

Прочетете внимателно това ръководство с инструкции, преди да инсталирате и използвате уреда. Само по този начин могат да бъдат постигнати най-добрите резултати и максималната безопасност при работа.

- Ако захранващият 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.
- Уредът може да се използва от деца на възраст от не по-малко от 8 години и от лица с намалени физически способности или възприятия или при липса на опит или необходими познания, при условие, че те са под наблюдение или след като същите са получили инструкции за безопасна употреба на уреда и са разбрали опасностите, присъщи за него. Нагледжайте децата и се уверете, че не си играят с уреда. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не може да се извършва от деца, освен ако те са на възраст над 8 години и са под постоянно наблюдение. Пазете устройството и захранващия кабел далеч от места, достъпни за деца на възраст под 8 години.
- 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 за употреба в: помещения

оборудвани като кухни за обслужващ персонал в магазини, офиси и други работни учреждения, хижи, хотели, мотели и други места за настаняване, стаи под наем.

- Уредите за готвене трябва да се поставят върху стабилна повърхност, служейки си с дръжките (ако са налични), за да се избегне разливането на горещи течности.



Опасност!

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

- Преди употреба, проверете дали напрежението на мрежата отговаря на посоченото на табелката на уреда.
- Свържете уреда единствено към захранващи контакти с минимален рейтинг от 10 А и оборудвани с ефективно заземяване. В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, с помощта на професионално квалифициран персонал, заменете контакта с друг от подходящ вид.



Опасност от Изгаряния!

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 транспортирайте фритюрника, когато олиото е горещо, тъй като има риск от сериозни изгаряния.
- Местете уреда като използвате специалните ръкохватки. (Никога не използвайте дръжката на коша, за да извършвате тази операция). Проверете дали олиото е достатъчно студено, изчакайте около 2 часа.
- Не позволявайте захранващия кабел да виси от ръба на повърхността, на която фритюрникът е поставен, където той може лесно да бъде хванат от дете или да пречи на потребителя.
- Пазете се от горещата пара и от евентуални пръски олио, в следствие на отварянето на капака.



Внимание!

Неспазването на тези предупреждения може да причини изгаряния или повреждане на уреда.

- Не поставяйте уреда в близост до източници на топлина.

- Фритюрникът трябва да работи само след като е бил напълнен с олио или мазнина. В действителност, ако се нагрее в празно състояние, се наемсва термично предпазно устройство, което прекъсва функционирането. В този случай, за да се пусне в действие уреда, трябва да се свържете с някой от нашите оторизирани сервизни центрове.
- Ако от фритюрника изтича олио, обърнете се към вашия местен сервизен център или към техници, оторизирани от фирмата.



Важно:

С този символ се обозначават съвети и информация, важни за потребителя.

- Преди да използвате фритюрника за първи път, измийте добре ваничката, коша и капака (отстранете филтъра) с топла вода и течен препарат за съдове. В края на операцията, изсушете старателно всичко и отстранете евентуално наличната остатъчна вода, която се събира на дъното на ваничката. Това е за да се избегне, по време на функциониране, да излизат опасни пръски от горещо олио.
- Нормално е първия път, когато използвате уреда, той да излъчва миризма на ново. Проветрявайте помещението.
- Забранено е използването на домашни масла или други продукти с висока киселинност.

този уред е в съответствие с Европейска Директива 2004/108/СЕ относно електромагнитната съвместимост и Европейски Регламент 1935/2004 от 27/10/2004 г. относно материалите, предназначени за контакт с храни.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- A. Капак
- B. Контролна вратичка (ако е предвидена)
- C. филтър (сменяем при някои модели)
- D. Вана
- E. Бутон за отваряне
- F. Курсор на термостат/Светлинен индикатор
- G. Кош
- H. Курсор на дръжка
- I. Ръкохватка на кош

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Нето тегло	2.5 кг.
Мощност:	виж табелка с характеристики
Честота:	виж табелка с характеристики
Напрежение:	виж табелка с характеристики

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Преди да включите щепсела в електрическия контакт, уверете се, че винаги има олио в резервоара.

Изсипете във ваничката олиото: Максимален капацитет 2,3 литра (2 кг. мазнина).

ВНИМАНИЕ: Нивото на олиото винаги трябва да бъде между маркировката на максимум и минимум, посочени от вътрешната страна на ваничката. Никога не използвайте фритюрника с нивото на олиото под "MIN", това може да предизвика наемсвата на устройството за термична безопасност, за неговата замяна, трябва да се свържете с наш оторизиран сервизен център. Най-добрите резултати се получават чрез използване на фъстъчено олио с добро качество. Ако използвате плочки твърда мазнина, нарежете ги на малки парчета, така че фритюрника да не се загрева в първите няколко минути празен. Температурата трябва да бъде зададена на 150°C до пълното втечняване на мазнината, само след това превключете към желаната температура.

ЗАПОЧВАНЕ НА ПЪРЖЕНЕТО

Свържете щепсела в контакта и позиционирайте курсора на желаната температура. След като се изключи светлинният индикатор на термостата, потопете коша (предварително напълнен) в олиото и затворете капака. Не го претоварвайте твърде много (макс. 1 кг пресни картофи). Съвсем нормално е, веднага след тази операция, от филтъра да излиза значително количество пара и да се образуват капчици кондензат, близо до дръжката на коша.

ПРИКЛЮЧВАНЕ НА ПЪРЖЕНЕТО

При изтичане на времето за пържене, повдигнете коша и проверете дали храната е достигнала желаното ниво на зачервяване. При моделите с прозрачен контролен капак, тази проверка може да се извърши, като се погледне през него, без да отваряте капака. Ако смятате, че храната е напълно готова, изключете уреда, като поставите курсора на термостат "F" в позиция "O", докато чуете щракване на вътрешния прекъсвач. Отцедете излишната мазнина, като оставите коша във фритюрника в повдигната позиция.

ПЪРЖЕНЕ НА НЕЗАМРАЗЕНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

- Храните за пържене трябва да се потопят, само когато олиото е достигнало правилната температура, т.е. когато индикаторът се изключи.
- Не пренатоварвайте коша. Това ще доведе до рязък спад в температурата на олиото и следователно до твърде мазно и неравномерно пържене.
- Проверете дали хранителните продукти са нарязани

- на тънки парчета и с нормална дебелина, тъй като хранителните продукти, нарязани твърде дебело не се сготвят добре във вътрешността.
- Когато се приготвя храна с панировка, препоръчваме да се потопи първо празния кош, следователно, след като се достигне зададената температура (изгасване на светлинния индикатор), да се потопи храната направо в нагорещеното олио, за да се предотврати панировка-та да залепне към коша.
- Подсушете добре хранителните продукти преди да ги натопите в олиото или мазнината, тъй като твърде влажните храни след готвене стават меки (по-специално картофите). Препоръчва се, да се прави панировка или да се овалват в брашно хранителни продукти, богати на вода (риба, месо, зеленчуци), като се погрижите да отстраните излишното брашно или галета, преди да ги потопите в олиото.

Продукт		Макс. Количество в гр.	Температура °C	Време (минути)
ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ	половин порция	500	190	7-9
	цяла порция	1000	190	16-18
РИБА	Калмари	500	160	12-13
	Омари опашки	500	160	9-10
	Сардини	500	160	12-13
	Морски език	400	160	7-8
МЕСО	Котлет по милански	300	170	8-9
	Пилешки котлет	300	180	7-8
	Кюфтета	500	170	7-8
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Артишоци	250	150	11-12
	Карфиол	300	160	7-8
	Гъби	300	150	6-7
	Патладжани	100	170	7-8
	Тиквички	300	1610	11-12

Времето и температурите за пържене са приблизителни и трябва да бъдат регулирани в съответствие с количеството и според личния вкус.

ПЪРЖЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

Замразените храни често са покрити с многобройни кристалчета лед, които трябва да бъдат отстранени преди пържене, чрез разклащане на коша. Спуснете коша в олиото много бавно, за да се избегне изкипяване на самото олио.

Продукт		Макс. Количество в гр.	Температура °C	Време (минути)
ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ		350 (*)	190	6-8
ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ (максимално количество)		800	190	16-18
КАРТОФЕНИ КРОКЕТИ		500	190	9-11
РИБА	Пръчици треска	300	190	5-6
	Скариди	300	190	5-6
МЕСО	Пилешки котлети	200	190	7-8

Времето и температурите за пържене са приблизителни и трябва да бъдат регулирани в съответствие с количеството и според личния вкус.

(*) Това е препоръчителната доза за оптимално пържене.

ТРАЙНОСТ НА ОЛИОТО ИЛИ МАЗНИНАТА

От време на време, е необходимо да се поднови изцяло. Както във всеки фритюрник, олиото, нагрявано многократно понякога се влошава! Следователно, дори ако се използва и се филтрира правилно, трябва да се заменя изцяло по-често. Препоръчваме, да се сменя изцяло олиото след 5/8 употреби или в следните случаи: Лоши миризми; дим по време на пържене; потъмняване на олиото. Преди операциите по почистване или поддръжка, изключете уреда, като изключите щепсела и го оставите да изстине. Препоръчително е да се извършва тази операция след всяко пържене, особено когато храните са панирани или оваляни в брашно. Хранителни частици, оставащи в течността, са склонни към изгаряне и водят до по-бързо влошаване на олиото или мазнината. Проверете дали олиото се е охладило достатъчно (изчакайте около два часа).

ПОЧИСТВАНЕ

Преди всяко почистване, винаги изваждайте щепсела от контакта.

Никога не потапяйте фритюрника във вода и не го поставяйте под струята на чешмата. Навлизането на вода ще доведе до токов удар. Капакът може да се мие в съдомиялна машина. За да го свалите, издърпайте го нагоре. Измийте ваничката с топла вода и препарат за съдове. Следователно изплакнете и подсушете старателно. Кошът може да се мие в съдомиялна машина. За модели с ваничката с незалепащо покритие, да не се използват предмети, както и абразивни препарати, единствено мека кърпа с мек почистващ препарат.

ПОДДРЪЖКА НА ФИЛТЪР ПРОТИВ МИРИЗМИ

Свалящ се филтър: от време на филтърът срещу миризма, разположен в капака, губи своята ефективност, ние препоръчваме да го замените на всеки 10/15 употреби. За смяна на филтъра, отстранете специалната пластмасова решетка, покриваща филтъра.

Постоянен филтър: постоянният филтър не се нуждае от смяна, тъй като неговото почистване се извършва по време на нормалното измиване на капака.

ИЗХВЪРЛЯНЕ



Съгласно Европейска директива 2002/96/EC, не изхвърляйте уреда заедно с домакинските отпадъци, а го предайте в официален център за разделно събиране.