

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди да монтирате и използвате уреда внимателно прочетете ръководството за употреба. Само по този начин можете да постигнете най-добри резултати и максимална безопасност при употреба.

- Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя или неговия сервизен отдел, за да се избегне всякакъв риск.
- Никога не потапяйте уреда във вода.
- Този уред не може да се използва от деца на възраст от 0 до 8 години. Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, при условие, че те са наблюдавани внимателно. Този уред може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания при условие, че те са наблюдавани отблизо и са инструктирани за безопасната употреба на уреда и са наясно с рисковете, свързани с него. Пазете уреда и кабела далеч от достъпа на деца под 8-годишна възраст. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца.
- Уредът не трябва да се управлява посредством външен таймер или с отделна система за дистанционно управление.
- Този уред е предназначен единствено за домашна употреба. Не е предназначен да се употреба в: помещения, оборудвани като кухни за обслужващ персонал в магазини, офиси и други

работни зони, хижи, хотели, мотели и други места за настаняване, стаи под наем.

- Уредите за готвене трябва да се поставят на стабилна повърхност, като се използват дръжките (ако има такива), за да се избегне разливане на горещи течности.



Опасност!

Неспазването може да бъде или е причина за наранявания от електрически удар с риск за живота.

- Преди употреба, проверете дали напрежението на мрежата отговаря на посоченото на табелката на уреда.
- Свържете уреда единствено към хранящи контакти с минимален капацитет от 15 А и оборудвани с ефективно заземяване. (При несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, контактът трябва да бъде сменен с друг, от подходящ вид, от квалифицирани технически лица).
- Хранящият кабел не трябва да е в близост или да допира горещите части на уреда, източници на топлина или остри ръбове.
- По време на операциите по почистване и когато не се използва уредът винаги трябва да е изключен.



Опасност от изгаряне!

Неспазването на тези предупреждения може да доведе до опарване или изгаряния.

- По време на работа, уредът е горещ. НЕ ОСТАВЯЙТЕ УРЕДА НА МЕСТА, ДОСТЪПНИ ЗА ДЕЦА.
- Не премествайте фритюрника, когато олиото е горещо, защото има опасност от сериозни изгаряния.
- Преместете уреда като използвате специалните дръжки. (Никога не използвайте дръжката на кошничката, за да извършвате тази операция). Уверете се, че олиото се е охладило достатъчно – изчакайте около 2 часа.
- Не позволявайте хранящия кабел да виси от ръба на повърхността, на която е поставен фритюрника, където той може лесно да бъде хванат от дете или да пречи на потребителя.
- Пазете се от горещата пара и евентуалните пръски олио.
- Олиото и мазнината са запалими; ако се запалят, незабавно изключете уреда от контакта и потушете огъня с помощта на капака или одеало. Никога не използвайте

вода, за да изгасите пламъците.

- За да извадите подвижния съд за пържене винаги изкачвайте олиото или мазнината да са напълно охладени.



Внимание!

Неспазването на тези предупреждения може да доведе до нараняване или повреда на уреда.

- Не поставяйте уреда в близост до източници на топлина.
- Фритюрникът трябва да се включва само след като е напълнен с олио или мазнина. Ако се нагрива без мазнина, се включва устройството за термична защита, което го изключва. В този случай, за да включите отново уреда, трябва да се обърнете към наш оторизиран център.
- Ако от фритюрника има теч на олио, се обърнете към центъра за техническа поддръжка или към упълномощените технически лица на предприятието.
- Не включвайте уреда, ако е повреден (напр. ако е паднал) или при неизправности по време на работа. Обърнете се към оторизиран от производителя сервизен център.
- Не изваждайте щепсела чрез дърпане на захранващия кабел: винаги хващайте щепсела.
- Никога не потапяйте панела за управление, кабела и щепсела във вода или други течности.
- Не използвайте капака по време на готвене.



Забележка:

Този символ указва важни съвети или информация за потребителя.

- Нормално е първият път, когато използвате уреда, той да излъчва миризма на ново. Проветрявайте помещението.
- Забранява се използването на ръчно пресовано олио или все пак такова с висока киселинност.
- Винаги спазвайте нивата за МИН. и МАКС. количество, указани във вътрешността на подвижния съд.
- Защитният микропрекъсвач гарантира, че нагревателния елемент може да работи, само ако панелът за управление е поставен правилно.



Този продукт е в съответствие с Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни.

ПОЧИСТВАНЕ

Преди всяко почистване се уверете, че

щепселът е изключен. Никога не потапяйте фритюрника във вода и не го поставяйте под течаща вода (виж фиг. 6). Ако проникне в панела за управление, водата може да предизвика токов удар. Уверете се, че олиото е достатъчно охладено, след което извадете панела за управление и източете олиото.

Отстранете отлаганията от съда за пържене с помощта на гъба или попивателна хартия. С изключение на панела за управление, захранващия кабел и нагревателя, всички останали части могат да се почистват с топла вода и почистващ препарат за съдове (виж фиг. 7). Никога не използвайте абразивни гъби, за да не повредят фритюрника. В края на операцията, изсушете старателно всичко, за да се избегне пръскане на горещо олио по време на работа.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА



Не изхвърляйте уреда заедно с домакинските отпадъци, а го предайте в оторизиран център за разделно събиране и рециклиране.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

модел:	размери (ШхДхВ):	тегло:
F32110	400x255x280	3.1 Kg
F32210	400x255x280	2.8 Kg
F32410	400x255x280	3.1 Kg
F32420	400x255x300	3.3 Kg

За повече информация, консултирайте табелката с характеристики, поставена върху уреда.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- Дръжка на термостата за регулиране на температурата
- Светлинен индикатор за температурата на олиото
- Панел за управление
- Кошничка със съгъваема дръжка

- Е. Индикатор за максимално количество на хранителния продукт (ако е предвидено)
- Е. Маркировка за минимално (MIN) – максимално (MAX) ниво на олиото
- Г. Стойка за поставяне на кошничката
- Н. Изваждащ се съд за пържене
- І. Електрически нагревател
- Л. Корпус
- М. Дръжка
- Н. Капак с дръжка
- О. Отделение за прибиране на кабела
- Р. Бутон за ресетване на устройството за термична защита

УСТРОЙСТВО ЗА ТЕРМИЧНА ЗАЩИТА

Уредът е оборудван с устройство за термична защита, което прекратява нагряването в случай на неправилна употреба или неизправност. След като уредът се е охладил, с помощта на клечка за зъби или нещо подобно, внимателно натиснете бутона за рестартиране на устройството за защита (Р) в близост до надписа RESET (виж фиг. 1). Ако уредът не работи, трябва да се консултирате с оторизиран сервиз на производителя.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Преди да използвате фритюрника за първи път, измийте добре кошничката (D), съда за пържене (H) и капака (N) с топла вода и течен препарат за съдове. Панелът за управление със захранващия кабел и нагревателя могат да се почистват с влажна кърпа. Уверете се, че в панела за управление не е проникнала вода и че няма остатъци в долната част на изваждащия се съд за пържене. Внимателно подсушете всички части. Уверете се, че панелът за управление е правилно закрепен към корпуса на фритюрника. Защитният микропрекъсвач не позволява функционирането на уреда, ако панелът за управление (C) не е правилно позициониран в гнездото му.

НАПЪЛВАНЕ С ОЛИО ИЛИ МАЗНИНА

- Завъртете съгъваемата дръжка на кошничката, докато щракне (поз. 2 фиг. 2). Извадете кошничката (D), като я издърпате нагоре.
- Ако използвате олио, излейте го в съда за пържене (H), докато достигне указаното максимално ниво (виж фиг. 3). Никога не надвишавайте това ниво, има риск от излизане на олиото извън съда. Нивото на олиото трябва да бъде винаги между максималната и минималната отметка (F). Най-добри резултати се получават, ако се използва качествено фъстъчено масло.

- Ако използвате бучки мазнина, ги нарежете на малки парченца и ги стопете в отделен съд, след което изсипете разтопената мазнина във фритюрника. Никога не стопявайте мазнината в кошничката или върху нагревателя на фритюрника (виж фиг. 4).

ПРЕДВАРИТЕЛНО НАГРЯВАНЕ

- Свалете капака.
-  **Забележка:** Не използвайте капака по време на готвене или предварително затопляне (виж фиг. 9).
- Поставете продуктите, които ще се пържат в кошничката (D), никога не надвишавайте максималното ниво, посочено на кошничката (E) (фиг. 8). Уверете се, че дръжката на кошничката е правилно позиционирана 2 фиг. 2).
- Свържете уреда към мрежата.
- Поставете дръжката (A) на термостата (вж. фиг. 5) на желаната температура (виж таблицата за готвене).
- При достигане на зададената температура, светлинният индикатор (B) изгасва.

ПЪРЖЕНЕ

- Веднага след като светлинният индикатор (B) изгасне, потопете кошничката (D) в олиото много бавно, за да избегнете пръски или разливане на горещо олио.
- Съвсем нормално е да излезе значително количество пара.
- След като времето за приготвяне изтече, повдигнете кошничката (D) и проверете дали храната е достигнала желаната златист цвят.
- Ако прецените, че храната е готова, изключете уреда чрез завъртане на дръжката (A) на термостата в позиция “.”.
- Извадете щепсела от контакта.
- Заб. Ако искате да пържите няколко пъти един след друг, изчакайте светлинния индикатор (B) да изгасне, за да укаже, че отново е достигната зададената температура. След това отново потопете бавно кошничката (D) в олиото.

ТРАЙНОСТ НА ОЛИОТО ИЛИ МАЗНИНАТА

Олиото или мазнината никога не трябва да пада под минималното ниво. От време на време е необходимо да се сменя изцяло. Трайността на олиото или мазнината зависи от това какво се пържи. Панирането например замърсява олиото повече от обикновеното пържене. Както при всеки фритюрник, ако се нагрява многократно олиото става негодно! Затова дори и да се използва правилно, препоръчваме да го сменяте изцяло на определен интервал.

ПЪРЖЕНЕ НА НЕЗАМРАЗЕНИ ПРОДУКТИ

Кошничката не трябва да се препълва, това би предизвикало рязко понижаване на температурата на олиото и следователно твърде мазно и неравномерно изпържване. Проверете дали хранителните продукти са на тънки парчета с еднаква дебелина, тъй като нарязаните на твърде дебели парчета хранителни продукти са причина вътрешността да остане сурова, въпреки добрия външен вид, докато тези с равномерна дебелина се приготвят идеално за едно и също време. Подсушавайте много добре продуктите, които ще се пържат преди да ги потопите в олиото или мазнината, за да избегнете пръскане на олио;

освен това влажните продукти остават меки след пържене (особено картофите). Препоръчва се да панирате или поръсите с брашно храните, богати на вода (риба, месо, зеленчуци), като внимавате да отстраните излишната панировка или брашно преди да ги потопите в олиото. При готвене на тестена храна, препоръчваме първо да потопите кошничката празна, а след това, като се достигне зададената температура, поставете храната директно в горещото олио, за да се избегне полепване на тестото към кошничката.

Вижте следната таблица, като имате предвид, че времето и температурата на приготвяне са приблизителни и трябва да се регулират в зависимост от количеството и личния вкус.

Хранителен продукт	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
ПРЕСНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ ЦЯЛА ПОРЦИЯ	170°	11-15
РИБА		
Калмари	140°	9-13
Кошнички	140°	10-14
Сардини	140°	10-14
Скариди	140°	8-12
Риба морски език	140°	6-10
МЕСО		
Свински котлети	160°	8-12
Пилешки пържоли	160°	9-13
Кюфтета	160°	9-13
ЗЕЛЕНЧУЦИ		
Артишок	150°	13-18
Карфиол	150°	10-14
Гъби	150°	8-12
Патладжани	150°	9-13
Тиквички	150°	13-18

ПЪРЖЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНИ ПРОДУКТИ

Замразените храни са с много ниски температури. Следователно те предизвикват значително понижаване на температурата на течността за готвене. За да се получи добър резултат, Ви съветваме да не пълнете твърде много кошничката. Замразените храни често са покрити с множество ледени кристали, които трябва да бъдат отстранени преди готвене. След това потопете кошничката в маслото за пържене много бавно, за да се предотврати пръскане на олиото. Времето за приготвяне е приблизително и трябва да варира в зависимост от началната температура на хранителните продукти за пържене и в зависимост от препоръчаната от производителя на замразените храни температура.

Хранителен продукт	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
БЛАНШИРАНИ ЗАМРАЗЕНИ КАРТОФИ	190°	10-14
КАРТОФЕНИ КРОКЕТИ	180°	7-10
РИБА		
Пръчици от треска	180°	3-6
Филе от камбала	180°	2-5
МЕСО		
Пилешки пържоли	180°	3-6