

Прочетете внимателно ръководството за употреба преди да инсталирате и да използвате уреда. Само по този начин ще постигнете оптимални резултати и максимална безопасност при употреба.

ОПИСАНИЕ (стр. 3)

- | | |
|---|--|
| A Кошница | I Светлинен индикатор за функционирането |
| B Дръжка на кошницата с предпазна част | L Вратичка за гнездото на тръбичката "Система за лесно почистване" (ако е предвидена) |
| C Двоен капак | M Дренажна тръбичка за изливане на олиото |
| D Ръчка за отваряне на капака | "Система за лесно почистване" (ако е предвидена) |
| E Електронен таймер (ако е предвиден) | N Показалец за термостата и изключване |
| F Бутон за времето за готвене | O Отвор за кабелното отделение |
| G Бутон "ВКЛ./СТАРТ" | P Ръкохватка за повдигане на уреда |
| H Предпазваш език за батерията (ако е предвиден) | |

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Напрежение:

вижте табелката с данните на уреда

Поета мощност:

вижте табелката с данните на уреда

Макс. обем:

1,3 л олио

или 1,2 кг масло

Макс. капацитет продукти:

700 г пресни картофи

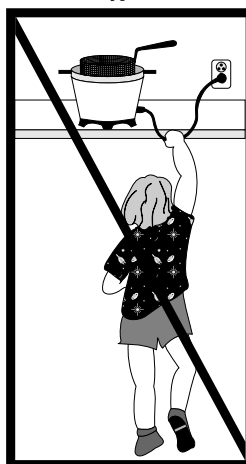
Материалите и предметите, предназначени за допир до хранителни продукти, отговарят на разпоредбите по Постановлението на ЕИО 89/109 и на З. П. за привеждане в сила от 25/01/1992, 108. Освен това уредът отговаря на приложимите Разпоредби **CE**, включително и за радиосмущенията.

ВАЖНИ ПРЕПОРЪКИ

- Уредът е проектиран за пържене на храни и единствено за домашна употреба. Той не трябва да се употребява за други цели, не трябва да се преустройва по какъвто и да е начин.
- Не включвайте уреда, ако е повреден (напр. ако е паднал).
- Преди да използвате уреда за първ път фритъза, измийте добре пържилната камера и кошницата с топла вода и препарат за измиване на чинии; след това изсушете внимателно евентуално останалата вътре вода.
- **Включвайте фритъза само като предварително го напълните с олио или масло. Ако го загреете празен, ще се задейства незабавно защитата от прегряване, което ще прекъсне функционирането.** В такъв случай, за да включите отново уреда, трябва да се обърнете към оторизирания технически сервиз.
- Преди употребата, проверете дали напрежението в мрежата отговаря на напрежението, посочено върху табелката с данните на уреда.
- Включвайте уреда само в контакти с минимална мощност 10А и снабдени с действаща инсталация за заземяване.
- При функционирането уредът се затопля. НЕ

ОСТАВЯЙТЕ УРЕДА В БЛИЗОСТ ДО ДЕЦА.

- При функционирането, дренажната тръбичка (ако е предвидена) трябва да бъде затворена и да остане на предвиденото за нея място.
- Не местете фритъза, докато олиото е топло, понеже рискувате сериозни опарвания.
- Ако от фритъза тече олио, обърнете се към сервиза за техническа помощ или към оторизирания от фирмата персонал.
- Не дърпайте кабела за да изключите уреда, а извадете шепсела от контакта.
- **Ако фритъзът падне отгоре Ви, може да причини сериозни изгаряния. Не оставяйте кабела да виси от плоскостта, на която е поставен фритъзът, при което може лесно да бъде дръпнат от децата или да попречи на потребителя. Не употребявайте удължители.**



УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

ПЪЛНЕНЕ

- След като извадите уреда от опаковката, отворете капака, като дръпнете нагоре специалната ръчка (фиг. 1) и извадете принадлежните части.
- Налейте в съда 1,3 л олио (или около 1,2 кг масло).

Нивото на олиото трябва да се задържа постоянно между двата ориентира за максимално и минимално.

Не превишавайте никога максималното ниво.

Най-добрите резултати се постигат при употреба на качествено олио от фастъчени ядки. Маслиненият зехтин е идеален, тъй като се разгражда по-трудно, но употребявайки го неколkokратно, вкусът му се чувства по-усилено. Избягвайте предимно смесването на различни видове олио или мазнини.

При употребата на твърдо масло, нарежете го на парченца, за да не се загрева фритъзът на сухо през първоначалните минути; Препоръчва се, при началната фаза на предварителното затопляне да поставите термостата в положение на 150°C.

Оставете парченцата масло да се разтопят направо в пържилната камера, а не в кошницата. Само когато се разтопят напълно, започнете пърженето.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАТОПЛЯНЕ

Поставете показалеца за термостата (N)(фиг. 4) срещу желаната температура (вижте ориентировъчните таблици). При постигане на зададената температура, светлинният индикатор ще се изключи.

ПЪРЖЕНЕ

1. **Още щом се изключи светлинният индикатор,** поставете бавно кошницата в олиото.

За това:

- Проверете дали предпазната част е поставена в задно положение (фиг. 2)
- Поставете дръжката (B) в кошницата както е посочено на фиг. 2 и оставете предпазната част да се плъзне напред. Преди да потопите или да извадите кошницата, проверявайте редовно дали предпазната част е в предно положение.
- След това затворете капака, като предварително извадите дръжката от кошницата.
- **Съвсем естествено е, непосредствено след това действие, от отворите на капака да излиза значително количество пара.**

- **Също така, нормално е при функционирането, по пластмасовите стени на уреда да капят капки кондензирана вода от капака.**

2. При моделите с електронен брояч на минутите-таймер (E) е възможно да се въведе желаното време за готвене. Ако броячът е снабден със защитен език за батерията (H), изтеглете го, като го издърпате леко, а след това действайте както следва:

- Натиснете бутона "ВКЛ./СТАРТ" (G): броячът на минутите се задейства и цифрите започват да мигат;
- Натиснете бутона "+ мин" (F) до постигането на желаното време (минути).
- Натиснете бутона "ВКЛ./СТАРТ" (G) и броячът на минутите ще започне обратното броене на зададеното време. Цифрите ще престанат да мигат и ще започне да мига само точката.
- Ако сгрешите или за да нулирате отчитането на времето, натиснете едновременно бутоните F и G : по този начин броячът ще се нулира.
- След изтичането на времето за готвене, ще прозвучи звуков сигнал (за да го прекъснете е достатъчно да натиснете един от двата бутона).

Внимание: броячът на минутите ще отчете края на времето за готвене, **но няма да изключи уреда.**

- След около 20 секунди след преустановяването на звуковия сигнал, броячът на минутите ще се изключи автоматически.

Електронният брояч на минутите може да се извади от уреда за по-лесна употреба (вижте фиг. 5).

СМЯНА НА БАТЕРИЯТА БРОЯЧ НА МИНУТИТЕ (за моделите, при които е предвиден)

- Извадете брояча от мястото на неговото разположение (вижте фиг. 5)
- Завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, капака на батерията, поставен върху задната част на таймера, докато не се отвори (фиг. 15).
- Сменете батерията.

ПРИКЛЮЧВАНЕ НА ПЪРЖЕНЕТО

При изтичане на времето за пържене, закачете кошницата за рѳба на пържилната камера (фиг. 3) и проверете дали продуктите са изпържени добре. Ако трябва да се доизпържат, напълнете кошницата и продължете пърженето. Ако

смятате, че пърженето е приключено, изключете уреда, като поставите показалеца на термостата в положение "ИЗКЛ." докато се чуе шракването на вътрешния превключвател и оставете олиото да се изпеди в продължение на няколко минути.

Ако пърженето трябва да се извърши на две части (напр. картофи) отворете капака, закачете кошницата за рѳба на пържилната камера, опрете (без да натискате) капака върху кошницата, изчакайте светлинният индикатор да престане да свети и поставете кошницата за втори път в олиото (вижте ориентировъчните таблици).

ФИЛТРИРАНЕ НА ОЛИТОТО ИЛИ МАСЛОТО

Препоръчваме Ви да извършвате това действие след всяко пържене, тъй като парченцата храна, особено когато пържите панирани храни, оставени в мазината, обикновено се препържват до изгаряне и предизвикват много по-бързо развалянето на олиото или маслото.

Модели с трѳбичка за изтичане на олиото

Пропедирайте по следния начин:

1. Отворете капака на фритъза и извадете кошницата. **Проверете дали олиото е изстинало достатъчно (изчакайте около 2 часа).**
2. Отворете вратичката (L) както е посочено на фиг. 5 и извадете дренажната трѳбичка (M).
3. Свалете запушалката (фиг. 6) и едновременно запушете с два прѳста трѳбичката, за да предотвратите изтичането на олиото, преди да сте го поставили в съда.
4. Оставете олиото или маслото да изтекат в съд (фиг. 7).
5. Извадете евентуалните утайки от пържилната камера с помощта на гѳба или на попивателна хартия.
6. Поставете отново дренажната трѳбичка на мястото и, **като преди това поставите запушалката.**
7. Закачете кошницата за рѳба на пържилната камера и поставете върху дъното на кошницата доставения с уреда филтър (фиг. 8). Можете да закупите филтрите от продавача на Вашия уред или в сервизите за Техническа помощ на фирмата.
8. Налейте отново олиото или маслото във фритъза съвсем бавно, за да не прелеят от филтъра (фиг. 9).

ЗАБЕЛЕЖКА: Филтрираното по този начин олио може да се съхранява вътре във фритъза. Ако не пържите често, препоръчваме Ви да съхранявате олиото на тъмно в съд с капак, за да предотвратите развалянето му.

За да го напълните, извадете отново трѳбичката и пропедирайте както е указано на фиг. 10.

Добро правило е, употребеното за пържене на рѳба олио, да се съхранява отделно от олиото, употребено за пържене на други продукти.

При употреба на масло, внимавайте то да не изстине прекалено, защото ще се втвърди.

Модели без трѳбичка за изливане на олиото

Пропедирайте по следния начин:

1. След като махнете капака (фиг. 11), изпразнете пържилната камера на уреда както е указано на фиг. 12.
2. Закачете кошницата за рѳба на пържилната камера и поставете върху дъното на кошницата доставения с уреда филтър (фиг. 8). Можете да закупите филтрите от продавача на Вашия уред или в сервизите за Техническа помощ на фирмата.
3. Налейте отново олиото или маслото във фритъза съвсем бавно, за да не прелеят от филтъра (фиг. 9).

ЗАБЕЛЕЖКА: Филтрираното по този начин олио може да се съхранява вътре във фритъза. Ако не пържите често, препоръчваме Ви да съхранявате олиото на тъмно в съд с капак, за да предотвратите развалянето му.

Добро правило е, употребеното за пържене на рѳба олио да се съхранява отделно от олиото, употребено за пържене на други продукти.

При употреба на масло, внимавайте то да не изстине прекалено, защото ще се втвърди.

СМЯНА НА ФИЛТЪРА СРЕЩУ МИРИЗМИ

С течение на времето филтрите срещу миризмите, поставени вътре върху капака губят своята ефикасност. Препоръчва се смяната им след използването на уреда 20 пъти. За да ги смените, махнете болтовете върху двойния капак (както е посочено на фиг. 13).

Сменете филтрите.

ЗАБЕЛЕЖКА: Черният филтър трябва да опира върху пластмасовия капак (фиг. 13), а белият трябва да се постави отгоре.

След това монтирайте отново двойния капак, като завинтите 3-та болта.

ПОЧИСТВАНЕ

Преди което и да е действие по почистването, **проверете дали щепселът е изключен.**

Не потапяйте никога фритъза във вода и не го мийте под течаща струя вода. Водата може да

проникне вътре и да предизвика изгарянето на уреда.

Не киснете капака във вода, преди да сте извадили предварително филтрите.

За почистването на пържилната камера на уреда действайте по следния начин:

- След като ги оставите да изстинат в продължение на около 2 часа, изпразнете олиото или маслото както е описано в главата "Филтриране на олиото или маслото".
- Махнете утайките от пържилната камера с помощта на гъба или попивателна хартия.
- Измийте пържилната камера с топла вода и препарат за миене на чинии, изплакнете и изсушете внимателно.
- За да почистите вътрешната част на дренажната тръбичка (ако е предвидена), използвайте специалната четчица, доставена с уреда (фиг.14).

- Препоръчва се редовното почистване на кошницата, премахвайки всички евентуални утайки.
- Кошницата може да се мие в миялна машина за съдове.
- След всяко пържене, изсушавайте външната част на фритъза с мека и влажна кърпа, за да почистите пръските и евентуалните преливания на олиото или кондензираната вода.
- За моделите, снабдени с уплътнение, почиствайте и изсушавайте уплътнението, за да предотвратите прилепването му към пържилната камера при употребата на уреда.

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕТО

ТРАЙНОСТ НА ОЛИОТО ИЛИ МАСЛОТО

Когато олиото спадне под нивото МИН, допълнете още олио. От време на време е удачно олиото да се сменя изцяло, не само за подобряване на вкусовите му качества, но и за по-улесненото храносмилане на пържените храни.

Трайността на мазнината за пържене зависи от вида на храните, които се приготвят: например, панираните храни замърсяват повече олиото от обикновено изпържените храни.

Съветваме Ви да сменяте олиото на всяко 5÷8 пържене и всеки път:

- когато олиото придобие неприятна миризма
- ако олиото започне да дими
- ако потъмнее

ЗА ПРАВИЛНОТО ПЪРЖЕНЕ

- За всяка рецепта е важно да се поддържа препоръчаната температура. **При прекалено ниска температура, пържените храни поемат повече олио. При прекалено висока температура веднага се образува коричка, а вътрешната част остава сурова.**
- **Храните, които ще се пържат, трябва да се поставят само когато олиото достигне подходящата температура, т.е. когато светлинният индикатор престане да свети.**
- Не претоварвайте кошницата. Това би предизвикало ускорено спадане на температурата на олиото, храните ще се изпържат неравномерно и ще поемат повече олио.
- Хранителните продукти трябва да са фино нарязани с еднаква дебелина, тъй като вътрешността на по-плътните храни се сготвя по-трудно, въпреки по-приятния им вид, а храните с еднаква плътност се сготвят едновременно.
- **Изсушавайте идеално храните, преди да ги поставите в олиото или маслото, тъй като влажните храни след изпържката ще се окажат меки (особено картофите).** Съветваме Ви да панирате храните с особено високо съдържание на вода (риба, месо, зеленчуци), като премахнете излишното количество хляб или брашно преди да ги сложите да се пържат в олиото или маслото.

ТЕМПЕРАТУРИ И ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ: ОРИЕНТИРОВЪЧНИ ТАБЛИЦИ

ПЪРЖЕНЕ НА НЕЗАМРАЗЕНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

Консултирайте следната таблица, като имате предвид че времената и температурите за готвене са приблизителни и трябва да се нагласят спрямо количеството и личния вкус.

Храна		Макс. количество г	Температура С°	Време (минути)
пресни картофи	половин порция	350	190	1 ва фаза 4 - 5 2 а фаза 1 - 2
	цяла порция	700	190	1 ва фаза 6 - 8 2 а фаза 4 - 5
Риба	Калмари	250	160	6 - 7
	Мекотели	250	160	6 - 7
	Омари опашки	250	160	5 - 6
	Сардини	250	170	6 - 7
	Сепии	250	160	6 - 7
	Камбала (1)	130	160	5 - 6
Месо	Телешки котлети (1)	120	160	5 - 7
	Пилешки котлети (1)	120	160	4 - 6
	Кюфтета (6)	250	160	4 - 6
Зеленчуци	Ангинарии	150	150	5 - 6
	Карфиол	200	160	4 - 5
	Гъби	200	150	4 - 5
	Патладжани (2 филийки)	50	170	3 - 4
	Тиквички	150	160	5 - 6

ПЪРЖЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

1. Замразените хранителни продукти са с много ниски температури. Впоследствие те неизбежно предизвикват изключителен спад на температурата на мазнината за пържене. За да се постигне добър резултат, съветваме Ви да не превишавате максималното количество храни, препоръчано за всяко отделно пържене и указано в следната таблица.

2. Замразените хранителни продукти често са покрити с голям брой кристалчета лед, които трябва да се отстранят преди изпържването. След това потопете кошницата в олиото много бавно, за да се избегне пръскането.

Проверете дали капакът е затворен добре, след като поставите кошницата вътре.

Времената за готвене са приблизителни и трябва да се нагласят спрямо началната температура на храните за пържене, спрямо препоръчаната от производителя на замразени храни температура и в зависимост от личния вкус.

Храна	Макс. кол. г	Температура °C	Време (минути)
Полуготови замразени картофи	200 (*)	190	1 потапяне 2 - 4 2 потапяне 1 - 2
Картофени крокети	350	190	6 - 7
Риба Треска пръчици (6)	150	190	4 - 5
Рачета	150	190	4 - 5
Месо 1 пилешки котлет	120	190	3 - 5

(*) Това е препоръчаната доза за постигането на оптимално изпържване. Естествено, може да се пържи и по-голямо количество замразени картофи, като се има предвид, че в такъв случай картофите ще се окажат малко по-мазни поради бързото спадане на температурата на олиото при поставянето им.

АНОМАЛИИ ПРИ ФУНКЦИОНИРАНЕТО

Аномалия	Причина	Отстраняване
Отделяне на неприятни миризми	Филтърът срещу миризмите е замърсен Олиото е старо Мазнината не е подходяща	Сменете филтъра Сменете олиото Употребете качествено фастъчено масло
Олиото прелива	Много бързо поставяне на кошницата Нивото на олиото във фритъза превишава максималната граница Поставили сте не достатъчно изсушени храни в горешото олио. Превишили сте макс. препоръчано количество	Поставете бавно Намалете кол. олио вътре във фритъза Изсушете добре храните 700 г (пресни картофи)
Олиото не се загрева	Фритъзът е бил включен при предишното пържене без олио, поради което предохранителят е повреден.	Обърнете се към Сервиза за Техническа помощ (предохранителят трябва да се смени).

