolgetevi presso il vostro comune o enti locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento dell'olio per friggere

In quantità piccole il grasso per friggere può essere gettato in un contenitore chiuso nella spazzatura. Non deve essere gettato in nessun caso nel lavandino. Per lo smaltimento di quantità più elevate si possono avere informazioni dagli enti per lo smaltimento dei rifiuti e dai comuni.

Garanzia / Service _____

Potete trovare il centro assistenza clienti più vicino nel libretto garanzia / service.

Produttore / Importatore €€ _____

DeLonghi S.p.A.
Via L. Seitz, 47
31100 Treviso
(Italy)



Introducción

Uso correcto	Página 46
Contenido	Página 46
Equipamiento	Página 46
Datos técnicos	Página 46

Indicaciones de seguridad

Indicaciones de seguridad específicas para el aparato	Página 47
---	-----------

Equipamiento especial

Antes del primer uso

Manejo

Introducir aceite	Página 49
Introducir grasa de uso alimentario	Página 49
Pre calentamiento	Página 49
Freír	Página 49
Finalización del proceso	Página 50
Consejos para freír	Página 50
Anomalías de funcionamiento	Página 52

Limpieza

Eliminación

Garantía / servicio

Fabricante / Importador

Introducción/Indicaciones de seguridad

Freidora con sistema antimezcla de sabores F14002LD

Introducción

Antes de usarlo por primera vez ponga especial atención y familiarícese con todas las indicaciones de seguridad y las funciones del aparato. Para ello, lea las siguientes instrucciones. Utilice el dispositivo únicamente de la forma descrita y para los usos indicados. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. Entregue toda la documentación en caso de transferir el dispositivo a terceros.

Uso correcto

Esta freidora eléctrica sirve para freír alimentos como por ejemplo patatas fritas, verdura, muslos de pollo, etc. El aparato está destinado únicamente para el uso privado. Todo otro empleo o modificación del aparato se considera incorrecto, entraña riesgos notables de accidente y queda firmemente prohibido. El fabricante no asumirá la responsabilidad por los daños ocasionados debido a un uso distinto del adecuado.

Contenido

Tras desembalar el dispositivo compruebe siempre la integridad del contenido y las buenas condiciones del dispositivo.

- 1 carcasa de freidora
- 1 cesta con mango plegable
- 1 cuba de freír
- 1 unidad de mandos
- 1 manual de instrucciones
- 1 cuaderno «Garantía y asistencia»

Equipamiento

- ① tapa
- ② mirilla
- ③ filtro
- ④ cesta con mango plegable
- ⑤ botón del mango
- ⑥ cuba de freír extraíble
- ⑦ unidad de mandos
- ⑧ piloto rojo «power»/encender/apagar
- ⑨ piloto verde «ready» temperatura del aceite
- ⑩ interruptor «power» de conexión/desconexión
- ⑪ botón deslizante de termostato, para ajustar la temperatura
- ⑫ carcasa de la freidora
- ⑬ rieles para fijar la unidad de mandos
- ⑭ microconmutador de seguridad
- ⑮ botón para abrir la tapa
- ⑯ grúa para fijar la unidad de mandos al aparato
- ⑰ botón de reinicio del dispositivo de protección térmica
- ⑱ resistencia
- ⑲ salida del cable

Datos técnicos

Modelo:	F14002LD
Tensión de alimentación:	230 - 240 V ~ 50 Hz
Potencia nominal:	1900 - 2100 W
Capacidad de aceite:	aprox. 3 litros
Capacidad de alimentos:	máx. aprox. 1 kg
Tipo de protección:	IP20
Clase de protección:	I/⊕

Indicaciones de seguridad

¡Atención! Al usar aparatos eléctricos deben observarse las siguientes medidas básicas para la protección de las descargas eléctricas y de los peligros de lesiones e incendios.

Lea y observe estas disposiciones antes de utilizar el aparato y guarde con cuidado las indicaciones de seguridad. El incumplimiento de las indicaciones incluidas a continuación puede provocar descargas eléctricas, incendios y/o lesiones graves.

Evite el peligro de muerte por descarga eléctrica:

- El conector debe ser adecuado para la toma de corriente. No se debe modificar de ningún modo el enchufe del aparato. No utilice nunca adaptadores con aparatos provistos de derivación a tierra. Los conectores sin modificar y las tomas adecuadas reducen el riesgo de descarga eléctrica.
-  Mantenga el aparato protegido de la lluvia y la humedad. Si penetra agua en un aparato eléctrico aumenta el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice el cable para otros fines, como por ejemplo para transportar o colgar el aparato o para tirar del enchufe al desenchufarlo. Mantenga el cable al resguardo del calor, el aceite, los bordes afilados o las piezas móviles del aparato. Los cables o enchufes dañados o retorcidos aumentan el riesgo de descarga eléctrica.
-  Un aparato, cable de red o enchufe dañado conllevan peligro de muerte por descarga eléctrica. controle regularmente el estado del aparato, el cable de alimentación y la clavija.
- **¡Advertencia!** El usuario no puede cambiar el cable de red de este aparato, pues se necesitan para ello herramientas especiales. En caso de producirse cualquier daño diríjase exclusivamente al servicio de atención al cliente autorizado por el fabricante.
- **¡Advertencia!** Desenchufe siempre la clavija antes de realizar cualquier tarea en el aparato.

Evite peligros de lesiones e incendios y riesgos para la salud:

- No ponga en funcionamiento el aparato cerca de fuentes de calor ni de agua.
- Coloque el dispositivo fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que el cable de red no cuelga de la superficie sobre la que esté colocada la freidora. Los niños podrían tirar de él o el propio usuario se podría enredar. Si se cayese la freidora podrían provocarse quemaduras graves.
- No utilice nunca extensiones.
- Durante el funcionamiento toque únicamente los mangos y botones giratorios: ¡el aparato se calienta mucho!
- No mueva de lugar la freidora mientras el aceite esté aún caliente. El aparato sólo se puede mover una vez que se haya enfriado completamente.
- ¡Las grasas y los aceites son inflamables! Desenchufe inmediatamente el aparato si acaso empieza a arder. Apague el fuego con la tapa o con una manta. No utilice bajo ningún concepto agua para apagar las llamas.
- ¡Nunca vacíe el aceite o la grasa si está caliente!
- Deje que el aceite o la grasa se enfríe totalmente antes de sacar la cuba extraíble.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños o personas sin plena posesión de sus facultades sin vigilancia.
- Durante el funcionamiento no deje nunca la freidora desatendida.

Indicaciones de seguridad específicas para el aparato

- Ponga en funcionamiento la freidora sólo después de haber introducido el aceite o la grasa

Indicaciones de seguridad/Equipamiento especial/Antes del primer uso

ya en estado líquido. Si se pone a funcionar el aparato vacío, el funcionamiento será interrumpido por un interruptor de protección térmica.

- Respete las cantidades de llenado MÍN. y MÁX. Las marcas están grabadas en el interior de la cuba ⑥.
- El microconmutador de seguridad ⑭ se ocupa de que sólo se ponga a funcionar la resistencia ⑮ si la unidad de mandos ⑦ está colocada correctamente.
- Nunca sumerja en agua u otros líquidos la unidad de mandos ⑦, el cable de red ni el enchufe.
De hacerlo se corre un riesgo mortal por descarga eléctrica.
- Utilice únicamente grasas de freír que se puedan someter a temperaturas altas (punto de humo aprox. 220 °C).

⚠ **¡Atención!** Nunca mezcle grasa con aceite ni entre sí tipos diferentes de los mismos. El aceite o la grasa podría hacer espuma y desbordarse, provocando como consecuencia daños personales o materiales.

⚠ **¡Atención! ¡Peligro de incendio!** No utilice aceites o grasas sucios.

Equipamiento especial

Dispositivo de protección térmica

Este aparato está equipado con un dispositivo de protección térmica (protección contra sobrecalentamiento), que sirve para interrumpir el proceso de calentamiento si se utiliza el aparato inapropiada o incorrectamente, o si no funciona a la perfección. Si la protección térmica se activa (el aparato no funciona) proceda de la siguiente forma:

- Deje enfriar el aparato.
- Con un mondadientes o un objeto similar pulse ligeramente el botón de reinicio del

dispositivo de protección térmica ⑰, cerca de la inscripción RESTART (véase la fig. A).

- Si el aparato sigue sin funcionar diríjase a un punto de atención al cliente autorizado por el fabricante.

Zona fría (cool zone)

Este aparato está equipado, como lo están los aparatos profesionales, con una zona fría, que se encuentra por debajo de la resistencia ⑮. Los restos de alimentos freídos anteriormente caen al fondo de la freidora, donde no se siguen quemando. Las ventajas de esta zona fría son: calentamiento más rápido, mayor durabilidad de la grasa y menos alimentos cargados de acrilamidas.

Antes del primer uso

⚠ **¡Advertencia! ¡Peligro mortal!** Asegúrese de que no entre agua en la unidad de mando ⑦. Seque bien todas las piezas.

- Lave bien la cesta ④, la cuba ⑥ y la tapa ① con agua caliente y lavavajillas.
- Limpie la unidad de mandos ⑦ y la resistencia ⑮ con un paño húmedo.
- Asegúrese de que la unidad de mando ⑦ esté bien fijada en la carcasa de la freidora ⑫. El microconmutador de seguridad ⑭ impide que el aparato funcione si la unidad de mando ⑦ no está correctamente situada en la carcasa de la freidora ⑫.
- Su freidora está ahora lista para el uso.
- Extraiga de la salida ⑲ la longitud de cable necesaria para conectar el aparato a la red eléctrica (véase la fig. D).

Manejo

Introducir aceite

¡Atención! Jamás utilice el aparato vacío. De hacerlo podrían producirse daños en el aparato.

- Pulse el botón ⑮ y abra la tapa ① (véase la fig. B).
- Levante el mango de la cesta basculante ④ hasta que encaje (n.º ② de la fig. C).
- Tire hacia arriba de la cesta ④.
- Si usa aceite, viértalo en la cuba de freír ⑥ hasta el nivel indicado (véase la fig. E). Nunca sobrepase este límite máximo, pues de hacerlo el aceite podría salir del recipiente. El nivel de aceite debe mantenerse siempre entre las indicaciones de mínimo y máximo (mín. 2,5 l - máx. 3 l). Obtendrá los mejores resultados usando un aceite de cacahuete de calidad.

Introducir grasa de uso alimentario

¡Atención! Nunca funda la grasa sólida en la cesta ④ ni sobre la resistencia ⑮ de la freidora (véase la fig. F). El proceso de calentamiento sería demasiado intenso y podría dañarse el aparato. Funda las grasas sólidas siempre aparte.

- Utilice grasa de cocina, córtela en trozos y fúndala al fuego en un cazo.
- Vierta la grasa líquida con cuidado en la cuba de freír ⑥ (véase la fig. E).

Precalentamiento

- Introduzca el conector en la toma de corriente.
- Ponga el botón deslizante de termostato ⑪ (véase la fig. G) a la temperatura deseada (véase la tabla de fritura).

- Gire el interruptor «power» de conexión/desconexión ⑩ hacia arriba. Se enciende el piloto rojo «power» ⑧.

Mientras el aparato se encuentra en proceso de precalentamiento se mantiene encendido el piloto verde ⑨, que se apaga en cuanto se alcanza la temperatura ajustada.

El piloto verde ⑨ alumbra también durante el recalentamiento automático.

Freír

⚠ ¡Atención! ¡Riesgo de quemaduras!

Mientras se fríe se libera vapor muy caliente.

Manténgase a suficiente distancia de dicho vapor.

- Introduzca los alimentos crudos en la cesta ④ sin llenarla en exceso (máx. 1 kg). Consulte también al respecto las tablas incluidas a continuación.
- Sacuda ligeramente la cesta ④ para distribuir uniformemente los alimentos dentro de la misma.
- Asegúrese de que el mango de la cesta ④ se mantiene en posición horizontal (n.º ② de la fig. C).
- Ahora introduzca la cesta ④ en la freidora. Asegúrese de que queda bien colocada (fig. H).
- Cierre la tapa ①.
- Sumerja la cesta ④ en el aceite en cuanto se apague el piloto verde «ready» ⑨.
- Para ello pulse el botón situado en la parte superior del mango ⑤ al tiempo que baja el mismo (n.º ① de la figura C).
- Sumerja la cesta ④ muy despacio en el aceite para evitar que éste salpique o desborde.
- Una vez transcurrido el tiempo necesario, levante el mango de la cesta ④ (n.º ② de la fig. C). Con esto se levanta la cesta de freír ④.
- Verifique por la mirilla ② de la tapa ① si los alimentos tienen el color dorado deseado.

Manejo

Finalización del proceso

- Gire el interruptor «power» de conexión / desconexión (10) hacia abajo (fig. I) cuando desee finalizar el proceso de freír.
- Extraiga el enchufe de red de la toma de corriente.
- Deje la cesta (4) en la posición elevada (n.º 2 de la fig. C) para que escurra el aceite sobrante.

Consejos para freír

Duración de la grasa o el aceite en uso
¡Atención! Asegúrese de que el nivel de aceite o grasa nunca baje del mínimo (2,5 l). De hacerlo podrían producirse daños en el aparato.

- Renueve completamente el aceite o la grasa de forma periódica. Su duración depende de los alimentos freídos.
Por ejemplo, con los rebozados se ensucia más el aceite que con los alimentos sin rebozar. El aceite va perdiendo calidad cada vez que se vuelve a calentar.

Freír de forma correcta

- Respete la temperatura recomendada para cada receta. Si la temperatura es demasiado baja, los alimentos absorben demasiado aceite. Por el contrario, si la temperatura es demasiado alta, se forma una corteza en el alimento y el interior queda crudo.

- Sumerja los alimentos en el aceite después de que se haya alcanzado la temperatura correcta, es decir, cuando se apague el piloto verde «ready» (9).
- No introduzca una cantidad demasiado grande de alimentos en la cesta (4). De hacerlo, la temperatura del aceite descenderá mucho repentinamente y como resultado los alimentos saldrán muy aceitosos y cocinados de forma irregular.
- Corte los alimentos en pedazos finos de grosor uniforme. Si se corta muy gruesos los alimentos, tendrán un aspecto muy bonito y crujiente, pero el interior estará poco hecho. Además, si pedazos tienen un tamaño similar necesitarán la misma cantidad de tiempo para freírse.
- Seque bien los alimentos antes de sumergirlos en el aceite o la grasa. Así se pueden evitar las salpicaduras de aceite. Además, los alimentos todavía húmedos no quedan crujientes, sino que permanecerán blandos a pesar de estar fritos (especialmente en el caso de las patatas).
Se recomienda rebozar (por ejemplo con harina) los alimentos con alto contenido en agua (pescado, carne, verdura). Sacuda la harina sobrante de los alimentos antes de introducirlos en el aceite.
- Preparación con pocas acrilamidas: Las patatas fritas no deben quedar demasiado oscuras.
- No utilice aceites o grasas sucios.

Alimento		Cantidad máx. (g)	Temperatura (°C)	Duración (minutos)
Patatas frescas Fritas	media ración	500	170	9 - 12
	ración completa	1000	170	13 - 16
Pescado	calamares	600	140	9 - 11
	vieiras	600	140	10 - 12
	sardinas	600	140	10 - 12

Alimento		Cantidad máx. (g)	Temperatura (°C)	Duración (minutos)
	gambas	600	140	8 - 10
	lenguados	500	140	6 - 8
Carne	filete de cerdo (3-4)	500	160	8 - 9
	filete de pollo (3-4)	500	160	8 - 10
	albóndigas (15)	700	160	8 - 10
Verdura	alcachofas	400	150	15 - 17
	coliflor	600	150	10 - 11
	setas	500	150	8 - 10
	berenjenas	200	150	9 - 11
	calabacín	500	150	13 - 15

Freír alimentos frescos

Debe tenerse en cuenta que las temperaturas y los tiempos indicados en todas las tablas son meramente orientativos y pueden variar según la cantidad de alimento y el gusto personal.

- Antes de freír los alimentos congelados retire la escarcha que muchas veces se forma en su exterior.
- Sumerja después la cesta ④ muy despacio en el aceite para evitar que éste borbotee.
- Lo mejor es que deje descongelar los congelados antes de freírlos.

Freír alimentos congelados

Los alimentos congelados están evidentemente a una temperatura muy baja. Por ello la temperatura del líquido en que se frien se reduce notablemente. No obstante, si respeta las cantidades máximas que recomendamos en la tabla podrá obtener buenos resultados.

Los tiempos indicados son meramente orientativos y deben modificarse según la temperatura inicial del alimento y la temperatura de cocción recomendada por el fabricante del propio alimento.

Alimento		Cantidad máx. (g)	Temperatura (°C)	Duración (minutos)
Patatas fritas precocinadas y ultracongeladas		500	190	7 - 9
croquetas de patata		700	180	7 - 9
Pescado	palitos de bacalao	500	180	6 - 7
	filete de platija	500	180	5 - 6
Carne	filete de pollo (3)	300	180	4 - 5

Anomalías de funcionamiento

Problema	Causa	Solución
Olor desagradable	El aceite está muy usado. El líquido usado para freír no es adecuado.	Renovar el aceite o la grasa. Usar aceite de cacahuete o un aceite vegetal de calidad.
Desborda aceite	El aceite está muy usado y por eso forma demasiada espuma. Los alimentos introducidos no estaban suficientemente secos. Se introdujo la cesta demasiado rápido en el aceite. El nivel de aceite sobrepasa la marca del máximo.	Renovar el aceite o la grasa. Secar bien los alimentos. Sumergir los alimentos lentamente. Reducir la cantidad de aceite de la cuba.
Los alimentos no se doran como deberían al freírse	Temperatura del aceite muy baja. Se ha llenado demasiado la cesta.	Ajustar una temperatura más alta. Reducir el volumen de alimentos introducidos.
El aceite no se calienta	Se ha utilizado la freidora sin haber aceite en la cuba y como consecuencia el interruptor de protección térmica se ha activado.	Pulse el botón de reinicio ⑰ del dispositivo de protección térmica. Diríjase al servicio técnico si el aparato no vuelve a funcionar aún después de pulsar el botón de reinicio.

Limpieza

⚠ **¡Advertencia!** Desenchufe siempre la clavija de la toma de corriente antes de realizar trabajos en el aparato.

⚠ **¡Advertencia! ¡Peligro mortal!** Asegúrese de que no entre agua en la unidad de mando ⑦. Seque bien todas las piezas.

- No emplee nunca un estropajo, puesto que podría dañar las piezas de la freidora.
- Nunca sumerja en agua la unidad de mando ⑦ ni la coloque bajo el grifo (véase la fig. K).
- Deje enfriar bien el aceite antes de retirarlo.
- Retire después la unidad de mando ⑦ y vacíe el aceite.
- Vacíe el aceite usado de vuelta al recipiente original y ciérrelo bien. Si se trata de grasa sólida déjela cuajar en la freidora, sáquela y envuélvala en papel.

- Deseche los restos de aceite o grasa en el contenedor correspondiente o según las normas nacionales correspondientes.
- Limpie la unidad de mandos ⑦ y la resistencia ⑱ con un paño húmedo.
- Con una esponja o papel de cocina, limpie los restos de comida de la cuba ⑥ de freír.
- Lave bien la cesta ④, la cuba ⑥ y la tapa ① con agua caliente y lavavajillas. La tapa se puede sacar del aparato hacia arriba, con lo que su limpieza resulta más fácil.

Eliminación



El embalaje se compone al 100 % de materiales reciclables que puede desechar en los puntos locales de recogida selectiva.

Eliminación / Garantía / servicio / Fabricante / Importador _____



¡No tire los aparatos eléctricos en la basura doméstica!

Según la Directiva europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos y en cumplimiento con el derecho nacional, los aparatos eléctricos usados se tienen que separar y reciclar sin dañar el medioambiente.

Para deshacerse de un aparato una vez que ya no sirva pregunte a las autoridades locales o municipales.

Eliminación del aceite usado

En pequeñas cantidades, se puede echar la grasa de freír en un recipiente bien cerrado con la basura doméstica. En ningún caso se debe echar por los desagües. Sobre la forma de desechar grandes cantidades le informarán las unidades de asesoramiento sobre residuos existentes en los puntos de recogida de desechos especiales, en las empresas de recogida de basuras o en las autoridades locales o municipales.

Garantía / servicio _____

Consulte los puntos de atención al cliente de su país en la documentación de la garantía.

Fabricante / Importador / C€ _____

DeLonghi S.p.A.
Via L. Seitz, 47
31100 Treviso
(Italia)

bifinett

ES 53 _____



Introdução

Utilização correcta	Página 56
Material fornecido	Página 56
Equipamento	Página 56
Dados técnicos	Página 56

Indicações de segurança Página 57

Indicações de segurança específicas do aparelho	Página 58
---	-----------

Equipamento especial Página 58

Antes da primeira utilização Página 58

Utilização

Encher com óleo	Página 59
Encher com barras ou cubos de gordura	Página 59
Pré-aquecer	Página 59
Fritar	Página 59
Terminar o processo de fritura	Página 60
Dicas para a fritura	Página 60
Falhas de funcionamento	Página 62

Limpeza Página 62

Eliminação Página 63

Garantia / Assistência Página 63

Fabricante / Importador Página 63

Introdução

Fritadeira de cuba com zona fria F14002LD

Introdução

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, familiarize-se com todas as indicações de segurança e funções do mesmo. Para isso, leia as seguintes instruções de utilização. Utilize o aparelho apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Guarde estas instruções. Se entregar este aparelho a terceiros, entregue também todos os documentos.

Utilização correcta

Esta fritadeira eléctrica foi concebida para fritar alimentos, como p. ex. batatas, legumes, coxas de frango, etc. O aparelho destina-se à utilização a nível doméstico. Qualquer outra utilização ou alteração do aparelho é considerada indevida, envolve perigos de acidente significativos e é proibida. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização incorrecta.

Material fornecido

Ao desempacotar o aparelho verifique sempre o volume de fornecimento quanto à integridade e ao estado perfeito do aparelho.

- 1 x estrutura exterior da fritadeira
- 1 x cesto de fritar com pega dobrável
- 1 x cuba
- 1 x unidade de conexão
- 1 x manual de instruções
- 1 x livro "Garantia / Assistência Técnica"

Equipamento

- ① Tampa
- ② Janela de visualização
- ③ Filtro
- ④ Cesto de fritar com pega dobrável
- ⑤ Botão da pega dobrável
- ⑥ Cuba, amovível
- ⑦ Unidade de conexão
- ⑧ Lâmpada de controlo vermelha "Power" / Ligar / Desligar
- ⑨ Lâmpada de controlo verde "Ready" temperatura do óleo
- ⑩ Interruptor ligar / desligar "Power"
- ⑪ Botão de correção do termostato, para regulação da temperatura
- ⑫ Estrutura exterior da fritadeira
- ⑬ Guias para a fixação da unidade de conexão
- ⑭ Microinterruptor de segurança
- ⑮ Botão para abertura da tampa
- ⑯ Guia para a fixação da unidade de conexão ao aparelho
- ⑰ Botão Restart do dispositivo de protecção térmica
- ⑱ Elemento de aquecimento
- ⑲ Compartimento para o cabo

Dados técnicos

Modelo:	F14002LD
Tensão de rede:	230 - 240V ~ 50 Hz
Potência nominal:	1900 - 2100 W
Capacidade para óleo:	aprox. 3 litros
Capacidade de alimentos a fritar:	máx. aprox. 1 kg
Tipo de protecção:	IP20
Classe de protecção:	I / ⚡

Indicações de segurança

Atenção! Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem ser tidas em consideração as medidas de segurança, a seguir mencionadas, com o objectivo de protecção contra choque eléctrico, perigo de ferimentos e queimaduras.

Leia atentamente estas determinações, antes de utilizar o aparelho e guarde estas indicações de segurança. O incumprimento das instruções abaixo mencionadas pode provocar choque eléctrico, queimaduras e/ou ferimentos graves.

Evite o perigo de morte devido a choque eléctrico:

- A ficha de rede do aparelho tem de caber na tomada. A ficha não deve ser alterada, de forma alguma. Não utilize fichas adaptadoras com aparelhos protegidos por ligação à terra. As fichas não sujeitas a modificações e as tomadas a elas adequadas reduzem o risco de choque eléctrico.
-  Mantenha o aparelho afastado de chuva ou humidade. A entrada de água num aparelho eléctrico aumenta o risco de choque eléctrico.
- Não use o cabo para fins inadequados, por ex. para transportar o aparelho, para o pendurar ou para puxar a ficha da tomada. Mantenha o cabo afastado do calor, óleo, arestas afiadas ou peças móveis do aparelho. Cabos ou fichas danificados ou mal enrolados aumentam o risco de choque eléctrico.
-  Um aparelho, cabo de rede ou ficha de rede danificados significam perigo de morte por choque eléctrico. Controle regularmente o estado do aparelho do cabo e da ficha de rede.
- **Atenção!** O cabo de rede deste aparelho não deve ser substituído pelo utilizador, uma vez que para isso é necessária uma ferramenta

especial. Em caso de danos, dirija-se apenas a um ponto de apoio ao cliente autorizado pelo fabricante.

- **Atenção!** Retire sempre a ficha de rede antes de efectuar trabalhos no aparelho.

Evite perigo de ferimentos e incêndio, bem como perigos para a saúde:

- Não coloque o aparelho na proximidade de fontes de calor ou de água.
- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- Certifique-se de que o cabo de rede não fica suspenso na superfície de apoio onde a fritadeira se encontra. As crianças podem puxá-lo e o utilizador pode ficar lá preso. Uma eventual queda da fritadeira pode causar queimaduras graves.
- Não utilize cabos de extensão.
- Durante o funcionamento toque apenas na pega e no interruptor rotativo, uma vez que o aparelho está muito quente!
- Não transporte a fritadeira se o óleo ainda estiver quente. O aparelho só deve ser transportado se tiver arrefecido totalmente.
- O óleo e a gordura são inflamáveis! Se estes criarem chamas, retire imediatamente a ficha de rede da tomada. Apague as chamas com a tampa ou com um pano.
- Nunca utilize água para extinguir as chamas.
- Nunca verta o óleo ou gordura se estes estiverem quentes!
- Deixe o óleo ou gordura arrefecer totalmente, antes de retirar a cuba amovível.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças ou pessoas incapacitadas, sem vigilância.
- Observe sempre a fritadeira, durante o funcionamento!

Indicações de segurança/Equipamento especial/Antes da primeira utilização

Indicações de segurança específicas do aparelho

- Coloque a fritadeira em funcionamento, apenas depois de a encher com óleo ou com a gordura já líquida. Se o aparelho for colocado em funcionamento sem gordura, o funcionamento é interrompido por um interruptor de protecção térmica.
- Cumpra as quantidades MÍN. e MÁX. de enchimento. As marcas encontram-se no interior da cuba .
- O microinterruptor de segurança  tem como função garantir que o elemento de aquecimento  apenas seja colocado em funcionamento quando a unidade de conexão  se encontra correctamente posicionada.
- Nunca mergulhe a unidade de conexão , o cabo e a ficha de rede na água ou outros líquidos. Caso contrário existe perigo de morte devido a choque eléctrico.
- Utilize apenas gordura para fritar resistente a altas temperaturas (ponto de fumo de aprox. 220 °C).

⚠ Atenção! Nunca misture óleo e gordura de diferentes tipos. O óleo/gordura pode formar espuma e verter e provocar danos materiais ou ferimentos.

⚠ Atenção! Perigo de queimaduras! Não utilize óleo ou gordura com resíduos de alimentos.

Equipamento especial

Dispositivo de protecção térmica

O aparelho está equipado com um dispositivo de protecção térmica (protecção contra sobreaquecimento). Este tem como função interromper o processo de aquecimento, se o aparelho estiver a ser utilizado incorrectamente ou se este não estiver a funcionar em perfeitas condições. Se a protecção térmica estiver activada (o aparelho não funciona), proceda da seguinte forma:

- Deixe o aparelho arrefecer.
- Com um palito ou algo semelhante, prima levemente o botão Restart do dispositivo de protecção térmica , que se encontra perto da inscrição RESTART (ver fig. A).
- Se, mesmo assim, o aparelho não funcionar, dirija-se a um ponto de apoio ao cliente autorizado pelo utilizador.

Zona fria (Cool Zone)

Tal como apenas os aparelhos profissionais, este aparelho dispõe de uma zona fria. A zona fria encontra-se por baixo do elemento de aquecimento . Os restos dos alimentos fritos podem depositar-se no fundo da cuba da fritadeira, sem queimarem. As vantagens da zona fria são um aquecimento mais rápido, uma maior capacidade de manutenção da gordura e alimentos com menos acrilamidas.

Antes da primeira utilização

⚠ Atenção! Perigo de morte! Certifique-se de que não entra água na unidade de conexão . Seque bem todas as peças. De outro modo existe perigo de morte devido a choque eléctrico.

- Lave bem o cesto de fritar , a cuba  e a tampa  com água quente e detergente da loiça.
- Limpe a unidade de conexão  e o elemento de aquecimento  com um pano húmido.
- Certifique-se de que a unidade de conexão  se encontra bem fixa na estrutura exterior da fritadeira . O microinterruptor de segurança  interrompe o funcionamento do aparelho, quando a unidade de conexão  não está correctamente posicionada na estrutura exterior da fritadeira .
- A fritadeira está agora operacional.
- Puxe o comprimento necessário do cabo a partir do compartimento para o cabo , para ligar o aparelho à corrente (ver fig. D).

Utilização

Encher com óleo

Atenção! Nunca utilize o aparelho vazio. Caso contrário este pode ficar danificado.

- Prima o botão ⑮ e abra a tampa ① (ver fig. B).
- Eleve a pega dobrável do cesto para fritar possível de virar ④, até esta encaixar (pos. ② da fig. C).
- Retire o cesto para fritar ④, puxando-o para cima ④.
- Se utilizar óleo, encha a cuba ⑥ até ao nível máximo indicado (ver fig. E). Nunca ultrapasse este limite máximo, uma vez que pode acontecer que o aparelho verta o óleo. O nível do óleo tem de se encontrar sempre dentro do âmbito das indicações mínima e máxima (mín. 2,5 l - máx. 3 l). Consegue melhores resultados, se utilizar óleo de amendoim de boa qualidade.

Encher com barras ou cubos de gordura

Atenção! Nunca derreta a gordura sólida no cesto de fritar ④ ou no elemento de aquecimento ⑮ y da fritadeira (ver fig. F). O processo de aquecimento seria demasiado forte e o aparelho pode ficar danificado. Derreta a gordura sempre separadamente.

- Se utilizar gordura em barra, corte-a em pedaços e derreta-a num tacho, no fogão.
- Verta a gordura já líquida cuidadosamente na cuba ⑥ (ver fig. E).

Pré-aquecer

- Ligue a ficha da rede na tomada.
- Coloque o botão de correção do termostato ⑪ (ver fig. G) na temperatura pretendida (ver tabela de frituras).

- Rode o interruptor de ligar / desligar "Power" ⑩ para cima. A lâmpada de controlo vermelha "Power" ⑧ acende.

Enquanto o aparelho se encontra no processo de pré-aquecimento, a lâmpada de controlo verde ⑨ está acesa. Esta apaga-se, assim que a temperatura foi alcançada.

A lâmpada verde também está acesa, durante o pós-aquecimento automático ⑨.

Fritar

⚠ Cuidado! Perigo de queimaduras! Durante o processo de fritura é libertado vapor quente. Mantenha uma distância suficiente em relação ao vapor.

- Coloque o alimento a fritar no cesto de fritar ④, sem o encher demasiado (máx. 1 kg). Para isto, consulte também as tabelas de frituras abaixo apresentadas.
- Agite o cesto de fritar ④ levemente, de modo a distribuir os alimentos uniformemente no cesto.
- Certifique-se de que a pega dobrável do cesto de fritar ④ se encontra na horizontal (pos. ② da fig. C).
- Introduza agora o cesto de fritar ④ na fritadeira. Certifique-se de que este está bem posicionado (fig. H).
- Feche a tampa ①.
- Mergulhe o cesto de fritar ④ no óleo, assim que a lâmpada de controlo verde "Ready" ⑨ se apaga.
- Para isso, prima o botão ⑤ que se encontra em cima, na pega dobrável, baixando-a simultaneamente (pos. ① da figura C).
- Mergulhe o cesto de fritar ④ no óleo muito lentamente, para evitar salpicos de óleo ou que o óleo quente verta.
- Após o decurso do período da fritura, eleve a pega dobrável do cesto de fritar ④ (pos. ② da fig. C). O cesto de fritar ④ sobe.

Utilização

- Verifique, através da janela de visualização ② na tampa ①, se o alimento se encontra bem cozinhado.

Terminar o processo de fritura

- Rode o interruptor ligar / desligar “Power” ⑩ para baixo (fig. I), se pretender terminar o processo de fritura.
- Retire a ficha da tomada.
- Deixe o cesto de fritar ④ permanecer em cima (pos. ② da fig. C), de modo a que o excesso de óleo escorra.

Dicas para a fritura

Duração da utilização da gordura ou óleo para fritar

Atenção! Certifique-se de que o óleo ou gordura nunca desce abaixo do nível mínimo (2,5 l). Caso contrário o aparelho pode ficar danificado.

- De vez em quando, renove totalmente o óleo ou a gordura para fritar. A duração de utilização depende do alimento a fritar. Por exemplo, no caso de fritura de alimentos panados, o óleo fica mais sujo do que nos processos de fritura normais. O óleo perde qualidade, quando é aquecido várias vezes.

Fritar correctamente

- Mantenha a temperatura recomendada para

cada receita. No caso de uma temperatura demasiado baixa, o alimento absorve demasiado óleo. Se, ao contrário, a temperatura for demasiado elevada, forma-se uma crosta em torno do alimento e o interior permanece cru.

- Coloque o alimento no óleo apenas quando este tiver atingido a temperatura correcta, i.e. quando a lâmpada de controlo verde “Ready” ⑨ apagar.
- Não coloque demasiado alimento no cesto de fritar ④, uma vez que a temperatura do óleo poderia descer abruptamente e o alimento ficaria demasiado gorduroso e não seria cozinhado uniformemente.
- Corte o alimento em pedaços finos e com uma espessura uniforme. Os alimentos demasiado grossos ficam com um aspecto aparentemente crocante, mas não ficam bem cozinhados por dentro. Os alimentos cortados uniformemente demoram o mesmo tempo a cozinhar.
- Seque bem o alimento, antes de o colocar no óleo ou gordura. Deste modo evitam-se os salpicos de óleo. Além disso, os alimentos húmidos não ficam tão crocantes (especialmente as batatas). Recomenda-se que os alimentos com elevado teor de água sejam previamente panados (peixe, carne, legumes) ou envolvidos em farinha. Retire o excesso de pão ralado ou de farinha, antes de colocar o alimento no óleo.
- Preparação pobre em acrilamida: Não deixar as batatas fritas tostar demasiado.
- Não utilize óleo ou gordura com resíduos dos alimentos.

Alimento		Quantidade máx. (g)	Temperatura (°C)	Duração (minutos)
Batatas frescas congeladas	Meia dose	500	170	9 - 12
	Dose completa	1000	170	13 - 16
Peixe	Polvo	600	140	9 - 11
	Amêijoas	600	140	10 - 12
	Sardinhas	600	140	10 - 12

Utilização

Alimento		Quantidade máx. (g)	Temperatura (°C)	Duração (minutos)
	Gambas	600	140	8 - 10
	Linguado	500	140	6 - 8
Carne	Panado de porco (3-4)	500	160	8 - 9
	Panado de frango (3-4)	500	160	8 - 10
	Hambúrgueres (15)	700	160	8 - 10
Legumes	Alcachofras	400	150	15 - 17
	Couve-Flor	600	150	10 - 11
	Cogumelos	500	150	8 - 10
	Beringelas	200	150	9 - 11
	Courgetes	500	150	13 - 15

Fritar alimentos frescos

Deve ser tido em consideração que os tempos e temperaturas de fritura mencionados as tabelas apresentadas se tratam apenas de valores de referência, que podem variar conforme a quantidade e de gosto pessoal.

Fritar alimentos congelados

Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Por isso, ao serem fritos, a temperatura da gordura desce drasticamente. Se cumprir as quantidades máximas por nós recomendadas na tabela, podem, contudo, ser obtidos bons resultados.

- Antes de efectuar a fritura, retire os cristais de gelo que se formam frequentemente nos alimentos congelados.
- Depois, mergulhe o cesto de fritar ④ muito lentamente no óleo, para evitar que o óleo ferva e suba.
- De preferência, deixo o alimento descongelar antes de fritar.

Os tempos de fritura indicados são apenas valores de referência, que podem variar dependendo da temperatura inicial do alimento e da temperatura recomendada pelo fabricante do alimento congelado.

Alimento		Quantidade máx. (g)	Temperatura (°C)	Duração (minutos)
Batatas fritas congeladas pré-cozinhadas		500	190	7 - 9
Croquetes de batata		700	180	7 - 9
Peixe	Douradinhos de bacalhau	500	180	6 - 7
	Filetes de solha	500	180	5 - 6
Carne	Panado de frango (3)	300	180	4 - 5

Falhas de funcionamento

Falha	Causa	Solução
Cheiro desagradável	O óleo está demasiado sujo. O produto de fritura não é adequado.	Substituir o óleo ou gordura. Utilizar óleo de amendoim ou um óleo vegetal de alta qualidade.
O óleo sobe e é derramado	O óleo está demasiado sujo e, por isso, há a formação de muita espuma. O alimento colocado no óleo não estava suficientemente seco. O cesto de fritar foi introduzido no óleo de forma demasiado rápida. O nível do óleo ultrapassa a marca máxima.	Substituir o óleo ou gordura. Secar bem o alimento. Mergulhar o alimento lentamente. Reduzir a quantidade de óleo na cuba.
O alimento não fica dourado ao fritar	Temperatura do óleo demasiado baixa. O cesto estava demasiado cheio.	Ajustar para uma temperatura mais elevada. Reduzir a quantidade de alimento.
O óleo não aquece	A fritadeira foi utilizada sem óleo na cuba, e o interruptor de protecção térmica foi consequentemente activado.	Prima o botão Restart ⑰ do dispositivo de protecção térmica. Dirija-se ao Serviço de Apoio ao Cliente, se o aparelho continuar sem funcionar, apesar de ter premido o botão Restart.

Limpeza

⚠ **Atenção!** Retire sempre a ficha de rede da tomada, antes de efectuar trabalhos no aparelho.

⚠ **Atenção! Perigo de morte!** Certifique-se de que não entra água na unidade de conexão ⑦. Seque bem todas as peças. De outro modo existe perigo de morte devido a choque eléctrico.

- Não utilize esponjas agressivas, uma vez que as peças da fritadeira podem ser danificadas.
- Nunca mergulhe a unidade de conexão ⑦ na água nem a coloque debaixo da torneira da água (ver fig. K).
- Deixe o óleo arrefecer totalmente, antes de o retirar.
- Depois, retire a unidade de conexão ⑦ e esvazie o óleo.

- Verta o óleo usado para a garrafa original e feche-a bem. No caso de utilização de gordura sólida, deixe-a solidificar dentro da fritadeira, retire-a de lá e enrole-a em papel.
- Elimine os resíduos de óleo ou gordura no contentor apropriado para lixo orgânico ou de acordo com as respectivas prescrições nacionais.
- Limpe a unidade de conexão ⑦ e o elemento de aquecimento ⑱ com um pano húmido.
- Retire os resíduos de alimentos da cuba ⑥ com a ajuda de uma esponja ou papel de cozinha.
- Lave bem o cesto de fritar ④, a cuba ⑥ e a tampa ① com água quente e detergente da loiça. É possível retirar a tampa do aparelho, puxando-a para cima, sendo assim mais fácil efectuar a limpeza.

Eliminação

Fabricante / Importador / C/E



A embalagem é feita de materiais 100% ecológicos, que pode eliminar nos pontos de reciclagem locais.

DeLonghi S.p.A.
Via L. Seitz, 47
31100 Treviso
(Italy)



**Nunca coloque aparelhos eléctricos
no lixo doméstico!**

Segundo a directiva europeia 2002/96/CE relativa a aparelhos eléctricos e electrónicos usados e conversão no direito nacional, os aparelhos eléctricos usadas devem ser recolhidos separadamente e sujeitos a uma reciclagem ecológica.

Pode obter informações relativas à eliminação do aparelho já usado através dos responsáveis legais pela reciclagem no seu município.

Eliminar o óleo

Em pequenas quantidades, é possível eliminar a gordura das frituras num recipiente bem fechado, no lixo doméstico. Este nunca deve ser eliminado através da canalização. Pode obter informações detalhadas acerca da eliminação de quantidades maiores junto do aconselhamento relativo a resíduos efectuado pelos locais de reciclagem, cidades e entidades responsáveis.

Garantia / Assistência

Os pontos de assistência competentes do seu país podem ser encontrados no certificado de garantia.



Inleiding

Doelmatig gebruik	Pagina 66
Leveringsomvang	Pagina 66
Uitvoering	Pagina 66
Technische gegevens	Pagina 66

Veiligheidsinstructies

Apparaatspecifieke veiligheidsinstructies.....	Pagina 67
--	-----------

Bijzondere uitrusting

Vóór de eerste ingebruikname.....

Bediening

Olie invullen.....	Pagina 68
Reep- / blokvet invullen	Pagina 69
Voorverwarmen	Pagina 69
Frituren	Pagina 69
Frituurproces beëindigen	Pagina 70
Tips voor het frituren	Pagina 70
Bedrijfsstoringen	Pagina 72

Reiniging.....

Afvalverwijdering

Garantie / Service.....

Fabrikant / Importeur

Koude-zone-frituurpan F14002LD

Inleiding

Maak uzelf vóór de eerste ingebruikname vertrouwd met alle veiligheidsaanwijzingen en de functies van het apparaat. Lees daarvoor deze handleiding zorgvuldig door. Gebruik het apparaat alléén op de beschreven manier en alleen voor de vermelde toepassingsgebieden. Bewaar deze handleiding goed. Wanneer u het apparaat doorgeeft aan derden, geef dan ook alle documenten door.

Doelmatig gebruik

Deze elektrische frituurpan is bestemd voor het frituren van gerechten zoals bijv. friet, groente, kippenboutjes enz. De machine is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik. Iedere wijziging of ieder verderstrekkend gebruik van het product is niet doelmatig, houdt een aanzienlijk ongevalrisico in en is verboden. De producent is niet aansprakelijk voor schade die resulteert uit ondoelmatig gebruik.

Leveringsomvang

Controleer de levering altijd direct na het uitpakken op volledigheid en optimale staat van het product.

- 1 x behuizing van frituurpan
- 1 x frituurmand met inklapbare handgreep
- 1 x frituurbak
- 1 x schakeleenheid
- 1 x handleiding
- 1 x brochure "Garantie / service"

Uitvoering

- ① Deksel
- ② Zichtvenster
- ③ Filter
- ④ Frituurmand met inklapbare handgreep
- ⑤ Toets inklapbare handgreep
- ⑥ Frituurmand, verwijderbaar
- ⑦ Schakeleenheid
- ⑧ Rood controlelampje "Power" / Aan / Uit
- ⑨ Groen controlelampje "Ready" olietemperatuur
- ⑩ Aan- / Uitschakelaar "Power"
- ⑪ Thermostaatschuif voor temperatuurstelling
- ⑫ Behuizing frituurpan
- ⑬ Rail voor de bevestiging van de schakeleenheid
- ⑭ Veiligheidsmicroschakelaar
- ⑮ Toets voor het openen van het deksel
- ⑯ Geleiding voor de bevestiging van de schakeleenheid aan het apparaat
- ⑰ Restart-toets van de thermische beveiliging
- ⑱ Verwarmingselement
- ⑲ Kabelvakje

Technische gegevens

Model:	F14002LD
Netspanning:	230-240V~50 Hz
Nominaal vermogen:	1900 - 2100 W
Capaciteit olie:	ca. 3 liter
Capaciteit te frituren product:	max. ca. 1 kg
Isolatieklasse:	IP20
Beschermingsklasse:	I / ⚡

Veiligheidsinstructies

Opgelet! Bij het gebruik van elektrische apparaten dient u de volgende principiële veiligheidsmaatregelen in acht te nemen ter vermindering van elektrische schokken, letsel- en brandgevaar.

Lees deze bepalingen en neem ze in acht voordat u het apparaat gebruikt en bewaar de veiligheidsinstructies. Fouten bij de naleving van de onderstaand beschreven aanwijzingen kunnen elektrische schokken, brand en/of ernstig letsel tot gevolg hebben.

Waarschuwing! Levensgevaar door elektrische schokken:

- De netstekker van het apparaat moet in de contactdoos passen. De stekker mag op geen enkele wijze worden veranderd. Gebruik géén adapterstekker in combinatie met geaarde apparaten. Ongewijzigde stekers en passende contactdozen verminderen het risico van elektrische schokken.
-  Stel het apparaat niet bloot aan regen en vocht. Het binnendringen van water in een elektrisch apparaat verhoogt het risico van elektrische schokken.
- Gebruik de kabel nooit ondoelmatig, bijv. om het apparaat te dragen, op te hangen of om de stekker uit de contactdoos te trekken. Houd de kabel verwijderd van hitte, olie, scherpe randen of bewegende apparaatonderdelen. Verwarde of beschadigde kabels en stekers verhogen het risico van elektrische schokken.
-  **Een beschadigd apparaat, een beschadigde netkabel of -stekker betekent levensgevaar door elektrische schokken.** Controleer regelmatig de toestand van apparaat, netkabel en netstekker.
- **Waarschuwing!** De netkabel van het apparaat mag niet door de gebruiker zelf worden vervangen omdat hiervoor speciale gereedschappen vereist zijn. Neem in geval van schade uitsluitend contact op met een door de fabrikant geautoriseerd servicepunt.
- **Waarschuwing!** Trek vóór werkzaamheden aan het apparaat altijd eerst de stekker uit de contactdoos.

Voorkom gevaar voor letsel, brand en gezondheidsschade:

- Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen of water.
- Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Waarborg dat de netkabel niet naar beneden hangt van de plaats waar de frituurpan staat. Kinderen kunnen eraan trekken en de gebruiker kan erin blijven haken. Door het vallen van de frituurpan kunnen ernstige verbrandingen worden veroorzaakt.
- Gebruik géén verlengkabel.
- Pak tijdens het bedrijf alléén de handgrepen en de draaischakelaar vast, het apparaat wordt heet!
- Transporteer de frituurpan niet wanneer de olie nog heet is. Het apparaat mag pas worden verzet wanneer het afgekoeld is.
- Olie en vet zijn ontvlambaar! Trek onmiddellijk de netstekker uit de contactdoos wanneer olie of vet begint te branden. Blus de brand met het deksel of verstik de vlammen met een deken. Gebruik in géén geval water om de vlammen te blussen.
- Giet olie en vet nooit in hete toestand weg!
- Laat olie en vet volledig afkoelen voordat u de uitneembare frituurbak verwijdt.
- Het apparaat mag niet zonder toezicht worden gebruikt door kinderen of ongeautoriseerde personen.
- Houd tijdens het bedrijf altijd toezicht op de frituurpan!

 Apparaatspecifieke veiligheidsinstructies

- Neem de frituurpan pas na het vullen met olie resp. het reeds vloeibare vet in gebruik. Wanneer het apparaat leeg in gebruik wordt genomen, wordt het bedrijf door middel van een

Veiligheidsinstructies / Bijzondere uitrusting / Vóór de eerste ingebruikname / Bediening

thermische veiligheidsschakelaar onderbroken.

- Houd de MIN. en MAX.-vulhoeveelheden aan. De markeringen zijn aan de binnenzijde van de frituurbak ⑥ aangebracht.
- De veiligheidsmicroschakelaar ⑭ waarborgt dat het verwarmingselement ⑮ alléén in bedrijf gesteld wordt wanneer de schakeleenheid ⑦ correct gepositioneerd is.
- Dompel noch schakeleenheid ⑦, noch netkabel, noch netstekker in water of in andere vloeistoffen. In het andere geval dreigt levensgevaar door middel van elektrische schokken.
- Gebruik alléén tot hoge temperaturen verhitbaar frituurvet (rookpunt ca. 220 °C).

⚠ **Opgelet!** Vermeng nooit olie met vet of dienovereenkomstige soorten met elkaar. De olie / het vet zouden kunnen overlopen en persoonlijk letsel of materiële schade kunnen veroorzaken.

⚠ **Opgelet!** Brandgevaar! Gebruik geen verontreinigd(e) olie of vet.

Bijzondere uitrusting

Thermische beveiliging

Het apparaat is uitgerust met een thermische beveiliging (oververhittingsbeveiliging). Deze moet het verwarmingsproces onderbreken wanneer het apparaat ondoelmatig of verkeerd gebruikt wordt of niet optimaal functioneert. Ga bij een geactiveerde thermische beveiliging (het apparaat functioneert niet) als volgt te werk:

- Laat het apparaat afkoelen.
- Druk met een tandenstoker of iets dergelijks licht op de toets ⑰ 'Restart' van de thermische beveiliging vlakbij het opschrift RESTART (zie afb. A).
- Neem contact op met een door de fabrikant geautoriseerde klantenservice wanneer het apparaat daarna niet functioneert.

Koude zone (cool zone)

Het apparaat is, zoals gewoonlijk alleen bij professionele apparaten, uitgerust met een koude zone. De koude zone bevindt zich onder het verwarmingselement ⑮. Frituurresten van het te frituren product kunnen op de bodem van de frituurpan zinken zonder daar te verbranden. De voordelen van een koude zone zijn kortere verwarmingstijden, langere houdbaarheid van het frituurvet en minder acrylamidebelasting van de voeding.

Vóór de eerste ingebruikname

⚠ **Waarschuwing! Levensgevaar!** Waarborg dat geen water in de schakeleenheid ⑦ binnendringt. Droog alle onderdelen zorgvuldig af. In het andere geval dreigt levensgevaar door elektrische schokken.

- Reinig de frituurmand ④, de frituurbak ⑥ en het deksel ① goed met warm water en een reinigingsmiddel.
- Reinig de schakeleenheid ⑦ en het verwarmingselement ⑮ met een vochtige doek.
- Waarborg dat de schakeleenheid ⑦ goed aan de behuizing van de frituurpan ⑫ bevestigd is. De veiligheidsmicroschakelaar ⑭ onderbreekt het bedrijf van het apparaat wanneer de schakeleenheid ⑦ niet correct op de behuizing van de frituurpan ⑫ bevestigd is.
- De frituurpan is nu gereed voor gebruik.
- Trek de vereiste kabellengte uit het kabelvakje ⑲ om het apparaat op het stroomnet aan te kunnen sluiten (afb. D).

Bediening

Olie invullen

⚠ **Opgelet!** Gebruik het apparaat nooit leeg. In het andere geval dreigt gevaar voor schade aan het

apparaat.

- Druk op de toets ⑮ en open het deksel ① (afb. B).
- Til de inklapbare handgreep van de kantelbare frituurmand ④ op totdat deze vastklikt (pos. ② van afb. C).
- Trek de frituurmand ④ naar boven uit de pan.
- Wanneer u olie gebruikt, vult u deze tot aan de gekenmerkte hoogste stand in de frituurbak ⑥ (zie afb. E). Overschrijd deze markering nooit omdat anders olie uit de bak kan spatten. Het oliepeil moet altijd binnen de maximum- en minimummarkering liggen (min. 2,5 l - max. 3 l). De beste resultaten bereikt u wanneer u hoogwaardige pindaolie gebruikt.

Reep- / blokvet invullen

Opgelet! Smelt nooit het vaste vet in de frituurmand ④ of op het verwarmingselement y van de frituurpan (zie afb. F).

Het verwarmingsproces zou te sterk zijn en het apparaat zou beschadigd kunnen worden. Smelt vaste vetten steeds separaat.

- Gebruikt vet in reepjes, snijd het in stukken en smelt het in een kookpan op het fornuis.
- Giet het vloeibare vet voorzichtig in de frituurbak ⑥ (zie afb. E).

Voorverwarmen

- Steek de netstekker in de contactdoos.
- Zet de thermostaatschuif ⑪ (zie afb. G) op de gewenste temperatuur (zie frituurtabel).
- Draai de aan- / uitschakelaar "Power" ⑩ naar boven. Het rode controlelampje "Power" ⑧ licht op.

Terwijl het apparaat zich in de voorverwarm-fase bevindt, brandt het groene controlelampje ⑨. Het dooft zodra de ingestelde tempera-

tuur bereikt is.

Ook tijdens het automatische naverwarmen brandt het groene controlelampje ⑨.

Frituren

⚠ Voorzichtig! Gevaar voor verbrandingen!

Tijdens het frituren komt hete stoom vrij.

Houd voldoende afstand van de stoom.

- Vul het te frituren product in de frituurmand ④ zonder deze te vol te maken (max. 1 kg). Zie hiervoor ook de navolgende frituurtabellen.
- Schud de frituurmand ④ een beetje om het te frituren product gelijkmatig in de frituurmand te verdelen.
- Waarborg dat de inklapbare handgreep van de frituurmand ④ in horizontale positie staat (pos. ② van afb. C).
- Plaats de frituurmand ④ nu in de frituurpan. Waarborg dat deze correct gepositioneerd is (afb. H).
- Sluit het deksel ①.
- Dompel de frituurmand ④ in de olie zodra het groene controlelampje "Ready" ⑨ dooft.
- Druk hiervoor op de boven aan de inklapbare handgreep aangebrachte toets ⑤ en beweeg de inklapbare handgreep tegelijkertijd omlaag (pos. ① van afb. C).
- Dompel de frituurmand ④ heel langzaam in de olie om oliespatten of het overlopen van olie te vermijden.
- Til de inklapbare handgreep van de frituurmand ④ na afloop van de frituurtijd op (pos. ② van afb. C). Daarbij wordt de frituurmand ④ opgetild.
- Controleer door het zichtvenster ② in het deksel ① of het te frituren product de gewenste bruiningsgraad heeft bereikt.

Bediening

Frituurproces beëindigen

- Draai de Aan- / uitschakelaar "Power" ⑩ naar beneden (afb. I) wanneer u het frituurproces wilt beëindigen.
- Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Houd de frituurmand ④ in de opgetilde stand (pos. ② van afb. C), zodat overtollige olie kan afdruipe
- Dompel het te frituren product pas in de olie wanneer deze de juiste temperatuur bereikt heeft, d.w.z. wanneer het groene controlelampje "Ready" ⑨ dooft.
- Vul niet te veel product in de frituurmand ④ omdat de temperatuur van de frituurolie plotseling te sterk zou dalen en het product diensgevolge te vet en ongelijkmatig gaar zou worden.

Tips voor het frituren

Gebruiksdur van het frituurvet resp. -olie

Opgelet! Waarborg dat het olie- resp. vetpeil nooit tot onder de minimale stand (2,5 l) daalt. In het andere geval dreigt geaar voor schade aan het apparaat.

- Vervang de volledige frituurolie resp. het volledige frituurvet in regelmatige afstanden. De gebruiksdur is afhankelijk van het te frituren product.
Bij het paneren wordt de olie bijvoorbeeld sterker verontreinigd dan bij het gewone frituren. Hoe vaker de olie verwarmd wordt hoe meer de olie aan kwaliteit verliest.

Goed frituren

- Houd voor ieder recept de juiste temperatuur aan. Bij een te lage temperatuur neemt het te frituren product te veel olie op. Wanneer de temperatuur daarentegen te hoog is, vormt
- Snijd het te frituren product in fijne en gelijkmatig dikke stukken. Te dik gesneden product ziet er weliswaar knapperig uit, maar wordt van binnen niet goed gaar. Een gelijkmatig gesneden product gaat ook binnen dezelfde tijd.
- Droog het te frituren product goed af voordat u het in de olie resp. het vet dompelt. Zo kunt u oliespatten voorkomen. Bovendien worden de te frituren producten die nog vochtig zijn niet knapperig en blijven ondanks het frituren zacht (vooral aardappelen). Wij adviseren, sterk waterhoudende levensmiddelen (vis, vlees, groente) te paneren of in meel te keren. Klop overtollig paneermeel of meel af voordat u het product in de olie dompelt.
- Acrylamidearme bereiding: Frituur friet niet te donker.
- Gebruik geen verontreinigd(e) olie of vet.

Levensmiddel		Max. hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Duur (minuten)
Verse friet	Halve portie	500	170	9 - 12
	Hele portie	1000	170	13 - 16
Vis	Inktvis	600	140	9 - 11
	Mantelschelpen	600	140	10 - 12
	Sardines	600	140	10 - 12

Levensmiddel		Max. hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Duur (minuten)
	Garnalen	600	140	8 - 10
	Zeetong	500	140	6 - 8
Vlees	Varkensschnitzel (3-4)	500	160	8 - 9
	Kippenschnitzel (3-4)	500	160	8 - 10
	Gehaktballetjes (15)	700	160	8 - 10
Groente	Artisjokken	400	150	15 - 17
	Bloemkool	600	150	10 - 11
	Paddenstoelen	500	150	8 - 10
	Aubergines	200	150	9 - 11
	Courgettes	500	150	13 - 15

Frituren van verse levensmiddelen

Neem bij alle tabellen in acht dat het bij de vermelde frituurtijden en -temperaturen richtwaarden betreft die al naargelang de hoeveelheid en individuele smaak kunnen variëren.

- Verwijder vóór het frituren de ijskristallen die zich vaak op diepgevroren producten vormen.
- Dompel de frituurmand ④ daarna zeer langzaam in de frituurolie om een opborrelen van de olie te voorkomen.
- Laat de diepgevroren levensmiddelen bij voorkeur ontdooien voordat u deze frituurt.

Frituren van diepgevroren levensmiddelen

Het is algemeen bekend dat diepgevroren üproducten zeer lage temperaturen hebben. Dientengevolge daalt de temperatuur van de frituurvloeistof tijdens het frituren aanzienlijk. Wanneer u de door ons aanbevolen maximale hoeveelheden uit de tabel in acht neemt, kunt u desondanks goede resultaten behalen.

Bij de vermelde frituurtijden betreft het richtwaarden die al naargelang de begintemperatuur van het te frituren product en de door de fabrikant van de diepgevroren levensmiddelen aanbevolen temperatuur moeten worden gevarieerd.

Levensmiddel		Max. hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Duur (minuten)
Diepgevroren, voorgekookte friet		500	190	7 - 9
Aardappelkroketten		700	180	7 - 9
Vis	Kabeljauwsticks	500	180	6 - 7
	Botfilet	500	180	5 - 6
Vlees	Kippenschnitzel (3)	300	180	4 - 5

Bedrijfsstoringen

Storing	Oorzaak	Maatregel
Onaangename geur	De olie is verbruikt. De frituurvloeistof is niet geschikt.	Frituurolie resp. -vet vervangen Pindaolie of kwalitatief hoogwaardige, plantaardige olie gebruiken
De olie loopt over	De olie is verbruikt en vormt daarom te veel schuim. Het ingedompelde product was niet droog genoeg. De frituurmand werd te snel in de olie gedompeld. Het oliepeil ligt boven de max.-markering.	Frituurolie resp. -vet vervangen De levensmiddelen goed afdrogen. De levensmiddelen langzaam in de olie dompelen. Oliehoeveelheid in de frituurbak verminderen.
Het te frituren product wordt tijdens het frituren niet lekker goudbruin.	Te lage olietemperatuur. De mand is te vol.	Een hogere temperatuur instellen. Hoeveelheid product verminderen.
De olie wordt niet heet.	De frituurpan werd zonder olie in de frituurbak gebruikt en daarom werd de thermische beveiliging geactiveerd.	Druk op de toets „Restart“ ⑰ van de thermische beveiliging. Neem contact op met de klantenservice, wanneer het apparaat ondanks het indrukken van de „Restart“-toets niet functioneert.

Reiniging

⚠ Waarschuwing! Trek altijd eerst de stekker uit de contactdoos voordat u werkzaamheden aan het apparaat uitvoert.

⚠ Waarschuwing! Levensgevaar! Waarborg dat geen water in de schakeleenheid ⑦ binnendringt. Droog alle onderdelen zorgvuldig af. In het andere geval dreigt levensgevaar door elektrische schokken.

- Gebruik géén schuurspons omdat anders onderdelen van de frituurpan beschadigd kunnen worden.
- Dompel de schakeleenheid ⑦ nooit onder water en zet deze nooit onder de waterkraan (zie afb. K).
- Laat de olie goed afkoelen voordat u deze verwijderd.
- Verwijder vervolgens de schakeleenheid ⑦ en giet de olie weg.

- Giet de gebruikte olie terug in de originele fles en sluit deze goed af. Laat vast vet in de frituurpan hard worden, verwijder het vervolgens en wikkel het in papier.
- Voer olie- en vetresten via de vuilnisemmer af of volgens de dienovereenkomstig nationale voorschriften.
- Reinig de schakeleenheid ⑦ en het verwarmingselement ⑱ met een vochtige doek.
- Verwijder de levensmiddelresten uit de frituurbak ⑥ met behulp van een spons of met keukenpapier.
- Reinig de frituurmand ④, de frituurbak ⑥ en het deksel ① goed met warm water en reinigingsmiddel. Het deksel kan naar boven van het apparaat worden getrokken en dus eenvoudig worden gereinigd.

Afvalverwijdering _____

Fabrikant / Importeur / C€ _____



De verpakking bestaat voor 100% uit milieuvriendelijke materialen die u via de plaatselijke recyclingdiensten kunt afvoeren.

DeLonghi S.p.A.
Via L. Seitz, 46
31100 Treviso
(Italië)



**Voer elektrische apparaten
niet af via het huisafval!**

Conform de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur en de omzetting daarvan naar nationaal recht moeten oude elektrische apparaten gescheiden ingezameld en op milieuvriendelijke wijze gerecycled worden.

Uw gemeentelijke milieudienst kan u informatie geven over de afvalverwijdering van uitgediende apparaten.

Frituurolie afvoeren

In kleine hoeveelheden mag frituurvet in een goed gesloten bak via het huisafval worden afgevoerd. Het mag in géén geval via de waterafvoer worden verwijderd. Informeer bij recyclinginrichtingen, afvalverwijderingsondernemingen of bij uw stad of gemeente naar mogelijkheden voor de afvoer van grotere hoeveelheden.

Garantie / Service _____

Voor het bevoegde servicepunt van uw land verwijzen wij naar de "garantiedocumenten".



Εισαγωγή

Χρήση της συσκευής σύμφωνα με τους κανονισμούς	Σελίδα 76
Περιεχόμενο παράδοσης	Σελίδα 76
Εξοπλισμός.....	Σελίδα 76
Τεχνικά δεδομένα.....	Σελίδα 76

Υποδείξεις ασφάλειας

Ειδικές υποδείξεις ασφάλειας για τη συσκευή	Σελίδα 78
---	-----------

Ειδικός εξοπλισμός.....

Πριν από την πρώτη χρήση.....

Χειρισμός

Πλήρωση λαδιού.....	Σελίδα 79
Πλήρωση μαγειρικού λίπους	Σελίδα 79
Προθέρμανση.....	Σελίδα 79
Τηγάνισμα	Σελίδα 80
Λήξη διαδικασίας τηγανίσματος	Σελίδα 80
Συμβουλές για το τηγάνισμα	Σελίδα 80

Καθάρισμα

Απόσυρση

Εγγύηση / Σέρβις.....

Κατασκευαστής/ Εισαγωγέας

Εισαγωγή

Φριτέζα ψυχρής ζώνης F14002LD

1 x διακόπτης
1 x οδηγίες χειρισμού
1 x έντυπο „Εγγύηση/Σέρβις“

Εισαγωγή

Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία παρακαλούμε να εξοικειωθείτε οπωσδήποτε με όλες τις υποδείξεις ασφάλειας και τις λειτουργίες της συσκευής. Προς το σκοπό αυτό διαβάστε τις ακόλουθες οδηγίες χειρισμού. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με την περιγραφή και μόνο για τους τομείς χρήσης. Διαφυλάξτε αυτές τις οδηγίες χειρισμού σε ασφαλές μέρος. Σε περίπτωση μεταβίβασης της συσκευής σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα έντυπα της συσκευής.

Χρήση της συσκευής σύμφωνα με τους κανονισμούς

Αυτή η ηλεκτρική φριτέζα εξυπηρετεί στο τηγάνισμα εδεσμάτων, όπως π.χ. πατάτες τηγανητές, λαχανικά, μπουτία κοτόπουλου, κ.λπ. Η συσκευή προβλέπεται αποκλειστικά για την ιδιωτική χρήση. Κάθε άλλη χρήση ή τροποποίηση της συσκευής ισχύει ως αντικανονική, εγκυμονεί σοβαρούς κινδύνους και απαγορεύεται. Για βλάβες οφειλόμενες σε αντικανονική χρήση δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη ο κατασκευαστής.

Περιεχόμενο παράδοσης

Αμέσως μετά την εξαγωγή της συσκευής από τη συσκευασία ελέγξτε το περιεχόμενο παράδοσης σχετικά με την πληρότητα και την άψογη κατάσταση της συσκευής.

1 x πλαίσιο φριτέζας
1 x καλαθάκι τηγανίσματος με πτυσσόμενη λαβή
1 x λεκάνη τηγανίσματος

Εξοπλισμός

- ① Καπάκι
- ② Γυαλί οπτικού ελέγχου
- ③ Φίλτρο
- ④ Καλαθάκι τηγανίσματος με πτυσσόμενη λαβή
- ⑤ Πλήκτρο πτυσσόμενης λαβής
- ⑥ Λεκάνη τηγανίσματος, αφαιρέσιμη
- ⑦ Διακόπτης
- ⑧ Κόκκινο λαμπάκι ελέγχου „Power“/Εντός/Εκτός
- ⑨ Πράσινο λαμπάκι ελέγχου „Ready“ θερμοκρασία λαδιού
- ⑩ Διακόπτης Εντός/Εκτός „Power“
- ⑪ Ρυθμιστής θερμοστάτης για τη ρύθμιση θερμοκρασίας
- ⑫ Πλαίσιο φριτέζας
- ⑬ Ράγα για τη στήριξη του διακόπτη
- ⑭ Μικροδιακόπτης ασφάλειας
- ⑮ Πλήκτρο για το άνοιγμα του καπακιού
- ⑯ Οδηγός για τη στήριξη του διακόπτη στη συσκευή
- ⑰ Πλήκτρο επανεκκίνησης συστήματος θερμικής ασφάλειας
- ⑱ Θερμαντικό στοιχείο
- ⑲ Θήκη καλωδίου

Τεχνικά δεδομένα

Μοντέλο:	F14002LD
Τάση δικτύου:	230-240 V ~ 50 Hz
Ονομαστική ισχύς:	1900 - 2100 W
Χωρητικότητα ελαίου:	περ. 3 λίτρα
Χωρητικότητα είδους	
τηγανίσματος:	μέγ. περ. 1 kg
Είδος προστασίας:	IP20
Κλάση προστασίας:	I/⚡

Υποδείξεις ασφάλειας

Προσοχή! Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών και για την προστασία από ηλεκτροπληξία, κινδύνους τραυματισμού και πυρκαγιάς, πρέπει να τηρούνται οι ακόλουθες βασικές υποδείξεις ασφάλειας.

Διαβάστε και τηρείτε αυτούς του κανονισμούς πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και διαφυλάξτε αυτές τις υποδείξεις ασφάλειας σε ασφαλές μέρος. Η παράβλεψη των ακόλουθων οδηγιών ενδέχεται να προκαλέσει ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά ή/και σοβαρούς τραυματισμούς.

Αποφεύγετε κίνδυνο θάνατο από ηλεκτροπληξία:

- Το βύσμα της συσκευής πρέπει να ταιριάζει στην πρίζα ηλεκτρικού δικτύου. Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να τροποποιηθεί το βύσμα. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείτε προσαρμογέα βύσματος σε συνδυασμό με συσκευές που διαθέτουν προστασία γείωσης. Τα γνήσια βύσματα και οι σωστές πρίζες ηλεκτρικού δικτύου μειώνουν τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
-  Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από βροχή και υγρασία. Η εισχώρηση νερού στη συσκευή αυξάνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο για άλλο σκοπό, π.χ. για να μεταφέρετε ή να αναρτήσετε τη συσκευή, ή για να βγάλετε το βύσμα από την πρίζα ηλεκτρικού δικτύου. Διατηρείτε το καλώδιο μακριά από θερμότητα, λάδια, αιχμηρές άκρες ή κινούμενα εξαρτήματα της συσκευής. Ελαττωματικά ή μπερδεμένα καλώδια ή βύσματα αυξάνουν τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
-  Μία ελαττωματική συσκευή, ένα ελαττωματικό καλώδιο ή βύσμα σημαίνουν κίνδυνο θάνατο από ηλεκτροπληξία. Ελέγχετε τακτικά την

κατάσταση της συσκευής, του καλωδίου και του βύσματος.

- **Προσοχή!** Το καλώδιο αυτής της συσκευής δεν επιτρέπεται να αντικατασταθεί από τον ίδιο τον χρήστη, διότι για την αντικατάσταση είναι απαραίτητα ειδικά εργαλεία. Σε περίπτωση βλαβών να απευθύνεστε αποκλειστικά σε εξουσιοδοτημένη από τον κατασκευαστή υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- **Προσοχή!** Πριν από την εκτέλεση εργασιών στη συσκευή πρέπει να βγάξετε πάντα το βύσμα από την πρίζα ηλεκτρικού δικτύου.

Αποφεύγετε κινδύνους τραυματισμού και πυρκαγιάς καθώς και κινδύνους για την υγεία:

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πλησίον πηγών θερμότητας ή νερού.
- Τοποθετείτε τη συσκευή μακριά από την εμβέλεια παιδιών.
- Φροντίστε ώστε το καλώδιο να μην κρέμεται στην επιφάνεια τοποθέτησης της φριτέζας. Ενδέχεται να το τραβήξουν παιδιά ή να μπερδευτεί με το καλώδιο ο ίδιος ο χρήστης. Η ενδεχόμενη πτώση της φριτέζας μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επιμήκυνσης.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας πιάνετε μόνο τις λαβές και τον περιστρεφόμενο διακόπτη, διότι η συσκευή υπερθερμαίνεται!
- Μην μεταφέρετε τη φριτέζα όταν είναι καυτό ακόμα το λάδι. Η μετατόπιση της συσκευής επιτρέπεται εφόσον κρυώσει πρώτα.
- Λάδια και λίπη είναι εύφλεκτα! Σε περίπτωση που πάρουν φωτιά, βγάξετε αμέσως το βύσμα από την πρίζα ηλεκτρικού δικτύου. Σβήνετε τη φωτιά με το καπάκι ή με μία κουβέρτα.
- Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιήσετε νερό για να σβήσετε τις φλόγες.
- Μην χύνετε ποτέ λάδια και λίπη σε καυτή κατάσταση!

Υποδείξεις ασφάλειας/Ειδικός εξοπλισμός

- Πριν βγάλετε την αφαιρέσιμη λεκάνη τηγανίσματος αφήστε να κρυώσουν τελείως τα λάδια και τα λίπη.
- Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται ποτέ ανεπίβλεπτα από παιδιά ή ανίκανα άτομα.
- Επιβλέπετε πάντα τη φριτέζα κατά τη διάρκεια λειτουργίας!



Ειδικές υποδείξεις ασφάλειας για τη συσκευή

- Η λειτουργία της συσκευής επιτρέπεται μόνο εφόσον την έχετε γεμίσει με λάδι ή εφόσον έχει υγροποιηθεί το λίπος. Εάν θέσετε σε λειτουργία άδεια συσκευή, τότε η συσκευή απενεργοποιείται μέσω του διακόπτη θερμικής ασφάλειας.
 - Τηρείτε τις ποσότητες πλήρωσης MIN. και MAX. Οι σημάνσεις αναφέρονται στην εσωτερική πλευρά της λεκάνης τηγανίσματος ⑥.
 - Ο μικροδιακόπτης ασφάλειας ⑭ φροντίζει ώστε το θερμαντικό στοιχείο ⑱ να τίθεται σε λειτουργία μόνο εφόσον έχει τοποθετηθεί στη σωστή θέση ο διακόπτης ⑦.
 - Μην εμβυθίσετε ποτέ το διακόπτη ⑦, το καλώδιο και το βύσμα σε νερό ή σε άλλα υγρά. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος θάνατος από ηλεκτροπληξία.
 - Χρησιμοποιείτε μόνο λίπη τηγανίσματος ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες (σημείο καπνού περ. 220 °C).
- ⚠ **Προσοχή!** Μην αναμιγνύετε ποτέ λάδια και λίπη, ή άλλα είδη λαδιών μεταξύ τους. Το λάδι ή το λίπος ενδέχεται να αρχίσει να σχηματίζει αφρούς και να υπερχειλίζει και να προκαλέσει σωματικές βλάβες ή υλικές ζημιές.

⚠ **Προσοχή! Κίνδυνος πυρκαγιάς!** Μην χρησιμοποιείτε λερωμένα λάδια ή λίπη.

Ειδικός εξοπλισμός

Σύστημα θερμικής ασφάλειας

Η συσκευή διαθέτει σύστημα θερμικής ασφάλειας (προστασία υπερθέρμανσης). Το σύστημα αυτό εξυπηρετεί στη διακοπή της διαδικασίας θέρμανσης σε περίπτωση κατά την οποία η συσκευή χρησιμοποιείται αντικανονικά ή εσφαλμένα ή δεν λειτουργεί άψογα. Σε περίπτωση ενεργοποίησης του συστήματος θερμικής ασφάλειας (η συσκευή δεν λειτουργεί) κάνετε τα εξής:

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Πατήστε με οδοντογλυφίδα ή παρόμοιο αντικείμενο ελαφρά το πλήκρο επανεκκίνησης του συστήματος θερμικής ασφάλειας ⑰ πλησίον της επιγραφής RESTART (βλέπε εικ. Α).
- Σε περίπτωση που δεν λειτουργήσει κατόπιν η συσκευή, παρακαλούμε απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένη από τον κατασκευαστή υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Ψυχρή ζώνη (Cool Zone)

Η συσκευή διαθέτει εξοπλισμό ψυχρής ζώνης όπως συμβαίνει συνήθως μόνο σε επαγγελματικές συσκευές. Η ψυχρή ζώνη βρίσκεται κάτω από το θερμαντικό στοιχείο ⑱. Τα υπολείμματα τηγανίσματος μπορούν να πέφτουν στη βάση της φριτέζας, χωρίς να καίγονται εκεί. Τα πλεονεκτήματα της ψυχρής ζώνης είναι ταχύτερη προθέρμανση, μεγαλύτερη διάρκεια ανάλωσης του λαδιού ή λίπους τηγανίσματος και τροφές με μικρότερη επιβάρυνση ακρυλαμιδίων.



Πριν από την πρώτη χρήση / Χειρισμός

Πριν από την πρώτη χρήση

- ⚠ **Προσοχή! Κίνδυνος θάνατος!** Βεβαιωθείτε ότι δεν εισχωρεί νερό στο διακόπτη (7). Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος θάνατος από ηλεκτροπληξία.
- Καθαρίζετε το καλαθάκι τηγανίσματος (4), τη λεκάνη τηγανίσματος (6) και το καπάκι (1) καλά με θερμό νερό και απορρυπαντικό μέσο.
 - Καθαρίζετε το διακόπτη (7) καθώς και το θερμαντικό στοιχείο (18) με ένα νωπό πανί.
 - Φροντίστε ώστε να στηριχτεί σωστά ο διακόπτης (7) στο πλαίσιο της φριτέζας (12). Ο μικροδιακόπτης ασφάλειας (14) αποτρέπει τη λειτουργία της συσκευής, σε περίπτωση που δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ο διακόπτης (7) στο πλαίσιο της φριτέζας (12).
 - Τώρα η φριτέζα είναι πλέον σε λειτουργική ετοιμότητα.
 - Τραβήξτε από τη θήκη καλωδίου (19) το απαραίτητο μήκος καλωδίου για τη σύνδεση της συσκευής στο ηλεκτρικό δίκτυο (βλέπε εικ. D).

λεκάνη τηγανίσματος (6) έως την αναφερόμενη μέγιστη στάθμη (βλέπε εικ. E). Μην υπερβαίνετε ποτέ αυτό το ανώτερο όριο, διότι διαφορετικά ενδέχεται να υπερχειλίσει λάδι από το δοχείο. Η στάθμη λαδιού πρέπει να παραμένει πάντα μεταξύ των ορίων της μέγιστης και ελάχιστης σήμανσης (ελάχ. 2,5 λτρ - μέγ. 3 λτρ). Τα καλύτερα αποτελέσματα τα επιτυγχάνετε εάν χρησιμοποιείτε αραχιδέλαιο υψηλής ποιότητας.

Πλήρωση μαγειρικού λίπους

- Προσοχή!** Μην λιώνετε ποτέ το στερεό λίπος στο καλαθάκι τηγανίσματος (4) ή στο θερμαντικό στοιχείο (18) της φριτέζας (βλέπε εικ. F). Η διαδικασία προθέρμανσης θα ήταν πολύ δυνατή και θα μπορούσε να προκληθεί βλάβη στη συσκευή. Λιώνετε στερεά λίπη πάντα ξεχωριστά.
- Χρησιμοποιείτε λίπος σε πλάκες, τις κόβετε σε κομμάτια και τις λιώνετε σε κατσαρόλα στην ηλεκτρική κουζίνα.
 - Αδειάζετε το υγροποιημένο λίπος προσεκτικά στη λεκάνη τηγανίσματος (6) (βλέπε εικ. E).

Χειρισμός

Πλήρωση λαδιού

- Προσοχή!** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ άδεια τη συσκευή. Σε διαδορετική περίπτωση υπάρχει κίνδυνος βλάβης της συσκευής.
- Πατήστε το πλήκτρο (15) και ανοίξτε το καπάκι (1) (βλέπε εικ. B).
 - Ανασηκώστε την πτυσσόμενη λαβή του ανατρεπόμενου καλαθιού τηγανίσματος (4) έως ότου ασφαλίσει (θέση 2 εικ. C).
 - Τραβήξτε προς τα πάνω και βγάλτε το καλαθάκι τηγανίσματος (4).
 - Κατά τη χρήση λαδιού συμπληρώστε λάδι στη

Προθέρμανση

- Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα ηλεκτρικού δικτύου.
 - Ρυθμίστε το ρυθμιστή θερμοστάτη (11) (βλέπε εικ. G) στην επιθυμητή θερμοκρασία (βλέπε πίνακα τηγανίσματος).
 - Περιστρέψτε το διακόπτη Εντός/Εκτός „Power“ (10) προς τα επάνω. Το κόκκινο λαμπάκι ελέγχου „Power“ (8) ανάβει.
- Οση ώρα η συσκευή βρίσκεται στη διαδικασία προθέρμανσης είναι αναμμένο το πράσινο λαμπάκι ελέγχου (9). Το λαμπάκι σβήνει μόλις σημειωθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.



Χειρισμός

Επίσης και κατά τη διάρκεια της αυτόματης συνέχισης θέρμανσης παραμένει αναμμένο το πράσινο λαμπάκι ελέγχου ⑨.

Τηγάνισμα

⚠ Προσοχή! Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων! Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος παράγεται καυτός ατμός. Διατηρείτε επαρκή απόσταση από τον καυτό ατμό.

- Εισάγετε το προϊόν τηγανίσματος στο καλαθάκι τηγανίσματος ④, χωρίς να το παραγεμίσετε (μέγ. 1 kg). Προς το σκοπό αυτό δείτε και τους επόμενους πίνακες τηγανίσματος.
- Ανακινήστε ελαφρά το καλαθάκι τηγανίσματος ④, για να γίνει ομοιόμορφη κατανομή του προϊόντος τηγανίσματος στο καλαθάκι τηγανίσματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η πτυσσόμενη λαβή στο καλαθάκι τηγανίσματος ④ βρίσκεται σε οριζόντια θέση (θέση ② εικ. C).
- Εισάγετε τώρα το καλαθάκι τηγανίσματος ④ στη φριτέζα. Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά (εικ. H).
- Κλείστε το καπάκι ①.
- Εμβυθίστε το καλαθάκι τηγανίσματος ④ στο λάδι μόλις σβήσει το πράσινο λαμπάκι ελέγχου „Ready“ ⑨.
- Προς το σκοπό αυτό πατήστε το πλήκτρο ⑤ που βρίσκεται στην πτυσσόμενη λαβή και κατεβάστε ταυτόχρονα την πτυσσόμενη λαβή (θέση. ① εικόνα C).
- Εμβυθίστε αργά το καλαθάκι τηγανίσματος ④ στο λάδι για να αποφύγετε πιτσιλίσματα λαδιού ή υπερχέλιση καυτού λαδιού.
- Μετά την παρέλευση του χρόνου τηγανίσματος σηκώστε πάλι την πτυσσόμενη λαβή στα καλαθάκι τηγανίσματος ④ (θέση ② εικ. C). Κατά την ενέργεια αυτή

σηκώνεται το καλαθάκι τηγανίσματος ④.

- Ελέγξτε μέσω του γυαλιού οπτικού ελέγχου ② στο καπάκι ① εάν το προϊόν τηγανίσματος έχει σημειώσει τον επιθυμητό βαθμό χρώματος τηγανίσματος.

Λήξη διαδικασίας τηγανίσματος

- Περιστρέψτε προς τα κάτω και κλείστε το διακόπτη Εντός/Εκτός „Power“ ⑩ (εικ. I), εάν επιθυμείτε να τελειώσετε τη διαδικασία τηγανίσματος.
- Τραβήξτε και βγάλτε το βύσμα από την πρίζα ηλεκτρικού δικτύου.
- Αφήστε το καλαθάκι τηγανίσματος ④ σε υπερυψωμένη θέση (θέση ② εικ. C), ώστε να μπορέσει να αποστραγγίσει το πλεονάζον λάδι.

Συμβουλές για το τηγάνισμα

Διάρκεια χρήσης λίπους ή λαδιού τηγανίσματος

Προσοχή! Διασφαλίστε το γεγονός ότι το λάδι ή το λίπος δεν πέφτει ποτέ κάτω από την ελάχιστη στάθμη (2,5 λίτρ). Σε διαφορετική περίπτωση ενδέχεται να προκληθεί βλάβη στη συσκευή.

- Κάνετε κατά διαστήματα πλήρη αντικατάσταση του λαδιού ή λίπους τηγανίσματος. Η διάρκεια χρήσης του εξαρτάται από το προϊόν τηγανίσματος.

Για παράδειγμα σε τηγανίσματα πανέ το λάδι λερώνεται ταχύτερα σε σύγκριση με απλές διαδικασίες τηγανίσματος. Η ποιότητα του λαδιού μειώνεται όταν το λάδι θερμαίνεται πολλές φορές.

Σωστό τηγάνισμα

- Για κάθε συνταγή τηρείτε την προτεινόμενη θερμοκρασία. Εάν η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή, το προϊόν τηγανίσματος

απορροφά πολύ λάδι. Εάν αντιθέτως η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, σχηματίζεται γύρω από το προϊόν τηγανίσματος κρούστα και μέσα παραμένει άψητο.

- Εμβυθίζετε το προϊόν τηγανίσματος στο λάδι εφόσον έχει σημειωθεί η σωστή θερμοκρασία, δηλαδή μόλις σβήσει το πράσιμο λαμπάκι ελέγχου „Ready“ ⑨.
- Μην βάζετε πάρα πολύ προϊόν τηγανίσματος στο καλαθάκι τηγανίσματος ④, διότι διαφορετικά μειώνεται ξαφνικά σημαντικά η θερμοκρασία του λαδιού τηγανίσματος και κατά συνέπεια το προϊόν τηγανίσματος τηγανίζεται ανομοιόμορφα και απορροφά πολύ λάδι.
- Κόβετε το προϊόν τηγανίσματος σε μικρά τεμάχια με ομοιόμορφο πάχος. Προϊόν τηγανίσματος κομμένο πολύ παχιά μπορεί να φαίνεται τραγανιστό εξωτερικά, μέσα όμως ψήνεται άσχημα. Προϊόν τηγανίσματος κομμένο ομοιόμορφα τηγανίζεται επίσης στον ίδιο χρόνο.
- Στεγνώνετε καλά το προϊόν τηγανίσματος πριν το εμβυθίσετε στο λάδι ή στο λίπος. Έτσι μπορείτε να αποφύγετε πιτσιλίσματα λαδιού. Επιπλέον το προϊόν τηγανίσματος που δεν έχει στεγνώσει καλά, δεν είναι τραγανιστό και παραμένει μετά το τηγάνισμα μαλακό (ιδιαίτερα οι πατάτες). Γίνεται η σύσταση τα τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα νερού (ψάρια, κρέατα, λαχανικά) να επιστρώνονται πανέ ή να αλευρώνονται. Πριν εμβυθίσετε το προϊόν τηγανίσματος στο λάδι τηγανίσματος, ανακινήστε το για να φύγει το πλεονάζον αλεύρι.
- Παρασκευή με λίγα ακρυλαμίδα: Μην τηγανίζετε τρόφιμα που περιέχουν πολύ άμυλο, όπως σιτηρά ή προϊόντα από πατάτες, σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από 170 °C. Δεν επιτρέπεται να τηγανίζετε πατάτες πολύ ώρα μέχρι να πάρουν πολύ σκούρο χρώμα.
- Μην χρησιμοποιείτε λερωμένο λάδι ή λίπος.

Τρόφιμα		Μέγ. ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια (λεπτά)
Φρέσκες πατάτες τηγανιτές	Μισή μερίδα	500	170	9 - 12
	Ολόκληρη μερίδα	1000	170	13 - 16
Ψάρι	Καλαμαράκια	600	140	9 - 11
	Μύδια	600	140	10 - 12
	Σαρδέλες	600	140	10 - 12
	Γαρίδες	600	140	8 - 10
	Γλώσσα	500	140	6 - 8
Κρέας	Σνίτσελ χοιρινό (3-4)	500	160	8 - 9
	Σνίτσελ κοτόπουλο (3-4)	500	160	8 - 10
	Κεφτέδες (15)	700	160	8 - 10
Λαχανικά	Αγκινάρες	400	150	15 - 17
	Κουνουπίδι	600	150	10 - 11

Χειρισμός

Τρόφιμα	Μέγ. ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια (λεπτά)
Μανιτάρια	500	150	8-10
Μελιτζάνες	200	150	9-11
Κολοκυθάκια	500	150	13-15

Τηγάνισμα φρέσκων τροφίμων

Για όλους τους πίνακες πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι οι αναφερόμενες θερμοκρασίες και διάρκειες τηγανίσματος αποτελούν μόνο ενδεικτικές τιμές, οι οποίες ενδέχεται να ποικίλλουν ανάλογα με την ποσότητα και το προσωπικό γούστο.

Τηγάνισμα καταψυγμένων τροφίμων

Τα καταψυγμένα τρόφιμα έχουν ως γνωστό πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Συνεπώς μειώνεται σημαντικά και η θερμοκρασία του υγρού τηγανίσματος κατά το τηγάνισμα. Εάν τηρείτε τις μέγιστες ποσότητες που προτείνουμε και αναφέρονται στον πίνακα, μπορείτε να επιτύχετε παρόλα αυτά καλά αποτελέσματα.

- Πριν από το τηγάνισμα απομακρύνετε τα κρύσταλλα πάγου, τα οποία σχηματίζονται συχνά γύρω από τα καταψυγμένα τρόφιμα.
- Κατόπιν εμβυθίζετε το καλάθκι τηγανίσματος ④ πολύ αργά στο λάδι τηγανίσματος, προς αποφυγή φουσκώματος του λαδιού.
- Καλύτερα είναι να αφήνετε να ξεπαγώνουν τα καταψυγμένα τρόφιμα πριν από το τηγάνισμα.

Οι αναφερόμενες τιμές διάρκειας τηγανίσματος αποτελούν ενδεικτικές τιμές, οι οποίες μπορούν να ποικίλλουν ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία του προϊόντος τηγανίσματος και την θερμοκρασία που προτείνει ο κατασκευαστής των καταψυγμένων τροφίμων.

Τρόφιμα		Μέγ. ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια (λεπτά)
Καταψυγμένες προ-τηγανισμένες πατάτες		500	190	7-9
Κροκέτες πατάτας		700	180	7-9
Ψάρι	Κομμάτια μπακαλιάρου	500	180	6-7
	Φιλέτο καλκάνι	500	180	5-6
Κρέας	Σνίτσελ κοτόπουλο (3)	300	180	4-5

Λειτουργικές βλάβες

Βλάβη	Αιτία	Βοήθεια
Δυσάρεστη μυρωδιά	Το λάδι είναι παλιό. Το υγρό τηγανίσματος είναι ακατάλληλο.	Ανανεώστε λάδι ή λίπος τηγανίσματος. Χρησιμοποιείτε αραχιδέλαιο ή φυτικό λάδι υψηλής ποιότητας.
Το λάδι υπερχειλίζει	Το λάδι είναι παλιό και συνεπώς σχηματίζει πολύ αφρό. Το προϊόν τηγανίσματος δεν είχε στεγνώσει σωστά. Το καλαθάκι τηγανίσματος εμβυθίστηκε πολύ γρήγορα στο λάδι. Η στάθμη λαδιού υπερβαίνει τη μέγιστη σήμανση.	Ανανεώστε λάδι ή λίπος τηγανίσματος. Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα. Εμβυθίστε αργά τα τρόφιμα. Μειώστε ποσότητα λαδιού στη λεκάνη τηγανίσματος.
Το προϊόν τηγανίσματος δεν παίρνει το χαρακτηριστικό χρυσαφί χρώμα	Πολύ χαμηλή θερμοκρασία λαδιού. Το καλάθι υπερφορτώθηκε.	Ρυθμίστε υψηλότερη θερμοκρασία. Μειώστε ποσότητα προϊόντος.
Το λάδι δεν γίνεται καυτό	Η φριτέζα χρησιμοποιήθηκε χωρίς λάδι στη λεκάνη, και συνεπώς ενεργοποιήθηκε ο διακόπτης θερμικής ασφάλειας.	Πιέστε πλήκτρο επανεκκίνησης ⑦ συστήματος θερμικής ασφάλειας. Απευθυνθείτε στο σέρβις πελατών εφόσον δεν λειτουργεί η συσκευή παρά το πάτημα του πλήκτρου.

Καθάρισμα

- ⚠ **Προσοχή!** Πριν από την εκτέλεση εργασιών στη συσκευή βγάzte πάντα το βύσμα από την πρίζα ηλεκτρικού δικτύου.
- ⚠ **Προσοχή! Κίνδυνος θάνατος!** Βεβαιωθείτε ότι δεν εισχωρεί νερό στο διακόπτη ⑦. Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος θάνατος από ηλεκτροπληξία.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγάρια, διότι ενδέχεται να πάθουν βλάβη τα εξαρτήματα της φριτέζας.
 - Μην εμβυθίσετε ποτέ το διακόπτη ⑦ σε νερό ούτε να τον βάλετε ποτέ κάτω από τη βρύση νερού (βλέπε εικ. Κ).
 - Αφήνετε το λάδι να κρυώσει καλά πριν το απομακρύνετε.
 - Κατόπιν απομακρύνετε το διακόπτη ⑦ και αδειάζετε το λάδι.
 - Αδειάστε το χρησιμοποιημένο λάδι στη γνήσια φιάλη και σφραγίστε καλά τη

φιάλη. Όταν πρόκειται για στερεό λίπος, το αφήνετε να στερεοποιηθεί στη φριτέζα, το βγάζετε και το διπλώνετε σε χαρτί.

- Αποσύρετε τα υπολείμματα λαδιού ή λίπους στο δοχείο για υπόλοιπα απορρίμματα ή σύμφωνα με τις εκάστοτε εθνικές προδιαγραφές.
- Καθαρίζετε το διακόπτη ⑦ καθώς και το θερμαντικό στοιχείο ⑩ με ένα νωπό πανί.
- Απομακρύνετε με σφουγγάρι ή χαρτί κουζίνας τα υπολείμματα τροφίμων από τη λεκάνη τηγανίσματος ⑥.
- Καθαρίζετε το καλαθάκι τηγανίσματος ④, τη λεκάνη τηγανίσματος ⑥ και το καπάκι ① καλά με ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Το καπάκι μπορεί να αφαιρεθεί από πάνω και να καθαριστεί έτσι ευκολότερα.

Απόσυρση/Εγγύηση/Σέρβις/Κατασκευαστής/Εισαγωγέας

Απόσυρση



Η συσκευασία αποτελείται 100 % από οικολογικά υλικά, τα οποία μπορείτε να αποσύρετε στις τοπικές υπηρεσίες ανακύκλωσης.



Μην πετάτε ηλεκτρικές συσκευές στα οικιακά απορρίμματα!

Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με ηλεκτρικές συσκευές και παλιές ηλεκτρονικές συσκευές και την εφαρμογή σε εθνικό δίκαιο, θα πρέπει οι μεταχειρισμένες ηλεκτρικές συσκευές να συλλέγονται σε ξεχωριστό χώρο και να ανακυκλώνονται οικολογικά.

Πληροφορίες σχετικά με την απόσυρση άχρηστων συσκευών μπορείτε να έχετε από τη διοίκηση της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόσυρση λαδιού τηγανίσματος

Σε μικρές ποσότητες το λάδι τηγανίσματος μπορεί να αποσύρεται σε καλά σφραγισμένο δοχείο μαζί με τα υπόλοιπα απορρίμματα. Σε καμία περίπτωση όμως δεν επιτρέπεται να χύνεται στην αποχέτευση. Σχετικά με την απόσυρση μεγάλων ποσοτήτων παρέχει πληροφορίες η υπηρεσία απορριμμάτων ή οι δήμοι και οι κοινότητες.

Εγγύηση/Σέρβις

Την αρμόδια υπηρεσία Σέρβις της χώρας σας θα την βρείτε στα έντυπα της εγγύησης.

Κατασκευαστής/Εισαγωγέας/CE

DeLonghi S.p.A.
Via L. Seitz, 47
31100 Treviso
(Italy)

Bevezetés

Rendeltetésszerű használat	Oldal	86
A szállítmány tartalma	Oldal	86
Felszerelés	Oldal	86
Műszaki adatok	Oldal	86

Biztonsági utalások	Oldal	86
Készülék-specifikus biztonsági utalások	Oldal	88

Különleges felszerelések	Oldal	88
---------------------------------------	-------	----

Az első használat előtt	Oldal	88
--------------------------------------	-------	----

Kezelés

Olaj betöltése	Oldal	89
Tábla- / tömbzsír betöltése	Oldal	89
Előmelegítés	Oldal	89
Sütés	Oldal	89
A sütés befejezése	Oldal	90
Tippek a sütéshez	Oldal	90
Üzemzavarok	Oldal	92

Tisztítás	Oldal	92
------------------------	-------	----

Mentesítés	Oldal	93
-------------------------	-------	----

Garancia / szervíz	Oldal	93
---------------------------------	-------	----

Gyártó / Importőr	Oldal	93
--------------------------------	-------	----

Bevezetés / Biztonsági utalások

Hidegzóna fritőz F14002LD

Bevezetés

Az első üzembevétel előtt ismerje meg feltétlenül a biztonsági utalásokat és a készülék működését. Ehhez olvassa el a következő Kezelési utasítást. A készüléket csak a leírt módon és csak a megadott felhasználási területeken használja. Őrizze meg jól ezt a Kezelési utasítást. A készülék továbbadása esetén kézbesítse azzal együtt harmadiknak a dokumentációját is.

Rendeltetésszerű használat

Ez az elektromos fritőz ételek, mint pld. pommes frites, zöldségfélék, csirkecombok, stb. sütésére szolgál. A készülék kizárólag privát használatra készült. Minden másfajta alkalmazás nem rendeltetésszerűnek számít, jelentős balesetveszélyeket rejt magában és tilos. A nem rendeltetésszerű alkalmazásból, vagy a készülék megváltoztatásából eredő károkkért a gyártó nem áll jót.

A szállítmány tartalma

Közvetlenül a kicsomagolás után vizsgálja meg a szállítmányt teljesség, valamint a készülék kifogástalan állapota szempontjából.

- 1 x fritőz háza
- 1 x fritőzkosár lehajtható nyéllel
- 1 x fritőzmedence
- 1 x kapcsolóegység
- 1 x Kezelési utasítás
- 1 x „Garancia / szervíz” füzet

Felszerelés

- 1 fedő
- 2 kémlelő ablak
- 3 szűrő
- 4 fritőzkosár lehajtható nyéllel
- 5 lehajtható nyél gombja
- 6 fritőzmedence, kivehető
- 7 kapcsolóegység
- 8 „Power” / Be / Ki piros ellenőrzőlámpája
- 9 „Ready” olajhőmérséklet zöld ellenőrzőlámpája
- 10 „Power” Be- / Ki- kapcsoló
- 11 toló-termostát a hőmérséklet beállításához
- 12 fritőz háza
- 13 sín a kapcsolóegység rögzítésére
- 14 biztonsági mikrokapcsoló
- 15 gomb a fedő nyitására
- 16 vezetés a kapcsolóegységnek a készülékre való rögzítéséhez
- 17 a termo-védőszerkezet restart-gombja
- 18 fűtőelem
- 19 kábelrekesz

Műszaki adatok

Modell:	F14002LD
Hálózati feszültség:	230 – 240 V ~ 50 Hz
Névleges teljesítmény:	1900 – 2100 W
Olaj-befogadóképesség:	kb. 3 Liter
Megsütnivaló ételek befogadó képesség:	max. kb. 1 kg
Védettség típus:	IP20
Védettségi osztály:	I / ⚡

Biztonsági utalások

Figyelem! Elektromos készülékek használatánál áramütéssel, sérülésekkel és tűzveszéllyel szembeni védelem elérésére a következőkben

leírt alapvető biztonsági intézkedéseket kell figyelembe venni. Mielőtt a készüléket használná, olvassa el és vegye figyelembe ezeket a rendelkezéseket és őrizze meg jól a biztonsági utalásokat. A következőkben felsorolt utasítások betartása alkalmával elkövetett hibák áramütést, tűzveszélyt és/vagy súlyos sérüléseket okozhatnak.

Kerülje el az áramütés általi életveszélyes helyzeteket:

- A hálózati dugónak találni kell a dugaljzatba. A dugót semmiképpen sem szabad megváltoztatni. Ne alkalmazzon adapterdugót védőföldeléses készülékekkel közösen. Meg nem változtatott dugók és találó dugaljzatok csökkentik az áramütés veszélyét.
-  Tartsa távol a készüléket esőtől vagy nedvességtől. Víznek az elektromos készülékekbe való behatolása növeli az áramütés veszélyét.
- Ne használja a kábelt a rendeltetésének nem megfelelő célokra, pld. a készülék hordozására, attól való felakasztására, vagy a dugónak a dugaljzathoz való kihúzására. Tartsa a kábelt hőtől, olajtól, éles szélektől, vagy mozgó készülékrészektől. Sérült vagy összegabalyodott kábelek vagy sérült dugók növelik az áramütés kockázatát.
-  Sérült készülékek, hálózati kábelek vagy hálózati dugók áramütés általi életveszélyt jelentenek. Ellenőrizték rendszeresen a készülék, a hálózati kábel és a hálózati dugó állapotát.
- **Figyelmeztetés!** A készülék hálózati kábelét nem szabad a használatnak kicserélni, mivel ehhez speciális szerszámokra van szükség. Károsodások esetén forduljon kizárólag egyikéhez a gyártó által feljogosított vevőszolgálatoknak.

- **Figyelmeztetés!** Mielőtt a készüléken munkákat végez, húzza ki előbb a hálózati dugót.

Kerülje el a sérülés és a tűzveszélyes helyzeteket, valamint az egészség veszélyeztetését:

- Ne helyezze a készüléket hőforrások, vagy víz közelébe.
- Helyezze a készüléket a gyerekek hatótávolságán kívülre.
- Biztosítsa, hogy a hálózati kábel ne lógjon le arról a felületről amelyen a fritőz áll. A gyerekek azt meghúzhatják, vagy a használó abba maga is belegabalyódhat. A fritőz az esetleges leesése által súlyos égési sérülések okozhat.
- Ne használjanak hosszabbító kábelt.
- Üzemelés közben csak a markolatokat és a forgó kapcsolót fogja meg, mivel a készülék felforrósodik!
- Ne hordozza a fritőzt, amikor az olaj még forró. A készüléket csak akkor szabad áthelyezni, ha már lehűlt.
- Az olaj és a zsír gyúlékony! Ha azon lángok keletkeznek, húzza ki azonnal a hálózati dugót a dugaljzathoz. Oltsa ki a tüzet a fedővel, vagy egy takaró segítségével. A lángok kioltására semmiesetre se használjon vizet.
- Sohase töltsse ki az olajat, vagy a zsírt forró állapotban!
- Hagyja az olajat és a zsírt teljesen lehűlni, mielőtt a levehető fritőzmedencét kiveszi.
- Ezt a készüléket nem szabad gyerekeknek, vagy arra alkalmatlan személyeknek felügyelet nélkül használni.
- Üzem közben vigyázzanak a fritőzre!

Biztonsági utalások / Különleges felszerelések / Az első használat előtt

Készülék-specifikus biztonsági utalások

- Vegye a fritőzt üzembe miután abba olajat töltött ill. miután a benne levő zsír folyékonnyá vált. Ha a készüléket üresen veszi üzembe, akkor azt a termo-védőkapcsoló kikapcsolja.
 - Tartsa be a MIN. és MAX. – betöltési mennyiségeket. A markírozások az ⑥ fritőzmedence belső oldalán találhatók.
 - A biztonsági mikrokapcsoló ⑭ arra szolgál, hogy a fűtőelem ⑮ csak akkor üzemeljen, ha a kapcsolóegység ⑦ helyesen van beállítva.
 - Sohase merítse a kapcsolóegységet ⑦, a hálózati kábelt, valamint a hálózati dugót vízbe, vagy más folyadékokba. Ellenkező esetben áramütés általi életveszély fenyeget.
 - Csak magas hőmérsékletre felforrósítható fritőz-zsír használjon (füstölési pont kb. 220 °C).
-  **Vigyázat!** Sohase keverjen össze olajat zsírral, vagy különböző olaj- vagy zsírfajtákat egymás között. Az olaj / zsír túlhabozhat és ennek a következményei testi sérülések, vagy anyagi károk lehetnek.
-  **Vigyázat! Tűzveszély!** Ne használjon szennyeződött olajat vagy zsírt!

Különleges felszerelések

Termo-védőszerkezet

A készülék egy termo-védőszerkezettel van ellátva (túlhevülésvédelem). Ez arra szolgál, hogy megszakítsa a fűtést, ha a készüléket szakszerűtlenül, vagy tévesen használják, vagy ha az nem kifogástalanul működik. Aktivált termo-védelemnél (a készülék nem működik) járjon el a következőképpen:

- Hagyja a készüléket lehűlni.

- Nyomja meg egy fogpiszkálóval, vagy hasonlóval enyhén a ⑰ termo-védőszerkezet Restart-gombját a RESTART felirat közelében (lásd az A ábrát).
- Ha a készülék ezután sem működik, forduljon egyikéhez a gyártó által feljogosított vevőszolgálatoknak.

Hidegzóna (Cool Zone)

A készülék, ahogyan az csak a profi-készülékeknél, egy hideg zónával rendelkezik. A hidegzóna a fűtőelem ⑮ alatt található. A sült ételek lehulló sütési maradékai lesüllyednek a fritőz aljára, anélkül hogy ott elégjenek. A hidegzóna előnyei a gyors felforrósodás, a fritőzszír hosszabb ideig tartó tarthatósága és az ételek kisebb méretű acrylamiddal való terhelése.

Az első használat előtt

-  **Figyelmeztetés! Életveszély!** Biztosítsa, hogy ne hatolhasson víz a ⑦ kapcsolóegységbe. Szárítsa meg gondosan a készülék mindegyik részét. Ellenkező esetben áramütés általi életveszély fenyeget.
- Tisztítsa meg jól a fritőzkosarat ④, a fritőzmedencét ⑥ és a fedőt ① meleg vízzel és mosogatószerrel.
 - Tisztítsa meg a kapcsolóegységet ⑦ valamint a fűtőelemet ⑮ egy nedves törölruhával.
 - Biztosítsa, hogy a kapcsolóegység ⑦ jól rá legyen rögzítve a fritőz házára ⑫. A biztonsági mikrokapcsoló ⑭ megakadályozza a készülék üzemeltetését ha a kapcsolóegység ⑦ nincs helyesen a fritőz házára ⑫ helyezve.
 - A fritőz most üzemre kész.
 - A készüléknek az áramellátó hálózatra való csatlakoztatásához húzza ki a kábelrekeszből ⑰ a szükséges kábelhosszt (lásd a D ábrát).

Kezelés

Olaj betöltése

Vigyázat! Sohase használja a készüléket üresen. Ellenkező esetben a készülék megkárosodása fenyeget.

- Nyomja meg a gombot ⑮ és nyissa ki a fedőt ① (lásd a B ábrát).
- Emelje meg a fritőzkosár ④ lehajtható nyelét amíg az beugrik (a C ábra poz. ②).
- Húzza ki felfelé a fritőzkosarat ④.
- Olaj alkalmazása esetén, töltsse azt a fritőzmedencébe ⑥ a megadott legmagasabb szintig (lásd az E ábrát). Sohase lépje túl ezt a legmagasabb határt, mivel előfordulhat, hogy az olaj kilép a tartályból. Emiatt az olaj szintjének mindig a legmagasabb és a lagalacsonyabb szintnek megfelelő markírozások között kell lenni (min. 2,5 l – max. 3 l). A legjobb eredményeket a kiváló minőségű földimogyoróolaj használatával éri el.

Tábla- / tömbzsír betöltése

Vigyázat! Sohase olvassza a szilárd zsírt a fritőzkosárban ④, vagy a fritőz y fűtőelemén ⑮ (lásd az F ábrát).

A fellemelegítési folyamat túl erős lenne és ezáltal a készüléket károsodás érheti.

Olvassza ki a szilárd zsírt mindig külön.

- Ha táblás zsírt használ, vágja azt darabokra és olvassza azt meg egy lábasban a tűzhelyen.
- A folyékony zsírt öntse óvatosan a fritőzmedencébe ⑥ (lásd az E ábrát).

Előmelegítés

- Dugja a hálózati dugót a dugaljzatba.
- Állítsa a termosztát-tolókát ⑪ (lásd a G ábrát) a kívánt hőmérsékletre (lásd a sütés-táblázatot).
- Csavarja a „Power” ⑩ Be- / Ki- kapcsolót felfelé. A piros „Power” ⑧ ellenőrzőlámpa kigyúl.

Amíg a készülék az előmelegítési folyamatban van, a zöld ellenőrzőlámpa ⑨ világít. Az kialszik, mielőtt a beállított hőmérsékletet eléri. A ellenőrzőlámpa ⑨ az automatikus utánfűtésnél is világít.

Sütés

⚠ Vigyázat! Égési sérülések veszélye! A

sütési folyamat alatt forró gőz keletkezik.

Tartózkodjon elegendő távolságra a gőztől.

- Tegye a megsütnivaló ételt a fritőzkosárba ④, anélkül hogy azt túlzottan telerakja (max. 1 kg). Vegye ehhez figyelembe a mellékelt sütési táblázatokat.
- A megsütendő ételeknek a fritőzkosárban való egyenletes elosztásához rázza meg kissé a fritőzkosarat ④.
- Biztosítsa, hogy a fritőzkosár ④ lehajtható nyele vízszintes helyzetben álljon (a. C ábra poz. ②).
- Most helyezze a fritőzkosarat ④ a fritőzbe. Biztosítsa, hogy az helyes helyzetben legyen (H ábra).
- Zárja le a fedőt ①.
- Mielőtt a zöld „Ready” ⑨ ellenőrzőlámpa kialszik, merítse a fritőzkosarat ④ az olajba.
- Ehhez nyomja meg a lehajtható nyél felett található ⑤ gombot és ezzel egyidőben hajtsa le a lehajtható nyelet (a C ábra poz. ①).

Kezelés

- Merítse a fritőzkosarat ④ egészen lassan az olajba, hogy ezáltal elkerülhesse a forró olaj kifröccsenését vagy kifolyását.
- A sütési idő letelte után emelje fel a fritőzkosár ④ lehajtható nyelét (a C ábra ② poz.). Ezáltal a fritőzkosarat ④ megemeli.
- Ellenőrizze az fedőben ① található kémlelőablakon ② keresztül, hogy a megsült ételekelérték e a kívánt barna színt.

A sütés befejezése

- Ha a sütést be akarja fejezni, Csavarja a ⑩ „Power” Be- / Ki- kapcsolót lefelé.
- Húzza ki a hálózati dugót a dugaljzatból.
- Tartsa a fritőzkosarat ④ megemelt helyzetben (C ábra poz ②), hogy ezáltal a felesleges olaj lecsöpöghessen.

Típek a sütéshez

A sütéshez való zsír ill. olaj alkalmazási időtartamának a nagysága

Vigyázat! Biztosítsa, hogy az olaj ill. zsír szintje sohase süllyedjen a legalacsonyabb szint alá (2,5 l).

Ellenkező esetben a készülék megkárosodása fenyeget.

- Időnként cserélje ki egészen a sütőolajat vagy zsírt. Az alkalmazási idő nagysága a sült ételektől függ.
Pld. panírozásnál az olaj nagyobb mértékben szennyeződik mint az egyszerű sütésnél. Az olaj többszöri felmelegítésnél veszít a minőségéből.

Helyes sütés

- Minden receptnél tartsa be az ajánlott hőmérsékletet. Túl alacsony hőmérsékleten az étel túl sok olajat vesz fel. Ha

a hőmérséklet túl magas, az ételen egy kéreg keletkezik és belül nyers marad..

- A megsütni való ételeket csak akkor merítse az olajba, ha az már a helyes hőmérsékletet elérte, azaz ha a zöld „Ready” ⑨ ellenőrző lámpa kialszik.
- Ne tegyen túl sok megsütni való ételt a fritőzkosárba ④, mivel akkor az olaj hőmérséklete hirtelen túl erősen lecsökken és ezért a megsült étel túl zsíros lesz és egyenetlenül sül át.
- Vágja a megsütni való ételeket vékony és egyenletesen vastag darabokra. A túl vastagra vágott étel ugyan szép ropogósnak látszik, azonban belül rosszul sül át. Az egyenletesre vágott ételek egyidőben sülnek meg.
- Mielőtt a megsütni való ételeket az olajba ill. a zsírba meríti, törölje azt jó szárazra. Ezáltal elkerülheti az olaj fröccsenését. Ezenkívül a még nedves étel nem lesz ropogós és a sütés ellenére puha marad (különösen a burgonya).
Azt ajánljuk, hogy az erősen víztartalmú ételeket (halak, húsfélék, zöldségfélék) panírozza, vagy forgassa meg lisztben. Mielőtt a megsütni való ételt az olajba merítené ütögesse le róla a felesleges prézlit vagy lisztet.
- Acrylamidszegény sütés: A pommest ne süssék túl sötétre.
- Ne használjanak piszkos olajat vagy zsírt.

Élelmiszerek		Max. mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (perc)
Friss Pommes Frites	fél adag	500	170	9 – 12
	Teljes adag	1000	170	13 – 16
Halak	Tintahal	600	140	9 – 11
	Kagylók	600	140	10 – 12
	Szardella	600	140	10 – 12
	Garnélák	600	140	8 – 10
	Nyelvhal	500	140	6 – 8
Húsok	Sertésszeletek (3–4)	500	160	8 – 9
	Csirkeszeletek (3–4)	500	160	8 – 10
	Fasírozottak (15)	700	160	8 – 10
Zöldségfélék	Articsóka	400	150	15 – 17
	Karfiol	600	150	10 – 11
	Gombák	500	150	8 – 10
	Padlizsán	200	150	9 – 11
	Cukkini	500	150	13 – 15

Frissételek sütése

Mindegyik táblázatnál táblázatnál figyelembe kell venni, hogy a megadott sütési idők és hőmérsékletek irányértékek, amelyeket a mennyiségtől és az egyéni ízléstől függően változtatni lehet.

Mélyhűtött ételek sütése

A mélyhűtött ételeknek közismerten igen alacsony a hőmérsékletük. Ennek következtében a fritőzben való sütés közben a sütőfolyadék hőmérséklete jelentősen lecsökken. Ennek ellenére ha a táblázatban ajánlott legnagyobb mennyiségeket betartja, jó eredményeket érhet el.

- A sütés előtt távolítsa el mélyhűtött ételeken gyakran keletkező jégkristályokat.
- Utána merítse a fritőzkosarat ④ az olaj felbugyogásának a megakadályozására nagyon lassan a sütóolajba.
- A legjobb ha a mélyhűtött ételeket a sütés előtt kiolvassza.

A megadott sütési időtartamok irányértékek, amelyek a megsütni való ételek kezdeti hőmérsékletétől és a mélyhűtött ételek gyártója által javasolt hőmérséklettől függően változtathatók.

Kezelés / Tisztítás

Élelmiszerek		Max. mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (perc)
Mélyhűtött előfőzött pommes frites		500	190	7 – 9
Burgonyakrokettek		700	180	7 – 9
Halak	Tőkehal halrúdacsákák	500	180	6 – 7
	Lepényhalszelet	500	180	5 – 6
Húsok	Csirkeszeletek (3)	300	180	4 – 5

Üzemzavarok

Zavar	Ok	Segítség
Kellemetlen szagok	Az olaj égett. A sütőfolyadék nem megfelelő.	A sütőolajat ill. -zsírt ki kell cserélni Földimogyoró-olajat, vagy jó minőségű olajat használjon pflanzliches Öl verwenden.
Az olaj kifolyik	Az olaj elhasználódott és ezért túl sok hab képződik. A bemelegített megsütni való étel nem volt elég száraz. A fritőzkosarat túl gyorsan merítette az olajba. Az olaj szintje túllépte a max. markírozást.	Cserélje ki a sütőolajat ill. -zsírt. Szárítsa meg jól az élelmiszert. Merítse az élelmiszert lassan az olajba. Csökkentse a fritőzmedencében az olajmennyiséget.
A sütésnél az étel nem színeződik tipikusan aranybarnára	Túl alacsony olajhőmérséklet. A kosarat túlságosan telerakta.	Állítson be magasabb hőmérsékletet. Csökkentse le az ételmennyiséget.
Az olaj nem forrósodik fel	A fritőz olaj nélkül bekapcsolták, és emiatt a termo-védőkapcsoló kikapcsolta.	Nyomja meg a termo-védőkapcsoló t Restart-gombját.. Ha a készülék a Restart-gomb ⑦ megnyomása ellenére sem működik, forduljon a vevőszolgálathoz. funktioniert.

Tisztítás

- ⚠ **Figyelmeztetés!** Mielőtt a készüléken munkákat végezne, húzza ki a hálózati dugót a dugaljzatból.
- ⚠ **Figyelmeztetés! Életveszély!** Biztosítsa, hogy ne hatolhasson víz a kapcsolóegységbe ⑦. Szárítsa meg gondosan a készülék mindegyik részét. Ellenkező esetben áramütés általi életveszély fenyeget.

- Ne alkalmazzon súrolószivacsokat, mivel azok a fritőz részeit megkárosíthatják.
- Sohase merítse a kapcsolóegységet ⑦ vízbe és ne állítsa azt a vízcspal alá (lásd a K ábrát).
- Mielőtt az olajat eltávolítaná, hagyja azt jól lehűlni.
- Távolítsa le azután a kapcsolóegységet ⑦ és ürítse ki az olajat.
- Töltse a használt olajat vissza az eredeti palackba és zárja le azt jól. Tömör zsír

esetén hagyja azt a fritőzben megmerevedni, vegye utána azt ki és göngyölje be egy darab papírba.

- Mentésítse az olaj- és zsírmaradékokat a hulladékkukában, vagy a mindenkori nemzeti előírásoknak megfelelően.
- Tisztítsa meg a kapcsolóegységet ⑦ valamint a fűtőelemet ⑩ egy nedves törölrúhával.
- Távolítsa el az élelmiszermaradékokat az fritőzmedencéből ⑥ egy szivacs, vagy egy konyhai papír segítségével.
- Tisztítsa meg a fritőzkosarat ④, a fritőzmedencét ⑥ és az fedőt ① jól meleg vízzel és mosogatószerrel. A fedő levehető a készülékről és így könnyebb azt megtisztítani.

A sütőolaj mentésítése

Kis mennyiségekben a sütőzsírt jól lezárt tárályban a háztartási hulladékok közé is dobhatja. Semmiesetre sem szabad azt a lefolyón keresztül mentésíteni. Nagyobb mennyiségek mentésítésével kapcsolatos információkat a községe, vagy városa mentésítő vállalatának a hulladékanyagokkal kapcsolatos tanácsadó osztályánál kaphat.

Garancia / szerviz

Országá illetékes szervizét a garancia-dokumentációból nézheti ki.

Gyártó / Importőr / CÉ

DeLonghi S.p.A.
Via L. Seitz, 47
31100 Treviso
(Italy)

Mentésítés



A csomagolás 100 % -ig környezetbarát anyagokból áll, amelyeket a helyi újraértékesítési helyeken mentésíthet.



Ne dobja az elektromos készülékeket a háztartási szeméttbe!

A 2002/96/EG elektromos és elektronikus-régi készülékekről szóló európai irányelv és annak a nemzeti jogszabályokba való átültetése szerint ez elhasznált elektromos készülékeket külön kell összegyűjteni és egy a környezetnek megfelelő újraértékesítéshez eljuttatni.

A kiszolgált készülékének mentésítésének a lehetőségeit a községe vagy városa illetékes hivatalánál érdeklődheti meg.



Uvod	
Odgovarajuća uporaba	Stranica 96
Opseg dostave	Stranica 96
Oprema	Stranica 96
Tehnički podaci	Stranica 96
Sigurnosne upute	Stranica 97
Specifične sigurnosne upute uređaja	Stranica 97
Posebna oprema	Stranica 98
Prije prvog korištenja	Stranica 98
Korištenje	
Ulijevanje ulja	Stranica 98
Stavljanje masti	Stranica 99
Predgrijavanje	Stranica 99
Prženje	Stranica 99
Završavanje postupka prženja	Stranica 99
Savijeti za prženje	Stranica 100
Smetnje u radu	Stranica 102
Čišćenje	Stranica 102
Zbrinjavanje	Stranica 102
Jamstvo / Servis	Stranica 103
Proizvođač	Stranica 103
Izjava o sukladnosti	Stranica 104

Uvod

Cool-zone friteza F14002 LD

Uvod

Upoznajte se svakako prije prvog korištenja sa svim sigurnosnim mjerama i funkcijama uređaja. Pažljivo pročitajte sigurnosne upute. Uređaj koristite kao što je opisano i samo u navedenim područjima za korištenje. Dobro sačuvajte ove upute U slučaju prodaje uređaja, proslijedite ove upute na trećoj osobi.

Odgovarajuća uporaba

Ova električna friteza služi za prženje jela, kao npr. pomfrit, povrće, pilećih bataka, itd. Uređaj je isključivo namijenjen za privatno korištenje. Svako neprimjereno korištenje ili izmjena na uređaju, može izazvati opasnosti od ozljeđivanja, te je stoga zabranjeno. Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za štetu nastalu neprimjerenim korištenjem.

Opseg dostave

Neposredno nakon otvaranja provjerite da li su svi dijelovi prisutni i da li su u besprijekornom stanju.

- 1 x kućište friteze
- 1 x košarica za prženje sa ručkom na sklapanje
- 1 x posuda za prženje
- 1 x sklopka
- 1 x upute za korištenje
- 1 x priručnik „Jamstvo / Servis“

Oprema

- ① Poklopac
- ② stakleni otvor
- ③ filter
- ④ košarica za prženje sa ručkom na sklapanje
- ⑤ gumb za ručku na sklapanje
- ⑥ posuda za prženje, koja se može izvaditi
- ⑦ sklopka
- ⑧ crvena kontrolna lampica „Power“ / Uključeno / Isključeno
- ⑨ zelena kontrolna lampica „Ready“ temperatura ulja
- ⑩ Uključeno – / Isključeno – prekidač „Power“
- ⑪ regulator temperature za podešavanje temperature
- ⑫ kućište friteze
- ⑬ utori za učvršćivanje sklopke
- ⑭ sigurnosna mikro-sklopka
- ⑮ gumb za otvaranje poklopca
- ⑯ vodilica za učvršćivanje sklopke na uređaju
- ⑰ restart-tipka naprave za zaštitu regulatora temperature
- ⑱ grijači element
- ⑲ pretinac za kabel

Tehnički podaci

Model:	F14002LD
Napon mreže:	230 – 240V ~ 50 Hz
Nazivni napon:	1900 – 2100 W
Zapremnina ulja:	oko. 3 litre
Zapremnina hrane za prženje:	max. oko 1 kg
Vrsta zaštite:	IP20
Zaštitna klasa:	I / ⚡

Sigurnosne upute

Pažnja! Kod korištenja električnih uređaja treba obratiti pažnju na osnovne sigurnosne mjere za zaštitu od električnog udara, opasnosti od ozljeđivanja i požara.

Prije korištenja uređaja pročitajte i obratite pažnju na ove upute, i dobro čuvajte ove sigurnosne upute. Greške kod pridržavanja nastalih navedenih uputa mogu uzrokovati strujni udar, požar ili druge teške ozljede.

Izbjegavajte opasnosti po život posredstvom strujnog udara:

- Mrežni utikač uređaja mora odgovarati. Utikač se ni na kakav način ne smije mijenjati. Ne koristite nikakve adapterske utičnice zajedno sa uzemljenim uređajima. Neizmijenjen utikač i odgovarajuća utičnica smanjuju rizik od strujnog udara.
-  Uređaj držite odalje od kiše i vlage. Ulazak vode u električni uređaj povećava rizik od električnog udara.
- Nemojte zloupotrijebiti kabel, npr. za nošenje uređaja, vješanje ili za izvlačenje utikača iz utičnice. Kabel držite podalje od topline, ulja, oštih rubova ili od pokretnih dijelova uređaja. Oštećeni ili zapetljani kabel povećava rizik od strujnog udara.
-  Oštećeni uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač znače opasnost za život posredstvom strujnog udara. Redovito provjeravajte stanje uređaja, mrežnog kabla i mrežnog utikača.
- **Upozorenje!** Korisnik ne smije samostalno mijenjati mrežni kabel uređaja, budući da je za to potreban specijalni alat. Kod oštećenja obratite se isključivo na, od proizvođača, ovlaštenu servisnu službu.
- **Upozorenje!** Prije nego što izvodite neke radove na uređaju, izvadite mrežni utikač.

Izbjegavajte opasnosti od ozljeđivanja, požara, kao i opasnosti po zdravlje:

- Uređaj ne stavljajte u blizini izvara topline ili vode.
- Usprkos zaštiti za djecu, čuvajte uređaj izvan dohvata djece.
- Vodite računa da mrežni kabel ne visi sa podloge, gdje se nalazi friteza. Djeca bi mogla vući za kabel ili bi se korisnik sam mogao u njega zaplesti. U slučaju pada friteze može doći do uzrokovanja teških opekotina.
- Ne koristite nikakve produžene kable.
- Za vrijeme rada uređaja, dodirujte samo drške ili regulacijsku sklopku, jer se uređaj zagrijava!
- Ne transportirajte fritezu dok je ulje još vruće. Uređaj se smije premjestiti te kad se ohladi.
- Ulje i masti su zapaljivi! Ukoliko dođe do požara odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice. Požar ugasite pomoću poklopca ili deke.
- Ni u kome slučaju ne koristite vodu za gašenje vatre.
- Ulje i masti ne izlijevajte u vrućem stanju!
- Ostavite da se ulje i mast u potpunosti ohladi, prije nego što izvadite posudu za prženje.
- Djeca i osobe sa poteškoćama ne smiju koristiti uređaj bez nadzora.
- Uvijek nadgledajte uređaj za vrijeme rada!

Specifične sigurnosne upute uređaja

- Uključite uređaj tek nakon ulijevanja ulja, odnosno masti. Ukoliko se uređaj uključi kada je prazno, sigurnosna temperaturna sklopka će to uključivanje prekinuti.
- Držite se propisanih količina zapremnine

Sigurnosne upute / Posebna oprema / Prije prvog korištenja / Korištenje

MIN. i MAX. Oznake su stavljene s unutrašnje strane posude za prženje ⑥.

- Sigurnosna mikro-sklopka ⑭ brine se da grijači element ⑮ koristi samo onda, kada je sklopka ⑦ pravilno pozicionirana.
- Nikada nemojte uroniti sklopku ⑦, mrežni kabel, kao i mrežni utikač u vodu ili neku drugu tekućinu.
- U protivnom postoji opasnost po život posredstvom strujnog udara.
- Koristite mast za prženje koje se može zagrijavati na visokoj temperaturi (granica stvaranja dima oko 220 °C).

⚠ **Pažnja!** Nikada ne miješate ulje sa mašću ili drugim vrstama međusobno. Ulje / mast bi se moglo zapjeniti, što bi moglo rezultirati tjelesnim ozljedama ili oštećenjima predmeta.

⚠ **Pažnja! Opasnost od požara!** Ne koristite onečišćeno ulje ili mast.

Posebna oprema

Uređaj za zaštitu regulatora topline

Uređaj je opremljen sa napravom za zaštitu regulacije topline (zaštita od pregrijavanja). Ona služi da se proces grijanja prekine, ukoliko se uređaj neprimjereno ili pogrešno koristi, ili ako uređaj besprijekorno ne radi. GU slučaju aktiviranja zaštite za regulaciju topline (uređaj ne radi) postupajte kako slijedi:

- Ostavite da se uređaj ohladi.
- Pomoću čačkalice ili nečeg sličnog, lagano pritisnite restart-tipku naprave za zaštitu regulatora temperature ⑰ u blizini natpisa RESTART (vidi sliku A).
- Ukoliko nakon toga uređaj ne radi, obratite se na, od proizvođača, ovlaštenu servisnu službu.

Cool-Zone

Uređaj je, kao što je to uobičajeno kod profe-

sionalnih uređaja, opremljeno sa Cool-Zone. Cool-Zone nalazi se ispod grijućeg elementa ⑮. Ostaci koji opadaju za vrijeme prženja, mogu se taložiti na dnu friteze bez da oni izgore. Prednosti Cool-Zone su brzo zagrijavanje, duže korištenje ulja i jelo koje je manje opterećeno acrilamidom.

Prije prvog korištenja

⚠ **Upozorenje! Opasno po život!** Provjerite da voda ne ulazi u sklopku ⑦. Temeljito osušite sve dijelove. U protivnom postoji opasnost po život posredstvom strujnog udara.

- Dobro operite košaricu za prženje ④, posudu za prženje ⑥ i poklopac ① pomoću tople vode i sredstva za pranje.
- Sklopku ⑦ kao i grijači element ⑮ očistite vlažnom krpom.
- Provjerite da je sklopka ⑦ dobro pričvršćena za kućište friteze ⑫. Sigurnosna mikro-sklopka ⑭ prekida rad uređaja, kada sklopka ⑦ nije dobro postavljena na kućište friteze ⑫.
- Friteza je sada spremna za uporabu.
- Iz pretinca za kabel ⑰ izvucite potrebnu duljinu kabla, kako bi priključili uređaj na strujnu mrežu (vidi sliku D).

Korištenje

Ulijevanje ulja

Pažnja! Ne koristite uređaj u praznom stanju. U protivnom postoji opasnost oštećivanja uređaja

- Pritisnite gumb ⑮ i otvorite poklopac ① (vidi sliku B).
- Podignite sklopivu ručku košarice za

prženje ④, sve dok se ona ne učvrsti (pozicija ② iz slike C).

- Izvucite košaricu za prženje ④ prema gore.
- Kod korištenja ulja, ulijte ga do označene razine na posudi za prženje ⑥ (vidi sliku E). Nikada ne prekoračujte najvišu razinu, budući da bi moglo doći do istjecanja ulja iz posude. Razina ulja mora uvijek biti između najviše i najniže označene razine (min. 2,5 l – max. 3 l). Najbolje ćete postići rezultate, kada koristite ulje od kikirikija.

Stavljanje masti

Pažnja! Nikada nemojte topiti mast u košarici za prženje ④ ili na grijačem elementu ⑱ friteze (vidi sliku F). Postupak zagrijavanja bi bio prevelik, što bi moglo oštetiti uređaj. Čvrste masti topite uvijek odvojeno.

- Koristite mast u pločicama, izrežite je na manje komade te je otopite u loncu na štednjaku.
- Otopljenu mast pažljivo ulijte u posudu za prženje ⑥ (vidi sliku E).

Predgrijavanje

- Stavite mrežni utikač u utičnicu.
- Postavite željenu temperaturu pomoću regulatora za temperaturu ⑪ (vidi sliku G) (vidi tablicu za prženje).
- Okrenite prekidač Uključeno – / Isključeno „Power“ ⑩ prema gore. Svijetli crvena kontrolna lampica „Power“ ⑧.

Za vrijeme kada se uređaj nalazi u stanju zagrijavanja, svijetli zelena kontrolna lampica ⑨. Ona se gasi kada je postignuta postavljena temperatura.

Zelena kontrolna lampica svijetli i za vrijeme automatskog dogrijavanja ⑨.

bifinett

Prženje

⚠ Oprez! Opasnost od opekotina! Za vrijeme prženja oslobađa se vruća para.

Držite dovoljno odstojanje od pare.

- Stavite jelo koje u košaricu za prženje ④, bez da ga prenapunite (max. 1 kg). I za to pogledajte sljedeću tabelu za prženje.
- Lagano protresite košaricu za prženje ④, da se hrana ravnomjerno raspodijeli.
- Provjerite da je sklopiva ručka košarice za prženje ④ u vodoravnom položaju (pozicija ② iz slike C).
- Umetnite košaricu za prženje ④ u fritezu. Provjerite, da li ste ju dobro postavili (slika H).
- Zatvorite poklopac ①.
- Uronite košaricu za prženje ④ u ulje, čim se isključi zelena kontrolna lampica „Ready“ ⑨.
- Pritisnite za to, na sklopivoj ručki gumb ⑤ i spustite istovremenu sklopivu ručku (pozicija ① od slike C).
- Polagano uronite košaricu za prženje ④ u ulje, da bi spriječili prskanje ili istjecanje ulja.
- Nakon završetka prženja podignite sklopivu ručku košarice za prženje ④ prema gore (pozicija ② iz slike C). Na taj se način podiže košarica za prženje ④.
- Kroz stakleni otvor ② na poklopcu ① provjerite, da li hrana ima željeni boju.

Završavanje postupka prženja

- Okrenite sklopku Uključivanje – / Isključivanje „Power“ ⑩ prema dolje (slika I), kada želite završiti postupak prženja.
- Izvadite mrežni utikač iz utičnice.

Korištenje

- Ostavite košaricu za prženje ④ u podignutom položaju (pozicija ② iz slike C), da bi se mogao iscijediti višak ulja.

Savijeti za prženje

Dulje korištenje ulja, odnosno masti za prženje
Pažnja! Uvjerite se, da se ulje odnosno mast nikada ne padne ispod minimalne razine (2,5 l). U protivnom postoji opasnost oštećivanja uređaja.

- S vremena na vrijeme u potpunosti izmijenite ulje i mast za prženje. Vrijeme korištenja uvelike ovisi o hrani koju pržimo. Na primjer, kod panirane hrane ulje se bolje onečišćava, nego kod jednostavnog prženja. Ulje gubi na kvaliteti kada se više puta zagrijava.

Pravilno prženje

- Za svaki recept koristite preporučenu temperaturu. Kod preniske temperature, hrana upija previše ulja. Ukoliko je temperatura previsoka, na hrani se napravi kora, dok unutra hrana ostaje sirova.
- Hranu uronite u ulje kada je postignuta odgovarajuća temperatura, to znači,

kada se ugasi zelena kontrolna lampica „Ready“ ⑨.

- Nikada nemojte stavljati previše hrane u košaricu za prženje ④, jer dolazi do prevelikog pada temperature, pa hrana postaje previše masna i neravnomjerno se peče.
- Hranu narežite na komade jednake debljine. Predebelo narezani komadi izgledaju izvana lijepo, ali su iznutra slabo pečeni. Jednoliko narezana hrana peče se jednako vrijeme.
- Hranu dobro osušite prije nego je uronite u ulje, odnosno mast. Na taj način sprječavate prskanje ulja. K tome, vlažna hrana nije hruskava i unatoč prženju ostaje mekana (posebno krumpir). Preporuča se, da se namirnice koje sadrže puno vode (riba, mesa, povrće), paniraju ili uvaljaju u brašno. Otresite suvišne mrvice i brašno prije nego što hranu uronite u ulje.
- Acilamidarna priprema: Pomfrit ne pržite pretamno.
- Ne koristite onečišćeno ulje ili mast.

Namirnica		Max. količina (g)	Temperatura (°C)	Trajanje (minute)
svježi pomfrit kroketi	pola porcije	500	170	9 – 12
	cijela porcija	1000	170	13 – 16
riba	Hobotnica	600	140	9 – 11
	Kamenice	600	140	10 – 12
	Srdele	600	140	10 – 12
	račiči	600	140	8 – 10
	morski list	500	140	6 – 8
meso	svinjski odrezak (3–4)	500	160	8 – 9

Namirnica		Max. količina (g)	Temperatura (°C)	Trajanje (minute)
	pileći odrezak (3-4)	500	160	8 - 10
	pečeni mesni valjušak (15)	700	160	8 - 10
povrće	artičoke	400	150	15 - 17
	cvjetača	600	150	10 - 11
	gljive	500	150	8 - 10
	patlidžani	200	150	9 - 11
	tikvice	500	150	13 - 15

Prženje svježe hrane

Kod svih tabela treba voditi računa da se kod navedenih vremena za prženje i temperature, radi samo o smjernicama, koje, ovisno o količini i individualnom ukusu mogu varirati.

Prženje smrznute hrane

Smrznuta hrana je poznata po jako niskoj temperaturi. K tome, kod prženja temperatura ulja znatno opada. Ukoliko se pridržavate po tabeli preporučenih količina, možete još uvijek postignuti dobre rezultate.

- Prije prženja odstranite sve kristale leda koji se često stvaraju kod smrznute hrane.
- Nakon toga pažljivo uronite košaricu za prženje ④ u ulje, da bi spriječili uzburkavanje ulja.
- Najbolje je da smrznutu hranu prije prženja otopite.

Kod navedenih vremena prženja radi se o smjernicama, koje mogu varirati ovisno o početnoj temperaturi hrane i o temperaturi preporučenu od strane proizvođača za smrznutu hranu.

Namirnica		Max. količina (g)	Temperatura (°C)	Trajanje (minute)
smrznuti pomfrit		500	190	7 - 9
kroketi od krumpira		700	180	7 - 9
riba	Riblji prutići od bakalara	500	180	6 - 7
	File lista	500	180	5 - 6
meso	Pileći odrezak (3)	300	180	4 - 5

Korištenje / Čišćenje / Zbrinjavanje

Smetnje u radu

Smetnja	Uzrok	Pomoć
Neugodan miris	Ulje je potrošeno. Tekućina za prženje je neprimjerena.	Promijeniti ulje, odnosno mast. Koristiti ulje od kikirikija ili visoko-kvalitetno biljno ulje.
Ulje istječe	Ulje je potrošeno te se stoga stvara previše pjene. Uronjena hrana nije bila dovoljno suha. Košarica za prženje je prebrzo uronjena u ulje. Razina ulja prelazi najvišu vrijednost.	Promijeniti ulje, odnosno mast. Namirnice dobro osušiti. Namirnice polagano uroniti. Smanjiti količinu ulja u posudi za prženje.
Prilikom prženja hrana ne poprima tipičnu zlatnu boju	Temperatura ulja je preniska. Košarica je prenatrpana.	Podesite na višu temperaturu. Smanjite količinu hrane za prženje.
Ulje se ne zagrijava	Friteza je korištena bez ulja u posudi za prženje, te se aktivirala sigurnosna sklopka regulacije temperature.	Pritisnite Restart-tipku (17) na uređaju za zaštitu regulatora topline. Obratite se na našu servisnu službu, ukoliko uređaj nakon pritiskanja Reset tipke ne radi.

Čišćenje

⚠ Upozorenje! Uvijek izvadite mrežni utikač iz utičnice, prije nego što vršite nekakve radnje na uređaju.

⚠ Upozorenje! Opasno po život! Provjerite da voda ne ulazi u sklopku (7). Temeljito osušite sve dijelove. U protivnom postoji opasnost po život posredstvom strujnog udara.

- Ne koristite grube spužve, budući da bi moglo doći do oštećenja nekih dijelova friteze.
- Nikada nemojte uroniti sklopku (7) u vodu, i ne stavljajte je pod mlaz vode. (vidi sliku K).
- Prije nego što bacite ulje, ostavite ga da se dobro ohladi.
- Nakon toga odstranite sklopku (7) i izbacite ulje.
- Iskorišteno ulje ulijte natrag u originalnu bocu i dobro je zatvorite. Kod čvrste masti ostavite je da se stvrdne u fritezi, te je uz pomoć papira izvadite i bacite.

- Bacite ostatke ulja i masti u kontejner ili ih zbrinite sukladno prema dotičnim nacionalnim propisima.
- Sklopku (7) kao i grijači element (18) očistite vlažnom krpom.
- Pomoću spužve ili kuhinjskog papira odstranite ostatke hrane iz posude za prženje (6).
- Operite dobro košaricu za prženje (4), posudu za prženje (6) i poklopac (1) sa toplom vodom i sredstvom za pranje posuđa. Poklopac se može odvojiti od uređaja te ga je lakše očistiti.

Zbrinjavanje



Ambalaža se sastoji iz 100 % okolini primjerenih materijala, koje možete zbrinuti kod mjesnih stanica za reciklažu.



**Električne uređaje ne bacajte
u kućni otpad!**

Sukladno europskim pravnim linijama
2002/96/EG o starim električnim uređajima
i njihova provedba u nacionalno pravo, elek-
trični se uređaji moraju skupljati odvojeno za
jedno okolini pravedno ponovno korištenje.

O mogućnostima zbrinjavanja isluženih
uređaja saznat ćete u vašoj općini ili gradskoj
upravi.

Zbrinjavanje ulja

U manjim količina može se mast u dobro
zatvorenoj posudi baciti u otpad. Ni u kom
slučaju ne smije se baciti u odvod. O zbrinja-
vanju veće količine informirajte se kod službe
za zbrinjavanje otpada, gradu ili općini.

Jamstvo / Servis _____

Podatke o jamstvu i ovlaštenom servisu pronaći
ćete u priloženoj jamstvenoj dokumentaciji.

Proizvođač / CE _____

DeLonghi S.p.A.
Via L. Seitz, 47
31100 Treviso
(Italija)

IZJAVA O SUKLADNOSTI

U skladu s člankom 6. stavak 2. Pravilnika o elektromagnetskoj kompatibilnosti (EMC) (NN br. 16/2005)

LIDL HRVATSKA d.o.o. k.d.
Bani 75, 10010 Zagreb

MATIČNI BROJ SUBJEKTA (MBS): 080434955

Pod punom odgovornošću izjavljujemo da je proizvod

OPIS PROIZVODA:	Friteza
TIPSKA OZNAKA, MODEL:	F 14002 LD Kom. naziv: Bifinett
PROIZVOĐAČ:	DE LONGHI Via Lodovico Seitz 47, Treviso, Italija

*sukladan s zahtjevima Pravilnika o elektromagnetskoj kompatibilnosti
(EMC)(NN br.16/2005), odnosno primjenjenim normama:*

HRN EN 55014-1
HRN EN 55014-2
HRN EN 61000-3-2
HRN EN 61000-3-3

Potvrda o sukladnosti izdana od nadležnog tijela:

Zavod za ispitivanje kvalitete d.o.o.
Ljudevita Gaja 17/III
10000 Zagreb

U Zagrebu, 20.02.2007.

Mjesto i datum

LIDL Hrvatska d.o.o. k.d.

Bani 75
10010 ZAGREB

Ivan Muhek

Žig i potpis odgovorne osobe

Uvod

Pravilna uporaba	Stran 106
Obseg dobave.....	Stran 106
Oprema	Stran 106
Tehnični podatki.....	Stran 106

Varnostna navodila

Specifična varnostna navodila za uporabo aparata	Stran 107
--	-----------

Posebna oprema

Pred prvo uporabo

Uporaba

Nalivanje olja.....	Stran 108
Uporaba masti.....	Stran 109
Predgretje	Stran 109
Cvrtje	Stran 109
Dokončanje postopka cvrtja.....	Stran 109
Predlogi za cvrtje	Stran 110
Motnje pri delu	Stran 112

Čiščenje.....

Oskrba.....

Garancija / Servis.....

Proizvajalec/ Uvoznik

Uvod / Varnostna navodila

Cool-zone friteza F14002LD

Uvod

Pred prvo uporabo se vsekakor seznanite z vsemi varnostnimi ukrepi in funkcijami naprave. Natančno preberite varnostna navodila. Napravo uporabljajte v skladu z navodili za uporabo. Shranite ta navodila. Ob prodaji naprave navodila izročite kupcu.

Pravilna uporaba

Ta električna friteza je namenjena cvrtju jedi, na primer krompirja, zelenjave, piščančjih krilc in drugega. Aparat je predviden za privatno uporabo. Prepovedana je vsakršna nepravilna uporaba ali spreminjanje aparata predstavlja nevarnost poškodb. Proizvajalec ne odgovarja za škode, do katerih bi lahko prišlo zaradi nepravilne uporabe.

Obseg dobave

Neposredno po odprtju preverite, ali so priloženi vsi deli in ali so vsi deli v brezhibnem stanju.

- 1 x ohišje friteze
- 1 x košarica za cvrtje z zložljivo ročico
- 1 x posoda za cvrtje
- 1 x sklopka
- 1 x navodila za uporabo
- 1 x priročnik „Garancija / Servis“

Oprema

- ① Pokrov
- ② steklena odprtina

- ③ filter
- ④ košarica za cvrtje z zložljivo ročico
- ⑤ gumb za zložljivo ročico
- ⑥ posoda za cvrtje, ki jo lahko vzamemo ven
- ⑦ sklopka
- ⑧ rdeča kontrolna lučka „Power“ / Vključeno / Izključeno
- ⑨ zelena kontrolna lučka „Ready“ za temperaturo olja
- ⑩ Vključeno- / Izključeno- stikalo „Power“
- ⑪ regulator temperature za nastavev temperature
- ⑫ ohišje friteze
- ⑬ utori za pritrditev sklopke
- ⑭ varnostna mikro-sklopka
- ⑮ gumb za odpiranje pokrova
- ⑯ vodilo za pritrditev sklopke na aparatu
- ⑰ restart-tipka naprave za zaščito regulatorja temperature
- ⑱ grelni element
- ⑲ predal za kabel

Tehnični podatki

Model:	F14002LD
Omrežna napetost:	230 – 240V ~ 50 Hz
Nazivna napetost:	1900 – 2100 W
Prostornina olja:	približno 3 litre
Prostornina hrane za cvrtje:	maks. približno 1 kg
Vrsta zaščite:	IP20
Zaščitni razred:	I / ⚡

Varnostna navodila

Pozor! Pri uporabi električnih aparatov morate upoštevati osnovne varnostne ukrepe za zaščito pred električnim udarom, nevarnost poškodb in požara.

Pred uporabo aparata natančno preberite in

upoštevajte ta navodila. Navodila shranite za poznejšo uporabo. Zaradi neupoštevanja teh navodil lahko pride do električnega udara, požara ali drugih hudih poškodb.

Izogibajte se življenjskih nevarnosti zaradi električnega udara:

- Omrežni vtikač aparata mora ustrezati. Vtikač ne smete nikakor spreminjati. Ne uporabljajte adaptorskih vtičnic skupaj z ozemljenimi aparati. Originalni vtikač in ustrezna vtičnica zmanjšujejo nevarnost električnega udara.
-  Aparat hranite zavarovanega pred vlago in dežjem. Prisotnost vode v električnem aparatu povečuje nevarnost električnega udara.
- Kabel ne uporabljajte za prenašanje aparata, obešanje ali izklop vtikača iz vtičnice. Kabel hranite izven območja toplote in zavarovanega pred vplivom olja, ostrih robov ali premičnih delov aparata. Poškodovan ali zapleten kabel povečuje nevarnost električnega udara.
-  Poškodovan aparat, mrežni kabel ali mrežni vtikač predstavljajo smrtno nevarnost zaradi električnega udara. Redno preverjajte stanje aparata, mrežnega kabla in omrežnega vtikača.
- **Opozorilo!** Uporabnik ne sme sam zamenjati mrežnega kabla na aparatu, ker je za to potrebno specialno orodje. V primeru poškodb se obrnite izključno na proizvajalčevo pooblaščen servisno službo.
- **Opozorilo!** Pred kakršnimikoli posegi na aparatu iztaknite omrežni vtikač.

Izogibajte se nevarnostim zaradi poškodb, požara in drugih nevarnosti za zdravje:

- Aparata ne nameščajte v bližini vira toplote ali vode.

- Navkljub zaščiti za otroke hranite aparat izven dosega otrok.
- Poskrbite, da omrežni kabel ne bi visel s podlage, kjer se nahaja friteza. Otroci bi lahko potegnili kabel ali pa bi se uporabljenik lahko spotaknil ob kabel. V primeru padca friteze lahko pride do hudih opeklin.
- Ne uporabljajte nikakršnih kabelskih podaljškov.
- Med delovanjem aparata se lahko dotikate samo ročice ali regulacijske sklopke, ker je aparat vroč!
- Friteze ne prenašajte, dokler je olje še vroče. Aparat lahke premestite šele, ko se ohladi.
- Olje in mast se lahko vnameta! V primeru požara takoj izvlecite omrežni vtikač iz vtičnice. Požar pogasite s pomočjo pokrova ali deke.
V nobenem primeru za gašenje ognja ne uporabljajte vode.
- Olja in masti ne odlivajte v vročem stanju!
- Počakajte, da se olje in mast popolnoma ohladita, preden ga spraznite iz posode za cvrtje.
- Otroci in nesamostojne osebe aparata ne smejo uporabljati brez nadzora.
- Med delovanjem aparata ga vedno nadzorujte!

Specifična varnostna navodila za uporabo aparata

- Vključite aparat šele, ko ste nalili olje, oziroma mast. Če aparat vključi na prazno, bo varnostna temperaturna sklopka to vključitev prekinila.
- Pridržujte se predpisanih količin za prostornino MIN in MAX. Oznaki se nahajata na notranji strani posode za cvrtje ⑥.
- Varnostna mikro-sklopka ⑭ poskrbi,

Varnostna navodila / Posebna oprema / Pred prvo uporabo / Uporaba

da se grelni element ⑮ uporablja samo takrat, ko je sklopka ⑦ pravilno pozicionirana.

- Sklopke ⑦, omrežnega kabla ali omrežnega vtikača nikoli ne namakajte v vodi ali neki drugi tekočini.
- V nasprotnem primeru obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara.
- Uporabljajte mast za cvrtje, ki je primerna za gretje pri visoki temperaturi (meja za nastanek dima približno 220 °C).

⚠ **Pozor!** Nikoli ne mešate olja z mastjo ali drugimi vrstami maščob. Olje / mast bi se lahko zapenili, kar bi lahko povzročilo telesne poškodbe ali okvare predmetov.

⚠ **Pozor! Nevarnost požara!** Ne uporabljajte onesnaženega olja ali masti.

Posebna oprema

Aparat za zaščito regulatorja toplote

Aparat je opremljen z napravo za zaščito regulatorja toplote (zaščita proti pregrevanju). Ta naprava je izdelana tako, da prekine proces, če se le-ta uporablja neprimerno ali nepravilno, ali če aparat ne deluje brezhibno. V primeru aktiviranja zaščite za regulacijo toplote (aparat ne dela) postopajte na naslednji način:

- Pustite, da se aparat ohladi.
- S pomočjo zobotrebca ali podobnega predvidno pritisnite restart-tipko za napravo za zaščito regulatorja temperature ⑰ v bližini napisa RESTART (glej sliko A).
- Če aparat tudi po tem ne deluje, se obrnite na proizvajalčevo pooblaščen servisno službo.

Cool-Zone

Aparat je tako, kot je to pri vseh profesionalnih aparatih, opremljen s Cool-Zone. Cool-Zone se nahaja pod grelnim elementom ⑮. Ostan-

ki hrane, ki se med cvrtjem nabirajo na dnu friteze, se ne prismodijo. Prednosti Cool-Zone so v hitrejšem segrevanju, daljši uporabi olja in hrana, ki je manj obremenjena s acrilamidom.

Pred prvo uporabo

⚠ **Opozorilo!** Smrtna nevarnost. Voda nikoli ne sme priti v sklopko ⑦. Temeljito posušite vse dele. V nasprotnem primeru obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara.

- V topli vodi in s čistilnim sredstvom temeljito operite košarico za cvrtje ④, posodo za cvrtje ⑥ in pokrov ①.
- Sklopko ⑦ in grelni element ⑮ očistite z vlažno krpo.
- Preverite, ali je sklopka ⑦ dobro pritrjena na ohišje friteze ⑫. Varnostna mikro-sklopka ⑭ bo prekinila delovanje aparata, če sklopka ⑦ ne bi bila dobro pritrjena na ohišje friteze ⑫.
- Friteza je zdaj pripravljena za uporabo.
- Iz ohišja za kabel ⑰ izvlecite potrebno dolžino kabla, da bi aparat priključili v električno mrežo (glej sliko D).

Uporaba

Nalivanje olja

Pozor! Ne koristite aparata v praznem stanju, ker se aparat lahko pokvari.

- Pritisnite gumb ⑮ in odprite pokrov ① (glej sliko B).
- Privzdignite zložljivo ročko košarice za cvrtje ④, dokler se dobro ne namesti (pozicija ② od slike C).
- Povlecite košarico za cvrtje ④ navzgor.

- Če uporabljate olje, ga nalijte do do-ločenega nivoja na posodi za cvrtje ⑥ (glej sliko E). Nikoli ne prekoračite najvišjega nivoja, ker bo sicer prišlo do iztekanja olja iz posode. Nivo olja mora biti vedno med najvišjim in najnižjim označenim nivojem (min. 2,5 l – max. 3 l). Najboljše rezultate boste dosegli, če boste uporabljali olje iz arašidov.

Uporaba masti

- Pozor!** Nikoli ne poskušajte topiti masti v košarici za cvrtje ④ ali na grelnem elementu ⑮ friteze (glej sliko F). Postopek segrevanja bi trajal predolgo, kar bo lahko poškodovalo napravo. Strjeno mast vedno raztopite posebej.
- Mast uporabljajte v obliki rezin, narežite jo na manjše kose in jo raztopite v posodi na štedilniku.
 - Raztopljeno mast previdno vlijte v posodo za cvrtje ⑥ (glej sliko E).

Predgretje

- Vtaknite omrežni vtičnik v vtičnico.
- Nastavite zeleno temperaturo s pomočjo regulatorja temperature ⑪ (glej sliko G) (glej tabelo za cvrtje).
- Obrnite stikalo Vključeno- / Izključeno „Power“ ⑩ navzgor. Svetila bo rdeča kontrolna lučka „Power“ ⑧.

Medtem, ko se aparat nahaja v stanju segrevanja, sveti zelena kontrolna lučka ⑨. Ta lučka se ugasne, ko je dosežena nastavljena temperatura.

Zelena kontrolna lučka sveti tudi med avtomatskim dodatnim gretjem ⑨.

Cvrtje

⚠ Pozor! Nevarnost opeklin! Med cvrtjem se sprošča vroča para.

Pazite na primerno oddaljenost od pare.

- Vstavite hrano v košarico za cvrtje ④. Pazite, da jo preveč ne napolnite (maks. 1 kg). Tudi glede tega preberite podatke v tabeli za cvrtje.
- Previdno pretresite košarico za cvrtje ④, da se bo hrana enakomerno razdelila.
- Preverite, ali je zložljiva ročica na košarici za cvrtje ④ v vodoravnem položaju (pozicija ② iz slike C).
- Košarico za cvrtje ④ vložite v fritezo. Preverite, ali ste jo dobro vložili (slika H).
- Zaprite pokrov ①.
- Košarico za cvrtje ④ potopite v olje takoj, ko se izključi zelena kontrolna lučka „Ready“ ⑨.
- Za to pritisnite na gum na zložljivi ročki ⑤ in istočasno spustite zložljivo ročko (pozicija ① od slike C).
- Košarico za cvrtje ④ previdno potopite v olje, da bi preprečili brizganje ali iztekanje olja.
- Po končnem cvrtju dvignite zložljivo ročko na košarici za cvrtje ④ navzgor (pozicija ② iz slike C). Na ta način dvignete košarico za cvrtje ④.
- Skozi stekleno odprtino ② na pokrovu ① preverite, ali je hrana že dobila pravo barvo.

Dokončanje postopka cvrtja

- Obrnite sklopko Vkllop- / Izkllop „Power“ ⑩ navzdol (slika I), če želite dokončati postopek cvrtja.
- Izvlecite omrežni vtičnik iz vtičnice.

Uporaba

- Košarico za cvrtje ④ pustite v dvignjenem položaju (pozicija ② iz slike C), da se bo izcedilo odvečno olje.
- Hrano potopite v olje, ko je dosežena ustrežna temperatura, kar pomeni, ko se ugasne zelena kontrolna lučka „Ready“ ⑨.

Predlogi za cvrtje

Dolje uporabo olja, odnosno masti za cvrtje

- **Pozor!** Prepričajte se, da olje ali mast ni pod minimalnim nivojem (2,5 l). V nasprotnem primeru obstaja nevarnost zaradi okvare aparata.
- Občasno popolnoma zamenjajte olje in mast za cvrtje. Čas uporabe je odvisen predvsem od hrane, katero cvremo. Na primer, pri panirani hrani se olje bolj onesnaži kot pri preprostem cvrtju. Olje izgublja na kakovosti, če ga večkrat segrevamo.

Pravilno cvrtje

- Za vsak recept uporabljajte priporočeno temperaturo. Pri prenizkih temperaturah hrana vpije preveč olja. Če je temperatura previsoka, se na hrani naredi skorjica, medtem ko je hrana od znotraj še vedno surova.

- Nikoli ne vstavljate preveč hrane v košarico za cvrtje ④, ker pride do zmanjšanja temperature, zato postane hrana premastna in neenakomerno pečena.
- Hrano narežite na enakomerno debele kosce. Predebelo narezani kosi so od zunaj lepi, znotraj pa slabo pečeni. Enakomerno narezana hrana se tudi enakomerno peče.
- Hrano dobro posušite, preden jo potopite v olje oziroma mast. Na ta način boste preprečili brizganje olja. Poleg tega vlažna hrana ni hrustljava in ostane navkljub cvrtju mehka (še posebej krompir). Priporočamo, da živila, ki vsebujejo mnogo vode (ribe, meso, zelenjava) panirate ali pomokate. Otresite odvečne drobtinice in moko, preden boste hrano potopili v olje.
- Acilamidarna priprava: Pomfri ne ocvrite pretemno.
- Ne uporabljajte onesnaženo olje ali mast.

Živila		Maks. količina (g)	Temperatura (°C)	Trajanje (minute)
sveži pomfri	pol porcije	500	170	9 - 12
kroketi	cela porcija	1000	170	13 - 16
riba	Hobotnica	600	140	9 - 11
	Školjke	600	140	10 - 12
	Sardele	600	140	10 - 12
	raki	600	140	8 - 10
	morski list	500	140	6 - 8
meso	svinjski zrezek (3-4)	500	160	8 - 9
	piščančji zrezek (3-4)	500	160	8 - 10

Živila		Maks. količina (g)	Temperatura (°C)	Trajanje (minute)
	pečena mesna štruca (15)	700	160	8 – 10
zelenjava	artičoke	400	150	15 – 17
	cvetača	600	150	10 – 11
	gobe	500	150	8 – 10
	oberžine	200	150	9 – 11
	cukini	500	150	13 – 15

Cvrtje sveže hrane

Pri vseh tabelah moramo upoštevati čas za cvrtje in temperaturo, čeprav gre le za smernice, ki lahko variirajo glede na količino in individualen okus.

Cvrtje zmrznjene hrane

Zmrznjena hrana je znana zaradi zelo nizke temperature. Poleg tega se pri cvrtju takšne hrane temperatura olja znatno zniža. Če se pridržujete s tabelo priporočenih količin, lahko kljub temu dosežete dobre rezultate.

- Pred cvrtjem odstranite vse kristale ledu,

ki pogosto nastanejo na zmrznjeni hrani.

- Po tem hrano previdno potopite v košarico za cvrtje ④ v olje, da bi preprečili brizganje olja.
- Najbolje bi bilo, če bi zmrznjeno hrano pred cvrtjem odmrznili.

Pri navedenih časih cvrtja gre za smernice, ki pa se lahko razlikujejo v odvisnosti od začetne temperature hrane in temperature, ki jo je priporočil proizvajalec zmrznjene hrane.

Živila		Maks. količina (g)	Temperatura (°C)	Trajanje (minute)
zmrznjeni pomfri		500	190	7 – 9
kroketi iz krumpirja		700	180	7 – 9
riba	slanikove ribje palčke	500	180	6 – 7
	File lista	500	180	5 – 6
meso	Piščančji zrezek (3)	300	180	4 – 5

Motnje pri delu

Motnje	Vzrok	Pomoč
Neprijetne vonjave	Olje je izrabljeno. Tekočina za cvrtje je neprimerna.	Zamenjajte olje, oziroma mast. Uporabljajte olje iz arašidov ali visokokvalitetno rastlinsko olje.
Olje izteka	Olje je porabljeno, zato nastaja preveč pene. Potopljena hrana ni bila dovolj suha. Košarica za cvrtje je prehitro potopljena v olje. Nivo olja prehaja najvišjo vrednost.	Zamenjajte olje oziroma mast. Živila najprej dobro posušite. Živila počasi potaplajte. Zmanjšajte količino olja v posodi za cvrtje.
Pri cvrtju hrana ne dobiva tipične zlate barve	Temperatura olja je prenizka. Košarica je prenapolnjena.	Nastavite na višjo temperaturo. Zmanjšajte količino hrane za cvrtje.
Olje se ne segreva	Friteza je uporabljena brez olja v posodi za cvrtje, zato se je aktivirala varnostna sklopka za regulacijo temperature.	Pritisnite Restart-tipko ⑰ na aparatu za zaščito regulatorja toplote. Obrnite se na našo servisno službo, če aparat po pritiskanju na Reset tipke še vedno ne deluje.

Čiščenje

⚠ **Opozorilo!** Pred kakršnimkoli posegi na aparatu vedno izvlecite omrežni vtičnik iz vtičnice.

⚠ **Opozorilo!** Smrtna nevarnost. Voda nikoli ne sme priti v sklopko ⑦. Temeljito posušite vse dele. V nasprotnem primeru obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara.

- Ne uporabljajte grobih gobic, ker bi z njimi lahko poškodovali ne dele friteze.
- Sklopke ⑦ nikoli ne potapljajte v vodo ali jo polivajte pod curkom vode. (glej sliko K).
- Preden zavržete olje ga morate ohladiti.
- Ko ste odstranili sklopko ⑦, lahko izlijete olje.
- Izkoriščeno olje zlijte nazaj v originalno steklenico in jo dobro zaprite. Mast pustite, da se strdi v fritezi, nato pa jo s pomočjo papirja vzemite iz friteze in

vrzite proč.

- Ostanke olja in masti zavržite v kontejner ali jih oskrbite v skladu z zadevnimi nacionalnimi predpisi.
- Sklopko ⑦ in grelne elemente ⑱ čistite z vlažno krpo.
- S pomočjo spužve ali kuhinjskega papirja odstranite ostanke hrane iz posode za cvrtje.
- Košarico za cvrtje ④, posodo za cvrtje ⑥ in pokrov ① dobro operite s toplo vodo in sredstvom za pranje posode. Porov lahko ločite od aparata, da bi ga lažje očistili.

Oskrba _____



Embalaža je sestavljena iz 100 %
okolju prijaznih materialov, ki jih lahko
oskrbite na krajevnih reciklažnih
deponijah.



**Električne aparate ne odstranjajte s
hišnimi odpadki!**

V skladu z evropskimi pravnimi linijami
2002/96/EG v zvezi s starimi električnimi
aparati in njihovimi izvedbami v nacionalno
pravo, se mora električne aparate zbirati
ločeno za potrebe ekološko sprejemljivega
recikliranja .

O možnostih oskrbe rabljenih aparatov se po-
zanimajte pri vaši občinski ali krajevni upravi.

Oskrba olja

Manjše količine olja ali masti v dobro zaprti
embalaži se lahko odvrže v odpad. V nobenem
primeru pa se ne sme odvreči v odvod. O oskrbi
večje količine se informirajte pri službi za
oskrbo odpada v krajevni ali občinski upravi.

Garancija / Servis _____

Pooblaščen servisna služba vaše države Pro-
simo Vas, da vzamete garancijske dokumente.

Proizvajalec / Uvoznik / C € _____

DeLonghi S.p.A.
Via L. Seitz, 47
31100 Treviso
(Italija)



SI 113 _____



Johdanto

Määräystenmukainen käyttö.....	Sivu	116
Toimituksen sisältö.....	Sivu	116
Varustus.....	Sivu	116
Tekniset tiedot.....	Sivu	116

Turvallisuusohjeet.....Sivu 116

Laitekohtaisia turvallisuusohjeita	Sivu	117
--	------	-----

Erityisvarustus.....Sivu 118**Ennen ensimmäistä käyttöä**.....Sivu 118**Käyttö**

Öljyllä täyttäminen.....	Sivu	118
Levy- / tankorasvalla täyttäminen.....	Sivu	119
Esikuumennus.....	Sivu	119
Friteeraaminen	Sivu	119
Friteeraustapahtuman lopettaminen	Sivu	119
Vihjeitä friteeraamiseen	Sivu	119
Käyttöhäiriöt.....	Sivu	121

Puhdistus.....Sivu 122**Hävittäminen**.....Sivu 122**Takuu / Huolto**.....Sivu 122**Valmistaja / Maahantuoja**.....Sivu 122

Kylmävyöhykefriteeraaja F14002LD

Johdanto

Tutustu ehdottomasti ennen ensimmäistä käyttöönottoa kaikkiin laitteen turvallisuusohjeisiin ja toimintoihin. Lue seuraava käyttöohje. Käytä laitetta ainoastaan kuvatulla tavalla ja mainituilla käyttöalueilla. Säilytä tätä ohjetta hyvin. Anna kaikki asiakirjat laitteen mukana mahdolliselle uudelle omistajalle.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä sähkökäyttöinen friteeraaja palvelee ruokien kuten esim. ranskanperunoiden, vihannesten, broilerinreisien, jne. friteerauksessa. Laitte on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön. Kaikkea muuta laitteen käyttöä tai muutoksia pidetään ei-määräystenmukaisena kätkien huomattavia onnettomuusvaaroja ja on kiellettyä. Määräystenvastaisesta käytöstä valmistaja ei ota mitään vastuuta.

Toimituksen sisältö

Tarkasta toimituslaajuuden täydellisyys viittömästi aina pakkauksen avaamisen jälkeen sekä myös laitteen moitteeton kunto.

- 1 x Friteeraajan kotelo
- 1 x Friteerauskori kääntökahvan kanssa
- 1 x Friteerausastia
- 1 x Kytkeyksikkö
- 1 x Käyttöohje
- 1 x Vihko "Takuu / Huolto"

Varustus

- ① Kansi
- ② Näkölasi
- ③ Suodatin
- ④ Friteerauskori kääntökahvan kanssa
- ⑤ Painike kääntökahva
- ⑥ Friteerausastia, ulosvedettävä
- ⑦ Kytkeyksikkö
- ⑧ Punainen merkkivalo "Power" / Päällä / Pois
- ⑨ Vihreä merkkivalo "Ready" (Valmis) öljyn lämpötila
- ⑩ Päälle- / Pois- kytkin "Power"
- ⑪ Termostaatti-työnnin lämpötilan asetusta varten
- ⑫ Friteerauskotelo
- ⑬ Kisko kytkinyksikön kiinnitystä varten
- ⑭ Turvamikrokytkin
- ⑮ Painike kannen avaamiseen
- ⑯ Ohjain laitteella olevan kytkinyksikön kiinnitykseen
- ⑰ Termostaattisuojalaitteiston uudelleenkäynnistyspainike
- ⑱ Kuumennuselementti
- ⑲ Kaapelilokero

Tekniset tiedot

Malli:	F14002LD
Verkojännite:	230 - 240V ~ 50 Hz
Nimellisteho:	1900 - 2100 W
Öljytilavuus:	n. 3 litraa
Friteerattavan ruoan määrä:	max. n. 1 kg
Suojausluokka:	IP20
Suojausluokka:	I/⊕

Turvallisuusohjeet

Huomio! Sähkölaitteiden käytön yhteydessä suojaksi sähköiskua vastaan on, huomioitava loukkaantumis- ja palovaaran vuoksi seuraavat

ehdottomat turvallisuustoimenpiteet.

Lue ja huomioi nämä määräykset ennen kuin käytät laitetta, ja säilytä turvallisuusohjeita hyvin. Virheet alla esitettyjen ohjeiden noudattamisessa voivat aiheuttaa sähköiskun, tulipalon ja / tai vaikeita vammoja.

Vältä sähköiskun aiheuttamaa hengenvaaraa:

- Laitteen verkkopistokkeen täytyy sopia pistorasiaan. Pistoketta ei saa millään tavoin muuttaa. Älä käytä mitään sovituspistokkeita yhdessä suojamaadoitettujen laitteiden kanssa. Muuttamattomat pistokkeet ja sopivat pistorasiat vähentävät sähköiskun vaaraa.
-  Pidä laite poissa sateesta tai kosteudelta. Veden tunkeutuminen sähkölaitteeseen nostaa sähköiskun vaaraa.
- Älä vieraannuta kaapelia tarkoituksestaan, esim. kantamalla laitetta kaapelista, ripustamalla tai vetämällä pistokkeen irti pistorasiasta kaapelista vetämällä. Pidä kaapeli etäällä kuumuudesta, öljystä, terävistä reunoista tai liikkuvista laiteosista. Vaurioitettu tai sotkeutunut kaapeli tai pistoke nostavat sähköiskun vaaraa.
-  Vaurioitettu laite, verkkokaapeli tai verkkopistoke merkitsevät sähköiskun aiheuttamaa hengenvaaraa. Tarkista säännöllisesti laitteen, verkkokaapelin ja verkkopistokkeen kunto.
- **Varoitus!** Käyttäjän ei saa vaihtaa itse tämän laitteen verkkokaapelia, koska tähän tarvitaan erikoistyökalu. Käänny vaurioitumisten yhteydessä yksinomaan valmistajan valtuuttamaan asiakaspalvelupaikkaan.
- **Varoitus!** Vedä aina verkkopistoke irti pistorasiasta ennen laitteella suoritettavia töitä.

Vältä loukkaantumis- ja palovaaraa sekä terveyden vaarantamisia:

- Älä aseta laitetta lämpölähteiden tai veden läheisyyteen.

bifinett

- Aseta laite lasten ulottumattomiin.
- Varmista, että verkkokaapeli ei riipu tukipinnalta, missä friteeraaja on. Lapset voisivat vetää siitä tai käyttäjä itse sotkeutua siihen. Friteeraajan mahdollinen alasputoaminen voi aiheuttaa vaikeita palovammoja.
- Älä käytä jatkokaapelia.
- Tartu käytön aikana vain kahvoihin ja kiertokytkimeen, laite kuumenee!
- Älä siirrä friteeraajaa öljyn vielä ollessa kuumaa. Laitetta saa vasta sitten siirtää, kun se on jäähtynyt.
- Öljy ja rasva ovat tulenarkoja! Vedä verkkopistoke heti irti pistorasiasta, jos tapahtuisi tulipalon syttyminen. Sammuta tulipalo kannen tai peitteen avulla. Älä missään tapauksessa käytä vettä liekkien sammuttamiseksi.
- Älä milloinkaan kaada öljyä ja rasvaa pois kuumassa tilassa!
- Anna öljyn ja rasvan täysin jäähtyä ennen kuin otat pois ulosvedettävän friteerausastian.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää lapset tai tehtävään sopimattomat henkilöt ilman silmälläpitoa.
- Pidä friteeraaja aina silmällä käytön aikana!

Laitekohtaisia turvallisuusohjeita

- Ota friteeraaja käyttöön vasta öljyllä tai jo nesteytetyllä rasvalla täyttämisen jälkeen. Jos laite asetetaan käyttöön tyhjänä, tämä keskeytetään termostaattikytkimellä.
- Noudata MIN. ja MAX. -täyttömääriä. Merkkaukset on laitettu friteerausastian ⑥ sisäpuolelle.
- Turvamikrokytkin ⑭ huolehtii, että kuumenuselementti ⑮ asetetaan käyttöön vain silloin, kun kytkinyksikkö ⑦ on paikoitettu oikein.
- Älä milloinkaan upota kytkinyksikköä ⑦, verkkokaapelia tai verkkopistoketta veteen tai muihin nesteisiin.

Muussa tapauksessa uhkaa sähköiskun aiheuttama hengenvaara.

- Käytä vain korkealle kuumennettavissa olevaa friteerausrasvaa (savupiste n. 220 °C).

⚠ Huomio! Älä milloinkaan sekoita öljyä rasvan kanssa tai vastaavia laatuja keskenään.

Öljy / rasva voisivat vaahdota yli ja seurauksena voisi olla ruumiinvammoja tai esinevahinkoja.

⚠ Huomio! Tulipalovaara! Älä käytä likaantunutta öljyä tai rasvaa.

Erityisvarustus

Lämpösuojalaitteisto

Laite on varustettu lämpösuojalaitteistolla (ylikuumenemissuoja). Tämä palvelee lisäksi kuumennustapahtuman keskeyttäjänä, jos laitetta käytetään asiaankuulumattomasti tai väärin, tai se ei toimi moitteettomasti. Menettele aktivoidun lämpösuojan (laite ei toimi) kanssa seuraavasti:

- Anna laitteen jäähtyä.
- Paina hammastikulla tai vastaavalla kevyesti lämpösuojalaitteiston uudelleenkäynnistyspainiketta lähellä tekstiä RESTART ⁽¹⁷⁾ (UUDELLENKÄYNNITYS) (katso Kuva A).
- Käänny valmistajan valtuuttaman asiakaspalvelupaikan puoleen, jos laite ei sen jälkeen toimi.

Kylmävyöhyke (Cool Zone)

Laite on, kuten vain ammattilaislaitteissa tavallista, varustettu kylmävyöhykkeellä.

Kylmävyöhyke sijaitsee kuumennuselementin ⁽¹⁸⁾ alla. Friteeraatavan ruon jätteet voivat laskeutua friteeraajan pohjalle sinne palamatta. Kylmävyöhykkeen edut ovat nopeampi kuumentaminen, pidempi friteerausrasvan kestävyys ja vähemmän akryyliamidikuormitettu ruoka.

Ennen ensimmäistä käyttöä

⚠ Varoitus! Hengenvaara! Varmista, että vettä ei tunkeudu kytkinyksikköön ⁽⁷⁾. Kuivaa kaikki osat perusteellisesti. Muussa tapauksessa on olemassa sähköiskun aiheuttama hengenvaara.

- Puhdista friteerauskori ⁽⁴⁾, friteerausastia ⁽⁶⁾ ja kansi ⁽¹⁾ hyvin lämpimällä vedellä ja huuhteluaineella.
- Puhdista kytkinyksikkö ⁽⁷⁾ sekä kuumennuselementti ⁽¹⁸⁾ kostealla liinalla.
- Varmista, että kytkinyksikkö ⁽⁷⁾ on hyvin kiinnitetty friteerauskoteloon ⁽¹²⁾. Turvamikrokytkin ⁽¹⁴⁾ estää laitteen käytön, jos kytkinyksikkö ⁽⁷⁾ ei ole oikein paikoitettu friteerauskotelolla ⁽¹²⁾.
- Friteeraaja on nyt käyttövalmis.
- Vedä tarvittava kaapelipituus ulos kaapelilokerosta ⁽¹⁹⁾ laitteen liittämiseksi sähköverkkoon (katso Kuva D).

Käyttö

Öljyllä täyttäminen

Huomio! Älä milloinkaan käytä laitetta tyhjänä.

Muussa tapauksessa uhkaa laitteen vaurioituminen.

- ja avaa kansi ⁽¹⁾ (katsi Kuva B).
- Nosta friteerauskorin ⁽⁴⁾ kallistettavaa kääntökahvaa, kunnes tämä lukittuu (Pos. ⁽²⁾ Kuva C).
- Vedä friteerauskori ⁽⁴⁾ ulos ylöspäin.
- Öljyllä käytettäessä laita sitä friteerausastiaan ⁽⁶⁾ ilmoitettuun korkeustasoon sakka (katso Kuva E). Älä milloinkaan ylitä korkeusrajaa, koska muutoin voi sattua, että öljy valuu ulos astiasta. Öljytason täytyy aina olla korkeimman - ja pienimmän määrän näytön sisällä (min. 2,5 l - max. 3 l). Parhaimmat tulokset saavutat, kun käytät laadukasta maapähkinäöljyä.

Levy- / tankorasvalla täyttäminen

Huomio! Älä milloinkaan sulata kiinteää rasvaa friteerauskorissa ④ tai friteeraajan kuumennuselementin ⑩ päällä (katso Kuva F). Kuumennustapahtuma olisi liian voimakas ja laite voisi vaurioitua. Sulata kiinteä rasva aina erikseen.

- Käytä levyissä olevaa rasvaa, leikkaa tämä kappaleiksi ja sulata se keittokattilassa liedellä.
- Kaada nesteytetty rasva varovasti friteerausastioihin ⑥ (katso Kuva E).

Esikuumennus

- Pistä verkkopistoke pistorasiaan.
- Aseta termostaattityönnin ⑪ (katso Kuva G) haluttuun lämpötilaan (katso friteeraustaulukko).
- Käännä Päälle- /Pois-kytkin "Power" ⑩ ylöspäin. Punainen merkkivalo "Power" ⑧ syttyy.

Laitteen ollessa esikuumennustapahtumassa vihreä merkkivalo ⑨ palaa. Se sammuu heti, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

Vihreä merkkivalo ⑨ palaa myös automaattisen jälkikuumennuksen aikana.

Friteeraaminen

⚠ Varo! Palamisvaara! Friteeraustapahtuman aikana vapautuu kuumaa höyryä.

Säilytä riittävä etäisyys höyryyn

- Laita friteerattava ruoka friteerauskoriin ④ tätä ylitäyttämättä (max. 1 kg). Katso tätä varten myös jäljempänä olevia friteeraustaulukoita.
- Ravista friteerauskorin ④ kevyesti jakaaksesi friteerattavan ruoan tasaisesti friteerauskorissa.
- Varmista, että friteerauskorin ④ kääntökahva on vaakasuorassa asennossa (Pos. ② Kuva C).
- Aseta nyt friteerauskori ④ friteeraajaan. Varmista, että se on oikein paikoitettu (Kuva H).
- Sulje kansi ①.

bifinett

- Upota friteerauskori ④ öljyyn heti, kun vihreä merkkivalo "Ready" (Valmis) ⑨ sammuu.
- Paina lisäksi ylös kääntökahvaan asennettua painiketta ⑤ ja laske samanaikaisesti kääntökahvaa (Pos. ① Kuva C).
- Upota friteerauskori ④ hyvin hitaasti öljyyn välttääksesi kuumen öljyn roiskeita tai ulosvalumista.
- Nosta friteerausajan päätyttyä friteerauskorin ④ kääntökahva ylös (Pos. ② Kuva C). Tällöin friteerauskori ④ nostetaan viereen.
- Tarkasta kannessa ① olevan näkölasin ② kautta, onko friteerattava ruoka saavuttanut halutun rusketusasteen.

Friteeraustapahtuman lopettaminen

- Käännä Päälle- /Pois- kytkin "Power" ⑩ alaspäin pois päältä (Kuva I), jos haluat lopettaa friteeraustapahtuman.
- Vedä verkkopistoke irti pistorasiasta.
- Jätä friteerauskori ④ nostettuun asentoon (Pos. ② Kuva C), jotta ylijäämäöljy voi tippua pois.

Vihjeitä friteeraamiseen

Friteerausrasvan ja öljyn käytön kesto aika

- Huomio! Varmistu, että öljy ja rasva eivät milloinkaan vajoa vähimmäistason (2,5 l) alle. Muussa tapauksessa uhkaa laitteen vaurioituminen
- Uusi ajoittain friteerausöljy tai - rasva kokonaan. Sen käytön kesto aika riippuu friteerattavasta ruoasta. Esimerkiksi leivitetäessä öljy likaantuu enemmän kuin yksinkertaisessa friteeraustapahtumassa. Öljy menettää laatua, jos se lämmitetään useamman kerran.

Käyttö

Oikea friteeraaminen

- Noudata jokaiselle reseptille suositeltavaa lämpötilaa. Liian matalalla lämpötilalla friteerattava ruoka ottaa liian paljon öljyä. Jos lämpötila sitävastoin on liian korkea, friteerattavan ruoan ympärille muodostuu kuori ja sisältä se pysyy raakana.
- Upota friteerattava ruoka ensin öljyyn, kun tämä on saavuttanut oikean lämpötilan, eli kun vihreä merkkivalo "Ready" (Valmis) ④ sammuu.
- Älä laita liikaa friteerattavaa ruokaa friteeraus-koriin ④, koska muutoin friteerausöljyn lämpötila laskisi äkillisesti liian voimakkaasti ja friteerattavasta ruoasta tulisi liian rasvaista ja epätasaisesti kypsennettyä.
- Leikkaa friteerattava ruoka hienoihin ja tasaisen paksuihin paloihin. Tosin liian paksuksi leikattu friteerattava ruoka näyttää kauniin murealta, mutta kypsyy sisältä huonosti. Tasaisesti leikattu friteerattava ruoka myös kypsyy samaan aikaan.
- Kuivaa friteerattava ruoka hyvin ennen kuin upotat sen öljyyn tai rasvaan. Siten öljyn roiskuminen voidaan välttää. Lisäksi yhä kostea friteerattava ruoka ei tule mureaksi ja pysyy friteerausesta huolimatta pehmeänä (erityisesti perunat). Suositellaan runsaasti vettä sisältävien elintarvikkeiden (kala, liha, vihannekset) leivittämistä tai jauhoissa käyttämistä. Koputa ylimääräinen korppujauho tai jauhot pois ennen kuin kastat friteerattavan ruoan öljyyn.
- Vähän akryyliamidia sisältävän ruoan valmistaminen: Älä friteeraa ranskanperunoita liian tummiksi.
- Älä käytä likaantunutta öljyä tai rasvaa.

Tuoreroan friteeraaminen

Kaikkien taulukoiden yhteydessä on huomiotava, että ilmoitetuilla friteerausajoilla ja -lämpötiloilla on kysymys ohjearvoista, jotka voivat vaihdella määrän ja yksilöllisen maun mukaan.

Elintarvike		Max. määrä (g)	Lämpötila (°C)	Kesto (Minuuttia)
Tuoreet ranskalaiset Leivonnaiset	puoli annosta	500	170	9 - 12
	koko annos	1000	170	13 - 16
Kala	mustekala	600	140	9 - 11
	kampasimpukat	600	140	10 - 12
	sardiinit	600	140	10 - 12
	katkaravut	600	140	8 - 10
	merianturat	500	140	6 - 8
Liha	porsaanleike (3-4)	500	160	8 - 9
	broilerileike (3-4)	500	160	8 - 10
	lihapyörökät (15)	700	160	8 - 10
Vihannekset	latva-artisokat	400	150	15 - 17
	kukkakaali	600	150	10 - 11
	seinet	500	150	8 - 10
	munakoisot	200	150	9 - 11
	kesäkurpitsat	500	150	13 - 15

Pakastetun ruoan friteeraaminen

Pakastetulla ruoalla on tunnetusti hyvin alhaiset lämpötilat. Sen seurauksena friteerattaessa friteerausnesteen lämpötila laskee huomattavasti. Jos noudatat taulukossa suosittelemiamme suurimpia määriä, voidaan kuitenkin saavuttaa hyviä tuloksia.

- Poista ennen friteerausta jääkiteet, joita usein muodostuu pakasteruoan päälle.
- Upota sen jälkeen friteerauskori ④ hyvin

hitaasti fiteerausöljyyn estääksesi öljyn ylikiehumisen.

- Anna pakasteruoan mieluiten sulaa ennen friteerausta.

Ilmoitettujen friteerausaikojen yhteydessä kysymys on ohjearvoista, jotka voivat vaihdella friteerattavan ruoan alkulämpötilan ja pakasteruoan valmistajan suositteleman lämpötilan mukaan.

Elintarvike		Max. määrä (g)	Lämpötila (°C)	Kesto (Minuuttia)
Pakastetut esikeitetyt ranskanperunat		500	190	7 - 9
Perunakroketit		700	180	7 - 9
Kala	turskakalapuikot	500	180	6 - 7
	kampelafile	500	180	5 - 6
Liha	broilerileike (3)	300	180	4 - 5

Käyttöhäiriöt

Häiriö	Syy	Poistaminen
Epämiellyttävä tuoksu	Öljy on käytetty. Friteerausneste ei ole soveltuvaa.	Uudista friteerausöljy tai -rasva. Käytä maapähkinäöljyä tai laadullisesti hyvää kasvisöljyä.
Öljyä ylijuoksee	Öljy on käytetty ja siksi muodostuu liian paljon vaahtoa. Upotettu friteerattava ruoka ei ollut riittävän kuivaa. Friteerauskori upotettiin liian nopeasti öljyyn. Öljytaso ylittää korkeintaan-merkin.	Uudista friteerausöljy tai -rasva. Kuivaa elintarvikkeet hyvin. Upota elintarvikkeet hitaasti. Vähennä öljymäärää öljyastiassa.
Ruoka ei ota friteerattaessa tyypillistä kullanuskeaa väriä	Liian matala öljyn lämpötila. Kori on ylitäytetty.	Aseta korkeampi lämpötila. Vähennä ruoan määrää.
Öljy ei kuumene	Friteeraajaa käytettiin ilman friteerausastiassa olevaa öljyä, ja siksi lämpösuojakytin on lauennut.	Paina lämpösuojalaitteiston Restart-painiketta. Käännä asiakaspalvelun puoleen, mikäli laite Restart-painikkeen painamisesta huolimatta ei toimi.

Puhdistus

- ⚠ Varoitus!** Vedä aina verkkopistoke irti pistorasiasta ennen laitteella suoritettavia töitä.
- ⚠ Varoitus! Hengenvaara!** Varmista, että vettä ei tunkeudu kytkinyksikköön ⑦. Kuivaa kaikki osat perusteellisesti. Muussa tapauksessa on olemassa sähköiskun aiheuttama hengenvaara.
- Älä käytä pesusieniä, koska muutoin friteeraajan osat vaurioituvat.
 - Puhdista kytkinyksikkö ⑦ sekä kuumennuselementti ⑩ kostealla liinalla.
 - Älä milloinkaan upota kytkinyksikköä ⑦ veteen, äläkä laita sitä vesihanaukseen (alle Kuva K).
 - Anna öljyn jäähtyä hyvin ennen sen poistamista.
 - Irrota sen jälkeen kytkinyksikkö ⑦ ja tyhjennä öljy.
 - Kaada käytetty öljy takaisin alkuperäispulloon ja sulje tämä hyvin. Kiinteän rasvan yhteydessä anna sen jähmettyä friteeraajassa, ota se ulos ja kääri se paperiin.
 - Hävitä öljy- tai rasvajätteet jäteroskapöntössä tai kulloistenkin kansallisten määräysten mukaisesti.
 - Poista elintarvikejätteet friteerausastiasta ⑥ sienellä tai talouspaperilla.
 - Puhdista friteerauskori ④, friteerausastia ⑥ ja kansi ① hyvin lämpimällä vedellä ja huuhteluaineella. Kannen saa vedettyä pois laitteesta ylöspäin ja siten helpommin puhdistettua.

Hävittäminen



Pakkaus on 100 % saakka ympäristöystävällisiä materiaaleja, jotka voit hävittää paikallisissa kierrätyspaikoissa.



Älä heitä sähkölaitteita kotitalousjätteen sekaan!

Loppuunkäytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita, ja muunnosta kansalliseen oikeuteen, koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukaan käytetyt sähkötyökalut täytyy koota erilleen ja toimittaa ympäristön huomioonottaen uusiokäyttöön.

Mahdollisuuksista loppuun käytetyn laitteen hävittämisestä voit kysyä kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

Friteerausöljyn hävittäminen

Pienissä määrissä friteerausrasvaa voi hävittää hyvin suljetussa astiassa kotitalousjätteen mukana. Missään tapauksessa sitä ei saa hävittää viemärin kautta. Suurempien määrien hävittämisestä tiedottaa kierrätyskeskusten, puhtaanapitolaitosten tai kaupunkien ja kuntien jäteneuvonta.

Takuu / Huolto

Paikallinen huoltopiste mainitaan takuuasiakirjoissa.

Valmistaja / Maahantuoja / C E

DeLonghi S.p.A.
Via L. Seitz, 47
31100 Treviso
(Italia)

Inledning

Avsedd användning	Sidan 124
I leveransen ingår	Sidan 124
De olika delarna	Sidan 124
Tekniska data	Sidan 124

Säkerhetsanvisningar Sidan 124

Verktygsspecifika säkerhetsanvisningar	Sidan 125
--	-----------

Specialdelar Sidan 126**Före första användning** Sidan 126**Handhavande**

Fyll på olja	Sidan 126
Fylla på fett i block eller kakform	Sidan 126
Förvärmning	Sidan 127
Fritering	Sidan 127
Avsluta fritering	Sidan 127
Friteringstips	Sidan 127
Fel	Sidan 129

Rengöring Sidan 129**Avfallshantering** Sidan 130**Garanti och service** Sidan 130**Tillverkare / Importör** Sidan 130

Inledning/Säkerhetsanvisningar

Fritös med kylzon F14002LD

Inledning

Innan du börjar använda apparaten: Gör dig förtrogen med alla säkerhetsfunktionerna och de olika funktionerna. Läs nedanstående bruksanvisning. Använd endast apparaten i enlighet med beskrivningen och för angivna ändamål. Förvara denna bruksanvisning på säker plats. Se till att bruksanvisningen alltid finns tillgänglig även vid vidare användning av tredje man.

Avsedd användning

Denna elektriska fritös är avsedd för fritering av maträtter, som t.ex. pommes frites, grönsaker, kycklingklubbor osv. Apparaten är endast avsedd för privat bruk. Varje annan användning gäller som icke avsedd användning och kan medföra svåra olycksfallsrisker och är förbjuden. Tillverkaren ansvarar inte för skador vilka kan härledas ur felaktig hantering.

I leveransen ingår

Kontrollera att alla delarna finns med i leveransen och att alla delar är oskadade.

- 1 x fritös
- 1 x friteringskorg med fällbart handtag
- 1 x friteringsskål
- 1 x kopplingsenhet
- 1 x bruksanvisning
- 1 x häfte Garanti och service

De olika delarna

- ① Lock
- ② Fönster
- ③ Filter
- ④ Friteringskorg med fällbart handtag
- ⑤ Knapp för handtag
- ⑥ Friteringsskål, uttagbar
- ⑦ Kopplingsenhet
- ⑧ Röd kontrollampa „Power“ / På / Av
- ⑨ Grön kontrollampa „Ready“ Oljetemperatur
- ⑩ PÅ- / AV-knapp „Power“
- ⑪ Termostatreglage för temperaturinställning
- ⑫ Fritös
- ⑬ Skena för montering av kopplingsenhet
- ⑭ Säkerhetsmikrobrytare
- ⑮ Lockets låsknapp
- ⑯ Skena för montering av kopplingsenhet i apparaten
- ⑰ Återstartknapp för termoskyddsanordning
- ⑱ Värmeslinga
- ⑲ Kabelfack

Tekniska data

Modell:	F14002LD
Märkspänning:	230 - 240V ~ 50 Hz
Effekt:	1900 - 2100W
Volym olja:	ca. 3 liter
Fritösens volym:	max. ca. 1 kg
Kapslingsklass:	IP20
Skyddsklass:	I/⊕

Säkerhetsanvisningar

OBS! Beakta följande säkerhetsanvisningar för att förhindra elstötar, personskador och brandrisk vid användning av elektriska apparater.

Läs igenom och följ dessa bestämmelser innan du använder produkten och förvara säkerhetsanvisningarna på säker plats.
Felhantering vid tillämpning av nedan angivna anvisningar kan medföra elstöt, brand och/eller allvarliga skador.

Undvik personskador p.g.a. strömstöt:

- Apparatkontakten måste passa i uttaget. Kontakten får inte modifieras på något sätt. Använd inte adapterkontakter tillsammans med jordade apparater. Originalkontakter och passande uttag minskar risken för elstöt.
-  Använd aldrig apparaten i regn eller väta. Inträngande vatten i en elektrisk apparat ökar risken för elstöt.
- Använd inte kabeln på annat sätt än den är avsedd för, t.ex. att bära apparaten, hänga upp den. Dra inte i kabeln för att dra ut kontakten, greppa tag i kontakten. Se till att kabeln inte utsätts för värme, olja, skarpa kanter eller rörliga apparatdelar. Skadad eller invecklad kabel eller kontakt ökar risken för elstöt.
-  En skadad apparat, nätsladd eller kontakt kan medföra elstöt och livsfara. Kontrollera regelbundet tillståndet för apparaten, nätkabel och nätkontakt.
- **Varning!** Användaren får inte själv byta ut apparatens nätsladd, för detta krävs specialverktyg. Kontakta behörig kundtjänst om skada föreligger.
- **Varning!** Dra alltid ut kontakten innan rengöringsarbeten påbörjas.

Undvik hälsorisker, brännskador och personskador.

- Placera inte apparaten direkt i närheten av värmekälla eller vatten.
- Placera apparaten utom räckhåll för barn.
- Kontrollera att inte nätsladden hänger ner från den plats där fritösen är placerad. Risk

föreligger att ett barn drar i sladden eller att användaren själv fastnar i sladden. En nedfallande fritös förorsakar allvarliga brännskador.

- Använd inte förlängningskablar.
- Greppa endast i handtag eller reglage när apparaten används, den är mycket varm!
- Förflytta inte fritösen när den fortfarande är varm. Apparaten får inte förflyttas förrän den svalnat.
- Olja och fett kan börja brinna! Dra omedelbart ut kontakten om eldsvåda uppstår. Släck elden med locket eller täck över med ett fuktigt täcke.

Använd under inga omständigheter rent vatten för att släcka elden.

- Håll inte ur olja eller fett som fortfarande är varmt!
- Låt olja eller fett svalna helt innan det hålls ur friteringsskålen.
- Denna apparat får inte utan uppsikt användas av barn eller personer med funktionshinder.
- Se alltid till att fritösen är under uppsikt under användningen!

Verktygsspecifika säkerhetsanvisningar

- Fritösen får inte användas utan påfylld olja eller flytande fett. Om apparaten används tom, aktiveras termoskyddsbrytaren.
- Respektera påfyllningsmängderna för MIN. och MAX. Markeringarna finns på insidan av friteringsskålen ⑥.
- Säkerhetsmikrobrytaren ⑭ övervakar att värmeslingan ⑮ endast startar när kopplingsenheten ⑦ står i korrekt läge.
- Doppa inte kopplingsenheten ⑦, nätsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Risk för stöt föreligger.
- Använd endast friteringsfett (smältpunkt ca. 220 °C).

Säkerhetsanvisningar / Specialdelar / Före första användning / Handhavande

⚠ **OBS!** Blanda inte olika olja och fett eller motsvarande sorter med varandra. Oljan/fettet kan skumma över och medföra person- eller materialskador.

⚠ **OBS! Brandrisk!** Använd inte smutsig olja eller fett.

Specialdelar

Termoskyddsanordning

Apparaten är utrustad med en termoskyddsanordning (överhettningsskydd). Denna övervakar att värmen avbryts när apparaten används osäkert eller på fel sätt eller inte fungerar felfritt. Gör följande om termoskyddet har aktiverats (apparaten fungerar inte):

- Låt apparaten svalna helt.
- Tryck återstartknappen för termoskyddsanordning ⑰ bredvid texten RESTART, använd en tandpetare eller liknande (se bild A).
- Kontakta behörig kundtjänst om apparaten fortfarande inte fungerar.

Kylzon (Cool Zone)

Apparaten är utrustad med en kylzon, detta förekommer vanligtvis bara i professionell utrustning. Kylzonen sitter under värmeslingan ⑱. Nedfallande friteringsrester kan falla ner i botten utan att de bränns fast. Fördelen med kylzonen är att uppvärmningen går snabbare, friteringsfettet håller längre och lägre akrylamidbelastning.

Före första användning

⚠ **Varning! Livsfara!** Vatten får inte tränga in i kopplingsenheten ⑦. Torka av alla delarna ordentligt. Risk för stötar föreligger.

- Rengör friteringskorgen ④, friteringsskålen ⑥ och locket ① ordentligt med varmt vatten

och diskmedel.

- Rengör kopplingsenheten ⑦ och värmeslingan ⑱ med fuktig duk.
- Se till att kopplingsenheten ⑦ sitter stadigt i fritösen ⑫. Säkerhetsmikrobrytaren ⑭ avbryter användningen om kopplingsenheten ⑦ inte sitter korrekt i fritösen ⑫.
- Fritösen är nu klar att använda.
- Dra ut nödvändig kabellängd ur kabelfacket ⑲ för anslutning av apparaten till strömförsörjningen (se bild D).

Handhavande

Fyll på olja

OBS! Använd aldrig en tom apparat. Risk för apparatskador.

- Tryck knappen ⑮ och öppna locket ① (se bild B).
- Lyft det fällbara handtaget på friteringskorgen ④ tills det hakar fast (pos. ②, bild C). Lyft ut friteringskorgen ④.
- Häll på olja upp till markering i friteringsskålen (se bild E). Häll inte på för mycket olja, oljan kan skumma och rinna över kanten. Oljenivån måste alltid ligga inom högsta och lägsta markering (min. 2,5 l - max. 3 l). Bästa resultat ger kvalitetsolja, gjort på jordnötter.

Fylla på fett i block eller kakform

OBS! Smält inte det fasta fettet i friteringskorgen ④ eller på fritösens värmeslinga ⑱ (se bild F). Värmen är för stark och apparatskador kan uppstå. Smält alltid fast fett separat.

- Häll det flytande fettet försiktigt i friteringsskålen ⑥ (se bild E).

Förvärmning

- Stick in kontakten i vägguttaget.
- Skjut termostatknappen ⑪ (se bild G) till önskad temperatur (se friteringstabell).
- Vrid På-/Av-knappen „Power“ ⑩ uppåt.

Den röda kontrollampen „Power“ ⑧ lyser.

Den gröna kontrollampen ⑨ lyser när förvärmningen pågår. Lampan slocknar när inställd temperatur föreligger.

Den gröna kontrollampen ⑨ lyser även när den automatiska eftervärmningen pågår.

Fratering

⚠ Varning Risk för brännskador! Het ånga uppstår under friteringen.

Se till att hålla avstånd till den utträngande ågan.

- Håll maträtten som skall friteras i friteringskorgen ④, fyll inte för mycket (max. 1 kg). Se även nedanstående friteringstabeller.
- Skaka friteringskorgen ④ lätt för att fördela allt jämt i korgen.
- Kontrollera att det fällbara handtaget på friteringskorgen ④ står vågrätt (pos. ②, bild C).
- Placera friteringskorgen ④ i fritösen. Se till att korgen placeras korrekt (bild H).
- Stäng locket ①.
- Sänk ner friteringskorgen ④ i oljan när den gröna kontrollampen „Ready“ ⑨ slocknat.
- Tryck på knappen ⑤ på det fällbara handtaget och sänk handtaget (pos. ①, bild C).
- Sänk friteringskorgen ④ sakta ner i oljan för att undvika stänk eller överrinnande het olja.
- Lyft det fällbara handtaget för friteringskorgen ④ när friteringen är klar (pos. ②, bild C). Friteringskorgen ④ lyfts upp.
- Kontrollera genom fönstret ② i locket ① om friteringen givit det resultat du ville.

Avsluta fratering

- Vrid På-/Av-knappen „Power“ ⑩ nedåt (bild I) när du vill avsluta friteringen.
- Dra ut kontakten ur vägguttaget.
- Lyft upp friteringskorgen ④ i övre läge (pos. ②, bild C) och låt den överflödiga oljan droppa av.

Frateringstips

Användningstid för friteringsfett resp. olja

OBS! Se till att oljenivån resp. fettnivån aldrig ligger under lägsta markering (2,5 l).

Risk för apparatskador.

- Byt olja eller fett regelbundet. Användningstiden beror på vad som friteras. Panering ger t.ex. fortare en smutsig friteringsolja än en vanlig fratering. Oljans kvalitet sjunker dessutom när den hettas upp flera gånger.

Korrekt fratering

- Håll rekommenderad temperatur som anges i varje recept. Om temperaturen är för låg, suger maträtten upp för mycket olja. Om temperaturen är för hög, bildas en för hård yta och innandömet förblir ofriterat.
- Sänk inte ner maträtten som skall friteras i oljan förrän korrekt temperatur föreligger, dvs. när den gröna kontrollampen „Ready“ ⑨ slocknat.
- Fyll inte friteringskorgen ④ för mycket. Temperaturen i oljan sjunker plötsligt och maträtten blir fettig och ojämnt friterad.
- Skär upp maträtten i jämnstora bitar. För tjocka bitar ser ut bli knapriga men innandömet är fortfarande ofriterat. Jämnskurna bitar friteras alltid bäst och enligt angiven tid.
- Torka av det som skall friteras innan det sänks ner i oljan resp. fettet. Detta undviker eventuella oljestänk. Dessutom blir inte fukti-

Handhavande

ga bitar lika knapriga och blir gärna mjuka (speciellt potatis).

Livsmedel som innehåller mycket vatten (fisk, kött, grönsaker) bör paneras eller vändas i mjöl. Slå av det överflödiga ströbrödet eller mjölet innan bitarna sänks ner i oljan.

- Tillagning utan akrylamid: Se till att pommes frites inte blir för mycket friterat och bränt.

- Använd inte smutsig olja eller fett.

Fritering av färska livsmedel

Observera att angivna friteringstider och temperaturer i alla tabeller är riktvärden och kan variera beroende på mängd och individuell smak.

Livsmedel		Max. mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Rå pommes frites	Halv portion	500	170	9 - 12
Pommes frites	Hel portion	1000	170	13 - 16
Fisk	Bläckfisk	600	140	9 - 11
	Musslor	600	140	10 - 12
	Sardiner	600	140	10 - 12
	Räkor	600	140	8 - 10
	Sjötunga	500	140	6 - 8
Kött	Schnitzel (3-4)	500	160	8 - 9
	Kyckling-schnitzel (3-4)	500	160	8 - 10
	Köttbullar (15)	700	160	8 - 10
Grönsaker	Kronärtskocka	400	150	15 - 17
	Blomkål	600	150	10 - 11
	Svamp	500	150	8 - 10
	Auberginer	200	150	9 - 11
	Zucchini	500	150	13 - 15

Fritering av djupfrysta livsmedel

Djupfrysta produkter har som bekant mycket låg temperatur. Därför sjunker temperaturen i friteringsfettet väsentligt när livsmedlen sänks ner i fett. Om du håller dig till rekommenderade mängder enligt tabellen bör dock resultatet bli tillfredställande.

- Ta bort all is på livsmedlen före friteringen.
- Sänk friteringskorgen ④ sakta ner i oljan för att undvika skumbildning och överrinnande het olja.

- Låt det djupfrysta livsmedlet tina före friteringen.

De angivna friteringstiderna är riktvärden och kan variera i förhållande till livsmedlets starttemperatur och tillverkarens rekommenderade temperatur för djupfrysta varor.

Handhavande / Rengöring

Livsmedel		Max. mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Djupfryst förbehandlad pommes frites		500	190	7 - 9
Potatiskroketter		700	180	7 - 9
Fisk	Fiskpinnar, torsk	500	180	6 - 7
	Flundrafilé	500	180	5 - 6
Kött	Kycklingschnitzel (3)	300	180	4 - 5

Fel

Fel	Orsak	Åtgärd
Oangenäm lukt	Oljan är gammal. Olämplig olja eller fett	Byt olja eller fett. Använd jordnötsolja eller annan vegetabilisk kvalitetsolja.
Olja rinner över	Oljan är gammal och bildar för mycket skum. Det nedsänkta livsmedlet var inte tillräckligt torrt. Friteringskorgen sänktes ner för snabbt i oljan. Oljenivån ligger över översta markeringen.	Byt olja eller fett. Torka av livsmedlet noga. Sänk ner livsmedlet långsamt. Minska oljemängden i friteringsskålen.
Livsmedlet blir inte typiskt guldbrun.	För låg oljetemperatur. Korgen är för full.	Ställ in högre temperatur. Minska livsmedelsmängden.
Oljan blir inte het	Fritösen har använts utan olja i friteringsskålen, termoskyddsbrytaren har utlöst.	Tryck restart-knappen ⑰ på termoskyddsanordningen. Kontakta behörig kundtjänst om apparaten fortfarande inte fungerar.

Rengöring

⚠ **Varning!** Dra alltid ut nätsladden innan du utför åtgärder eller rengöring på apparaten.

⚠ **Varning! Livsfara!** Vatten får inte tränga in i kopplingsenheten ⑦. Torka av alla delarna ordentligt. Risk för stötar föreligger.

- Använd inga aggressiva rengöringssvampar, fritösens delar kan skadas.
- Doppa aldrig kopplingsenheten ⑦ i vatten och håll den inte under rinnande vattenkran (se bild K).
- Låt oljan svalna helt innan du håller ut den.
- Ta bort kopplingsenheten ⑦ och töm ur oljan.

bifinett

- Håll tillbaka den använda oljan i originalflaskan och stäng flaskan ordentligt. Låt fast fett stelna i fritösen och lyft ut det med hushållspapper.
- Kasta bort olja eller fett i restavfallet eller hantera enligt nationell föreskrift.
- Rengör kopplingsenheten ⑦ och värmeslingan ⑱ med fuktig duk.
- Ta bort livsmedelsrester i friteringsskålen ⑥ med en svamp eller hushållspapper.
- Rengör friteringskorgen ④, friteringsskålen ⑥ och locket ① ordentligt med varmt vatten och diskmedel. Locket kan dras uppåt och lyftas av, vilket underlättar rengöringen.

SE 129

Avfallshantering / Garanti och service / Tillverkare / Importör

Avfallshantering



Förpackningen består av 100 % miljövänligt material som kan avfallshanteras vid lokala återvinningsställen.



Kasta inte elapparater i hushållssoporna.

Enligt EU-direktiv 2002/96/EG gällande Begagnad elektrisk och elektronisk utrustning skall trasiga eller begagnade elapparater avfallshanteras separat och tillföras återvinningen enligt gällande miljölagstiftning.

Kontakta miljökontoret på din ort för vidare information om avfallshantering av förbrukad utrustning.

Kasta bort friteringsolja

Friteringsolja i små mängder kan läggas i restavfallet i slutna behållare. Håll inte ner oljan i avloppet. Informera dig hos miljökontoret hur man avfallshanterar större mängder friteringsolja.

Garanti och service

Adressen till ansvarig kundtjänst hittar du på garantikortet.

Tillverkare / Importör / C€

DeLonghi S.p.A.
Via L. Seitz, 47
31100 Treviso
(Italien)

Innledning

Forskriftsmessig bruk	Side 132
Leveringsomfang	Side 132
Utstyr	Side 132
Tekniske data	Side 132

Sikkerhetsanvisninger

Apparatrelaterte sikkerhetsmerknader	Side 133
--	----------

Spesielt utstyr

Før første gangs bruk

Betjening

Fyll på olje	Side 134
Fyll på plate- / blokkfett	Side 135
Forvarming	Side 135
Fritering	Side 135
Avslutt friteringen	Side 135
Tips om fritering	Side 135
Driftsfeil	Side 137

Rengjøring

Avfallshåndtering

Garanti / Service

Produsent / Importør

Innledning / Sikkerhetsanvisninger

Kaldsone frityrsett F14002LD

Innledning

Sørg for å bli kjent med alle apparatets sikkerhetsmerknader og funksjoner før det tas i bruk første gang. I denne forbindelse må følgende betjeningsveiledning leses. Apparatet må bare benyttes som foreskrevet og til det formål det er beregnet for. Ta godt vare på denne veiledningen. Dersom apparatet overlates til andre må alle underlag likeledes overleveres.

Forskriftsmessig bruk

Dette elektriske frityrapparatet er beregnet til matvarer som f.eks. pommefrites, grønnsaker, kyllinglår osv. Apparatet er utelukkende beregnet til privat bruk. All annen bruk og modifikasjoner av apparatet regnes som ikke forskriftsmessig, det medfører betraktelige farer for ulykker og er forbudt. Ved skader som skyldes ikke forskriftsmessig bruk, bortfaller produsentens ansvar.

Leveringsomfang

Straks etter utpakking må det alltid kontrolleres om leveringsomfanget er komplett og at apparatet er i god stand.

- 1 x frityrkabinett
- 1 x frityrkurv med klaffhåndtak
- 1 x frityrkar
- 1 x koblingsenhet
- 1 x betjeningsveiledning
- 1 x hefte „Garanti / service“

Utstyr

- ① Deksel
- ② Vindu
- ③ Filter
- ④ Frityrkurv med klaffhåndtak
- ⑤ Tast klaffhåndtak
- ⑥ Frityrkar, kan tas ut
- ⑦ Koblingsenhet
- ⑧ Rød kontrollampe „Power“ / På / Av
- ⑨ Grønn kontrollampe „Ready“ oljetemperatur
- ⑩ På- / Av- bryter „Power“
- ⑪ Termostatvelger for innstilling av temperatur
- ⑫ Frityrkabinett
- ⑬ Skinne for feste av koblingsenheten
- ⑭ Sikkerhets-mikrobryter
- ⑮ Tast for åpning av dekselet
- ⑯ Skinne for feste av koblingsenheten til apparatet
- ⑰ Omstart-tast for temperaturvernet
- ⑱ Varmeelement
- ⑲ Kabelrom

Tekniske data

Modell:	F14002LD
Nettspenning:	230 - 240V ~ 50 Hz
Merkeeffekt:	1900 - 2100 W
Kapasitet, olje:	ca. 3 liter
Kapasitet, frityrmateriale:	maks. ca. 1 kg
Kapslingstype:	IP20
Kapslingsklasse:	I / ⊕

Sikkerhetsanvisninger

Obs! Ved bruk av elektriske apparater er det som beskyttelse mot elektrisk støt, personskader og brannfare, nødvendig å ta hensyn til følgende grunnleggende sikkerhetstiltak. Les og følg disse forskriftene før apparatet tas i

bruk, og ta godt vare på sikkerhetshenvisningene. Forsømmelser med hensyn til de nedenfor nevnte merknader kan være årsak til elektrisk støt, brann og / eller alvorlige personskader.

Unngå livsfare på grunn av elektrisk støt:

- Apparatets nettstøpsel må passe til nettkontakten. Støpselet må ikke modifiseres på noen måte. Det må ikke brukes skjøteledning sammen med utstyr som har elektrisk jording. Støpsler som ikke er endret og passende stikkontakter reduserer risikoen for å få elektrisk støt.
-  Apparatet må ikke brukes i regn eller fuktige omgivelser. Vann som trenger inn i elektrisk utstyr, øker risikoen for elektrisk støt.
- Kabelen må ikke brukes til andre formål, f.eks. til å bære apparatet, opphenging eller for å dra støpselet ut av kontakten. Unngå at kabelen kommer i kontakt med varme, olje, skarpe kanter eller apparatdeler i bevegelse. Kabler som er skadet eller sammenfiltret, øker risikoen for elektrisk støt.
-  Skader på apparater, nettkabel eller nettstøpsel betyr livsfare på grunn av elektrisk støt. Tilstanden til apparat, nettkabel og nettstøpsel må kontrolleres regelmessig.
- **Advarsel!** Brukeren må ikke selv utskifte nettkabelen for dette apparatet, grunnen er at det kreves spesialverktøy til dette. I tilfelle av skader må det bare søkes assistanse fra en forhandler som er autorisert av produsenten.
- **Advarsel!** Dra alltid ut støpselet før det utføres noe arbeid på apparatet.

Slik unngås fare for personskader, brann og helseskader:

- Apparatet må ikke settes opp i umiddelbar nærhet av varmekilder eller vann.
- Apparatet skal plasseres utenfor barnas rekkevidde.

- Sørg for at kabelen ikke henger ned fra den flaten der frityrapparatet er plassert. Barn kan dra i den eller brukeren kan selv komme i veien for den. Dersom frityrapparatet faller ned kan dette være årsak til alvorlige forbrenninger.
- Bruk ikke skjøtekabel.
- Under bruk er det bare tillatt å holde i håndtak og dreievelger, apparatet blir svært varmt!
- Frityrapparatet må ikke transporteres mens oljen ennå er varm. Apparatet må ikke settes bort før det er helt avkjølt.
- Olje og fett kan antennes! Dra straks støpselet ut av kontakten i tilfelle av brann. Ilden slukkes med dekselet eller et teppe. Det må under ingen omstendigheter brukes vann til å slukke ilden.
- Hell aldri ut olje eller fett som er varm!
- La olje og fett kjøles helt av før du tar ut frityrkaret.
- Dette apparatet må ikke benyttes av barn eller ukyndige uten tilsyn.
- Hold alltid øye med frityrapparatet under bruk!

Apparatrelaterte sikkerhetsmerknader

- Frityrapparatet må først tas i bruk når det er fylt på olje eller tidligere smeltet fett. Dersom apparatet tas i bruk mens det er tomt, vil det bli slått av av en termostat.
- Overhold grensene for MIN. og MAKS. påfyllingsmengder. Det er merket for dette på innsiden av frityrkaret ⑥.
- Sikkerhets-mikrobryteren ⑭ sørger for at varmeelementet ⑮ bare blir slått på når koblingsenheten ⑦ er korrekt plassert.
- Koblingsenheten ⑦, nettkabelen og støpselet må aldri komme ned i vann eller andre væsker.
- I motsatt fall kan det være livsfare på grunn av støt.
- Bruk bare frityrfett som tåler sterk oppvar-

Sikkerhetsanvisninger / Spesielt utstyr / Før første gangs bruk / Betjening

ming (røykpunkt ca. 220 °C).

△ Obs! Bland aldri olje og fett eller tilsvarende arter med hverandre. Oljen/fettet kan skumme over og være årsak til skader på personer eller eiendom.

△ Obs! Brannfare! Ikke bruk forurenset olje eller fett.

Bland aldri olje og fett; fritureapparatet kan skumme over.

Bland aldri ulike typer av olje eller fett.

Spesielt utstyr

Termostatbeskyttelse

Apparatet er utstyrt med en termostat (vern mot overoppheting). Denne vil avbryte oppvarmingen når apparatet brukes på ukyndig eller feil måte, eller når det ikke virker som det skal. Dersom termostaten slår av apparatet (apparatet virker ikke), gjør du slik:

- La apparatet bli avkjølt.
- Bruk en tannpirker eller liknende til å trykke lett på termostattasten Restart **(17)** i nærheten av påskriften RESTART (se fig. A).
- I tilfelle apparatet fortsatt ikke virker må det bare søkes assistanse fra en forhandler som er autorisert av produsenten.

Kaldsone (Cool Zone)

Apparatet er utstyrt med en kaldsone som ellers bare finnes på profesjonelt utstyr. Kaldsonen er under varmeelementet **(18)**. Rester av frituremateriale kan falle ned på bunnen av fritureapparatet uten å bli brent der. Fordelene med kaldsonen er: raskere oppvarming, lengre holdbarhet for friturematerialet og mindre innhold av akrylamid i maten.

Før første gangs bruk

△ Advarsel! Livsfare! Sørg for at det ikke kommer vann inn i koblingsenheten **(7)**. Tørk av alle delene grundig. I motsatt fall er det livsfare på grunn av elektrisk støt.

- Rengjør friturekurven **(4)**, friturekaret **(6)** og dekslet **(1)** godt med varmt vann og oppvaskmiddel.
- Rengjør varmeelementets koblingsenhet **(7)** og varmeelementet **(18)** med en fuktig klut.
- Sørg for at koblingsenheten **(7)** er godt festet til friturekabinettet **(12)**. Sikkerhets-mikrobryteren **(14)** avbryter apparatet når koblingsenheten **(7)** ikke er posisjonert korrekt på friturekabinettet **(12)**.
- Fritureapparatet er nå klart til bruk.
- Dra tilstrekkelig kabellengde ut av kabelrommet **(19)** for å koble apparatet til nettet (se fig. D).

Betjening

Fyll på olje.

- **Obs!** Bruk aldri apparatet når det er tomt. I motsatt fall er det fare for å skade apparatet.
- Trykk på tasten **(15)** og åpne dekslet **(1)** (se fig. B).
- Sett inn klaffhåndtaket i friturekurven **(4)** til det smetter på plass (pos. **(2)** i fig. C).
- Dra friturekurven **(4)** oppover og av.
- Når det brukes olje skal den helles i friturekaret **(6)** til angitt nivå (se fig. E). Den øverste grensen må aldri overskrides da dette kan være årsak til at oljen renner ut av beholderen. Oljenivået må alltid være mellom høyeste og laveste angitte nivå (min. 2,5 l - maks. 3 l). De beste resultatene oppnås når det benyttes peanøttolje av god kvalitet.

Fyll på plate- / blokkfett

Obs! Fast fett må aldri smeltes i frityrkurven ④ eller på frityrapparatets varmeelement ⑩ (se fig. F). Oppheten kunne bli for kraftig og skade apparatet. Fast fett må alltid smeltes separat.

- Bruk fett i plater, skjær det opp i biter og smelt disse i en kasserolle på komfyren.
- Hell forsiktig det flytende fett opp i frityrkaret ⑥ (se fig. E).

Forvarming

- Sett støpselet inn i nettkontakten.
- Innstill termostatsen velger ⑪ (se fig. G) til ønsket temperatur (se friteringstabell).
- Skyv bryteren På / Av „Power“ ⑩ oppover.

Den røde kontrollampen „Power“ ⑧ lyser.

Den grønne kontrollampen ⑨ lyser så lenge apparatet forvarmes. Den slukkes så snart den innstilte temperaturen er nådd.

Den grønne kontrollampen ⑨ lyser også under automatisk ettervarming.

Fritering

⚠ Forsiktig! Fare for forbrenning!

Det utvikles varm damp under friteringen.

Hold god avstand til dampen.

- Legg frityrmaterialet i frityrkurven ④, uten at denne blir overfylt (maks. 1 kg). Det må også tas hensyn til friteringstabellene nedenfor.
- Rist lett på frityrkurven ④ slik at frityrmaterialet fordeles jevnt i frityrkurven.
- Sørg for at klaffhåndtaket for frityrkurven ④ står vannrett (pos. ② i fig. C).
- Nå settes frityrkurven ④ inn i frityrapparatet. Sørg for at den er korrekt plassert (fig. H).
- Dekselet ① lukkes.
- Senk frityrkurven ④ ned i oljen så snart den

grønne kontrollampen „Ready“ ⑨ blir slått av.

- Trykk på tasten ⑤ oven på klaffhåndtaket og senk samtidig klaffhåndtaket (pos. ① i figur C).
- Senk frityrkurven ④ meget langsomt ned i oljen for å unngå at varm olje spruter eller trenger ut.
- Etter at friteringstiden er utløpt, løftes frityrkurvens ④ klaffhåndtak opp (pos. ② i fig. C). Nå blir frityrkurven ④ hevet opp.
- Se gjennom vinduet ② i dekselet ① om frityrmaterialet har nådd ønsket grad av brunfarge.

Avslutt friteringen

- Skyv bryteren På / Av „Power“ ⑩ (nedover. I), når du vil avslutte friteringen.
- Dra nettstøpselet ut av stikkontakten.
- La frityrkurven ④ bli i hevet stilling (pos. ② i fig. C) slik at overflødig olje kan dryppe av.

Tips om fritering

Brukstid for frityrfett og oljer

Obs! Sørg for at nivået av olje eller fett aldri kommer under minstenivå (2,5 l).

I motsatt fall er det fare for å skade apparatet.

- Sørg for at nivået av olje eller fett aldri kommer under minstenivå (2,5 l).
- Fra tid til annen må frityroljen eller -fettet fornyes helt. Brukstiden avhenger av det aktuelle frityrmaterialet.

For eksempel vil oljen bli mer forurenset ved panering enn ved en enkelt fritering. Oljens kvalitet forringes når den varmes opp flere ganger.

Riktig fritering

- Overhold temperaturen som foreskrives for hver oppskrift. Når temperaturen er for lav, vil frityrmaterialet suge opp for mye olje. Hvis

Betjening

temperaturen derimot er for høy, vil det dannes en skorpe rundt frityrmaterialet, og det blir rått innvendig.

- Senk først frityrmaterialet ned i oljen når det har fått den riktige temperaturen, dvs. når den grønne kontrollampen „Ready“ ⑨ blir slått av.
- Ikke ha for mye frityrmateriale i frityrkurven ④ fordi frityroljens temperatur plutselig vil falle for raskt slik at frityrmaterialet derfor blir for fett og uregelmessig stekt.
- Frityrmaterialet skjæres i fine og like tykke stykker. Er frityrmaterialet for tykt, vil det kanskje se fint og sprø ut på utsiden, men innvendig blir det dårligere stekt. Frityrstykker med

samme tykkelse vil imidlertid bli stekt samtidig.

- Frityrmaterialet må tørkes godt før det senkes ned i oljen eller fett. Dermed unngås det oljesprut. Dessuten vil ikke fuktig frityrmateriale bli sprøtt, og det vil holde seg mykt tross i friteringen. (gjelder spesielt poteter). Det anbefales sterkt at matvarer med stort innhold av vann (fisk, kjøtt, grønnsaker) paneres eller vendes i mel. Bank av overflødig paneringsmel før frityrmaterialet senkes ned i oljen.
- Tilberedning med redusert innhold av akrylamid: Pommefrites må ikke friteres for mørkt.
- Ikke bruk forurenset olje eller fett.

Næringsmiddel		Maks. mengde (g)	Temperatur (°C)	Varighet (minutter)
Ferske pommefrites	Halv porsjon	500	170	9 - 12
	Full porsjon	1000	170	13 - 16
Fisk	Blekksprut	600	140	9 - 11
	Kamskjell	600	140	10 - 12
	Sardiner	600	140	10 - 12
	Reker	600	140	8 - 10
Kjøtt	Sjötunge	500	140	6 - 8
	Svinesnitzel (3-4)	500	160	8 - 9
	Kyllingsnitzel (3-4)	500	160	8 - 10
	Kjøttkaker (15)	700	160	8 - 10
Grønnsaker	Artisjokk	400	150	15 - 17
	Blomkål	600	150	10 - 11
	Sopp	500	150	8 - 10
	Auberginer	200	150	9 - 11
	Zucchini	500	150	13 - 15

Fritering av ferske råvarer

For alle tabeller må det tas hensyn til at det dreier seg om omtrentlige verdier for friteringstider og temperaturer, og at disse kan varieres avhengig av mengden og smaken.

Fritering av dypfrysede matvarer

Dypfrysede varer holder som kjent en meget lav temperatur. Dette betyr at frityrvæskens temperatur også vil synke kraftig under friteringen. Dersom du holder deg innenfor de maksimale mengdene som er anbefalt i tabellene, vil du likevel oppnå gode resultater.

Betjening/ Rengjøring

- Før friteringen må de iskrystallene som ofte dannes på dypfryste varer, fjernes
- Frityrkurven ④ senkes meget langsomt ned i frityroljen for å unngå at oljen bruser opp.
- Dypfryste varer skal helst tines opp før de friteres.

De angitte friteringstidene er omtrentlige og kan varieres avhengig av frityrmaterialets begynnelsestemperatur og den temperaturen som anbefales av produsenten av de dypfryste varene.

Næringsmiddel		Maks. mengde (g)	Temperatur (°C)	Varighet (minutter)
Dypfryste, forhåndskokte pommes frites		500	190	7 - 9
Potetkroetter		700	180	7 - 9
fisk	Torskepinner	500	180	6 - 7
	Flyndrefilet	500	180	5 - 6
Kjøtt	Kyllingsnitel (3)	300	180	4 - 5

Driftsfeil

Feil	Årsak	Tiltak
Ubehagelig lukt	Oljen er brukt ferdig. Uegnet frityrvæske.	Frityrolje eller -væske utskiftes. Bruk peanøtolje eller planteolje av god kvalitet.
Oljen renner over.	Oljen er brukt ferdig og danner derfor for mye skum. Nedsenket frityrmateriale ikke tilstrekkelig tørt. Frityrkurven ble senket for hurtig ned i oljen. Oljenivået står over maks.-merket.	Frityrolje eller -væske utskiftes. Matvarene må tørkes godt. Matvarene må senkes langsomt. Oljemengden i frityrkaret reduseres.
Frityrmaterialet får ikke den vanlige gylne fargen ved friteringen.	For lav oljetemperatur. Kurven har vært overfylt.	Innstill en høyere temperatur. Reduser mengden av frityrmateriale.
Oljen blir ikke varm.	Frityrsettet ble brukt uten olje i frityrkaret, og derfor ble termostadbryteren utløst.	Trykk på tasten ⑦ for termostatbeskyttelsen. Ta kontakt med kundeservice hvis apparatet fortsatt ikke virker etter at det er trykket på tasten Restart.

Rengjøring

⚠ **Advarsel!** Dra alltid ut støpselet før det utføres noe arbeid på apparatet.

⚠ **Advarsel! Livsfare!** Sørg for at det ikke kommer vann inn i koblingsenheten ⑦. Tørk av alle

delene grundig. I motsatt fall er det livsfare på grunn av elektrisk støt.

- Ikke bruk skuresvamp da dette vil skade frityrsettets deler.
- Aldri senk koblingsenheten ⑦ ned i vann, og ikke sett den under en vannkran (se fig. K).

bifinn

NO 137

Rengjøring / Avfallshåndtering / Garanti / Service / Produsent / Importør

- La oljen bli helt avkjølt før den tømmes.
- Deretter fjernes koblingsenheten ⑦ og oljen tømmes.
- Den brukte oljen bør helles tilbake i sin originale flaske som lukkes forsvarlig. Fast fett skal få stivne i frytirssettet før det tas ut og vikles inn i papir.
- Olje- og fettrester må kasseres med husholdningsavfall eller i samsvar med gjeldende nasjonale forskrifter.
- Rengjør varmeelementets koblingsenhet ⑦ og varmeelementet ⑩ med en fuktig klut.
- Matrester fjernes fra frityrkaret ⑥ med en svamp eller kjøkkenpapir.
- Rengjør frityrkurven ④, frityrkaret ⑥ og dekselet ① godt med varmt vann og oppvaskmiddel. Dekselet kan tas av apparatet oppover slik at det er lett å rengjøre.

Avfallsbehandling av frityrolje

I små mengder kan frityrolje legges i en tett til-lukket beholder sammen med husholdningsavfall. Den må under ingen omstendigheter helles ut i vaskens utløp. Kommunen eller avfallsselskaper kan gi opplysninger om håndtering av større mengder.

Garanti / Service

Landets serviceverksted er angitt på garantikortet.

Produsent / Importør / C €

DeLonghi S.p.A.
Via L. Seitz, 47
31100 Treviso
Italia

Avfallshåndtering



Emballasjen består utelukkende av 100 % miljøvennlige materialer som kan leveres til den lokale avfallsstasjonen for resirkulering.



Elektrisk utstyr må ikke kasseres sammen med husholdningsavfall!

Ifølge europeiske retningslinjer 2002/96/EG vedrørende brukte elektriske og elektroniske apparater og tilpasning til nasjonal rettspleie må elektroverktøy samles separat og leveres til miljøvennlig behandling for gjenbruk.

Kommunen kan gi opplysning om mulighetene for avfallshåndtering av brukte apparater.

Indledning

Anvendelse efter formålet.....	Side 140
Leverancens indhold.....	Side 140
Udstyret.....	Side 140
Tekniske specifikationer	Side 140

Af hensyn til Deres sikkerhed..... Side 140

Sikkerhedshenvisninger specielt for dette apparat.....	Side 141
--	----------

Særligt udstyr..... Side 142

Før den første anvendelse..... Side 142

Betjening

Påfyldning af olie	Side 142
Påfyldning af fast fedtstof	Side 143
Foropvarmning	Side 143
Fritering.....	Side 143
Tips til friteringen	Side 144
Forstyrrelser under brugen	Side 146

Rengøring..... Side 146

Bortskaffelse..... Side 147

Garanti / Service..... Side 147

Fremstiller / Importør..... Side 147

Indledning / Af hensyn til Deres sikkerhed

Kølezone-friteuse F14002LD

Indledning

Før De tager apparatet i brug den første gang, bør De ubetinget sætte Dem ind i alle dets funktionsmåder og sikkerhedsanordninger. Læs om dette i den efterfølgende betjeningsvejledning. Anvend kun apparatet som beskrevet her og kun til de angivne anvendelsesområder. Denne vejledning skal opbevares. Hvis De overlader apparatet til andre, hører alle dokumenter med og skal følge med apparatet.

Anvendelse efter formålet

Denne elektriske friteuse tjener til fritering af næringsmidler som f.eks. pommes frites, grøntsager, kyllingelår osv. Apparatet er udelukkende beregnet til privat anvendelse. Enhver anden anvendelse eller forandring af apparatet gælder som værende i strid med formålet. Det kan føre til alvorlige uheld og er forbudt. Fremstilleren påtager sig intet ansvar for skader der opstår som følge af anvendelse i strid med formålet.

Leverancens indhold

Umiddelbart efter udpakningen skal indholdet altid kontrolleres for fuldstændighed og apparatets fejlfrie tilstand.

- 1 x friteuseindfatning
- 1 x friturekurv med klaphåndtag
- 1 x friturekar
- 1 x kontaktenhed
- 1 x betjeningsvejledning
- 1 x hæfte „Garanti / Service“

Udstyret

- ① Låg
- ② Kontrolrude
- ③ Filter
- ④ Friturekurv med klaphåndtag
- ⑤ Taste klaphåndtag
- ⑥ Aftageligt friturekar
- ⑦ Kontaktenhed
- ⑧ Rød kontrollampe „Power“ / Til / Fra
- ⑨ Grøn kontrollampe „Ready“ olietemperatur
- ⑩ Hovedafbryder „Power“
- ⑪ Termostatskyder til temperaturindstilling
- ⑫ Friteuseindfatning
- ⑬ Skinne til fastgørelse af kontaktenheden
- ⑭ Sikkerhedsmikrokontakt
- ⑮ Taste til åbning af låget
- ⑯ Førings til fastgørelse af kontaktenheden til apparatet
- ⑰ Genstart-taste til termobeskyttelsesanordningen
- ⑱ Opvarmningsselement
- ⑲ Kabelrum

Tekniske specifikationer

Model:	F14002LD
Netspænding:	230 - 240V ~ 50 Hz
Nominel effekt:	1900 - 2100 W
Kapacitet olie:	ca. 3 liter
Kapacitet friturevarer:	max. ca. 1 kg
Beskyttelsesmåde:	IP20
Beskyttelsesklasse:	I / ⊕

Af hensyn til Deres sikkerhed

Bemærk! Under anvendelse af elektriske apparater skal man som beskyttelse mod elektrisk stød, risiko for tilskadekomst og brandfare iagttage følgende principielle sikkerhedsforanstaltninger. Disse bestemmelser skal læses og iagttages før

apparatet tages i anvendelse, og sikkerhedshenvisningerne skal opbevares godt. Fejl med hensyn til de følgende anvisninger og deres overholdelse kan udløse elektrisk stød, brand og/eller alvorlige kvæstelser.

Undgå livsfare fra elektrisk stød:

- Apparatets stik skal passe ind i stikdåsen. Stikket må ikke forandres på nogen måde. Undlad at anvende adapterstik sammen med sikkerhedsjordede apparater. Uforandrede stik og passende stikdåser nedsætter risikoen for elektrisk stød.
-  Apparatet må ikke udsætte for regn eller væde. Indtrængning af vand i et elektrisk apparat forøger risikoen for elektrisk stød.
- Undlad at misbruge kablet f.eks. til at bære apparatet i, hænge det op i eller når stikket skal trækkes ud af stikdåsen. Kablet skal holdes borte fra varme, olie, skarpe kanter eller bevægelige dele af apparatet. Beskadede eller sammenviklede kabler eller stik forøger risikoen for elektrisk stød.
-  Et beskadiget apparat, el-kabel eller stik betyder risiko for livsfarlige elektriske stød. Apparatets, el-kablets og stikkets tilstand skal jævnligt kontrolleres.
- **Advarsel!** Kablet til dette apparat må ikke udskiftes af brugeren selv da der hertil kræves specialværktøj. Henvend Dem i tilfælde af beskadigelser udelukkende til et servicested der er autoriseret af fremstilleren.
- **Advarsel!** Træk altid stikket ud før De foretager noget på apparatet.

Undgå risiko for tilskadekomst og brand samt fare for Deres helbred:

- Opstil ikke apparatet i nærheden af varmekilder eller vand.
- Opstil apparatet uden for børns rækkevidde.

- Sørg for at el-kablet ikke hænger ned fra den flade som friteusen står på. Børn kan trække i kablet eller brugeren selv kan vikle sig ind i det. Hvis friteusen så eventuelt vælter ned, kan det medføre alvorlige forbrændinger eller skoldninger.
- Anvend ingen forlængerledninger.
- Under anvendelsen må man kun tage fat i håndtag og drejekontrakt; apparatet bliver stærkt opvarmet!
- Friteusen må ikke transporteres så længe olien er varm. Apparatet må først flyttes når det er afkølet.
- Olie og fedt kan bryde i flammer! Træk stikket ud af stikkontakten hvis olien/fedt bryder i brand. Ilden skal slukkes med låget eller med et tæppe.
Der må aldrig bruges vand til at slukke flammerne med.
- Olie og fedt må aldrig hældes ud når det er varmt!
- Olie og fedt skal køle fuldkommen af før det aftagelige friturekar må tages ud.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn eller personer med handicap uden at de er under opsyn.
- Hold altid øje med friteusen medens den er i brug!

Sikkerhedshenvisninger specielt for dette apparat

- Friteusen bør først sættes i gang når olien eller det flydende fedt er fyldt på. Hvis den bliver sat i gang medens den er tom, vil den blive afbrudt af en termosikkerhedskontakt.
- De minimale og maksimale påfyldningsmængder skal overholdes. Markeringerne er anbragt på indersiden af friturekarret ⑥.
- Sikkerhedsmikrokontakten ⑭ sørger for at varmeelementet ⑱ kun kan sættes i gang

Af hensyn til Deres sikkerhed / Særligt udstyr / Før den første anvendelse / Betjening

- hvis kontaktenheden ⑦ er anbragt korrekt.
- Kontaktenheden ⑦, el-kablet og stikket må aldrig dyppes i vand eller andre vædske. I modsat fald risikerer man livsfarligt elektrisk stød.
- Anvend kun friturefedt der kan opvarmes stærkt (rygepunkt ca. 220 °C).
- **Forsigtig!** Bland aldrig olie med fedt eller lignende sorter med hinanden. Olien/fedt kan skumme op hvad der kan få legemsbeskadigelse eller materielle skader til følge.
- **Forsigtig!** Brandfare! Anvend ikke forurenede olie eller fedt.
- Bland aldrig olie og fedt sammen. Fritureolie kan nemlig skumme over.
- Bland aldrig olie- eller fedtsorter med hinanden.

Særligt udstyr

Termobeskyttelsesanordning

Apparatet er udstyret med en termobeskyttelsesanordning (overophedningsværn). Den tjener til at afbryde opvarmningsforløbet hvis apparatet bliver anvendt på en forkert eller ukorrekt måde eller ikke fungerer fejlfrit. Hvis termobeskyttelsen er aktiveret (apparatet fungerer ikke), går man til værks på følgende måde:

- Giv apparatet tid til at afkøle
- Tryk med en tynd pind, f.eks. en tændstik eller lignende, let på restant-tasten ⑰ på termobeskyttelsesanordningen ved siden af påskriften RESTART (se illustration A).
- Ret henvendelse til en kundeservice der er autoriseret af fremstilleren hvis apparatet efterfølgende ikke skulle fungere.

Calzone (Cool Zone)

Apparatet er hvad der ellers kun er almindeligt på erhvervsmæssige apparater udstyret med en kølezone. Kølezonen befinder sig under varmeele-

mentet ⑱. Nedsunkne rester af friturevarerne kan komme ned på bunden af friturekarret uden at blive forbrændt dér. Fordelene ved kølezonen er hurtigere opvarmning, længere holdbarhed for friturefedtet og mindre akrylamidbelastning af maden.

Før den første anvendelse

⚠ **Advarsel! Livsfare!** Der skal sørges for at der ikke kommer noget vand ind i kontaktenheden ⑦. Alle dele skal tørres ordentligt af. I modsat fald kan det komme til livsfarlige elektriske stød.

- Friturekurven ④, friturekarret ⑥ og låget ① rengøres ordentligt med varmt vand og et opvaskemiddel.
- Kontaktenheden ⑦ samt varmeelementet ⑱ rengøres med et stykke fugtigt stof.
- Sørg for at kontaktenheden ⑦ er ordentligt fastgjort til friteuseindfatningen ⑫. Sikkerhedsmikrokontakten ⑭ forhindrer ibrugtagning af apparatet hvis kontaktenheden ⑦ ikke er anbragt korrekt på friteuseindfatningen ⑫.
- Friteusen er nu klar til brug.
- Kablet trækkes ud af kabelrummet ⑲ i den nødvendige længde, så apparatet kan sluttes til lysnettet (se illustration D).

Betjening

Påfyldning af olie

Forsigtig! Anvend aldrig apparatet i tom tilstand. Det kan ellers komme til beskadigelse af apparatet.

- Der trykkes på tasten ⑮ og åbnes for låget ① (se illustration B).
- Klaphåndtaget på den vippelige friturekurv ④ løftes indtil denne sætter sig fast (pos. ② i ill-

illustration C).

- Friturekurven ④ trækkes opad og ud.
- Når der bruges olie, hældes dette i friturekarret ⑥ op til det angivne maksimale niveau (se illustration E). Denne maksimalgrænse må aldrig overskrides idet det ellers kan forekomme at olien slipper ud af beholderen. Olieniveauet skal altid ligge mellem maksimums- og minimumsmarkeringen (min. 2,5 l - max. 3 l). De bedste resultater opnås ved at benytte en jordnøddeolie af god kvalitet.

Påfyldning af fast fedtstof

- **Bemærk:** Fast fedt må aldrig smeltes i friturekurven ④ eller på friteusens varmeelement y (se illustration F). Opvarmningen bliver for stærk, og apparatet kan tage skade. Fast fedt skal altid smeltes separat.
- Når der anvendes stift fedtstof, skal dette skæres i stykker som smeltes i en gryde på komfuret.
- Det nu flydende fedt hældes forsigtigt ned i friturekarret ⑥ (se illustration E).

Foropvarmning

- Stikket sættes i stikkontakten.
- Termostatskyderen ⑪ (se illustration G) indstilles på den ønskede temperatur (se frituretabellen).
- Der drejes opad på hovedkontakten "Power" ⑩. Den røde kontrollampe "Power" ⑧ lyser op.

Så længe apparatet er under foropvarmning, lyser den grønne kontrollampe ⑨. Den slukker så snart den indstillede temperatur bliver nået. Også under den automatiske efteropvarmning lyser den grønne kontrollampe ⑨.

Fritering

⚠ Forsigtig! Fare for forbrænding / skoldning!

Under friteringen slippes der hed damp ud.

Overhold derfor tilstrækkelig afstand til dampen.

- Fødevarerne kan nu lægges i friturekurven ④ uden at den bliver overfyldt (max. 1 kg). Også herom kan De se efter i de nedenstående frituretabeller.
- Friturekurven ④ rystes let så fødevarerne bliver jævnt fordelt i friturekurven.
- Der skal sørges for at klaphåndtaget på friturekurven ④ står i vandret stilling (pos. ② i illustration C).
- Nu sættes friturekurven ④ ind i friteusen. Der skal sørges for at den bliver anbragt korrekt (illustration H).
- Låget lukkes i ①.
- Friturekurven ④ dyppes ned i olien så snart den grønne kontrollampe "Ready" ⑨ slår fra.
- Til dette formål trykkes der tasten der er anbragt oven på klaphåndtaget, og samtidigt sænkes klaphåndtaget (position ① i illustration C).
- Friturekurven ④ dyppes ganske langsomt ned i olien for at oliestænk eller undvigelse af ophedet olie kan undgås.
- Når friteringstiden er udløbet løftes klaphåndtaget på friturekurven ④ op (pos. ② i illustration C). Derved løftes friturekurven ④ op.
- Undersøg gennem kontrolruden ② i låget ① om friturevarerne har opnået den ønskede bruningsgrad.

Afslutning af friteringen

- Hovedkontakten "Power" ⑩ drejes ned ad (illustration I) når friteringenskal afsluttes.
- Stikket skal trækkes ud af stikkontakten.
- Friturekurven ④ skal befinde sig i hævet stilling (pos. ② i illustration C) så den overskydende olie kan dryppe af.

Betjening

Tips til friteringen

Brugsvarighed for friturefedt hhv. olie

Bemærk! Der skal sørges for at olien resp. fedtet aldrig kommer ned under markeringen (2,5 l) for minimumsmængden. I modsat fald risikerer man at apparatet bliver beskadiget.

- Fra tid til anden skal fritureolien eller fedtet fornyes fuldstændigt. Varigheden af anvendelsen afhænger af hvad der friteres. For eksempel bliver olien foruren mere ved panering end ved en enkel fritering. Oliens kvalitet mister hvis den opvarmes mere end en enkelt gang.

Rigtig fritering

- For hver opskrift skal den anbefalede temperatur overholdes. Hvis temperaturen er for lav, optager friteringsvarerne for megen olie. Hvis der derimod arbejdes med en for høj temperatur, danner der sig en skorpe omkring friturevarerne, og de forbliver rå indvendigt.
- Dyp først fødevarerne ned i olien når den har opnået den rigtige temperatur, d.v.s. når den grønne kontrollampe "Ready" ⑨ slukker.
- Der skal ikke komme for mange fødevarer i friturekurven ④ idet temperaturen på fritureolien da pludselig kan falde for stærkt, og fødevarerne som følge heraf ville blive kogt for fedt og uregelmæssigt.

- Fødevarerne til fritering skal skæres i fine og lige tykke stykker. For tykt udskårne varer ser ganske vist pæne og sprøde ud, men bliver ikke ordentligt møre indvendigt. Ensartet udskårne varer bliver også møre på samme tid.

- Fødevarerne skal tørres godt af før de kommer ned i olien eller fedtet. På den måde kan man undgå oliesprøjt. Desuden bliver varer der er fugtige, ikke sprøde og forbliver bløde trods friteringen (det gælder især for kartofler).

Det anbefales at man panerer stærkt vandholdige levnedsmidler (fisk, kød, grøntsager) eller at man vender dem i mel. Bank overskydende paneringsmel eller mel af før fødevarerne dyppes ned i olien.

- Akrylamidfattig tilberedelse: Pommes bør ikke friteres for mørkt.
- Brug ikke foruren olie eller fedt.

Levnedsmiddel		Max. mængde (g)	Temperatur (°C)	Varighed (minutter)
Friske pommes Frites	halv portion	500	170	9 - 12
	hel portion	1000	170	13 - 16
Fisk	Blæksprutte	600	140	9 - 11
	Kammuslinger	600	140	10 - 12
	Sardiner	600	140	10 - 12

Levnedsmidler		Max. mængde (g)	Temperatur (°C)	Varighed (minutter)
	Rejer	600	140	8 - 10
	Søtunge	500	140	6 - 8
Kød	Svinesnitzel (3-4)	500	160	8 - 9
	Kyllingesnitzel (3-4)	500	160	8 - 10
	Frikadeller (15)	700	160	8 - 10
Grøntsager	Artiskokker	400	150	15 - 17
	Blomkål	600	150	10 - 11
	Svampe	500	150	8 - 10
	Auberginer	200	150	9 - 11
	Zucchini	500	150	13 - 15

Fritering af frisk kost

Med hensyn til samtlige tabeller skal man være opmærksom på at der for temperaturernes og tidernes vedkommende er tale om standardværdier der selvfølgelig kan varieres alt efter mængde og individuel smag.

- Før friteringen skal de iskrystaller fjernes der hyppigt danner sig på dybfrosne varer.
- Derefter dyppes friturekurven ④ ganske langsomt ned i fritureolien, så opbrusning af olien bliver forhindret.
- Det er bedst at lade dybfrostvarer tø op før friteringen.

Fritering af dybfrostvarer

Dybfrostvarer har som bekendt meget lave temperaturer. Som følge heraf synker temperaturen i friturevæsken ganske stærkt under friteringen. Hvis man overholder de i tabellen af os anbefalede maksimumsmængder, kan der alligevel opnås gode resultater.

De angivne frituretider er standardværdier der skal varieres alt efter begyndelsestemperaturen på friturevarerne og den temperatur der anbefales af dybfrostvarernes fremstiller.

Levnedsmiddel		Max. mængde (g)	Temperatur (°C)	Varighed (minutter)
Dybfrosne forkogte pommes frites		500	190	7 - 9
Kartoffelkroketter		700	180	7 - 9
Fisk	Torske-fiskestænger	500	180	6 - 7
	Flynderfilet	500	180	5 - 6
Kød	Kyllingesnitzel (3)	300	180	4 - 5

Forstyrrelser under brugen

Uregelmæssighed	Årsag	Afhjælpning
Ubehagelig lugt	Olien er opbrugt. Friturevæsken er uegnet.	Fritureolien / -fedtet udskiftes. Brug jordnøddedeolie eller kvalitets- planteolie
Olien løber over	Olien er opbrugt og der dannes derfor for meget skum. De neddyppede fødevarer har ikke været tørre nok. Friturekurven er blevet dyppet for hurtigt ned i olien. Olieniveauet overstiger den maksimale mængde.	Fritureolien / -fedtet udskiftes. Levnedsmidler tørres godt af. Varene dyppes langsomt ned. Oliemængden i friturekarret reduceres.
Friturevarerne får ikke den typiske gyldenbrune farve	For lav olietemperatur. Kurven er overfyldt.	Indstil højere temperatur. Reducer mængden af friturevarer.
Olien bliver ikke varm	Friteusen er blevet benyttet uden olie i friturekarret, og derfor er termobeskyt- telseskontakten udløst.	Tryk på restart-tasten ⑰ for termobe- skyttelsesansordningen. Henvend Dem til kundetjenesten hvis apparatet trods tryk på restart-tasten ikke fungerer igen.

Rengøring

⚠ Advarsel! Stikket skal altid trækkes ud af stikkontakten før De foretager noget arbejde på apparatet.

⚠ Advarsel! Livsfare! Der skal sørges for at der ikke kommer noget vand ind i kontaktenheden ⑦. Alle dele skal tørres ordentligt af. I modsat fald kan det komme til livsfarlige elektriske stød.

- Anvend ikke skurende svampe idet friteusens dele ellers kan blive beskadiget.
- Kontaktenheden ⑦ må aldrig neddyppes i vand, og den må ikke stilles under vandhanen (se illustration K).
- Olien skal køle ordentligt af før det fjernes.
- Fjern derefter kontaktenheden ⑦ og tøm olien ud.

- Den brugte olie hældes tilbage i den originale flaske som lukkes ordentligt til. Fast fedt skal stivne i friteusen før det tages ud og pakkes ind i papir.
- Olie- og fedtresten kan bortskaffes som restaffald eller efter eventuelle nationale forskrifter.
- Kontaktenheden ⑦ samt varmeelementet ⑱ rengøres med et stykke fugtigt stof.
- Brug en svamp eller køkkenrulle til at fjerne levnedsmiddelrester fra friturekarret ⑥.
- Fiturekurven ④, fiturekarret ⑥ og låget ① rengøres grundigt med varmt vand og opvaskemiddel. Låget kan løftes af apparatet og er således lettere at rengøre.

Bortskaffelse / Garanti / Service / Fremstiller / Importør _____

Bortskaffelse _____



Indpakningen består til 100 % af miljøvenlige materialer der kan bortskaffes over de stedlige genbrugsstationer.

Fremstiller / Importør / C€ _____

DeLonghi S.p.A.
Via L. Seitz, 47
31100 Treviso
(Italy)



Elektriske apparater hører ikke hjemme i husholdningsaffaldet!

Efter det europæiske direktiv 2002/96/EF om elektriske og elektroniske brugte apparater og dets omsætning i national ret skal brugte elektroapparater indsamles særskilt og bringes til miljørigtig genindvinding.

Muligheder for bortskaffelse af det udtjente apparat kan De erfare hos Deres lokale myndigheder.

Bortskaffelse af fritureolie

I små mængder kan friturefedt bortskaffes i en lukket beholder som restaffald. Det må under ingen omstændigheder hældes i kloakken. Er der tale om større mængder, kan rådgivningen hos affaldspladserne eller lokale myndigheder give råd og oplysninger.

Garanti / Service _____

Servicestedet for Deres land kan De finde i garantidokumenterne.

