

Прочетете внимателно тази книжка, преди монтиране и използване на уреда. Само така може да получите отлични резултати и максимална безопасност при използване.

Важно:

Този символ указва съвети и важна информация за потребителя.

- Съвсем нормално е, при първоначално използване да се отделя миризма на ново от уреда. Проветрете стаята.
- Забранява се използване на домашно приготвено олио, или при всички случаи олио с повишена киселинност.
- Уредът не трябва да се пуска в действие чрез външен таймер или с отделна система за дистанционно управление когато е покрит.
- Този уред отговаря на следните европейска директива 2004/108/СЕ за електромагнитна съвместимост и Европейски Регламент 1935/2004 от 27/10/2004 за материали, използвани в контакт с хранителни продукти.
- Този уред е предназначен единствено за домакинско приложение. Не се предвижда използване в: помещения приспособени за кухня за персонал в магазини, офиси и други работни места, селскостопански туризъм, хотел, мотел и хостели и стаи под наем.

Риск от Изгаряне!

Неспазването на изискванията, може да е или да стане причина за опарвания или изгаряния.

- По време на действие уреда е топъл. **ПАЗЕТЕ УРЕДА ДАЛЕЧ ОТ ДОСТЪПА НА ДЕЦА.**
- Не пренасяйте фритюрника когато олиото е топло, предвид че има опасност от сериозни изгаряния.
- Преди използване на фритюрника за първи път, измийте внимателно: ваничката, кошничката и капака (извадете филтъра) с топла вода и течен препарат за съдове. Накрая, изсушете всичко внимателно и избършете наличните капчици вода, които се събират на дъното на ваничката, и основно по тръбата за отвеждане на олиото. Това се прави, за недопускане по време на действие, изтичане на пръски горещо олио.
- Премествайте уреда с помощта на съответните дръжки. (Никога не хващайте дръжките на кошничката за преместване на уреда). Проверете дали олиото е достатъчно студено, изчакайте около 2 часа.
- Когато вашият уред разполага с тръба за оттичане, проверете дали е постоянно затворена и на мястото си, по време на действие на уреда.
- Не оставяйте захранващият кабел да виси на ръба на

основата, на която е поставен фритюрника, където лесно може да се хване от дете или да пречи на ползвателя.

- Внимавайте за гореща пара и за наличие на пръски олио, при отваряне на капака.
- Преди потапяне на кошничката, проверете дали капака е добре затворен.

Внимание!

Неспазването на изискванията може да стане или е причина за наранявания или щети на уреда.

- Не поставяйте уреда близо до източници на топлина.
- Фритюрника трябва да се пуска в действие, само след като се напълни с олио или мазнина. Ако се загрее празен, се включва предпазна топлинна защита, която изключва уреда. В този случай, за повторно пускане на уреда, трябва да се обърнете към наш оторизиран сервиз.
- Когато от фритюрника изтича олио, се обърнете към център за техническо обслужване или към оторизиран персонал на фирмата.
- Кошничката се захваща автоматично към централната опора на ваничката. Затова, за недопускане на счупвания, не въртете на ръка кошничката за да я напаснете.
- Да не се позволява използване на уреда от лица (дори и деца) с намалени психо-физико-сензорни способности или с недостатъчен опит и познание, освен в случай на осигурен внимателен контрол и обучение от страна на отговорно лице за тяхната безопасност. Наблюдавайте децата, за това да не си играят с уреда

Опасност!

Неспазването на изискванията, може да е или да стане причина за наранявания от електрическа искра с опасност за живота.

- Преди използване проверете дали напрежението на мрежата, отговаря на указаното на табелката с данни на уреда.
- Съвързвайте уреда само към електрически контакти с минимална мощност 10 A , и разполагащи с изправна система за заземяване.
- Когато захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя или от негов сервизен технически център или при всички случаи, с цел избягване всякакви рискове.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА



Съгласно Европейска директива 2002/96/ЕС, не изхвърляйте уреда заедно с домакински отпадъци,

а го предайте в официален център за разделно събиране на отпадъци.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

(вижте схемата на корица)

- A. Капак на филтъра
- B. Филтър против миризми
- C. Маслен филтър
- D. Подвижна ваничка
- E. Съд за кабелен канал
- F. Ръкохватка термостат и изключване
- G. Бутон за отваряне
- H. Екран с брояч
- I. Бутон за брояча
- L. Светещ индикатор
- M. Съд за олиото (*)
- N. Капак на съда за олио (*)
- O. Тапа на тръбата за оттичане (*)
- P. Чекмедже за съда за олио (*)
- Q. Тръба за оттичане на олиото (*)
- R. Люк за мястото на тръбата (*)
- S. Дръжка на кошничката
- T. БЕзиче на дръжката
- U. Кошничка
- V. Люк
- Z. Капаче

(*) Само при модел F38436

НАПЪЛВАНЕ С ОЛИО ИЛИ МАЗНИНА

- Повдигнете кошничката (U) на най-високо положение, като дръпнете нагоре съответната дръжка (S) (сх. 1).

i Важно: Операцията по повдигане и спускане на кошничката, ВИАНИГ се извършва със затворено капаче.

- Отворете капачето (Z) с натискане на бутона (G) (сх. 2).
- Извадете кошничката дърпайки я нагоре (сх. 3).
- Изсипете олио във ваничката (D): 1,5 литра максимална вместимост (1,3 кг. мазнина) или 1,1 литра минимална вместимост (1 кг. мазнина).

! Внимание! Нивото винаги трябва да бъде между отметките за максимум и минимум.

! Внимание! Никога не използвайте фритюрника, когато олиото е под „мин.“ ниво, това може да доведе до включване на предпазната топлинна защита, за смяната и трябва да се обърнете към нашоторизиран сервизен център.

i Важно: Най-добри резултати се получават, при използване на качествено фъстъчено олио. Избягвайте смесване на различни видове олио. При използване на

твърди бучки мазнина, нарежете ги на малки парчета, за да не се получи загряване на празно на фритюрника, през първите минути. Температурата трябва да се задава на 150°C до напълно обезводняване на мазнината, едва след това задайте желаната температура.

НАЧАЛО НА ПЪРЖЕНЕТО

- Включете машината като завъртите ръкохватката на термостата (F) на желаната температура (сх. 4).
- След изключване на светлинния индикатор на термостата (L), поставете кошничката (U) (предварително напълнена) във ваничката (D) в повдигнато положение (сх. 3) и затворете капача (Z).
- Потопете бавно кошничката, плъзжайки езичето (T) по посока на стрелката и едновременно с това спуснете дръжката (S) (сх. 5).

! Внимание! Не пренапълвайте кошничката (макс. 1,2 кг пресни картофи).

i Важно: Съвсен нормално е веднага след тази операция, от капача на филтъра (A) да излиза голямо количество пара и да се образуват капчици конденз до дръжката на кошничката.

- След изтичане на времето за готвене, издигнете кошничката дърпайки нагоре дръжката и проверете нивото на пържене.

НАСТРОЙКА НА ЕЛЕКТРОННИЯ БРОЯЧ

- Задайте времето за готвене с натискане на бутона (I), екрана (H) показва зададените минути.
- Веднага след като цифрите започнат да мигат, това означава, че времето за готвене е започнало. Последната минута с епоказва в секунди.
- При грешка може отново да се зададе времето за готвене, със задържане натиснат бутона за около 2 секунди. Екрана се нулира, след което повторете предишната операция.
- Броячът указва края на времето за готвене с две последователни “бийпвания” на интервал от 20 секунди. За изключване на звуковият сигнал, трябва само да натиснете бутона на брояча.

i Важно: броячът не изключва уреда

Смяна на батерията на брояча

- Извадете брояча от мястото му, като се използват външният ръб (сх. 6).
- Завъртете капача на батерията по посока обратна на часовниковата стрелка (сх. 7), разположен на гърба му, докато се окачи.

- Сменете батерията с нова от същия вид (L1131).

i Важно: Както при смяната, така и при изхвърляне на уреда, батерията трябва да се свали и изхвърли, съгласно действащото законодателство, предвид че е опасна за околната среда.

ПЪРЖЕНЕ НА НЕЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ

i Важно

Храните за пържене трябва да се потопяват, само когато олиото е достигнало точната температура, тоест когато светлинния индикатор изключи.

Не претоварвайте кошничката. Това може да доведе до внезапно намаляване на температурата на олиото и до мазно и неравномерно пържене.

Проверете дали храните са нарязани тънко и с нормална дебелина, предвид че храните нарязани с голяма дебелина, не могат да се изпържат добре отвътре.

При готвене на панирани храни, препоръчваме потапяне първо на празна кошничка, след което, при достигане на зададената температура (изключване на светещият индикатор (L)), поставете храната директно в загрялото олио, за избягване залепването му по кошничката.

Изсушете добре храните, преди да ги потопите в олиото или мазнината, предвид че прекалено мокрите храни са меки след готвене (особено картофите). Препоръчва се паниране или обръщане на храните с голямо водно съдържание (риба, месо, зеленчуци), като внимавате да не останат много галета или брашно, преди потапяне в олиото.

Видове храни	Максимално количество гр.	Температура (°C)	Време в минути
ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ			
Препоръчвано количество за отлично пържене с 1,5 литра олио	600	190°	10-12
Максимално количество с 1,1 литра олио	1000	190°	18-20
Максимално количество с 1,5 литра олио	1200	190°	20-22
РИБА			
Калмари	500	160°	9-10
Миди	500	160°	9-10
Цели омари	600	160°	7-10
Сардини	500-600	170°	8-10
Сепия	500	160°	8-10
Калкан (3)	500-600	160°	6-7
МЕСО			
Телешки котлети (2)	250	170°	5-6
Пилежки котлети (3)	300	170°	6-7
Кюфтета (8-10)	400	160°	7-9
ЗЕЛЕНЧУЦИ			
артишок	250	150°	10-12
Карфиол	400	160°	8-9
Гъби	400	150°	9-10
Патладжани	300	170°	11-12
Тиквички	200	170°	8-10

Времената и температурите на готвене са приблизителни и трябва да се настройват, в зависимост от количеството и личния вкус.

ПЪРЖЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ

Замразените храни често са покрити с голямо количество ледени кристали, които трябва да се отстранят преди готвене с разтръскване на кошничката.



Опасност от изгаряне! Преди потапяне на кошничката, проверете дали капака е добре затворен. След което, потопете много бавно кошничката в олиото за пържене, за да не се получи кипене на самото олио.

Видове храни	Максимално количество гр.	Температура °C	Време в минути
ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ			
Препоръчвано количество за отлично пържене с 1,5 литра олио	200 (*)	190°	4-6
Максимално количество с 1,1 литра олио	600	190°	13-15
Максимално количество с 1,5 литра олио	1000	190°	18-20
РИБА Рибени рулца (6)	300	190°	4-6
Скариди	300	190°	4-6
МЕСО Пилежки котлети (3)	200	180°	6-8

Времената и температурите на готвене са приблизителни и трябва да се настройват, в зависимост от количеството и личния вкус.

(*) Това е препоръчаната доза, за получаване на отлично пържене. Възможно е пържене на по-голямо количество замразени картофи, като имате предвид, че в този случай картофите ще са по-меки, поради внезапното намаляване на температурата на олиото в момента на потапяне.

ФИЛТРИРАНЕ НА МАЗНИНАТА ЗА ПЪРЖЕНЕ

i Важно: Препоръчва се извършване на тази операция, след всяко пържене, особено когато храните са панирани или обрешени. Изчакайте олиото да изстине достатъчно, (изчакайте около два часа).

Модели без тръба за оттичане (Q) и контейнер за олиото (M)

- Отворете капака на фритюрника (Z) и извадете подвижната ваничка (D) (сх. 8), като я повдигнете с помощта на съответните дръжки. Изсипете олиото от ваничката в друг контейнер.
- Поставете отново ваничката на мястото и.
- Закачете кошничката (U) за ръба на ваничката и поставете на дъното на ваничката филтъра (сх. 9). Филтрите се предлагат, при оторизирани дистрибутори или в технически сервизен център.
- Изсипете отново олиото или мазнината във фритюрника, много бавно така че да не изтича през филтъра (сх. 10).

Модел с тръба за оттичане (Q) и с контейнера за олиото (M)

- Поставете фритюрника близо до ръба на работен плот (сх. 11).
- Издърпайте навън кошничката (P) както е показано на

схемата 12.

- Поставете контейнера за олиото (M) без капак (N) на съответното място (сх. 13).
- Отворете люка (R) (сх. 14) и извадете тръбата за оттичане (Q).
- Отворете тапата (O) въртейки по посока обратна на часовниковата стрелка (сх. 15).
- На края на операцията, затворете тапата въртейки по посока на часовниковата стрелка, поставете обратно тръбата за оттичане на мястото и, и затворете люка.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ОЛИОТО ИЛИ МАЗНИНАТА

От време на време трябва да се сменя напълно. Както при всеки фритюрник, при многократно загряване, олиото намалява качеството си! Затова независимо, че се използва и филтрира по правилан начин, препоръчваме смяната му напълно, на определен период от време. Препоръчваме пълна смяна на олиото след 5/8 готвения или при следните случаи:

- лоша миризма
- пушък по време на готвене
- потъмняване на олиото

За да може този фритюрник да работи с малко олио, благодарение на въртящата кошничка, има голямо предимство, за използване почти наполовина от олиото, използвано от другите фритюрници.

СМЯНА НА ФИЛТЪРА ПРОТИВ ЛОШИ МИРИЗМИ

С времето филтъра за лоши миризми, разположен отвътре на капака, губи своите свойства. За смяната му, свалете пластмасовият капак на филтъра (А) (сх. 11). Филтрите против лоша миризма, се предлагат от оторизирани дистрибутори или центрове за технически сервиз.

ПОЧИСТВАНЕ

 **Опасност!** Преди всяка операция по почистване, винаги изключвайте щепсела от електрическият контакт.

Никога не потапяйте фритюрника във вода и не го поставяйте под струята на чешмата. При навлизане на вода в него, може да се получат токови удари.

 **Важно:** След като оставите добре да изстине олиото, около 2 часа, изсипете олиото или мазнината, както е описано по-горе в точка "филтриране на олиото или мазнината". Никога не изсипвайте фритюрника накланяйки го или преобръщайки го (сх. 17).

Измийте внимателно ваничката, кошничката и капака (свалете филтъра) с топла вода и течен препарат за съдове. Капакът може да се сменя (Z); за да го свалите, го бутнете назад и едновременно го издърпайте нагоре (вижте стрелката "А" и

"В", сх. 18).



Внимание! Не потапяйте капакът във водата, без предварително да сте свалили филтъра

При почистване на ваничката (D), направете следното:

- Извадете ваничката от фритюрника, с леко повдигане (вижте схема 8) и я измийте с топла вода и сапун за съдове, използвайки мека гъба.
- Ваничката и кошничката могат да се мият в миялна машина. Внимавайте тръбата да не се удрия, така че да повлияе на нормалното действие.
- За повторно поставяне на ваничката, отворете люка (R) на ваничката с тръбата, след което поставете ваничката като я наклоните и с тръба в хоризонтално положение и с поставена тапа; накрая затворете люка.
- За почистване на масления филтър (C) разположен отвътре на ваничката, когато е много мръсен или запушен, го свалете като го развийте по посока обратна на часовниковата стрелка.



Внимание! За да не увредите противозалепащото покритие на ваничката, не използвайте предмети или абразивни почистващи препарати, а само мека кърпа с неутрален препарат.

ПРОБЛЕМИ ПРИ ДЕЙСТВИЕ

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Отделяне на неприятни миризми	Запушване на филтъра против миризма (B). Олиото е прекалено използвано. Течността за готвене не е подходяща.	Сменете филтъра Сменете олиото и мазнината. Използвайте качествено фъстъчено олио.
Изтичане на олио	Олиото е прекалено използвано и води до образуване на много пяна Потопили сте в топлото олио недостатъчно сухи храни Много бързо потапяне на коша Нивото на олиото във фритюрника превишава максималното ниво	Сменете олиото и мазнината. Изсушете добре храните. Потопете ги бавно. Намалете количеството на олиото във ваничката.
Олиото не се загрева	Може да се е включила предпазната топлинна защита.	Обърнете се към Сервизен Център (защитата е за смяна)
Пърженето е само наполовина на кошничката	Кошничката не се върти по време на готвене.	Почистете дъното на ваничката. Почистете добре халката за завъртане на кошничката (сх 19).