

Pozorno pročitajte ovu knjižicu s uputama prije nego što instalirate aparat i počnete sa njegovim korištenjem. Samo na taj način ćete moći postići optimalne rezultate i maksimalnu sigurnost tijekom uporabe.

## **Napomena:**

Ovaj simbol ističe važne savjete te informacije za korisnika.

- Posve je normalno da prilikom prvog korištenja, aparat ispusti miris novog. Provjerite prostoriju.
- Zabranjuje se korištenje ulje obrtničke proizvodnje ili u svakom slučaju onog visoke kiselosti.
- Aparat ne smije raditi uz pomoć vanjskog odbrojivača vremena ili zasebnog daljinskog upravljača.
- Ovaj je aparat u skladu sa Europskom smjernicom 2004/108/CE o elektromagnetskoj kompatibilnosti i Europskim pravilnikom 1935/2004 iz 27/10/2004 o materijalima namijenjenim kontaktu s prehrambenim proizvodima.
- Ovaj je aparat namijenjen isključivo kućanskoj uporabi. Ne predviđa se uporaba u: ambijentima koji su pretvoreni u kuhinje a koje koristi osoblje zaposleno u trgovinama, uređima i drugim radnim zonama, seoskom turizmu, hotelima, motelima i drugim prihvatnim strukturama, iznajmljenim sobama.

## **Opasnost od Opekotina!**

Nepoštivanje ovoga može biti ili je uzrok opekotina .

- Tijekom rada aparat je topao. **NE OSTAVLJAJTE APARAT NA DOHVAT DJECE.**
- Ne prenosite aparat kada je ulje vruće jer postoji rizik od ozbiljnih opekotina.
- Prije nego što počnete sa korištenjem friteze po prvi put, dobro operite: sabirnic, košaru i poklopac (izvadite filter) i to toplom vodom i tekućim deterdžentom za posuđe. Na kraju operacije, dobro sve osušite i odstranite eventualni višak vode koji se nakuplja na dnu sabirnice a posebice u cijevi za drenažu ulja. Tako nešto je potrebno na način da tijekom rada ne bi došlo do opasnog prskanja vrućeg ulja.
- Premještajte aparat korištenjem prikladnih ručica. (Nikada ne koristite ručice košare da biste obavili tu operaciju).
- Uvjerite se da se ulje dovoljno ohladilo, pričekajte otprilike 2 sata.
- Ako je Vaš aparat opremljen cijevčićom za drenažu, uvjerite se da je ona uvijek zatvorena i na svom mjestu za vrijeme rada.
- Ne ostavljajte kabl za napajanje da visi sa ruba podloge na koju se polaže friteza jer bi ga moglo povući neko dijete ili će možda smetati korisniku.
- Pripazite na vruću paru i eventualno prskanje uljem koje izaziva otvaranje poklopca.

- Prije nego što uronite košaru, uvjerite se da je poklopac dobro zatvoren.

## **Pozor!**

Nepoštivanje ovoga može biti ili je uzrok ozljeda ili oštećenja na aparatu.

- Ne postavljajte aparat blizu izvora topline.
- Friteza se može pustiti u rad tek nakon što ste je napunili uljem ili masti. Ako se ona bude zagrijavala na prazno, doći će do intervencije toplinskog sigurnosnog uređaja koji prekidat njezin rad. U tom slučaju , da biste ponovno pustili u rad aparat, obratite se našoj ovlaštenoj službi.
- Ako friteza bude ispuštala ulje, obratite se tehničkom servisu ili osoblju ovlaštenom od strane poduzeća.
- Košara se automatski postavlja u središnji klin posude. I zato, da ne bi došlo do pucanja, ne okrećite je ručno da biste pronašli pravilan položaj.
- Ne dopustite uporabu aparata od strane ljudi (čak i djece) koji imaju smanjene psihičke- tjelesne -senzorne sposobnosti ili koji nemaju dovoljno iskustva ili znanja osim u slučajevima u kojima ih nadgleda ili obučava osoba koja je odgovorna za njihovu nepovredljivost. Nadgledajte djecu kako se ne bi igrala s aparatom.

## **Opasnost!**

Nepoštivanje ovoga može biti ili je uzrok ozljeđivanja koje je posljedica električnog udara i kao posljedica toga opasnosti po život.

- Prije nego što počnete s korištenjem, uvjerite se da se napon mreže podudara s onim navedenim na natpisnoj pločici aparata.
- Priključite aparat samo na utičnice za struju s minimalnom nosivošću od 10 A te koje su opremljene prikladnim uzemljenjem
- Ako je kabl za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač ili njegov tehnički servis, na način da se spriječi nastajanje bilo kojeg rizika.

## OPIS APARATA


(vidi sliku na naslovnoj stranici)

- A. Pokrivač filtera
- B. Sabirnica koja se može izvući
- C. Filter za ulje
- D. Sabirnica koja se može izvući
- E. Držač kabela
- F. Ručica termostata i isključivanja
- G. Tipka za otvaranje
- H. Zaslon za odbrojavanje minuta
- I. Tipka odbrojač minuta
- L. Svijetleće ind.svjetlo
- M. Posuda za ulje (\*)
- N. Poklopac posude za ulje (\*)
- O. Čep cijevčice za drenažu (\*)
- P. Ladica posude za ulje (\*)
- Q. Cijevčica za drenažu ulja (\*)
- R. Vratašca za sjedište cijevi (\*)
- S. Ručica košare
- T. Pokazivač ručice
- U. Košara
- V. Okrugli prozor
- Z. Poklopac


(\*) Samo model F38436


## ULIJEVANJE ULJA ILI MASTI


- Podignite košaru (U) u najviši položaj na način da povučete prema gore prikladnu ručicu (S) (sl.1).

 **Napomena:** Operacija podizanja i spuštanja košare se mora UVIJEK obaviti kada je poklopac zatvoren.

- Otvorite poklopac (Z) na način da pritisnete tipku (G) (sl.2).
- Izvadite košaru na način da je povučete prema gore (sl.3).
- Ulijte ulje u (D) sabirnicu: 1,5 litra maksimalni kapacitet (1,3 kg. masti) ili 1,1 litra minimalni kapacitet (1 kg. di masti).


 **Pozor!** Razina mora uvijek biti u rasponu između najviše i najniže navedene vrijednosti.


 **Pozor!** Nikada ne koristite fritezu kada je ulje ispod "min" razine, tako nešto može dovesti do intervencije termijskog sigurnosnog uređaja, za njegovu zamjenu obratite se našem ovlaštenom serviseru.

 **Napomena:** Najbolji rezultati se postižu korištenjem dobrog ulja od kikirikija. Izbjegavajte miješanje različitih vrsta ulja. Ako koristite komade tvrde masti, isijecite ih na male komade na način da se friteza ne bi zagrijala na suho u prvim minutima rada. Temperatura se mora postaviti na 150°C sve dok se mast u potpunosti ne otopi, tek naknadno prijedite na željenu temperaturu.

## POČETAK PRŽENJA

- Uključite aparata na način da okrenete ručicu termostata (F) na željenu temperaturu 8sl.4).
- Nakon što se isključi svijetleće ind.svjetlo termostata (L), unesite košaru (U) (koju ste prethodno napunili) u sabirnicu (D) u podignutom položaju (sl.3) i zatvorite poklopac (Z).
- Polagano uronite košaru a pokazivač neka (T) klizi u smjeru strelice i istovremeno spustite dršku (S) (sl.5).

 **Pozor!** Ne pretjerujte u punjenju (najviše 1,2 kg. svježeg krumpira).

 **Napomena:** Posve je normalno da nakon ove operacije, iz pokrivača filtera (A) izađe velika količina pare te da se stvore kapljice kondenzacije u blizini ručice košare.

- Kada istekne vrijeme prženja, podignite košaru na način da povučete prema gore ručicu i kontrolirajte stupanj isprženosti.


## NAMJEŠTANJE ELEKTRONSKOG ODBROJAČAMI NUTA

- Namjestite vrijeme prženja na način da pritisnete tipku (I), zaslon (H) će prikazati namještene minute.
- Odmah nakon toga će početi bliješiti brojevi, to znači da je vrijeme prženja otpočelo. Zadnji minut će se prikazati u sekundama.
- U slučaju greške , možete postaviti novo vrijeme prženja na način da držite pritisnutom tipku duže od 2 sekunda. Zaslon će se poništiti, tada možete ponoviti početnu operaciju.
- Odbrojač minuta će prikazati kraj vremena prženja sa dvije serije "bip-ova" u intervalu od otprilike 20 sekundi. Da biste isključili zvučni signal dovoljno je da pritisnete tipku odbrojača minuta.

 **Napomena:** odbrojač minuta ne isključuje aparat

## Zamjena baterije odbrojača minuta

- Izvadite odbrojač minuta iz svog sjedišta na način da pritisnete na donji rub (sl.6).
- Okrećite ulijevo poklopac baterije (sl.7), koji se nalazi na stražnjem dijelu iste sve dok se ne otkači.
- Zamijenite bateriju novom ali istog tipa (L1131).

 **Napomena:** Bilo u slučaju zamjene bilo odbacivanja aparata, trebate izvaditi i odbaciti baterije u skladu sa zakonima na snazi budući da one nanose štetu ambijentu.

## PRŽENJESMRZNUTE HRRANE

**i Napomena:** Hrana za prženje se mora uroniti u ulje tek kada ono postigne pravu temperaturu, to jest kada se svijetleće ind.svjetlo isključi.

Ne punite pretjerano košaru. Tako nešto bi moglo dovesti do sniženja temperature ulja te do premasnog ili neujednačenog prženja.

Uvjerite se da je hrana isječena na tanke komade koji imaju ujednačenu debljinu, budući da se prekrupna hrana slabo prži u svojoj unutrašnjosti.

Kada se prži hrana uvaljana u tijesto/brašno, savjetujemo Vam da najprije uronite praznu košaru pa onda kada se postigne namještena temperatura (svijetleće ind.svjetlo (L) se isključuje, i hranu izravno u vruće ulje na način da se tijesto ne bi zalijepilo za košaru.

Dobro osušite hranu prije nego što ih uronite u ulje ili mast, budući da prevlažna hrana bude mlohava nakon prženja (naročito krumpir). Savjetujemo da uvaljate hranu bogatu vodom (ribu, meso, povrće) u prezle ili brašno, odstranite višak prezle ili brašna prije nego što uronite hranu u ulje.

Vrsta hrane	Maksimalna količina g.	Temperatura (°C)	Vrijeme u minutima
<b>PRŽENI KRUMPIR</b>			
Količina koja se preporučuje kao optimalna prženje s 1,5 litara ulja	600	190°	10-12
Maksimalna količina s 1,1 litara ulja	1000	190°	18-20
Maksimalna količina s 1,5 litara ulja	1200	190°	20-22
<b>RIBA</b>			
Lignje	500	160°	9-10
Canestrelli/Keks	500	160°	9-10
Rep jastoga	600	160°	7-10
Srdele	500-600	170°	8-10
Sipice	500	160°	8-10
Švoji (3)	500-600	160°	6-7
<b>MESO</b>			
Goveđi kotleti (2)	250	170°	5-6
Pileći kotleti (3)	300	170°	6-7
Mesne okruglice (8-10)	400	160°	7-9
<b>POVRĆE</b>			
Artičoke	250	150°	10-12
Cvjetača	400	160°	8-9
Gljive	400	150°	9-10
Patližan	300	170°	11-12
Tikvice	200	170°	8-10

*Vrijeme prženja i temperatura su okvirni te se moraju regulirati s obzirom na količinu i ukus osoblja*

## PRŽENJE SMRZNUTE HRANE

Smrznuta hrana je uvijek pokrivena komadićima leda koji se moraju odstraniti prije prženja na način da protresete košaru.



**Opasnost od Opekotina!** Prije nego što uronite košaru, uvjerite se da je poklopac dobro zatvoren. Uranjajte košaru polagano u ulje za prženje kako ne bi došlo do ključanja tog istog ulja.

Vrsta hrane	Maksimalna količina g.	Temperatura °C	Vrijeme u minutima	
PRŽENI KRUMPIR	Preporučena količina za optimalno prženje za 1,5 litara ulja	200 (*)	190°	4-6
	Maksimalna količina s 1,1 litara ulja	600	190°	13-15
	Maksimalna količina s 1,5 litara ulja	1000	190°	18-20
RIBA	Panirani riblji štapići (6)	300	190°	4-6
	Škampi	300	190°	4-6
MESO	Pileći kotlet (3)	200	180°	6-8

Vrijeme prženja i temperatura su okvirni te se moraju regulirati s obzirom na količinu i ukus osoblja.

(\*) Ovo je savjetovana doza da biste postigli optimalno prženje. Naravno da možete pržiti i veće količine smrznutog pomfrija ali ne zaboravite da će u tom slučaju izgledati masnije zbog stalnog sniženja temperature ulja u trenutku uranjanja.

## FILTRACIJAMAS'NOG ULJA

**i Napomena:** Preporučujemo Vam da obavite ovu operaciju nakon svakog prženja, naročito ako je hrana bila uvaljana u prezle ili brašno. Uvjerite se da se ulje dovoljno ohladi, pričekaite otprilike 2 sata.

### Modeli bez cijevi za drenažu (Q) i posude za ulje (M)

- Otvorite poklopac friteze (Z) i izvadite sabirnicu (D) (sl. 8), podignite je koristeći prikladne ručice. Ispraznite je od ulja ulijevanjem istog u neku drugu posudu.
- Stavite sabirnicu koja se može izvlačiti na svoje mjesto.
- Zakačite košaru (U) za rub sabirnice i postavite filter na dno košare (sl. 9). Filtere možete nabaviti u ovlaštenim trgovinama ili tehničkom servisu.
- Uljite dakle polagano ulje ili mast u fritezu sve dok ne počne izlaziti iz filtera (sl. 10).

### Modeli bez cijevi za drenažu (Q) i posude za ulje (M)

- Postavite fritezu u blizini ruba radne zone (sl. 11).
- Povucite prema vani ladicu (P) na način prikazan na slici 12.
- Postavite posudu za ulje (M) bez poklopca (N) u prikladno sjedište (sl. 13).
- Otvorite vratašca (R) (sl. 14) i izvadite cijevčicu za drenažu(Q).

- Skinite čep (O) na način da okrećete uljevo (sl. 15).
- Na kraju operacije, postavite čep na način da okrećete uredno, ponovno postavite cijevčicu za drenažu na svoje mjesto i zatvorite vratašca.

## TRAJNOST ULJA ILI MASTI

S vremena na vrijeme, treba ga kompletno zamijeniti. Kao i u bilo kojoj drugoj fritezi, ulje ako se zagrije više puta, se uništava! Stoga iako ste ga koristili i filtrirali na pravilan način, savjetujemo Vam da ga u potpunosti zamijenite vrlo često. Savjetujemo Vam da u potpunosti zamijenite ulje nakon 5/8 upotreba ili u slijedećim slučajevima:

- neugodnog mirisa
- dima tijekom prženja
- da ulje postane tamno

Budući da ova friteza funkcionira s vrlo malo ulja i to zahvaljujući rotirajućoj košari, ima prednost da priži s upola manje ulja u odnosu na ostale friteze koje možete pronaći u prodaji.


## ZAMJENA FILTERA ZA UKLANJANJE NEUGODNOG MIRISA

5 vremenom filter za uklanjanje neugodnog mirisa koji se nalazi u poklopcu gubi svoju učinkovitost. Što se tiče njegove zamjene, izvadite plastični pokrivač filtera (A) (sl.11). Filtere za uklanjanje neugodnog mirisa možete nabaviti u ovlaštenim trgovinama ili tehničkom servisu.

## ČIŠĆENJE

 **Opasnost!** Prije bilo koje operacije čišćenja uvijek iskopčajte utikač iz utičnice za struju.


Nikada ne uranjajte fritezu u vodu i ne stavljajte je pod mlaz vode iz slavine. Infiltracija vode bi mogla dovesti do strujnog udara.

 **Napomena:** Nakon što ste ostavili ulje da se ohladi u trajanju od otprilike 2 sata, ispraznite ulje ili mast na način opisan u prethodnom paragrafu "filtracija ulja ili masti".

Nikada nemojte prazniti fritezu na način da je naginjete ili prevrćete (sl.17).


Dobro operite sabirnicu, košaricu i poklopac (izvadite filter) i to toplom vodom i tekućim deterdžentom za posuđe.

Poklopac (Z) se može skinuti; da biste ga skinuli gumite ga natrag i istovremeno povucite prema gore (vidi strelicu "A" i "B", sl.18).

 **Pozor!** Nikada ne uranjajte poklopac u vodu bez da ste prethodno skinuli filter.

Što se tiče čišćenja sabirnice (D), postupite na slijedeći način:

- Izvadite sabirnicu iz friteze na način da je lagano podignete (vidi sliku 8) i operite toplom vodom i sapunom za posuđe koristeći mekanu spužvu.
- Sabirnica i košara se mogu oprati u perilici posuđa. Pripazite da ne udarate u cijev jer bi tako nešto moglo dovesti do problema u radu.
- Da biste ponovno umetnuli sabirnicu, otvorite vratašca (R) mjesta za držanje cijevčice, tada postavite sabirnicu na način da je nagnete a cijev mora biti u vodoravnom položaju i sa postavljenim čepom; na kraju zatvorite vratašca.
- Da biste očistili filter za ulje (C) koji se nalazi u unutrašnjosti sabirnice, u slučaju da je on vrlo prljav ili začepljen, skinite ga na način da ga odvijete udesno.

 **Pozor!** Da se ne bi oštetio zaštitni sloj sabirnice, ne koristite ni predmete ni deterdžente koji grebu nego isključivo mekanu krpu i neutralni deterdžent.

## ANOMALIJE URAZU

Anomalija	Uzrok	Rješenje
Stvaranje neugodnih mirisa	Filter za uklanjanje neugodnih mirisa (B) je zasićen. Ulje je istrošeno. Tekućina za prženje nije prikladna.	Zamijenite filter  Zamijenite ulje ili mast.  Koristite kvalitetno ulje sjemenki kikirikija
Ulje se prelijeva	Ulje je istrošeno i stvara previše pjene  Uronili ste u vruće ulje hranu koja se nije dovoljno osušila  Prebrzo uranjanje u košaru  Razina ulja u fritezi je prekoračila maksimalnu razinu ulja	Zamijenite ulje ili mast  Dobro osušite hranu  Polagano uranjajte hranu  Smanjite količinu ulja u sabirnici.
Ulje se ne zagrijava	Možda je došlo do intervencije termijskog sigurnosnog uređaja.	Obratite se Serviseru (uređaj se mora zamijeniti)
Prženje je uspelo samo u pola košare	Košara ne rotira tijekom prženja.	Očistite dno sabirnice. Dobro očistite prsten vodilicu kotača košare (sl.19).