

## OPIS UREĐAJA

- |                                                    |                                                                       |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b> Spojka za pričvršćivanje poklopca filtera | <b>M</b> Tajmer (ako postoji)                                         |
| <b>B</b> Poklopac filtera protiv neugodnih mirisa  | <b>N</b> Tipka tajmera (ako postoji)                                  |
| <b>C</b> Poklopac uređaja                          | <b>O</b> Kontrolno svjetlo                                            |
| <b>D</b> Stakleni otvor (ako postoji)              | <b>P</b> Klizni termostatski / prekidač za isključivanje              |
| <b>E</b> Otvor za pregledavanje filtera            | <b>Q</b> Vrata spremnika cjevčice za otjecanje ulja (ako postoji)     |
| <b>F</b> Košara                                    | <b>R</b> Cjevčica za otjecanje ulja "easy clean system" (ako postoji) |
| <b>G</b> Klizač ručke                              | <b>S</b> Držalac kabla                                                |
| <b>H</b> Ručka košare                              |                                                                       |
| <b>I</b> Dugme za otvaranje poklopca               |                                                                       |
| <b>L</b> Ručka za podizanje uređaja                |                                                                       |

## VAŽNO

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo prije instaliranja i uporabe uređaja.  
Na taj način ćete postići najbolje moguće rezultate i maksimalnu sigurnost rada.

- Ovaj uređaj namijenjen je za prženje hrane i isključivo za uporabu u kućanstvu. Ne smije se koristiti u druge svrhe i na bilo koji način modificirati.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen (npr. od pada)
- Prije prve uporabe friteze uklonite karton (ako postoji) iz otvora za otjecanje; operite aluminijsku posudu i košaru vrućom vodom i deterdžentom; pažljivo osušite posudu.
- Friteza se smije koristiti (ukopčavanjem utikača u utičnicu) tek kad je napunjena uljem ili mašću.**  
**Ako je uključite dok je prazna, sigurnosni mehanizam će je isključiti.**  
Ako se to dogodi obratite se ovlaštenom servisu kako biste dobili pomoć kvalificiranog osoblja.
- Prije uporabe provjerite da napon mreže odgovara naponu uređaja (vidi pločicu s tehničkim podacima).
- Spojte uređaj isključivo na uzemljenu utičnicu sa strujom maksimalne jakosti 10A.
- Kad je uključen, uređaj postane vrlo vruć.  
**UREĐAJ SE MORA POSTAVITI IZVAN DOHVATA DJECE.**
- Kad uređaj radi, cjevčica za otjecanje (ako postoji) mora uvijek biti zatvorena i spremjena u svoj spremnik.
- Prije pomicanja friteze uvijek pričekajte da se ulje ohladi, jer ulje može uzrokovati teške opekline.
- Ako friteza počne curiti obratite se

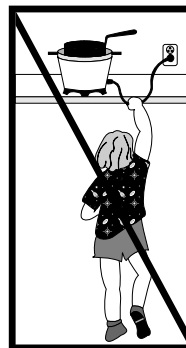
najbližem servisnom centru ili ovlaštenom trgovcu kako biste dobili adekvatnu pomoć.

- Nemojte isključivati uređaj povlačenjem kabla iz utičnice – uvijek primite utikač.

- Povlačenje friteze s radne ploče može dovesti do teških opekline od ulja**

**Kabel ne smije visiti preko ruba radne ploče gdje ga mogu dohvatiti djeca ili gdje može smetati korisniku.**  
**Ne upotrebljavajte produžni kabel.**

- Ne dozvolite da djeca i druge osobe koje za to nisu sposobne uređaj koriste bez nadzora.
- Djeci se ne smije dozvoliti da se igraju s uređajem.
- Kako biste pomaknuli uređaj, koristite se posebnim ručkama za podizanje (L). (Nikada nemojte podizati uređaj za ručku košare).
- Normalno je da pri prvoj uporabi friteze ima miris "po novome". Ako se to dogodi, prozračite prostoriju.
- Materijali i predmeti koji dolaze u dodir s hranom u skladu su s Uredbom EEC 89/109.



## UPUTE ZA RAD

### PUNJENJE POSUDE

- Podignite košaru u gornji položaj dižući ručku prema gore (Sl. 1).
- Pritisnite dugme I (Sl. 1) i otvorite poklopac.
- Izvadite košaru tako da je povučete prema gore (Sl. 2).

**Kad se košara podiže ili spušta poklopac UVIJEK mora biti zatvoren.**

- Ulijte 2 litre ulja u posudu (ili oko 1,8 kg masti).

**Razina ulja u posudi uvijek mora biti između oznaka za minimum i maksimum.**

Ulje nikada ne treba prelaziti oznaku maksimum.

Za najbolje rezultate koristite dobro ulje sjemenki kikirikija.

Maslinovo ulje najbolje je jer se sporije kvari, ali duža uporaba naglašava njegov okus.

Izbjegavajte mješanje različitih vrsta ulja.

Ako koristite komade čvrste masti, razrežite je na komade kako biste izbjegli grijanje suhe friteze prvih nekoliko minuta.

Također se savjetuje termostat namjestiti na 150°C tijekom početne faze zagrijavanja.

Čvrstu mast rastopite izravno u posudi, a ne u košari.

Košaru treba spustiti tek kad je mast potpuno rastopljena.

### PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

1. Hranu koju želite pržiti stavite u košaru. Košaru nemojte prepuniti (najviše 1 kg svježih krumpira).
2. Postavite košaru u posudu u podignutom položaju i zatvorite poklopac laganim pritiskom dok se spojka ne zatvori.
3. Podesite kliznu polugu termostata (P) (sl. 3) na željenu temperaturu (vidi priloženu tablicu). Kad je postignuta željena temperatura, kontrolno svjetlo će se ugasi.

### PRŽENJE

1. Čim se kontrolno svjetlo ugasi, pomaknite klizač na ručki (G) unazad, zatim pomaknite ručku prema dolje kako biste spustili košaru u ulje.
  - **Kad spustite košaru u ulje kroz filter će izaći znatna količina pare. To je sasvim normalno.**
  - **Također je normalno da za vrijeme uporabe kapljice cure s poklopca na plastične strane i oko ručke košare.**
- Kad se košara spusti u ulje, unutrašnjost staklenog otvora (ako postoji) odmah će se zamagliti. Ta će para postupno nestajati dok se hrana bude pržila.

Kod modela sa staklenim otvorom, namastite staklo s malo ulja prije prženja kako biste smanjili kondenzaciju i tako poboljšali vidljivost.

### KOD MODELA S ELEKTRONIČKIM TAJMEROM

1. Namjestite vrijeme kuhanja pritiskom na tipku "N"; pokazivač tajmera "M" pokazat će namješteno vrijeme u minutama.
2. Brojke će odmah početi treptati, pokazajući da je vrijeme kuhanja započelo. Posljednja minuta pokazivat će se u sekundama.
3. U slučaju pogreške, novo vrijeme kuhanja namjestite tako da držite tipku pritisnuta duže od dvije sekunde. Pokazivač će poništiti namješteno vrijeme; tada ponovite postupak od točke 1 (gore).
4. Tajmer će označiti kraj prženja s dva niza zvučnih signala u intervalu od oko 20 sekundi. Ako želite isključiti zvučni alarm pritisnite tipku tajmera "N".

**UPOZORENJE: tajmer ne isključuje uređaj.**

### Zamjena baterije tajmera (sl. 4)

- Izvadite tajmer iz svog ležišta polugom s gornje strane (vidi sl. 4A).
- Poklopac baterije (sl. 4B) smješten sa stražnje strane okrećite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se ne otvori.
- Zamijenite bateriju drugom istoga tipa.

### KRAJ PRŽENJA

Kad je odabrano vrijeme prženja završilo, podignite košaru i provjerite je li hrana dobila željenu zlatno-žutu boju.

Kod modela s otvorom to se može učiniti bez otvaranja poklopca.

Kad je hrana gotova, isključite uređaj tako da termostat namjestite u položaj "Off" dok se ne čuje "klik" prekidača.

Ostavite hranu da se načas iscijedi, otvorite poklopac i izvadite košaru, ali je nemojte prejakno tresti. Kod prženja u dvije faze (npr. krumpiri), podignite košaru na kraju prve faze, pričekajte dok se kontrolno svjetlo ne ugasi i ponovo spustite košaru u ulje (vidi priloženu tablicu).

## FILTRIRANJE ULJA ILI MASTI

Savjetuje se da nakon prženja profilirate ulje ili mast da bi ste uklonili komadiće hrane, osobito ako je hrana uvaljana u mrvice ili brašno.

Komadići hrane koji ostanu u ulju mogu izgorjeti, što uzrokuje brže kvarenje ulja.

### Modeli s cjevčicom za otjecanje

Postupite na sljedeći način:

1. Podignite poklopac friteze i izvadite košaru.  
**Provjerite je li ulje dovoljno hladno** (pričekajte oko 2 sata).
2. Otvorite vratašca spremnika (Q) i izvadite cjevčicu (R) kao što je prikazano na sl. 5.
3. Skinite poklopac (sl. 6).  
Pritisnite kraj cjevčice prstima kako ulje ne bi curilo dok cjevčicu ne postavite u posudu.
4. Iscijedite ulje u odgovarajuću posudu (sl. 6).
5. Pomoću spužvice ili papirnatoг ručnika obrišite preostalo ulje iz posude za prženje.
6. Vratite cjevčicu za otjecanje ulja u njezin spremnik.  
**Ne zaboravite vratiti poklopac.**
7. Filter priložen uz uređaj stavite na dno košare (sl. 7).  
Rezervne filtere potražite kod ovlaštenog trgovca ili servisa.
8. Polako iscijedite ulje u košaru, pazeći da se ne prelije preko filtera (sl. 8).

**Važno:** Nakon filtriranja ulje možete ostaviti u fritezi. Međutim, ako između dva pečenja prođe dosta vremena, preporučuje se da ulje pohranite u zatvorenoj posudi tako da ne bude izloženo izravnom izvoru svjetla kako bi se spriječilo kvarenje. Kad želite iscijediti ulje u posudu, izvadite cjevčicu za cijedenje i postupite kako je prikazano na sl. 9. Ulje korišteno za prženje ribe pohranite odvojeno od ulja korištenog za druge vrste hrane.

**Ako za prženje koristite mast, nemojte je pustiti da se previše ohladi jer će postati kruta.**

### ZAMJENA FILTERA PROTIV NEUGODNIH MIRISA

Tijekom vremena filteri protiv neugodnih mirisa smješteni unutar poklopca gube svoju učinkovitost. Promjena boje filtera, vidljiva kroz otvor na unutrašnjoj strani poklopca na sl. 10, pokazuje da filter treba promijeniti.

Kako biste ga zamijenili, skinite poklopac filtera (sl. 11) pritiskom na kvačicu u smjeru strelice 1, zatim ga podignite u smjeru strelice 2.

Zamijenite filtere.

**Važno:** Najprije uložite bijeli filter, pa crni preko njega. Poklopac filtera stavite preko crnog filtera (sl. 12).

## ČIŠĆENJE

Prije čišćenja, uvijek iskopčajte utikač iz električne utičnice.

✶ Nikada nemojte uranjati fritezu u vodu ili je držati pod tekućom vodom.

Voda unutar friteze može uzrokovati kratki spoj.

Ne uranjajte poklopac u vodu prije nego izvadite filtere.

Kako biste očistili posudu za ulje, postupite na sljedeći način:

- **Provjerite je li se ulje dovoljno ohladilo (pričekajte oko 2 sata)**, zatim ispraznite ulje ili mast kao što je prije opisano u odlomku "Filtriranje ulja ili masti".
- Uklonite ostatke s dna posude pomoću spužvice ili papirnatoг ručnika.
- Operite spremnik vrućom vodom i deterdžentom, zatim isperite vodom.
- Savjetujemo da redovito čistite košaru, pazeći da izvadite sve ostatke hrane.
- Košaru možete prati i u perilici posuđa.
- Nakon prženja, obrišite vanjsku stranu friteze mekom vlažnom krpom kako biste uklonili mrlje od ulja i pare.
- Kako biste skinuli poklopac, postupite na sljedeći način: gurnite poklopac unazad (vidi strelicu "1" na sl. 10) i istovremeno ga podignite (vidi strelicu "2" na slici 10).
- Nakon što ste oprali fritezu, dobro je osušite. Obrišite vodu s dna posude, a osobite unutar cjevčice za otjecanje ulja.  
Tako ćete izbjeći prskanje vrućeg ulja tijekom uporabe.

### MODEL S POSUDOM OD MATERIJALA KOJI SE NE LIJEPI

Za čišćenje posude koristite meku krpu i neutralni deterdžent. Nemojte upotrebljavati druge predmete ili abrazivne deterdžente.

## SAVJETI ZA PRIPREMU HRANE

### KOLIKO TRAJE ULJE ILI MAST

Kad se ulje spusti ispod oznake za minimum, dodajte novo ulje.

Preporučuje se ulje s vremena na vrijeme izvaditi kako bi se očuvala ne samo kakvoća ukusa, već i probavljivost pržene hrane.

Broj prženja na istom ulju ovisi o vrsti hrane koju pržite.

Primjerice, ulje se mora mijenjati češće ako često pržite hranu uvaljanu u mrvice.

Savjetujemo da ulje potpuno promijenite svakih 5 do 8 puta ili u sljedećim okolnostima:

- neugodan miris
- dim kod prženja
- ulje je potamnjelo.

### ZA ŠTO BOLJE PRŽENJE

- **Hranu koju pržite nemojte spuštati u ulje dok se ne isključi kontrolno svjetlo.**

- Nemojte prepuniti košaru. Previše hrane u košari naglo snižava temperaturu ulja, pa hrana postaje masna i nejednako ispržena.

- Provjerite je li hrana izrezana tanko i jednoliko. Deblji komadi neće se ispržiti u sredini, iako izgledaju vrlo privlačno izvana.

Ako se hrana izreže jednoliko, svi će se komadi istovremeno ispržiti na optimalan način.

- **Prije prženja dobro osušite hranu.**

Vlažna hrana – osobito krumpiri – nakon prženja ostaje gnjecava.

Hranu s većim udjelom vode (npr. riba, meso i povrće) treba uvaljati u mrvice ili brašno.

Prije prženja ne zaboravite otresti višak brašna ili mrvica.

### PRŽENJE NESMRZNUTE HRANE

Imajte na umu da su navedena vremena kuhanja i temperature ulja približni i da se moraju prilagoditi količini hrane koju pržite kao i osobnom ukusu.

| Vrsta hrane     |                       | Maksimalna količina (g) | Temperatura °C | Vrijeme u minutama                                     |
|-----------------|-----------------------|-------------------------|----------------|--------------------------------------------------------|
| Prženi krumpiri | pola porcije          | 500                     | 190            | 1 <sup>a</sup> faza 5 - 6<br>2 <sup>a</sup> faza 2 - 3 |
|                 | cijela porcija        | 1000                    | 190            | 1 <sup>a</sup> faza 7 - 9<br>2 <sup>a</sup> faza 6 - 8 |
| Riba            | Lignje                | 500                     | 160            | 12 - 13                                                |
|                 | Školjke               | 500                     | 160            | 12 - 13                                                |
|                 | Škampi                | 500                     | 160            | 10 - 11                                                |
|                 | Sardine               | 500                     | 170            | 12 - 13                                                |
|                 | Sipice                | 500                     | 170            | 12 - 13                                                |
|                 | List (1)              | 400                     | 160            | 8 - 9                                                  |
| Meso            | Goveđi odresci (1)    | 300                     | 170            | 8 - 9                                                  |
|                 | Pileći odresci (1)    | 300                     | 170            | 7 - 8                                                  |
|                 | Mesne okruglice (13)  | 550                     | 160            | 7 - 8                                                  |
| Povrće          | Artičoki              | 250                     | 150            | 11 - 12                                                |
|                 | Cvjetača              | 400                     | 160            | 9 - 10                                                 |
|                 | Gljive                | 400                     | 150            | 9 - 10                                                 |
|                 | Patlidžani (4 kriške) | 100                     | 170            | 7 - 8                                                  |
|                 | Tikvice               | 300                     | 160            | 11 - 12                                                |

## PRŽENJE SMRZNUTE HRANE

1. Zbog svoje vrlo niske temperature smrznuta hrana neizbježno snižava temperaturu ulja.  
Za dobre rezultate kod svakog prženja preporučujemo da ne prekoračite maksimalne količine navedene u sljedećoj tablici.
2. **Smrznuta hrana je često prekrivena slojem ledenih kristala koje prije prženja treba ukloniti.** Košaru polako spustite u ulje kako se ulje ne bi prelio.  
**Prije spuštanja košare u ulje provjerite je li poklopac dobro zatvoren.**

Vremena kuhanja prikazana u tablici su približna i mogu se razlikovati ovisno o početnoj temperaturi hrane i preporučenoj temperaturi prženja navedenoj na omotu.

| Vrsta hrane                  | Maksimalna količina (g) | Temperatura °C | Vrijeme (u minutama)                                   |
|------------------------------|-------------------------|----------------|--------------------------------------------------------|
| Smrznuti polugotovi krumpiri | 300(*)                  | 190            | 1 <sup>a</sup> faza 5 - 6<br>2 <sup>a</sup> faza 2 - 3 |
| Kroketi od krumpira          | 500                     | 190            | 7 - 8                                                  |
| Riba      Riblji štapići     | 300                     | 190            | 6 - 7                                                  |
| Račići                       | 300                     | 190            | 6 - 7                                                  |
| Meso      Pileći odresci (2) | 200                     | 190            | 7 - 8                                                  |

(\*) Preporučena količina za najbolje rezultate. Može se pržiti i veća količina smrznutih krumpira, uzevši u obzir da će biti malo masniji zbog naglog pada temperature ulja nakon uranjanja.

## NEPRAVILNOSTI U RADU

| Nepravilnost         | Uzrok                                                                                                                                                            | Rješenje                                                                                                      |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Neugodni mirisi      | Filter protiv neugodnih mirisa je začepljen<br>Ulje ili mast se pokvarilo<br>Neodgovarajuće ulje ili mast                                                        | Zamijenite filter<br>Promijenite ulje (ili mast)<br>Koristite kvalitetno ulje kikirikija                      |
| Ulje se prelijeva    | Košara je prebrzo spuštena u ulje<br>Previše ulja u fritezi<br>Hrana nije dobro osušena prije uranjanja u ulje<br>Prekoračena je maksimalna preporučena količina | Košaru spuštajte polako<br>Smanjite količinu ulja u fritezi<br>Dobro osušite hranu<br>1 kg (svježih krumpira) |
| Ulje se ne zagrijava | Friteza je bila uključena bez ulja u posudi što je uzrokovalo iskakanje osigurača.                                                                               | Obratite se servisu (potrebna je promjena osigurača)                                                          |

