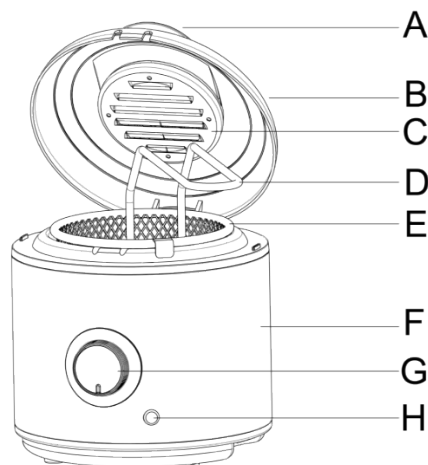


Захранване:

Включете уреда в контакт 220-240 V и се уверете, че напрежението отговаря на напрежението, отбелязано от долната страна на уреда.

Описание:

- A. Дръжка на капака
- B. Прозрачен капак
- C. Филтър
- D. Дръжка на кошницата за пържене
- E. Кошница за пържене
- F. Корпус
- G. Превключвател / бутон за настройка
- H. Светлинен индикатор за загряване



Съвети за безопасност

1. Дръжте уреда далеч от деца и не позволявайте на деца да работят с уреда.
2. Преди ползване проверете за повреди по захранващия кабел и щепсела. (Ако захранващият кабел или щепселът са повредени, производителят или неговият сервизен агент или лице с подобна квалификация трябва да ги смени, за да се избегне опасност).
3. Никога не почиствайте уред под течаща вода, докато уредът все още е включен в електрическата мрежа.
4. Защитете уреда от вода.
5. Винаги изключвайте уреда от контакта на електрическата мрежа, когато не го използвате (ако индикаторната лампичка от лявата страна на уреда свети, това означава, че уредът е свързан с електрическия контакт).
6. Никога не изключвайте уреда от контакта, като дърпате захранващия кабел.
7. Внимавайте захранващият кабел да не се плъзга по предната част на работната повърхност.
8. Ремонтът трябва да се извършва само от квалифициран персонал. (Неквалифициран ремонт може да доведе до изключителна опасност за потребителя).
9. Кабелът никога не трябва да се поставя близо до горещи предмети.
10. Производителят не поема отговорност за повреди, причинени от неспазване на тези инструкции или друга неправилна употреба или неправилно боравене.
11. Не се опитвайте да местите или пренасяте фритюрника, докато е още горещ..

Как да използвате фритюрника

1. Отворете капака и извадете кошницата, за да я почистите преди употреба.
2. Почистете купата на уреда, когато я използвате за първи път.
3. Използвайте качествена твърда мазнина или олио за пържене, изсипете в купата, но не повече от 0,8 литра, напр. царевично олио или фъстъчено олио, избягвайте използването на маргарин, зехтин или масло, тъй като имат по-ниска температура на опушване.
4. Нивото на мазнината трябва да е между маркировките за максимално и минимално ниво, посочени на купата: от твърдата мазнина, която трябва да използвате, поставете по-малко от 1 кг в купата, за да се разтопи на най-ниската температура.
5. Поставете кошницата във фритюрника и я спуснете в маслото и затворете капака.
6. Включете уреда и настройте температурния контрол на желаната температура.
7. Изберете температурата за пържене, като вземете предвид храната, която ще готвите. Като общи указания храните, които са били предварително бланширани по някакъв начин, се нуждаят от по-висока температура от онези храни, които са напълно сурови. т.е. картофените крокети, направени от предварително бланширани картофи, се нуждаят от по-висока температура от тестото, което е сурово тесто за хляб.
8. Използвайте само метални прибори с изолирани дръжки в горещо олио.

9. Както е обичайна практика, трябва да се внимава около фритюрника, особено когато има деца.
10. Трябва да се внимава да се приготвят храните старателно, тъй като външността може да показва признаци на придобиване на златистокафяв цвят, преди вътрешността да бъде сготвена.
11. Маслото или мазнината запазват температурата си дълго време след готвене.
12. Възползвайте се максимално от Вашия фритюрник, като винаги го държите готов за употреба. Един от начините за това е да поддържате охладеното и прецедено масло вътре готово за следващата сесия на пържене с капака, действащ като капак за прах.
Забележка: Ако все пак желаете да отстраните маслото от купата, се препоръчва да използвате изливния улей, за да намалите разливането.
13. В раздела за рецепти се прави позоваване на „панировка“ за покриване на определени храни. Изсъхналите парчета кора хляб стават за панировка. Те се начупват и натрошават на трохи. Като алтернатива купете „златни“ галета. Галетата са остарели настъргани парченца хляб.
14. Когато пържите тестообразна храна, отцедете излишното тесто, внимателно добавете към олиото в кошницата, отцедете излишното тесто, внимателно добавете към олиото в кошницата, която вече е спусната в олиото. Затворете капака и запържете за желаното време.
15. Всички хранителни продукти, особено картофите и замразените храни, имат съдържание на влага. Когато попаднат в горещата мазнина или олио, се образува пара, която излиза през капака с филтъра.
16. Използвайте стари картофи за приготвяне на чипс. Нарезжете картофите на шайби с еднаква дебелина, за да се уверите, че са равномерно пригответени. Изплакнете картофените шайби и ги подсушете добре преди пържене.
17. Когато готвенето приключи, вдигнете кошницата от мазнината и разклатете кошницата върху маслото, ако е необходимо. Извадете кошницата и обърнете съдържанието върху абсорбент преди сервиране, за да абсорбира излишната мазнина и да запази хрупкавостта.
18. Уверете се, че превключвателят е изключен, след като приключите с пърженето, температурният индикатор ще изгасне.
19. Оставете фритюрника да се охлади и го изчистете след това.

Внимание

1. Ако искате да добавите някои храни по време на пържене, уверете се, че повърхността на храните е суха.
2. При всяко пържене, при което храната има високо съдържание на вода, Вашият фритюрник може да изпуска пара, когато капакът се отвори. Пълното отваряне на капака с едно бързо движение ще насърчи разпръскването на парата и ще предотврати подгарянето.
3. Ако няма мазнина в съда или в края на пърженето, превключвателят за контрол на температурата трябва да се завърти назад в позиция за по-ниска температура.
4. Не потапяйте уреда във вода или друга течност.
5. Не докосвайте горещата повърхност, докато фритюрникът работи или веднага след изключване.
6. Не включвайте фритюрника, когато няма мазнина.

Почистване и грижа

- Фритюрникът е оборудван с постоянна филтърна система, състояща се от дефлектори, които събират капки мазнина от парата, докато преминава през тях. След няколко сесии на готвене капакът на филтъра трябва да се отстрани от фритюрника, да се потопи в гореща вода и да се остави да се накисне за 5-10 минути. След това трябва да се изплакне обилно и да се изсуши.
- За да свалите капака, повдигнете го във вертикално положение и го извадете с право издърпване нагоре. Приложете горната последователност на обратно, за да го закрепите на място.
- Както при всеки съд за готвене, Вашият фритюрник трябва да се почиства след всяка употреба.
- След като мазнината се охлади, отстранете капака и излейте мазнината.
- Фритюрникът е оборудван с предпазен капак срещу изливане, който трябва да се използва при източване на мазнината.
- Мазнината трябва да се филтрира през муселин или абсорбираща хартия, поставена в подходяща

фуния.

- Прекомерно обезцветената мазнина трябва да се изхвърли.
- След източване на мазнината, купата трябва да се избърше с абсорбираща хартия, след това с влажна кърпа и малко препарат за миене на съдове и накрая със суха кърпа.
- Упоритите отлагания могат да бъдат отстранени с помощта на малко неабразивен почистващ препарат.
- Прецедената мазнина може да се съхранява или във фритюрника, или в херметически затворен съд в тъмен шкаф. Препоръчваме Ви да изхвърлите мазнината след около 10 цикъла на пържене.
- Външната част и капакът трябва да се избърсват с влажна кърпа и да се подсушат старателно. За да поддържате кошницата за пържене в добро работно състояние, препоръчваме да я почиствате старателно в гореща сапунена вода след всяка употреба.
- Оставете фритюрника да се охлади напълно преди почистване.

Съхранение:

Винаги съхранявайте фритюрника с навит на мястото му кабел.

Важно:

Запазете ръководството с инструкции за бъдещи справки.

Времена за пържене и диаграма на температурата

Пресни картофи – максимално ниво в кошницата

Капацитет 150 гр.....180°C.....9-11 минути

.....след това.....190°C.....1-2 минути до златисто кафяво

Замразени картофи Вижте препоръките на производителя

Риба

Скампи (лангустин) – замразени на парченца (достатъчно да покрият хлабаво основата на кошницата).....170°C.....3-5 минути

Прясна бяла стръв (достатъчно за покриване на основата на кошницата).....190°C.....1-2 минути

Прясна треска или пикша160°C.....5-10 минути

(зависи от дебелината на рибата)

Замразена треска или пикша или порции

В панировка или тесто190°C.....10-15 минути

(зависи от дебелината на рибата)

Замразена писия190°C.....5-6 минути

Месо

Замразени хамбургери (50 гр.....150°C.....3-5 минути

Пилешки порции в панировка.....160°C.....10-12 минути (малки парчета)

.....15-30 минути (големи парчета)

Замразен телешки ескал.....170°C.....3-8 минути

(зависи от дебелината)

Пилешки бутчета в панировка170°C.....15 минути

Таблица за преобразуване

Контролът на температурата на Вашия фритюрник е калибриран в градуси Целзий -°C.

Въпреки това, за да можете да готвите по рецепти, маркирани в градуси Фаренхайт, е предоставена следната приблизителна таблица.

°C	°F
90	195
110	230
130	265

°C	°F
150	300
170	340
190	375

Внимание

Уредите не са предназначени да се управляват с помощта на външен таймер или система за дистанционно управление.



Правилно утилизиране на този продукт

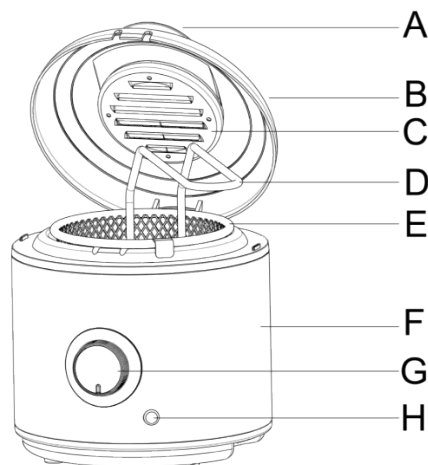
Тази маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци в целия ЕС. За да предотвратите възможно увреждане на околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, за да насърчите устойчивото повторно използване на материални ресурси. За да върнете вашето използвано устройство, моля, използвайте системите за връщане и събиране или се свържете с търговеца, от който е закупен продуктът. Те могат да вземат този продукт за безопасно за околната среда рециклиране.

Power Supply:

Plug the appliance into 220-240V outlet and make sure that your voltage corresponds to the voltage marked on the appliance bottom side.

Description:

- A.Cover Handle
- B.Transparent Cover
- C.Filter
- D.Frying Basket Handle
- E.Frying Basket
- F.Body
- G.Switch
- H.Heating Indicate Light

**Safety Tips**

1. Keep appliance out of reach of children and should not allowed operating the appliance.
2. Before use, check for any damage at the supply cord and plug. (If the supply cord and plug is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard)
3. Never clean an appliance under tap water, whilst the appliance is still plugged into the mains.
4. Protect the appliance against water.
5. Always unplug the appliance from the mains supply socket when it is not in use (if the appliance left side indicator light On, mean the appliance was connecting in main supply socket with electric).
6. Never unplug the appliance from the mains supply socket by pulling on the mains cord.
7. Take care that the mains cord does not trail over the front of the work surface.
8. Repair should only be carried out by qualified personnel. (Unqualified repair work can lead to extreme hazard for the user).
9. The cord should never be placed near hot objects.
10. No liability can be accepted for my damaged caused by noncompliance with these instructions or any other improper use or mishandling.
11. Do not attempt to move or carry the fryer while it is still hot.

How to use the Deep Fryer

1. Open the lid and remove the basket to clean before using.
2. Clean the fixable bowl when you use them for the first time.
3. Use good quality solid fat or frying oil pour into bowl, but not more than 0.8 liter, i.e. corn oil or peanut oil, avoid using margarine, olive oil or butter. There are recommended as they have a lower smoking temperature.
4. The oil level must be between the max and min marks mentioned on the bowl: with the solid fat is to used, place the less than 1kg into the bowl to melt on the lowest temperature setting.
5. Put the basket backs into the fryer and lower into the oil and closed the lid.
6. Put in at the main and set temperature control to requested temperature.
7. Select the temperature control for frying taking into account the food to be cooked. As a general guide, foods that have been precooked in some way need a higher temperature than those foods, which are completely raw. i.e. potato croquettes made from pre-cooked potato need higher temperature than dough which are raw bread dough.
8. Use only metal utensils with insulated handles in hot oil.
9. As is usual practice care should be exercised when fryer especially when children are about.
10. Care should be taken to cook foods thoroughly as the exterior may show signs of turning golden brown before the interior is cooked.
11. Oil or fat retains its temperature for a long while after use.
12. Get the maximum use from your fryer by always having it ready for use. One of doing this is keep the cooled and

strained oil inside ready for the next frying session with the lid acting as a dust cover.

Note: If you do wish to remove oil from the bowl it is recommended that the pouring lip be used to reduce spillage.

13. In the Recipe Section reference is made to 'rasp' for coating certain foods. Drying scraps of crusts of bread in a slow oven make rasping. These are then liquidized and crushed. Alternatively purchase 'golden' breadcrumbs. Breadcrumbs are stale scraps of bread either grated or liquidized.
14. When frying battered food, drain off excess batter, carefully add to the oil with the basket already full of food, drain off excess batter, carefully add to the oil with the basket already lowered in the oil. Close lid and fry for the requested time.
15. All foodstuffs, particularly potatoes and frozen food, have moisture content. Whatever is put into hot fat or oil this turns into steam and escapes through the filter lid.
16. Allow use of old potatoes for making chips. Cut the potatoes into even sized chips ensure that they are evenly cooked. Rinse the potato chips and dry thoroughly before frying.
17. When cooking is complete lift the basket from the oil and shake the basket over the oil if necessary. Remove the basket and turn the contents onto absorbent before serving to absorb excess grease and retain crispness.
18. Turn the switch off after you finish the frying, the temperature indicator light will go off.
19. Turn off and allow the deep fryer to cool and clean it afterward.

Caution

1. If you want to add some foods during the frying, please ensure the food's surface is dry.
2. Like in all frying where the food has high water content your deep fryer can emit steam when the lid is opened. Opening the lid fully in one swift movement will encourage the steam to be dispersed and prevent burning.
3. If there is no oil in the tank or finish you're frying, temperature control switch must be turned backward to lower temperature position.
4. Do not immerse the appliance into water or any other liquid.
5. Do not touch the hot surface while the fryer is in operation or immediately after power off.
6. Do not switch on the deep fryer when the oil is empty.

Cleaning and Care

- Your deep fryer basket with a permanent filter system comprising of deflectors, which collect drops of oil from the steam as it passes through. After several cooking sessions the filter lid should be removed from the fryer, plunged into hot sudsy water and left to soak for 5-10 minutes. It should then be rinsed thoroughly and dried.
- To remove lid, lift to vertical position and remove with a straight pull upward. Reverse the above sequence to replace.
- As with any cooking vessel your fryer should be cleaned after every use.
- After the oil has cooled remove the lid and pour out the oil.
- The fryer is equipped with a safety-pouring lid, which should be used when emptying the oil.
- The oil should be filtered through fine muslin or absorbent paper placed in a suitable funnel.
- Excessive discolored oil should be discarded.
- After draining the oil, the bowl should be wiped out with absorbent paper then with a damp cloth and a little washing up liquid, and finally with a dry cloth.
- Stubborn deposits can be removed by using a little non-abrasive cleaner on any pad.
- The strained oil may be stored either in the fryer or in an airtight container in a dark cupboard. We recommend that you discard the oil after about 10 times.
- The outside and lid should be wiped with a damp cloth and dried thoroughly. In order to keep your frying basket in good working order, we recommend that it be thoroughly cleaned in hot sudsy water after every use.
- Allow the deep fryer to cool down thoroughly before cleaning.

Storage:

Always store the deep fryer and cord in its heel rest.

Important

Keep the instruction manual for future reference.

Frying Time and temperature Chart

Fresh Chip – maximum basket

Capacity 150g.....180°C.....9-11 minutes

.....then.....190°C.....1-2 minutes until golden brown

Frozen Chips.....See the manufacturers
Recommendations

Fish

Scampi – frozen in crumbs(just enough to loosely cover

the base of basket).....170°C.....3-5 minutes

Fresh Whitebait-(just enough to

cover base of basket.....190°C.....1-2 minute

Fresh Cod or Haddock or batter.....160°C.....5-10minutes

(depend on fish thickness)

Frozen Cod or Haddock or portions

In crumbs or batter.....190°C.....10-15minutes

(depend on fish thickness)

Frozen Plaice.....190°C.....5-6minutes

Meat

Frozen Hamburgers(2oz/50g).....150°C.....3-5minutes

Chicken portions in crumbs.....160°C.....10-12minutes small size

.....15-30minutes large size

Frozen Veal Escalope.....170°C.....3-8minutes

(depend on thickness)

Fresh Chicken Drum Stick in crumbs...170°C.....15minutes

Conversion Table

The temperature control of your Deep Fryer is calibrated in degrees C.

However, to enable you to cook recipes marked in degrees F, the following approximately table is provide.

°C	°F
90	195
110	230
130	265

°C	°F
150	300
170	340
190	375

Warning

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or remote-control system.



Correct Disposal of this product

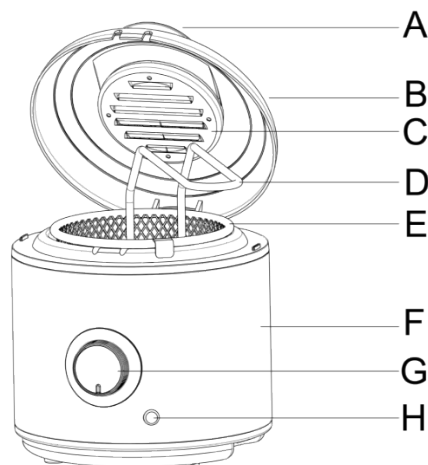
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Alimentare cu energie:

Conectați aparatul la o priză de 220-240 V și asigurați-vă că tensiunea se potrivește cu cea marcată pe partea inferioară a aparatului.

Descriere:

- A. Mânerul capacului
- B. Capac transparent
- C. Filtru
- D. Mânerul coșului de prăjire
- E. Coș pentru prăjire
- F. Corp
- G. Buton de comutare/buton de setare
- H. Indicator luminos de încălzire



Sfaturi de siguranță

1. Păstrați aparatul departe de copii și nu permiteți copiilor să îl folosească.
2. Înainte de utilizare, verificați dacă cablul de alimentare și fișa nu sunt deteriorate. (Dacă cablul de alimentare sau fișa sunt deteriorate, producătorul sau agentul său de service sau o persoană cu calificare similară trebuie să le înlocuiască pentru a evita pericolele).
3. Nu curățați niciodată un aparat sub jet de apă curentă în timp ce aparatul este încă conectat la priză.
4. Protejați aparatul de apă.
5. Deconectați întotdeauna aparatul de la priza de rețea atunci când nu îl utilizați (dacă indicatorul luminos din partea stângă a aparatului este aprins, înseamnă că aparatul este conectat la priza de rețea).
6. Nu scoateți niciodată aparatul din priză trăgând de cablul de alimentare.
7. Aveți grijă ca cablul de alimentare să nu alunece pe partea din față a suprafeței de lucru.
8. Reparațiile trebuie efectuate numai de către personal calificat. (Reparațiile necalificate pot cauza un pericol extrem pentru utilizator).
9. Cablul nu trebuie plasat niciodată în apropierea unor obiecte fierbinți.
10. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru daunele cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni sau de alte utilizări sau manipulări necorespunzătoare.

Nu încercați să mutați sau să transportați friteuza cât timp este încă fierbinte.

Cum se utilizează friteuza

1. Deschideți capacul și scoateți coșul pentru a-l curăța înainte de utilizare.
2. Curățați vasul aparatului atunci când îl utilizați pentru prima dată.
3. Folosiți o grăsime solidă sau un ulei de bună calitate pentru prăjire, turnați în castron, dar nu mai mult de 0,8 litri, de exemplu ulei de porumb sau ulei de arahide, evitați să folosiți margarina, uleiul de măsline sau untul, deoarece acestea au un punct de fum mai scăzut.
4. Nivelul grăsimii trebuie să se situeze între semnele de nivel maxim și minim indicate pe vas: din grăsimea solidă care urmează să fie utilizată, puneți mai puțin de 1 kg în vas pentru a se topi la cea mai joasă temperatură.
5. Așezați coșul în friteuză, coborâți-l în ulei și închideți capacul.
6. Porniți aparatul și reglați controlul temperaturii la temperatura dorită.
7. Alegeți temperatura de prăjire ținând cont de alimentele pe care urmează să le gătiți. Ca un ghid general, alimentele care au fost prebotezate într-un anumit fel au nevoie de o temperatură mai mare decât alimentele care sunt complet crude. de exemplu, crochetele de cartofi făcute din cartofi prebotezați au nevoie de o temperatură mai mare decât aluatul care este aluat de pâine crud.
8. Folosiți numai ustensile metalice cu mânere izolate în uleiul fierbinte.
9. Așa cum este o practică obișnuită, trebuie să aveți grijă în jurul friteuzei, în special atunci când sunt prezenți copii.

10. Trebuie să aveți grijă să gătiți bine alimentele, deoarece exteriorul poate da semne de rumenire înainte ca interiorul să fie gătit.
11. Untul sau grăsimea își păstrează temperatura pentru o perioadă lungă de timp după ce este gătit. Profitați la maximum de friteuza dvs. având-o întotdeauna gata de utilizare. O modalitate de a face acest lucru este de a păstra uleiul răcit și strecurat în interior, pregătit pentru următoarea sesiune de prăjire, capacul acționând ca un capac de protecție împotriva prafului.
Notă: Dacă doriți totuși să scoateți uleiul din vas, se recomandă să folosiți gura de scurgere pentru a reduce scurgerea.
12. În secțiunea privind rețetele, se face referire la "pane" pentru a acoperi anumite alimente. Bucățile uscate de coajă de pâine devin pesmet. Acestea sunt rupte și zdrobite în firimituri. Ca alternativă, cumpărați pesmet "auriu". Galettes sunt bucăți de pâine veche și mărunțită.
13. Când prăjiți alimente aluate, scurgeți excesul de aluat, adăugați cu grijă în uleiul din coș, scurgeți excesul de aluat, adăugați cu grijă în uleiul din coșul deja coborât în ulei. Închideți capacul și prăjiți pentru timpul dorit.
14. Toate produsele alimentare, în special cartofii și alimentele congelate, au un conținut de umiditate. Atunci când cad în grăsimea sau uleiul fierbinte, se formează abur, care scapă prin capacul cu filtru.
15. Folosiți cartofii vechi pentru a face chipsuri. Tăiați cartofii în felii de grosime egală pentru a vă asigura că sunt gătiți uniform. Clătiți feliile de cartofi și uscați-le bine înainte de a le prăji.
16. Când gătitul este complet, ridicați coșul din ulei și scuturați coșul peste ulei, dacă este necesar. Scoateți coșul și răsturnați conținutul pe un absorbant înainte de servire pentru a absorbi excesul de grăsime și a păstra crocantul.
17. Asigurați-vă că întrerupătorul este oprit, odată ce ați terminat de prăjit, indicatorul de temperatură se va stinge.
18. Lăsați friteuza să se răcească și curățați-o după aceea.

Atenție

1. Dacă doriți să adăugați unele alimente în timpul prăjirii, asigurați-vă că suprafața alimentelor este uscată.
2. În orice prăjire în care alimentele au un conținut ridicat de apă, este posibil ca friteuza dvs. să elibereze aburi atunci când capacul este deschis. Deschiderea completă a capacului printr-o singură mișcare rapidă va încuraja aburul să se disperseze și va preveni arderea.
3. Dacă nu mai există grăsime în tigaie sau la sfârșitul prăjirii, comutatorul de control al temperaturii trebuie să fie readus în poziția de temperatură mai scăzută.
4. Nu scufundați aparatul în apă sau în alt lichid.
5. Nu atingeți suprafața fierbinte în timp ce friteuza este în funcțiune sau imediat după ce a fost oprită.
6. Nu porniți friteuza atunci când nu există grăsime.

Curățare și îngrijire

- Friteuza este echipată cu un sistem de filtrare permanent format din deflectoare care colectează picăturile de grăsime din aburul care trece prin ele. După mai multe sesiuni de gătit, capacul filtrului trebuie îndepărtat din friteuză, scufundat în apă fierbinte și lăsat la înmuiat timp de 5-10 minute. Apoi trebuie clătit bine și uscat.
- Pentru a scoate capacul, ridicați-l vertical și trageți-l drept în sus. Inversați secvența de mai sus pentru a-l fixa în poziție.
- Ca orice vas de gătit, friteuza trebuie curățată după fiecare utilizare.
- După ce grăsimea s-a răcit, se îndepărtează capacul și se toarnă grăsimea.
- Friteuza este echipată cu un capac antiderapant care trebuie folosit la scurgerea grăsimii.
- Grăsimea trebuie filtrată prin mușamaua sau prin hârtie absorbantă plasată într-o pâlnie adecvată.
- Unsoarea excesiv de decolorată trebuie aruncată.
- După scurgerea grăsimii, vasul trebuie șters cu hârtie absorbantă, apoi cu o cârpă umedă și puțin detergent de vase și, în final, cu o cârpă uscată.
- Depunerile încălășate pot fi îndepărtate cu ajutorul unui mic detergent neabraziv.

- Grăsimea strecurată poate fi depozitată fie în friteuză, fie într-un recipient ermetic, într-un dulap întunecat. Vă recomandăm să aruncați grăsimea după aproximativ 10 cicluri de prăjire.
- Exteriorul și capacul trebuie șterse cu o cârpă umedă și uscate bine. Pentru a păstra coșul de prăjire în stare bună de funcționare, vă recomandăm să îl curățați temeinic în apă fierbinte cu săpun după fiecare utilizare.
- Lăsați friteuza să se răcească complet înainte de a o curăța.

Depozitare:

Depozitați întotdeauna friteuza cu cablul înfășurat în poziție.

Important:

Păstrați manualul de instrucțiuni pentru referințe ulterioare.

Graficul timpurilor de prăjire și al temperaturilor

Cartofi proaspeți - nivel maxim în coș Capacitate 150 g.....180°C.....9-11 minute then.....190°C.....1-2 minute până când se rumenesc. Cartofi congelați Consultați recomandările producătorului	
Pește Scampi (langustine) - congelat în bucăți (suficient pentru a acoperi fără probleme baza coșului)..... °C.....3-5 minute Momeală albă proaspătă (suficient pentru a acoperi baza coșului de coș.....190°C.....1-2 minute Cod sau eglefin proaspăt.....160°C.....5-10 minute (depinde de grosimea peștelui) Cod sau eglefin congelat sau porțiuni În pesmet sau aluat.....190°C.....10-15 minute (depinde de grosimea peștelui) Fletan congelat.....190°C.....5-6 minute	
Carne Hamburgerii congelați (50 g.....150°C.....3-5 minute Porțiuni de pui pane.....160°C.....10-12 minute (bucăți mici) 15-30 minute (bucăți mari) Escalop de vită congelată.....170°C.....3-8 minute (depinde de grosime) Coapse de pui pane.....170°C.....15 minute	

Tabelul de conversie

Controlul temperaturii friteuzei dvs. este calibrat în grade Celsius -°C.

Cu toate acestea, pentru a vă permite să gătiți rețete marcate în grade Fahrenheit, este furnizat următorul tabel aproximativ.

°C	°F	°C	°F
90	195	150	300
110	230	170	340
130	265	190	375

Atenție

Aparatele nu sunt concepute pentru a fi utilizate cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă.



Eliminarea corectă a acestui produs

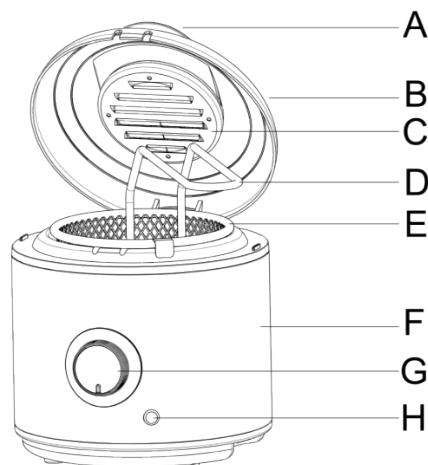
Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere pe teritoriul UE. Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului sau sănătății umane în urma eliminării necontrolate a deșeurilor, reciclați în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul uzat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați comerciantul cu amănuntul de la care a fost achiziționat produsul. Aceștia pot prelua acest produs pentru o reciclare sigură din punct de vedere ecologic.

Τροφοδότηση:

Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα 220-240 V και βεβαιωθείτε ότι η τάση αντιστοιχεί στην τάση που σημειώνεται στο κάτω μέρος της μονάδας.

Περιγραφή:

- A. Λαβή καπακιού
- B. Διαφανές καπάκι
- C. Φίλτρο
- D. Λαβή καλαθιού τηγανίσματος
- E. Καλάθι τηγανίσματος
- F. Σώμα
- G. Διακόπτης / κουμπί ρύθμισης
- H. Ενδεικτική λυχνία προθέρμανσης



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1. Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά και μην επιτρέψετε σε παιδιά να λειτουργούν τη συσκευή.
2. Πριν από τη χρήση, ελέγξτε το καλώδιο τροφοδοσίας και το φις για ζημιές. (Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από παρόμοιο εξουσιοδοτημένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου).
3. Ποτέ μην καθαρίζετε μια συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό ενώ η συσκευή είναι ακόμα στην πρίζα.
4. Προστατέψτε τη συσκευή από το νερό.
5. Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε (εάν η ενδεικτική λυχνία στην αριστερή πλευρά της συσκευής είναι αναμμένη, σημαίνει ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα).
6. Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας.
7. Προσέξτε να μην αφήσετε το καλώδιο τροφοδοσίας να γλιστρήσει στο μπροστινό μέρος της επιφάνειας εργασίας.
8. Οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό. (Η επισκευή χωρίς άδεια μπορεί να οδηγήσει σε ακραίο κίνδυνο για τον χρήστη).
9. Το καλώδιο δεν πρέπει ποτέ να τοποθετείται κοντά σε ζεστά αντικείμενα.
10. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από μη τήρηση αυτών των οδηγιών ή άλλη ακατάλληλη χρήση ή χειρισμό.
11. Μην επιχειρήσετε να μετακινήσετε ή να μεταφέρετε τη φριτέζα όσο είναι ακόμα ζεστή.

Πώς να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα

1. Ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε το καλάθι για να το καθαρίσετε πριν τη χρήση.
2. Καθαρίστε το μπολ της συσκευής όταν το χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά.
3. Χρησιμοποιήστε ένα καλής ποιότητας στερεό λίπος ή λάδι τηγανίσματος, ρίξτε στο μπολ αλλά όχι περισσότερο από 0,8 λίτρα, π.χ. καλαμποκέλαιο ή φυσικέλαιο, αποφύγετε τη χρήση μαργαρίνης, ελαιόλαδου ή βουτύρου, καθώς έχουν χαμηλότερο σημείο καπνού.
4. Η στάθμη λαδιού πρέπει να είναι μεταξύ των ενδείξεων μέγιστης και ελάχιστης στάθμης που αναγράφονται στο μπολ: από το στερεό λίπος που πρέπει να χρησιμοποιήσετε, βάλτε λιγότερο από 1 κιλό στο μπολ για να λιώσει στη χαμηλότερη θερμοκρασία.
5. Τοποθετήστε το καλάθι στη φριτέζα και χαμηλώστε το στο λάδι και κλείστε το καπάκι.
6. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και ρυθμίστε τον έλεγχο θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.
7. Επιλέξτε τη θερμοκρασία τηγανίσματος λαμβάνοντας υπόψη το φαγητό που θα μαγειρέψετε. Ως γενική οδηγία, τα τρόφιμα που έχουν προ-ζεσταθεί κατά κάποιο τρόπο χρειάζονται υψηλότερη θερμοκρασία από εκείνα τα τρόφιμα που είναι εντελώς ωμά δηλ. οι κροκέτες πατάτας που φτιάχνονται από προ-λευκές πατάτες χρειάζονται υψηλότερη θερμοκρασία από τη ζύμη, που είναι η ωμή ζύμη ψωμιού.
8. Χρησιμοποιείτε μόνο μεταλλικά σκεύη με μονωμένες λαβές σε καυτό λάδι.
9. Όπως είναι κοινή πρακτική, πρέπει να δίνεται προσοχή γύρω από τη φριτέζα, ειδικά όταν υπάρχουν παιδιά.

10. Πρέπει να προσέχετε να μαγειρεύετε καλά τα τρόφιμα καθώς το εξωτερικό μπορεί να εμφανίσει σημάδια ροδίσματος πριν μαγειρευτεί το εσωτερικό.
11. Το λάδι ή το λίπος διατηρεί τη θερμοκρασία του για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά το μαγείρεμα.
12. Εκμεταλλευτείτε στο έπακρο τη φριτέζα αέρα, διατηρώντας την πάντα έτοιμη για χρήση. Ένας τρόπος για να το κάνετε αυτό είναι να διατηρήσετε το κρύο και στραγγισμένο βούτυρο μέσα έτοιμο για το επόμενο τηγάνισμα με το καπάκι να λειτουργεί ως κάλυμμα σκόνης.
Σημείωση: Εάν θέλετε να αφαιρέσετε το λάδι από το μπολ, συνιστάται να χρησιμοποιήσετε τον αγωγό αποστράγγισης για να μειώσετε τη διαρροή.
13. Στην ενότητα της συνταγής, γίνεται αναφορά στο «ψήσιμο» για την κάλυψη ορισμένων τροφίμων. Τα αποξηραμένα κομμάτια κρούστας ψωμιού χρησιμοποιούνται για το πανάρισμα. Αυτά σπάνε και θρυμματίζονται σε ψίχουλα. Εναλλακτικά αγοράστε «χρυσή» φρυγανιά. Η φρυγανιά είναι μπαγιάτικα τριμμένα κομμάτια ψωμιού.
14. Όταν τηγανίζετε ζυμωτό φαγητό, στραγγίζετε τη περιττή ζύμη, προσθέτετε προσεκτικά στο λάδι στο καλάθι, στραγγίζετε τη περιττή ζύμη, προσθέτετε προσεκτικά σε λάδι σε καλάθι που έχετε ήδη βάλει στο λάδι. Κλείστε το καπάκι και τηγανίζετε για τον επιθυμητό χρόνο.
15. Όλα τα προϊόντα διατροφής, ειδικά οι πατάτες και τα κατεψυγμένα τρόφιμα, έχουν περιεκτικότητα σε υγρασία. Όταν πέσουν στο καυτό λίπος ή λάδι, σχηματίζεται ατμός που διαφεύγει από το κάλυμμα με το φίλτρο.
16. Χρησιμοποιήστε παλιές πατάτες για να φτιάξετε πατατάκια. Κόψτε τις πατάτες σε φέτες ομοιόμορφου πάχους για να βεβαιωθείτε ότι έχουν ψηθεί ομοιόμορφα. Ξεπλύνετε τις φέτες πατάτας και στεγνώστε τις καλά πριν τηγανίσετε.
17. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ανασηκώστε το καλάθι από το λάδι και ανακινήστε το καλάθι πάνω από το λάδι εάν χρειάζεται. Αφαιρέστε το καλάθι και αναποδογυρίστε το περιεχόμενο σε απορροφητικό χαρτί πριν το σερβίρετε για να απορροφήσει το υπερβολικό λάδι και να διατηρήσει το τραγανό.
18. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης είναι απενεργοποιημένος, μόλις τελειώσετε το τηγάνισμα, η ένδειξη θερμοκρασίας θα σβήσει.
19. Αφήστε τη φριτέζα να κρυώσει και μετά την καθαρίζετε.

Προσοχή

1. Αν θέλετε να προσθέσετε μερικά φαγητά κατά το τηγάνισμα, φροντίστε να είναι στεγνή η επιφάνεια των φαγητών.
2. Με οποιοδήποτε τηγάνισμα όπου το φαγητό έχει υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, η φριτέζα σας μπορεί να απελευθερώσει ατμό όταν ανοίξει το καπάκι. Το πλήρες άνοιγμα του καπακιού με μία γρήγορη κίνηση θα ενθαρρύνει τον ατμό να διασκορπιστεί και θα αποτρέψει το κάψιμο.
3. Εάν δεν υπάρχει λάδι στο δοχείο ή στο τέλος του τηγανίσματος, ο διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας πρέπει να γυρίσει στη θέση χαμηλότερης θερμοκρασίας.
4. Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.
5. Μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια ενώ η φριτέζα βρίσκεται σε λειτουργία ή αμέσως μετά την απενεργοποίηση.
6. Μην ανάβετε τη φριτέζα όταν δεν υπάρχει λάδι.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Η φριτέζα είναι εξοπλισμένη με ένα μόνιμο σύστημα φίλτρου που αποτελείται από εκτροπείς που συλλέγουν σταγονίδια λαδιού από τον ατμό καθώς περνά μέσα από αυτά. Μετά από αρκετές συνεδρίες μαγειρέματος, το κάλυμμα του φίλτρου πρέπει να αφαιρεθεί από τη φριτέζα, να βυθιστεί σε ζεστό νερό και να αφεθεί να μουλιάσει για 5-10 λεπτά. Στη συνέχεια θα πρέπει να ξεπλυθεί καλά και να στεγνώσει.
- Για να αφαιρέσετε το καπάκι, σηκώστε το σε κάθετη θέση και αφαιρέστε το τραβώντας το ευθεία προς τα πάνω. Αντιστρέψτε την παραπάνω σειρά για να το στερεώσετε στη θέση του.
- Όπως με κάθε μαγειρικό σκεύος, η φριτέζα σας θα πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.
- Μόλις κρυώσει το λάδι, αφαιρέστε το καπάκι και αδειάστε το δοχείο.
- Η φριτέζα είναι εξοπλισμένη με κάλυμμα ασφαλείας κατά της διαρροής, το οποίο πρέπει να χρησιμοποιείται κατά την αποστράγγιση του λαδιού.
- Το λάδι πρέπει να φιλτραριστεί μέσα από μουσελίνα ή απορροφητικό χαρτί τοποθετημένο σε κατάλληλο χωνί.
- Το υπερβολικά αποχρωματισμένο λάδι πρέπει να απορρίπτεται.

- Αφού στραγγίξετε το λάδι, το μπολ πρέπει να σκουπιστεί με απορροφητικό χαρτί, μετά με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων και τέλος με ένα στεγνό πανί.
- Οι επίμονες εναποθέσεις μπορούν να αφαιρεθούν χρησιμοποιώντας ένα ήπιο μη λειαντικό καθαριστικό.
- Το στραγγισμένο λάδι μπορεί να αποθηκευτεί είτε στη φριτέζα είτε σε αεροστεγές δοχείο σε σκούρο ντουλάπι. Συνιστούμε να πετάξετε το λάδι μετά από περίπου 10 κύκλους τηγανίσματος.
- Το εξωτερικό και το κάλυμμα πρέπει να σκουπιστούν με ένα υγρό πανί και να στεγνώσουν καλά. Για να διατηρείται το καλάθι τηγανίσματος σε καλή κατάσταση λειτουργίας, συνιστούμε να το καθαρίζετε σχολαστικά σε ζεστό, σαπουνόνερο μετά από κάθε χρήση.
- Αφήστε τη φριτέζα να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε.

Διατήρηση:

Αποθηκεύετε πάντα τη φριτέζα με το καλώδιο τυλιγμένο στη θέση του.

Σημαντικό:

Φυλάξτε το εγχειρίδιο οδηγιών για μελλοντική αναφορά.

Διάγραμμα χρόνου τηγανίσματος και θερμοκρασίας

Φρέσκες πατάτες - μέγιστο επίπεδο στο καλάθι

Χωρητικότητα 150 g.....180°C.....9-11 λεπτά

..... μετά.....190°C.....1-2 λεπτά μέχρι να ροδίσει

Κατεψυγμένες πατάτες Δείτε τις συστάσεις του κατασκευαστή

Ψάρι

Scampi (langoustine) – παγωμένο σε κομμάτια (αρκεί να καλύψει χαλαρά τη βάση του καλαθιού)170°C.....3-5 λεπτά

Φρέσκο άσπρο ψάρι (αρκετό για να καλύψει τη βάση του

καλαθιού).....190°C.....1-2 λεπτά

Φρέσκος μπακαλιάρος160°C.....5-10 λεπτά

(εξαρτάται από το πάχος του ψαριού)

Κατεψυγμένος μπακαλιάρος ή μερίδες

Σε πανάρισμα ή ζύμη190°C.....10-15 λεπτά

(εξαρτάται από το πάχος του ψαριού)

Κατεψυγμένο καλκάνι190°C.....5-6 λεπτά

Κρέας

Κατεψυγμένα χάμπουργκερ (50 g.....150°C.....3-5 λεπτά

Μερίδες παναρισμένου κοτόπουλου.....160°C.....10-12 λεπτά (μικρά κομμάτια)

..... 15-30 λεπτά (μεγάλα κομμάτια)

Κατεψυγμένο μοσχαρίσιο εσκάλ.....170°C.....3-8 λεπτά

(εξαρτάται από το πάχος)

Μπουτάκια κοτόπουλου ψημένα170°C.....15 λεπτά

Πίνακας μετατροπής

Ο έλεγχος θερμοκρασίας της φριτέζας σας είναι βαθμονομημένος σε βαθμούς Κελσίου -°C.

Ωστόσο, για να μπορείτε να μαγειρεύετε με συνταγές που σημειώνονται σε βαθμούς Φαρενάιτ, παρέχεται ο παρακάτω κατά προσέγγιση πίνακας.

°C	°F	°C	°F
90	195	150	300
110	230	170	340
130	265	190	375

Προσοχή

Οι συσκευές δεν προορίζονται για έλεγχο με χρήση εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή συστήματος τηλεχειρισμού.



Σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος

Αυτή η σήμανση δείχνει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρη την ΕΕ. Για να αποτρέψετε πιθανή βλάβη στο περιβάλλον ή στην ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη διάθεση απορριμμάτων, ανακυκλώστε τα υπεύθυνα για να προωθήσετε τη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφών και συλλογής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής από όπου αγοράσατε το προϊόν. Μπορούν να πάρουν αυτό το προϊόν για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση.