



INSTRUKCJA OBSŁUGI



ELEKTRYCZNA FRYTKOWNICA DF-802

Deep fryer/Фрайер/Fritteuse/Freidora eléctrica/
Elektrická Fritéza/Elektrická fritéza

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	3
EN	USER MANUAL.....	12
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	21
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	29
LT	VARTOTOJO INSTRUKCIJA	38
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	46
CZ	NÁVOD K OBSLUZE.....	55
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	64

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- ▶ Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- ▶ Nie zostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru!
- ▶ Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- ▶ Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach.
- ▶ Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem jego czyszczenia.
- ▶ Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- ▶ W razie nietypowych dźwięków, zapachów lub dymu wydobywających się z urządzenia, należy je natychmiast wyłączyć, a następnie skontaktować z autoryzowanym punktem serwisowym w celu naprawy urządzenia.
- ▶ Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- ▶ Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- ▶ Nie wieszaj przewodu sieciowego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- ▶ Nie dotykaj gorących powierzchni! Korzystaj z uchwytów.

- ▶ Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak franki, obrusy i inne, może to spowodować pożar.
- ▶ Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po obu bokach urządzenia, a także nad nim. Na urządzeniu nie umieszczaj żadnych przedmiotów.
- ▶ Podczas użytkowania zaleca się stosowanie rękawic ochronnych przewidzianych do obsługi tego typu urządzeń.
- ▶ Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, zacienionym i suchym miejscu.
- ▶ Należy unikać odkształcenia elementów plastikowych, nie należy myć urządzenia gorącą wodą.
- ▶ Nie należy wkładać rąk lub przedmiotów do pojemnika w trakcie pracy urządzenia.
- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je najpierw odłączyć od źródła prądu!
- ▶ Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników, itp.
- ▶ Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- ▶ Po zakończeniu smażenia należy odczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia przed zamocowaniem lub zdjęciem jego elementów, a także przed czyszczeniem urządzenia.
- ▶ Użycie akcesoriów nie zalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.

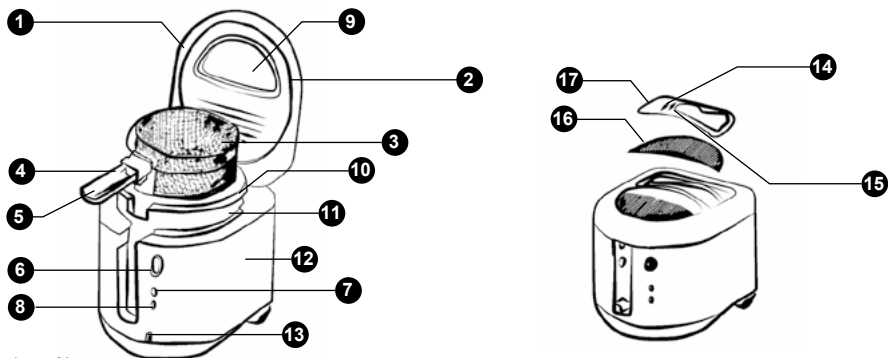
- ▶ Nie pozwalać, aby przewód zwiisał na krawędzi stołu lub lady.
- ▶ Zaleca się, aby frytkownicy nie poruszać, jeśli zawiera ona gorący tłuszcz lub inną gorącą ciecz, a także stosować szczególne środki bezpieczeństwa.
- ▶ Używać zgodnie z przeznaczeniem.
- ▶ Urządzenie nadaje się jedynie do użytku domowego. Nigdy nie należy go używać ciągle przez dłuższy okres czasu, aby zapobiec odkształceniu podstawy oraz pokrywy.

▶  **UWAGA! Gorąca powierzchnia!**

- ▶ Temperatura powierzchni może wzrosnąć w trakcie użytkowania.
- ▶ Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym!
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.

- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ **Do oleju nigdy nie dolewaj wody! Ryzyko nagłego pożaru/wybuchu!**
- ▶ **UWAGA! Aby uniknąć poparzenia parą nie zbliżać rąk lub twarzy do odpowietrzników.**
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Przegrzany tłuszcz może ulec zapłonowi. Zachowaj szczególną ostrożność.**
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie mieszaj ze sobą różnych gatunków olejów i tłuszczów. Niebezpieczeństwo wykipienia.**

OPIS URZĄDZENIA



(Rys. A)

1. Zdejmowana pokrywa
2. Uszczelka pokrywy
3. Koszyk do smażenia
4. Przycisk blokady uchwytu
5. Uchwyt koszyka
6. Przycisk zwalnający pokrywę
7. Wskaźnik zasilania
8. Wskaźnik temperatury
9. Wizjer
10. Uchwyt zbiornika
11. Wyjmowany zbiornik
Ilość oleju MIN/MAKS: 1,5 l/2 l
Całkowita pojemność zbiornika: 4,5 l
12. Termoizolacyjna obudowa frytkownicy
13. Regulator temperatury
14. Odpowietrzniki
15. Rygiel zwalnający
16. Filtr węglowy
17. Osłona filtra

Pokrywa eliminuje rozpryski tłuszczu i ogranicza wydostające się zapachy. Uchwyt służy również jako zewnętrzny element, opuszczający przygotowywane jedzenie do tłuszczu przy zamkniętej pokrywie. Zdejmowany zbiornik o nieprzystawiającej powierzchni smażenia ułatwia czyszczenie.

PRZYGOTOWANIE FRYTKOWNICY DO UŻYCIA

1. Przetrzeć pokrywę i podstawę frytkownicy wilgotną szmatką. Nigdy nie zanurzać podstawy frytkownicy w wodzie. Nigdy nie myć elementów pokrywy lub podstawy frytkownicy w zmywarce do naczyń.
2. Otworzyć pokrywę frytkownicy, wciskając przycisk zwalnający znajdujący się na przedniej ścianie frytkownicy. Podnieść pokrywę.
3. Wyjąć koszyk z frytkownicy, podnosząc za uchwyt – zob. rys. B – aż uchwyt zablokuje się w pozycji poziomej.
4. Wyjąć koszyk ze zbiornika – zob. rys. C. Następnie wyjąć zbiornik z frytkownicy (rys. D).
5. Wyjąć filtr węglowy i wszelkie opakowanie z koszyka, umyć koszyk i zbiornik w ciepłej wodzie z płynem, spłukać i dokładnie wysuszyć.
6. Umieścić zbiornik z powrotem w obudowie frytkownicy, upewnić się, że uchwyty znajdują się z lewej i prawej strony frytkownicy, a otwór w krawędzi z przodu (rys. D).
7. Zamknąć pokrywę frytkownicy, sprawdzić czy filtr węglowy (16) jest ułożony prawidłowo pod osłoną filtra (17). Naciskając rygiel zwalnający (15) należy wyjąć osłonę, która przytrzy-

muje filtr (16). Filtr składa się z trzech warstw, górnej koloru białego, środkowej czarnej i dolnej białej.

- Po sprawdzeniu poprawności ułożenia filtra, należy umieścić osłonę filtra (17) na swoim miejscu i zatrasnąć rygiel (15). Frytkownica jest gotowa do użycia.

(Rys. B)



(Rys. C)



(Rys. D)



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Używać frytkownicy tylko na podłożu suchym, stabilnym, odpornym na wysokie temperatury, z dala od wszelkich krawędzi.
- Nie używać w szafkach. Wydostająca się przez odpowietrzniki para może je uszkodzić.
- Nigdy nie używać bez zbiornika.
- Nigdy nie używać bez tłuszczu lub z niewystarczającą ilością tłuszczu. Nigdy nie przekraczać maksymalnego poziomu oleju! Poziom minimalny (MIN) i maksymalny (MAX) zaznaczone zostały wewnątrz zbiornika.
- Korzystać jedynie z dobrego, niezawodnego tłuszczu roślinnego lub oleju do głębokiego smażenia. Smażenie na maśle, margarynie, oliwie z oliwek lub tłuszczu zwierzęcym nie jest zalecane, gdyż tłuszcze te parują w niższych temperaturach.
- Przed smażeniem usunąć z produktów spożywczych nadmiar wody, aby uniknąć nadmiernego spieniania i pryskania. Nie wrzucać mokrych składników do gorącego tłuszczu! Nawet niewielka ilość wody spowoduje pryskanie!
- Stosować szczególne środki ostrożności podczas smażenia tortilli. Tortille mączne zawierają pęcherze powietrza. W czasie głębokiego smażenia dostaje się do nich tłuszcz. Jeśli tortille nie zostaną odpowiednio odsączone, pęcherze mogą pęknąć, powodując oparzenia. Dlatego po ich usmażeniu należy je ostrożnie wyjąć z tłuszczu i pozwolić, aby znajdujący się w nich tłuszcz spływał przez około 30 sekund.
- Zawsze wyjmować przewód zasilania z gniazdka po zakończeniu użytkowania.
- Zawsze odczekać, aby frytkownica ostygła całkowicie, przed wylaniem tłuszczu i czyszczeniem!
- Frytkownica musi być czyszczona po każdym użyciu!

SPOSÓB UŻYCIA

W CELU NAPEŁNIENIA:

1. Podnieść pokrywę;
2. Wyjąć koszyk ze zbiornika i odłożyć go na bok;
3. Napełnić zbiornik tłuszczem lub olejem najwyżej do maksymalnego poziomu (MAX), który zaznaczony jest wewnątrz zbiornika (rys. E). Ilość tłuszczu w zbiorniku musi zawsze znajdować się między poziomem MIN a MAX. Nigdy nie przekraczać poziomu MAX!

W CELU WSTĘPNEGO ROZGRZANIA:

1. Zamknąć pokrywę i podłączyć urządzenie do gniazdka sieciowego – zaświeci się lampka (7). Ustawić programator na pożądaną temperaturę – zaświeci się lampka (8). Zalecane ustawienie to w większości wypadków ~ 190°C.
2. Po osiągnięciu wybranej temperatury lampka temperatury (8) zgaśnie. Czas wstępnego rozgrzania to około 20 minut.
3. W trakcie rozgrzewania tłuszczu przygotować składniki do smażenia.

UWAGA! Aby zapobiec ryzyku odniesienia poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia przedmiotów, należy stosować szczególne środki bezpieczeństwa w czasie smażenia na gorącym oleju.

SMAŻENIE:

UWAGA! Urządzenie posiada specjalną nienagrzewającą się obudowę zewnętrzną – wewnątrz frytkownicy jest bardzo gorące i nie należy go dotykać!

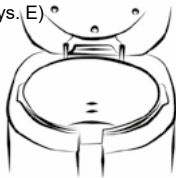
1. Powoli unieść pokrywę naciskając przycisk zwalniający.
2. Unosimy koszyk podnosząc uchwyt aż do zablokowania w pozycji górnej.
3. Napełniamy koszyk produktami do 2/3 pojemności.
4. Docisnąć i zamknąć pokrywę.
5. Zwolnić przycisk blokady uchwytu i opuścić rączkę. Koszyk zostanie automatycznie opuszczony do tłuszczu.
6. Rozpocząć odmierzenie czasu. Przez pierwszych kilka minut normalnym jest, iż w wizjerze (9) pojawi się para. Zniknie ona powoli w czasie smażenia, jeśli wizjer jest czysty.

UWAGA! Normalnym zjawiskiem jest wydostawanie się pary w czasie smażenia przez odpowietrzniki. Aby uniknąć poparzenia parą nie zbliżać rąk lub twarzy do odpowietrzników.

7. Po upływie czasu smażenia podnieść uchwyt koszyka, aż do zablokowania w pozycji poziomej – działanie to automatycznie uniesie koszyk do pozycji odsączania.
8. Wcisnąć przycisk zwalniający pokrywę (6), uchylić ją i pozwolić, aby wydostała się para, a następnie ostrożnie unieść pokrywę do pozycji pionowej, starając się nie dotknąć gorących powierzchni. Sprawdzić, czy produkty są dobrze usmażone. Jeśli wymagane jest dalsze smażenie, zamknąć pokrywę i opuścić koszyk do tłuszczu, stosując się do procedury opisanej w punktach 5 i 6.
9. Po usmażeniu produktów wyjąć koszyk (3) z frytkownicy i wyłożyć jedzenie na talerz. Doprawić do smaku.

UWAGA! Nie zwalniać przycisku blokady uchwytu (4) podczas wyjmowania koszyka z frytkownicy.

(Rys. E)



(Rys. F)



(Rys. G)



1. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekać, aż frytkownica całkowicie wystygnie, nie otwierając pokrywy.
2. Po ostygnięciu, korzystając z obu uchwytów na zbiorniku, wyjąć go z frytkownicy.
3. Planując ponowne użycie tłuszczu, zaleca się, aby przelać go przez sito do pojemnika w celu odcedzenia wszelkich pozostałości przygotowywanych potraw. Następnie szczelnie zamknąć pojemnik z tłuszczem i przechowywać z daleka od ciepła lub bezpośredniego światła.
4. Umyć zbiornik i koszyk ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Spłukać i dokładnie wysuszyć. Nie używać ściereczek drucianych lub środków ściernych do czyszczenia zbiornika lub podstawy. Koszyk można myć w zmywarce do naczyń.
5. Nigdy nie zanurzać podstawy w wodzie lub innej cieczy, czy też myć w zmywarce. Wytrzeć jedynie wilgotną ściereczką.
6. Po każdym użytkowaniu przetrzeć od środka pokrywę wilgotną ściereczką. Aby wyczyścić ją dokładnie, należy ją podnieść, wyciągając ją w pozycji podniesionej do góry (rys. F). Wcisnąć rygiel zwalniający znajdujący się na pokrywie filtra (rys. G) i wyjąć filtr. Umyć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć części pokrywy w zmywarce.

UWAGA! Zawsze wyjmować filtr przed zanurzeniem pokrywy w wodzie.

7. Należy zawsze upewnić się, że uszczelka pokrywy została wyczyszczona i wysuszona, aby uniknąć przyklejenia jej do podstawy frytkownicy. Wymienić uszczelkę po stwardnieniu, zmiękczeniu, zdeformowaniu, pęknięciu, wytarciu lub przedziurawieniu.

WYMIANA FILTRA:

Filtr węglowy, znajdujący się w pokrywie frytkownicy, pomaga wchłaniać nieprzyjemne zapachy. Po około 10 do 15 użyciach konieczna będzie wymiana filtra.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- Korzystając z frytkownicy po raz pierwszy, można spotkać się z lekkim nieprzyjemnym zapachem lub delikatnym dymem. Jest to zjawisko normalne.
- Należy smażyć produkty o równym rozmiarze lub grubości, gdyż umożliwi to równomierne smażenie w tym samym czasie.
- Nie napełniać koszyka powyżej 2/3. Jeśli smażona będzie większa ilość składników, nie będą one krusze.
- Ryby, warzywa i mięso należy obtoczyć w panierce przed smażeniem.
- Korzystać tylko ze sztućców metalowych, ponieważ plastik lub guma ulegną zniszczeniu w gorącym oleju! Nie pozostawiać sztućców we frytkownicy!
- Wielokrotność użycia tego samego tłuszczu zależy od rodzaju smażonych produktów – tłuszcz trzeba wymienić częściej, jeżeli smażone są często ryby lub mięso w posypce.
- Tłuszcz należy wymienić, jeśli zaobserwuje się jedno z następujących zjawisk: tłuszcz ma ciemną barwę, tłuszcz paruje po podgrzaniu, tłuszcz nadmiernie się burzy w czasie smażenia.

ORIENTACYJNY CZAS SMAŻENIA

Poniższe czasy smażenia są przybliżone i oparte na maksymalne zalecane ilości jedzenia. Prosimy nie napełniać zbiornika więcej, niż 2/3.

JEDZENIE	ILOŚĆ	TEMPERATURA (°C)	CZAS (w min.)
Ser:			
Mrożony, w kawałkach	6 misek	190	2 – 4
Kurczak:			
Mrożony, w kawałkach	6 misek	190	4 – 5
Surowy, porcjowany, rozbity	4 – 6 kawałków	150	13 – 18
Pączki*	3 – 4 kawałki	190	2 – 3
Bułeczki, mrożone	3 – 4 kawałki	190	5 – 6
Ryba:			
Mrożona, rozbita	3 – 4 kawałki	190	7 – 8
Surowa, rozbita	3 – 4 kawałki	180	3 – 4
Krążki cebuli:			
Mrożone, rozbite	6 misek	190	7 – 8
Surowe, rozbite	3 – 4 duże kawałki	180	1 – 2
Ziemniaki:			
Mrożone frytki	6 misek	190	14 – 16
Mrożone długie frytki	6 misek	170	6 – 7
Surowe frytki	6 misek	190	10 – 12
Krewetki:			
Mrożone, rozbite	6 misek	190	7 – 8
Surowe, rozbite	6 misek	170	3 – 5
Warzywa, surowe, rozbite*	5 – 6 kawałków	170	1 – 3

* Najlepiej smażyć w niewielkich ilościach.

DANE TECHNICZNE:

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 1,15m



UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

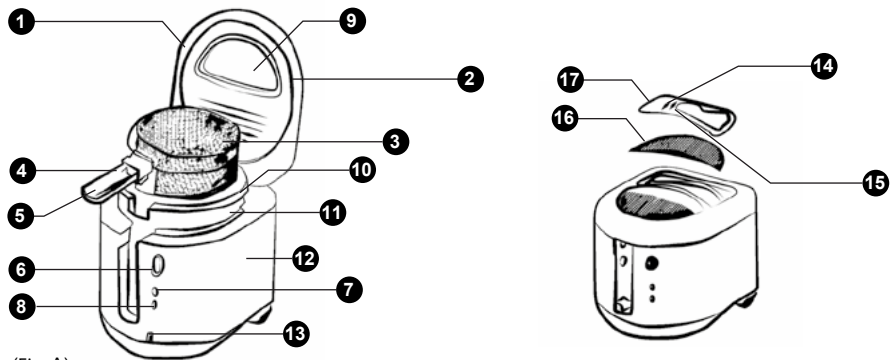
- ▶ Before use, read these instructions carefully.
- ▶ Use extreme caution when children are near the appliance.
- ▶ Do not leave the appliance running unattended!
- ▶ Do not use the device for other purposes than originally intended.
- ▶ Do not immerse the appliance, cord or plug in water or other liquids.
- ▶ Always remove the plug from the wall socket when not in use or before cleaning it.
- ▶ Do not use damaged equipment, even if a cord or plug are damaged – in this case, have the device repaired by an authorized service centre.
- ▶ The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage or injury.
- ▶ In the event of unusual sounds, smells or smoke coming out of the device, switch it off immediately and contact an authorized service centre for repair.
- ▶ Do not use the appliance outdoors.
- ▶ Do not touch the appliance with wet hands.
- ▶ Do not hang the power cord over sharp edges and do not let it come into contact with hot surfaces.
- ▶ Do not touch hot surfaces! Use the handles.
- ▶ Store the device in a cool, shady and dry place.

- ▶ Avoid deformation of plastic parts, do not wash the device with hot water.
- ▶ Do not put hands or objects into the container during operation.
- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect it from the power source!
- ▶ Do not place the device near other electrical equipment, burners, stoves, ovens, etc.
- ▶ Always before starting work, make sure that all devices are properly installed.
- ▶ After frying, allow the appliance to cool completely before installing or removing its items and before cleaning the appliance.
- ▶ The use of additional accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the appliance or injury.
- ▶ Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- ▶ We recommend that you do not move the fryer when it contains hot oil or other hot liquid, and apply special security measures.
- ▶ Use only as directed.
- ▶ The device is suitable for domestic use only. Do not use it continuously for a long period of time to prevent deformation of the base and cover.

- ▶ If the power cord is damaged, have it replaced by the manufacturer or the service, or another suitably qualified person to avoid any risk.
- ▶ The surface temperature may rise during use.
- ▶ The appliance must be connected to an outlet with earthing pin!
- ▶ This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance/equipment.
- ▶ Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- ▶ Do not remove the plug from the mains by pulling by the cord.
- ▶ Do not plug the power cord with wet hands.
- ▶ Keep your children safe: do not leave any parts of the packaging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- ▶ **WARNING! Never let children play with plastic film or bags. Choking/ asphyxiation hazard!**

- ▶ **WARNING!** The mixing of various types of oil and fat is dangerous! .Danger of boil over!
- ▶ **WARNING!** Oils and fats may burn when overheated. Please be careful!
- ▶ **CAUTION!** To avoid steam burns do not put your hands or face close to the vents.

DEVICE DESCRIPTION



(Fig. A)

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Removable lid 2. Lid gasket 3. Fry basket 4. Handle lock release button 5. Basket handle 6. Lid release button 7. Power light 8. Temperature light 9. Viewing window 10. Container bracket | <ul style="list-style-type: none"> 11. Removable container
Oil quantity MIN / MAX: 1.5 l / 2 l
Total tank capacity: 4.5 l 12. Insulated outer body of a deep fryer 13. Temperature controller 14. Vents 15. Release latch 16. Carbon filter 17. Filter cover |
|--|---|

The lid eliminates fat splatter and reduces escape of odour. Handle is also used as an external element, lowering prepared food into fat with the lid closed. Removable container with a non-stick cooking surface makes it easy for cleaning.

DEEP FRYER PREPARATION FOR USE

1. Wipe the lid and the base of the deep fryer with a damp cloth. Never immerse the base of the deep fryer in water. Never wash items of deep fryer lid or base in a dishwasher.
2. Open the lid of the deep fryer by pressing the release button on the front of the appliance. Lift the lid.
3. Remove the basket from the deep fryer by lifting the handle – see Fig. B – until the handle locks in the horizontal position.
4. Remove the basket from the container – see Fig. C. Then remove the container from the deep fryer (Fig. D).
5. Remove the carbon filter and all the packaging from the basket, wash basket and container in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
6. Place the container back into the deep fryer, make sure that the handles are located on the left and right sides of the deep fryer, and the hole is in the front edge (Fig. D).
7. Close the lid of the deep fryer. Remove the filter from the cover, pushing the release latch on the viewing window (Fig. A) and lifting it unfold carbon filter and slide it into place.
8. Close the filter cover and block it sliding the latch towards the viewing window. The deep fryer is ready for use.

TIPS FOR FRYING

(Fig. B)



(Fig. C)



(Fig. D)



- Use a deep fryer only on the dry ground, stable, resistant to high temperature, away from any edges.
- Do not use in cabinets. Steam escaping through vents can damage them.
- Do not use without container.
- Do not use without fat or with insufficient fat. Never exceed the maximum oil level! Minimum (MIN) and maximum (MAX) levels are marked inside the container.
- Use only a good, reliable, vegetable fat or oil for deep frying. Frying in butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended because these fats evaporate at lower temperatures.
- Before frying remove excess water from food to avoid excessive foaming and splattering. Do not throw wet ingredients into the hot fat! Even a small amount of water will splatter!
- Use special care when frying tortillas. Flour tortillas contain air bubbles. During deep-frying fat gets inside of them. If tortillas are not properly drained, air bubbles may break, causing burns. Therefore, after frying they should be carefully pulled out of the fat and left for 30 seconds to allow dripping of fat.
- Always remove the power cord from the wall socket after use.
- Always wait for the deep fryer to cool completely before pouring fat and cleaning!
- Deep fryers must be cleaned after each use!

HOW TO USE

FOR FILLING:

1. Lift the lid;
2. Remove the basket from the container and set it aside;
3. Fill the tank with fat or oil but do not exceed the maximum level (MAX), which is marked inside the container (Fig. E). The amount of fat in the container must always be between the MIN and MAX level. Never exceed the MAX level!

FOR PREHEATING:

1. Close the lid and connect the device to a power outlet – the power light will turn on (7). Set the controller to the desired temperature – the temperature light will turn on (8). The recommended setting is in most cases ~ 190°C;
2. Upon reaching the desired temperature, the light (8) will go out. Preheat time is about 20 minutes.
3. During fat heating, prepare ingredients for frying.

CAUTION! To avoid the risk of serious personal injury or damage to objects, use special security measures during frying in hot oil.

FRYING:

1. Fill the 2/3 of basket with food when the basket is in the top position.
2. When the temperature light (8) goes out, press the lid release button to open it.

CAUTION! The appliance has a special cool-touch outside body – inside of the deep fryer is very hot and you should not touch it!

3. Slowly lift the lid, taking care not to touch hot surfaces. Then put the filled basket into the container so that the handle was placed in a hole in the front edge of the device;
4. Push and close the lid.
5. Release the locking button and lower the handle. The basket will be automatically lowered into fat.
6. Start the countdown. It is normal that for the first few minutes you will see steam in the viewing window. It will gradually disappear during cooking, if the viewing window is clear.

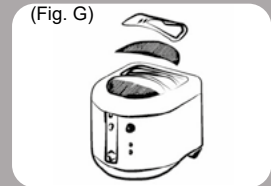
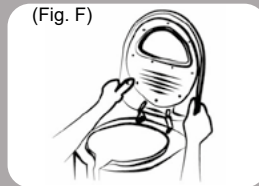
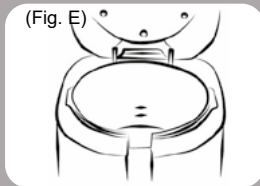
CAUTION! It is normal for steam to escape during frying through the vents. To avoid steam burns do not put your hands or face close to the vents.

7. When the frying time ends, raise the bottom of the basket handle until it locks the handle in a horizontal position – this action will automatically lift basket for draining position.
8. Press the release button to open the lid. Allow the steam to get out and then carefully lift the lid to the upright position, taking care not to touch hot surfaces. Check if the food is well fried. If the food requires further frying, close the lid and lower the basket into fat following the procedures described in point 4.
9. After frying food pull the basket out of the fryer and put the food on a plate. Season to taste. The lock release button on the handle of the basket is used to lower it into the hot oil.

CAUTION! Do not release this button when removing basket from the deep fryer!

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, remove the plug from the wall outlet and allow the deep fryer to cool completely, without opening the lid.
2. After cooling, using both brackets on the container, remove it from the deep fryer.



3. If you plan to reuse the fat, it is recommended to pour it through a sieve to remove any remains of prepared food. Then tightly close the box with fat and keep it away from heat and direct light.
4. Clean the container and the basket with warm water and mild detergent. Rinse and dry thoroughly. Do not use wire cloth or abrasive cleaners to clean the container or the base. The basket can be washed in the dishwasher.
5. Never immerse the fryer base in water or other liquid, nor wash in the dishwasher. Wipe with a damp cloth only.
6. After each use, wipe from the lid from inside with a damp cloth. To clean it more accurately, you must pick it up to the raised position (Fig. F). Press the release latch located on the filter cover (Fig. G) and remove the filter. Wash off with warm water and soap. Do not wash the filter cover parts in the dishwasher.

CAUTION! Always remove the filter cover before immersion in water.

7. Always make sure that the lid gasket has been cleaned and dried to prevent sticking it to the base of the deep fryer. Replace the gasket after hardening, softening, deformation, fracture, wiping or puncturing.

CHANGING THE FILTER:

Carbon filter in the deep fryer lid helps to absorb odour. After about 10 to 15 uses, the filter needs to be replaced.

USEFUL TIPS

- Using the deep fryer for the first time, you can meet with a slight odour or a mild smoke. This is normal.
- You should fry products of equal size or thickness, as this will allow more even frying at the same time.
- Do not fill the basket in more than two thirds. If you fry more components, they will not be brittle.
- Fish, vegetables and meat shall be coated in breadcrumbs before frying.
- Use only metal cutlery, as plastic or rubber will break down in hot oil! Do not leave cutlery in the deep fryer!
- After each use, filter oil using a double-thick cheesecloth to remove food residues.

- Multiple use of the same fat depends on the type of fried products – fat needs to be replaced more often if there is often fried coated fish or meat.
- The fat should be replaced immediately if you notice any of the following phenomena: the fat is dark, the fat evaporates when heated, the fat sizzles excessively during frying.

APPROXIMATE TIME OF FRYING

These cooking times are approximate and based on the maximum recommended amount of food. Please do not fill the container with more than 2/3.

Food	Amount	Temperature	Time (minutes)
Cheese:			
Frozen, cut in pieces	6 bowls	190 ^o	2 – 4
Chicken:			
Frozen, cut in pieces	6 bowls	190 ^o	4 – 5
Raw, portioned, smashed	4 – 6 pieces	150 ^o	13 – 18
Doughnuts*	3 – 4 pieces	190 ^o	2 – 3
Rolls, frozen	3 – 4 pieces	190 ^o	5 – 6
Fish:			
Frozen	3 – 4 pieces	190 ^o	7 – 8
Raw	3 – 4 pieces	180 ^o	3 – 4
Onion rings:			
Frozen	6 bowls	190 ^o	7 – 8
Raw	3 – 4 large pieces	180 ^o	1 – 2
Potatoes:			
Frozen French fries	6 bowls	190 ^o	14 – 16
Frozen long fries	6 bowls	170 ^o	6 – 7
Raw fries	6 bowls	190 ^o	10 – 12
Shrimp:			
Frozen	6 bowls	190 ^o	7 – 8
Raw, battered	6 bowls	170 ^o	3 – 5
Vegetables, fresh*	5 – 6 pieces	170 ^o	1 – 3

* Shall be fried in small amounts.

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

See the product's nameplate for technical specifications.

Length of the power cord: 1.15 m



EN

PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)

Poland



This symbol on the product indicates that the product, after its lifetime, should not be disposed with other household wastes. To avoid harmful influence on the environment and human health due to uncontrolled waste disposal, dispose the waste device to the service point of waste household appliances or report collecting it from home. In order to obtain detailed information about the location and how to dispose the waste electrical and electronic equipment in a safe way, contact your retailer or local Department of Environmental Protection. Do not dispose the device with other municipal waste

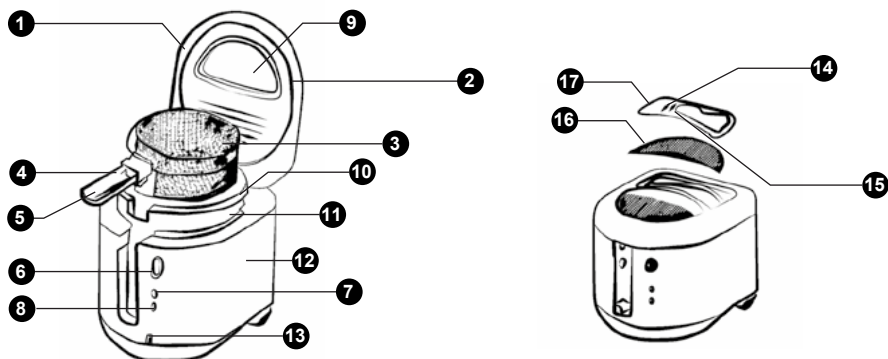
УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- ▶ Перед использованием внимательно прочитайте инструкцию.
- ▶ Проявляйте крайнюю осторожность, когда рядом с прибором находятся дети.
- ▶ Не оставляйте работающую машину без присмотра!
- ▶ Не используйте прибор для других целей, чем первоначально предполагалось.
- ▶ Не погружайте устройство, шнур или вилку в воду или другие жидкости.
- ▶ Отключайте устройство от сети перед чисткой или в случае, если Вы им не пользуетесь.
- ▶ Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или шнура. В случае повреждения обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта прибора.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждениям прибора.
- ▶ Не используйте прибор на открытом воздухе.
- ▶ Не беритесь за прибор мокрыми руками.
- ▶ В случае необычных звуков, запахов или дыма, выходящих из прибора, выключите его и обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта устройства.
- ▶ Не вешайте шнур на острые края а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей.

- ▶ Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей! Пользуйтесь ручками.
- ▶ Устройство следует хранить в прохладном, темном и сухом месте.
- ▶ Избегайте деформации пластиковых деталей, не мойте горячей водой.
- ▶ Не помещайте руки или какие-либо предметы в контейнер во время работы.
- ▶ Отключайте устройство от сети перед чисткой.
- ▶ Запрещается ставить устройство рядом с другим электрооборудованием, горелками, печами, духовками и т. д.
- ▶ Перед началом работы убедитесь, что все элементы устройства установлены правильно.
- ▶ Не рекомендуется двигать фритюрницу, если она содержит горячее масло или другие горячие жидкости, а так же рекомендуется применять специальные меры безопасности.
- ▶ Используйте устройство по назначению.
- ▶ Устройство предназначено только для домашнего использования. Не используйте его непрерывно в течение длительного периода времени во избежание деформации основания и крышки.
- ▶ Температура поверхности может подниматься во время использования.
- ▶ Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением!

- ▶ Храните прибор в недоступных для детей местах. Не разрешайте детям использовать прибор в качестве игрушки.
- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- ▶ Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- ▶ Не подключайте штепсель в розетку электросети мокрыми руками.
- ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**
- ▶ **ВНИМАНИЕ! Во избежание ожогов не приближайте руки или лицо к отверстиям.**
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны!**
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Никогда не смешивайте жир с маслом, смесь может вспениться и выкипеть.**

ОПИСАНИЕ



(Fig. A)

1. Съёмная крышка
2. Уплотнитель крышки
3. Корзина для жарки
4. Кнопка блокировки ручки
5. Ручка для корзины
6. Кнопка открытия крышки
7. Лампочка – индикатор включения в сеть
8. Лампочка – индикатор термостата
9. Прозрачное окно
10. Ручка для ёмкости
11. Съёмная ёмкость
Количество масла MIN / MAX:
1,5 л / 2 л
Общий объем бака: 4,5 л
12. Термоизоляционный корпус
13. Регулятор температуры
14. Вентиляционные отверстия
15. Фиксаторы
16. Угольный фильтр
17. Крышка фильтра

Крышка устраняет брызги жира и уменьшает запахи.

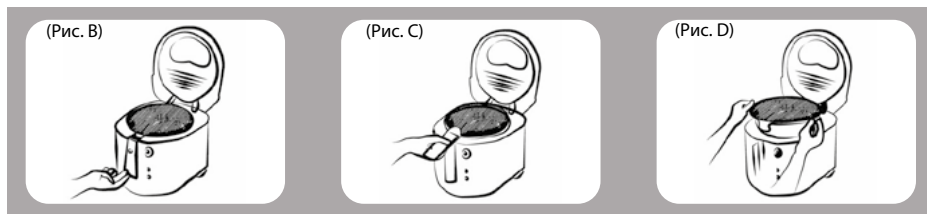
Ручка также служит в качестве внешнего элемента, позволяя опускать приготавливаемую еду в масло даже при закрытой крышке.

Съемная емкость с антипригарным покрытием для легкой чистки.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

1. Протрите крышку и основание фритюрницы влажной тканью. Никогда не погружайте фритюрницу в воду. Запрещается мыть элементы крышки либо основания в посудомоечной машине.
2. Откройте крышку фритюрницы, используя кнопку на передней панели фритюрницы. Поднимите крышку.
3. Выньте корзину из фритюрницы, используя ручки – см. Рис. В – пока ручка не заблокируется в горизонтальном положении.
4. Вытащите корзину из ёмкости – см. Рис. С – затем выньте ёмкость из фритюрницы – см. Рис. D.
5. Выньте угольный фильтр и все упаковки из корзины. Корзину следует вымыть под тёплой водой используя моющее средство, промыть чистой водой и высушить.

6. Поместите ёмкость обратно во фритюрницу, убедитесь что ручки остались с левой и с правой стороны, а отверстие в передней кромке спереди.
7. Закрыйте крышку фритюрницы. Вынуть фильтр с крышки, нажатием защелки выпуска (рис. А) подымая развернуть угловой фильтр и вставить на место.
8. Закрывать крышку фильтра и защелкнуть, передвигая затвор в сторону видеоискателя. Фритюрница готова к использованию.



СОВЕТЫ ПО ЖАРКЕ:

- Использовать фритюрницу только на сухой, стабильной, устойчивой к высоким температурам поверхности.
- Не использовать в шкафчиках. Выходящий через вентиляционные отверстия пар может их повредить.
- Никогда не использовать без ёмкости.
- Никогда не использовать без масла либо с недостаточным количеством. Не превышайте максимальный уровень масла! Уровни минимальный (MIN) и максимальный (MAX) отмечены внутри ёмкости.
- Используйте только хороший, надежный растительный жир или масло для жарки. Жарка на масле, маргарине, оливковом масле либо жиру животного происхождения не рекомендуется, поскольку эти жиры испаряются при более низких температурах.
- Перед приготовлением пищевых продуктов, удалите с них лишнюю воду, чтобы избежать лишнего пенообразования и брызг. Не бросайте мокрые ингредиенты в горячий жир! Даже из-за малого количества воды масло начнёт разбрызгиваться!
- Соблюдайте особые меры предосторожности при приготовлении тортилий. Мучные тортильи содержат пузырьки воздуха. Во время жарки в них попадает жир. Если тортилли не будут тщательно выжаты, пузырьки могут лопать вызывая ожоги. Для этого после жарки следует деликатно их вынуть с жира и подождать в течении 30 секунд чтобы жир истек.
- Всегда вынимайте сетевой шнур из розетки после использования.
- Никогда не сливайте масло, пока оно горячее, дайте ему остыть.
- Фритюрницу необходимо чистить после каждого использования!

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ:

1. Откройте крышку.
2. Выньте корзину из ёмкости и отложите её в сторону.
3. Налейте масло либо жир в чашу, не превышая максимальной отметки (отметка MAX), которая обозначена внутри ёмкости (рис. E). Уровень растительного масла или жира

должен постоянно поддерживаться между отметками MIN и MAX. Никогда не превышайте отметки MAX!

ДЛЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ПРОГРЕВА:

1. Закройте крышку и включите устройство в сеть – загорится индикатор (7). Установить с помощью термостата требуемое значение температуры – загорится индикатор (8). Рекомендуемая температура в большинстве случаев ~ 190°C
2. После достижения заданной температуры индикатор (8) погаснет. Время предварительного разогрева около 20 мин.
3. Во время разогрева масла, приготовить ингредиенты для жарки.

ВНИМАНИЕ! Чтобы избежать серьезных телесных повреждений или имущества, используйте специальные меры безопасности во время жарки в горячем масле.

ЖАРКА:

1. Расположенную в верхней позиции корзину заполнить на 2/3 продуктами.
2. После выключения индикатора (8), нажать кнопку освобождающую крышку, чтобы ее открыть.

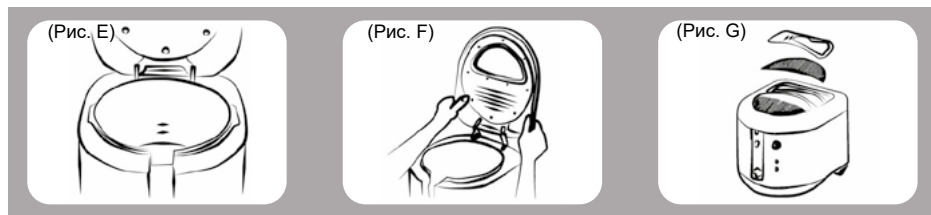
ВНИМАНИЕ! Устройство имеет специальную ненагревающуюся внешнюю поверхность – внутрь фритюрницы очень горячее и не следует трогать ее руками.

3. Медленно поднимите крышку, стараясь не касаться горячих поверхностей. Затем положить полную корзину во внутрь так, чтобы ручки находились в отверстиях передней части устройства.
4. Прижмите и закройте крышку.
5. Сдвиньте кнопку блокировки. Корзина автоматически опустится в жир.
6. Начать отсчёт времени. В течение первых нескольких минут в прозрачном окне может появиться пар. Он постепенно исчезает в процессе приготовления, если окно чистое.

ВНИМАНИЕ! Во время приготовления пищи пар выходит через вентиляционные отверстия. Во избежание ожогов не приближайте руки или лицо к отверстиям.

7. По истечении времени приготовления, поднять нижнюю ручку корзины, пока она не зафиксируется в горизонтальном положении – таким образом масло стечёт обратно в корзину.
8. Откройте крышку, нажав кнопку открывания. Подождит пока выйдет горячий пар, а затем осторожно поднимите крышку в вертикальное положение, стараясь не касаться горячих поверхностей. Проверьте, или пища готова. В случае неготовности, закрыть крышку и опустить корзину в масло (следуя процедуре описанной в разделе 4).
9. После приготовления, пищу из фритюрницы выложить на тарелку. Приправить по вкусу. Кнопка блокировки ручки, расположенная на ручке корзины служит для опускания корзины в горячее масло.

ВНИМАНИЕ! Не опускать этой кнопки во время извлечения корзины из фритюрницы.



ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед чисткой выньте вилку из розетки и дайте фритюрнице полностью остыть, не открывая крышку.
2. После остывания, извлеките ёмкость из фритюрницы, используя обе ручки.
3. Если планируется повторно использовать масло, рекомендуется процедить его через сито. Затем масло плотно закрыть и держать вдали от тепла и прямых солнечных лучей.
4. Вымойте внутреннюю ёмкость и корзину в горячей воде с добавлением жидкого моющего средства, сполосните чистой водой и тщательно просушите. Не используйте для чистки абразивные средства и очищающие губки. Допускается мытьё корзины в посудомоечной машине.
5. Запрещается погружать базу в воду или другую жидкость, либо мыть в посудомоечной машине. Очистите корпус фритюрницы влажной тканью.
6. После каждого использования протирать крышку с внутренней стороны влажной тканью. Для более тщательной очистки, поднимите крышку, вытянув её в поднятом положении вверх (рис. F). Нажмите на защёлки, расположенные на крышке фильтра (рис. G) и снимите фильтр. Помыть под тёплой используя моющее средство. Запрещается мыть части крышки в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ! Всегда снимайте фильтр перед мытьём крышки.

7. Всегда следует убедиться, что прокладка крышки остается чистой и сухой, во избежание прилипания к основанию фритюрницы. Заменить прокладку при затвердевании, размягчении, деформации, износе либо при появлении трещин.

ЗАМЕНА ФИЛЬТРА:

Угольный фильтр, расположенный в крышке фритюрницы, помогает впитывать запахи. Примерно после 10 – 15 использований фильтр должен быть заменён.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:

- При использовании фритюрницы первый раз, может появиться лёгкий неприятный запах либо небольшой дым.
- Следует жарить продукты одинакового размера и толщины, способствует это более равномерной прожарке.
- Не заполняйте корзину более чем на 2/3.
- Рыбу, овощи и мясо следует обваливать в сухарях перед жаркой.

- Использовать только металлические столовые приборы, так как пластиковые или резиновые приборы могут повредиться в горячем масле. Не оставлять приборы во фритюрнице.
- После каждого использования, процедить масло через двойную марлю для удаления остатков продуктов.
- Многократность использования одного и того же масла зависит от типа жира жареных продуктов – при жарке рыбы либо панированного мяса, масло следует менять чаще.
- Так же масло следует заменить в следующих случаях: масло имеет темный цвет, масло испаряется при нагревании, либо чрезмерно пенится.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Технические характеристики указаны на заводском щитке изделия.

Длина сетевого шнура: 1,15 м



ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА (использованное электрическое и электронное оснащение)

Польша



Обозначение, размещаемое на товаре указывает, что продукт после истечения срока пригодности нельзя выкидывать с другими отходами домашнего хозяйства. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, вследствие не контролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приёма подержанной домашней техники или согласиться на её передачу дома. Для получения подробной информации на тему места и способа безопасного удаления электрических и электронных отходов пользователь должен связаться с точкой розничной продажи, или с местным Отделом охраны окружающей среды. Товар нельзя выкидывать вместе с другими коммунальными отходами.

SICHERHEITSHINWEISE

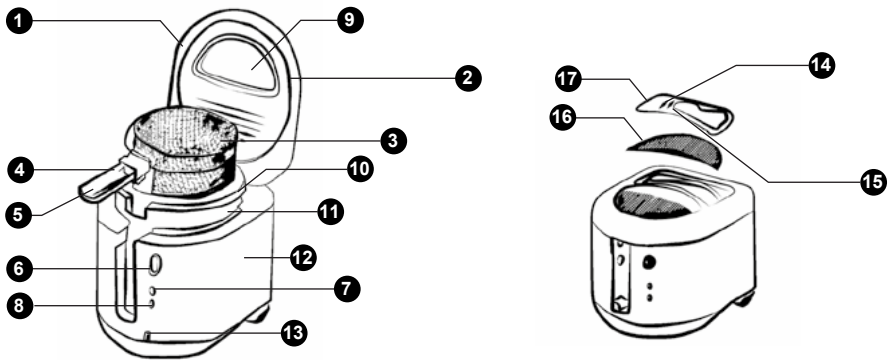
- ▶ Vor Gebrauch lesen Sie genau die Gebrauchsanleitung.
- ▶ Besondere Vorsicht bei der Verwendung des Geräts ist geboten, wenn sich Kinder in der Nähe befinden
- ▶ Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand niemals unbeaufsichtigt!
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu Verwendungszwecken.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch und vor der Reinigung immer aus der Steckdose.
- ▶ Defektes Gerät darf nicht benutzt werden, auch bei Beschädigung von Leitung oder Stecker – in diesem Fall muss das Gerät in einem autorisierten Service repariert werden.
- ▶ Es darf nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör eingesetzt werden, ansonsten kann es zur Beschädigung des Gerätes, zu einem Brandfall oder zu Verletzungen kommen.
- ▶ In Falle außergewöhnlicher Töne, Gerüche oder Rauch aus dem Gerät, sollen Sie es sofort ausschalten und autorisierten Service kontaktieren.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Das Gerät nie mit nassen Händen berühren.
- ▶ Die Leitung darf keinen Kontakt mit heißen Oberflächen haben sowie nicht an scharfen Kanten aufgehängt werden.

- ▶ Heiße Flächen nicht anfassen! Nur an Handgriffen anfassen.
- ▶ Lagern Sie das Gerät stets kühl und trocken. Schützen Sie es vor direkter Sonne.
- ▶ Vermeiden Sie Verformungen der Kunststoffteile, spülen Sie das Gerät nie mit heißem Wasser.
- ▶ Halten Sie bitte beim Kochen Hände und andere Gegenstände fern vom Behälter.
- ▶ Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von elektrischen Geräten, Heizkörpern, Herden oder anderen Wärmequellen auf.
- ▶ Vor Einschalten der Maschine sicherstellen, dass alle Teile korrekt angebracht sind!
- ▶ Nach dem Frittieren das Gerät vollständig abkühlen lassen bevor seine Teile montiert oder abmontiert werden, sowie vor der Reinigung des Gerätes.
- ▶ Es darf nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör eingesetzt werden, ansonsten kann zur Beschädigung des Gerätes, zu einem Brandfall oder zu Verletzungen kommen.
- ▶ Lassen Sie das Netzkabel nicht vom Tisch hängen oder mit heißen Teilen in Berührung kommen.
- ▶ Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist solange der Inhalt heiß ist (heiße Fette oder andere heiße Flüssigkeiten). Achten Sie besonders auf Ihre Sicherheit.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu seinen Verwendungszwecken.

- ▶ Das Gerät ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Schützen Sie das Gerät vor Verformungen. Das Gerät darf nicht über längere Zeit gebraucht werden ohne abzukühlen.
- ▶ Wenn das Kabel beschädigt ist, solle es vom Hersteller oder Service oder von einer anderen, entsprechend qualifizierter Person gewechselt werden, um Risiko zu vermeiden.
- ▶ Die Temperatur vom Gehäuse kann beim Frittieren steigen.
- ▶ Der Netzstecker soll in eine geerdete Steckdose gesteckt werden!
- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt, sowie durch Kinder unter 8 Jahren verwendet zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihnen Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht weder reinigen, noch warten.
- ▶ Das Gerät und die Leitung an einem vor Kindern unter 8 Jahren geschützten Ort aufbewahren.
- ▶ Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Den Netzstecker nie an der Leitung aus der Steckdose ziehen.
- ▶ Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.

- ▶ **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**
- ▶ **WARUNG! Gesicht, Hände und andere Körperteile immer fern von austretendem Dampf halten, um Verbrühungsgefahr zu vermeiden.**
- ▶ **WARNUNG! Niemals Fett und Öle mischen, die Fritteuse könnte überschäumen.**
- ▶ **WARNUNG! Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig!**

GERÄTEBESCHREIBUNG

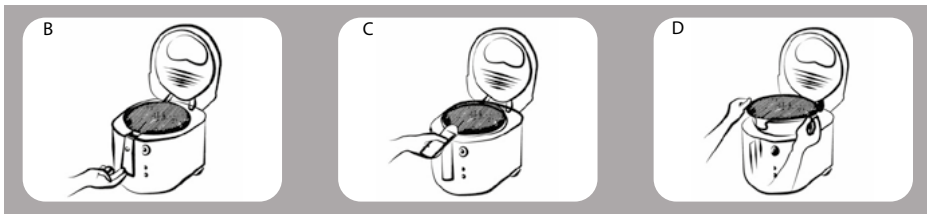


- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Abnehmbarer Deckel 2. Dichtung zum Deckel 3. Frittierkorb 4. Verschluss 5. Griff Frittierkorb 6. Taste zum Öffnen des Deckels 7. Netz-Kontrollleuchte 8. Temperatur-Kontrollleuchte 9. Sichtfenster 10. Griff Frittierfettbehälter | <ul style="list-style-type: none"> 11. Herausnehmbare Frittierfettbehälter
Ölmenge MIN / MAX: 1,5 l / 2 l
Gesamttankinhalt: 4,5 l 12. Thermogehäuse 13. Temperaturregler 14. Luftschlitzen 15. Entriegelungstaste 16. Kohlenfilter 17. Filterabdeckung |
|--|---|

Der Deckel schützt vor Fettspritzern und vermindert den Fettgeruch. Am Griff halten und das Frittiergut beim geschlossenen Deckel in das Fett absenken. Frittierfettbehälter mit Anti-Haft-Beschichtung erleichtert die Reinigung.

GERÄT VORBEREITEN

1. Das Gehäuse und den Sockel mit einem feuchten Tuch reinigen. Den Sockel nie in Wasser tauchen. Teile vom Deckel und von dem Sockel nie in der Spülmaschine spülen.
2. Den Deckel durch Drücken der Entriegelungstaste vorne öffnen. Öffnen Sie die Fritteuse.
3. Den Frittierkorb am Griff entnehmen - siehe Abb. B - bis er einrastet und vertikal blockiert wird.
4. Den Frittierkorb aus dem Frittierfettbehälter nehmen - siehe Abb. C. Anschließend den Frittierfettbehälter aus der Fritteuse herausnehmen (Abb. D).
5. Den Kohlenfilter und alle Verpackungen aus dem Korb beseitigen, den Korb und den Behälter im warmen Wasser mit Spülmittel spülen und gründlich abtrocknen.
6. Den Frittierfettbehälter wieder rein tun, prüfen, ob sich die Griffe links und rechts befinden und die Öffnung vorne am Rand (Abb. D).
7. Den Deckel schließen. Die Entriegelungstaste vom Sichtfenster schieben und den Filter aus dem Deckel herausnehmen (Abb. A), die Verpackung vom Filter beseitigen und ihn wieder richtig platzieren.
8. Die Entriegelungstaste zum Sichtfenster schieben und den Deckel vom Filter schließen. Die Fritteuse ist betriebsfertig.



BENUTZUNG

- Das Gerät ausschließlich auf einer trockene, feste, hitzebeständige Unterlagen stellen, fern von scharfen Kanten.
- Nicht in Schränken betreiben. Heißer Dampf von der Fritteuse könnte sie beschädigen.
- Nie ohne Frittierfettbehälter betreiben.
- Nie ohne Fett oder mit zu wenig Fett betreiben. Öl nie über die MAX Markierung füllen! Am Behälter sind MIN und MAX Markierungen angebracht.
- Zum Frittieren ausschließlich qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett verwenden. Benutzen Sie niemals Butter oder Margarine, da sie zu niedrige Verdampfungstemperaturen haben.
- Vor dem Frittieren von dem Frittiergut Wasser beseitigen, damit Öl/Fett nicht überschäumen und spritzen. Keine nassen Lebensmittel in heißes Fett werfen! Sogar ein wenig Wasser verursacht Spritzer!
- Beim Braten von Tortilla besonders aufpassen. Tortilla aus Mehl beinhaltet Luftblasen. Beim Braten gelangt viel Fett in diese Blasen. Wenn Tortilla nicht entsprechend abgeseiht wird, können die Blasen platzen und es entsteht Verbrühungsgefahr. Deshalb nehmen Sie Tortilla vorsichtig aus dem Fett und lassen Sie das Fett für etwa 30 Sekunden abtropfen.
- Nach dem Frittieren den Netzstecker immer aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät immer vollständig abkühlen lassen, bevor Fett/Öl beseitigt wird und die Fritteuse gereinigt!

- Nach jedem Gebrauch reinigen!

GEBRAUCHANWEISUNG

FRITTIERÖL/-FETT EINFÜLLEN:

1. Öffnen Sie die Fritteuse.
2. Entnehmen Sie Frittierkorb aus dem Frittierbehälter und legen ihn zur Seite.
3. Befüllen Sie den Behälter mit Fett/Öl bis zur MAX Markierung im Inneren des Frittierbehälters (Abb. E). Die Menge des eingefüllten Fettes soll mindestens die Markierung MIN erreichen und darf im flüssigen Zustand die Markierung MAX nicht überschreiten. Die Markierung MAX nicht überschreiten!

FETT ERHITZEN:

1. Schließen Sie den Deckel der Fritteuse und stecken Sie den Netzstecker ein. Die Kontrollleuchte (7) leuchtet auf. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Temperaturkontrollleuchte (8) leuchtet auf. Für die meisten Fälle ist das ~ 190°C;
2. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, erlischt die Kontrollleuchte (8). Das Aufheizen dauert etwa 20 Minuten.
3. Inzwischen Lebensmittel zum Frittieren vorbereiten.

VORSICHT! Beim Frittieren im tiefen Öl achten Sie besonders auf Ihre Sicherheit. Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr.

FRITTIEREN:

1. Das Frittiergut in den Frittierkorb (etwa 2/3 der Kapazität) geben.
2. Sobald die Kontrollleuchte (8) erloschen ist, die Entriegelungstaste drücken und den Decken öffnen.

VORSICHT! Das Gehäuse der Fritteuse bleibt kalt - das Innere ist sehr heiß und darf nicht angetastet werden!

3. Langsam den Deckel aufheben. Die heißen Flächen dabei nicht anfassen. Danach den Frittierkorb langsam im Behälter platzieren, so dass sich der Handgriff in der Öffnung in dem Rand vorne befindet;
4. Fest drücken und den Deckel schließen.
5. Mit dem Verschluss schließen und den Griff senken. Der Frittierkorb wird automatisch in das heiße Frittieröl/-Fett gesenkt.
6. Die gewünschte Zeit einstellen. In den ersten Minuten erscheint im Sichtfenster Dampf. Das geht schnell vorüber, wenn das Sichtfenster sauber ist.

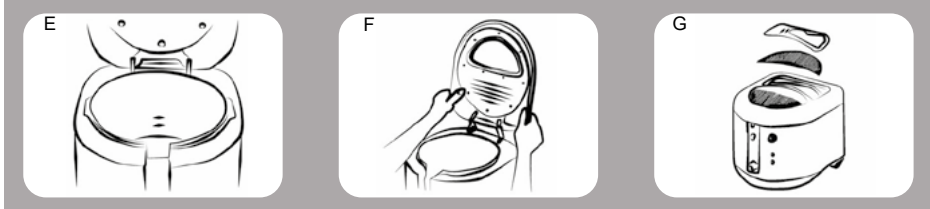
VORSICHT! Beim Frittieren tritt Dampf durch die Luftschlitzen aus. Gesicht, Hände und andere Körperteile immer fern von austretendem Dampf halten, um Verbrühungsgefahr zu vermeiden.

7. Wenn der Frittiervorgang beendet ist, den Frittierkorb mit dem Griff von unten heben, bis der Griff einrastet - der Korb wird automatisch bis zur horizontalen Position gehoben. Das Frittiergut abtropfen lassen.
8. Die Entriegelungstaste drücken, um den Deckel zu öffnen. Den Dampf austreten lassen, den Deckel vorsichtig vertikal stellen. Dabei keine heißen Flächen anfassen. Prüfen, ob

die Nahrung vollständig gegart ist. Wenn weiteres Frittieren notwendig ist, den Deckel schließen, den Korb in das heiße Fett senken - wie in Pkt. 4.

9. Nach dem Frittiervorgang den Korb aus der Fritteuse entnehmen und das Essen auf den Teller legen. Nach Geschmack würzen. Die Taste am Griff des Korbes dient zur Senkung vom Korb in das heiße Fett.

VORSICHT! Diesen Knopf beim Herausnehmen des Korbes nicht drücken!



REINIGUNG UND PFLEGE

1. Vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen, ohne den Deckel zu öffnen.
2. Nach dem Abkühlen an beiden Griffen halten und den Behälter aus der Fritteuse herausnehmen.
3. Soll das Fett noch mal verwendet werden, müssen alle Essensreste entfernt werden (z.B. mit einem Sieb). Das Fett in einem dichten Behälter fern von Wärmequellen und direkter Sonneneinstrahlung aufbewahren.
4. Den Behälter und den Korb mit warmen Wasser und mildem Spülmittel sorgfältig spülen. Gründlich abtrocknen. Zur Reinigung des Behälters und des Sockels keine Metallreiniger oder schleifende Reinigungsmittel verwenden. Der Korb darf in der Spülmaschine gereinigt werden.
5. Den Sockel nie in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen. Nicht in der Spülmaschine spülen. Nur mit einem feuchten Tuch reinigen.
6. Nach jedem Gebrauch den Deckel von innen mit einem feuchten Tuch reinigen. Der Deckel kann zur Reinigung nach oben abgezogen werden (Abb. F). Die Entriegelungstaste an der Filterabdeckung drücken (Abb. G) und den Filter herausnehmen. Mit warmen Seifenwasser spülen. Teile vom Deckel nie in der Spülmaschine spülen.

VORSICHT! Den Filter immer herausnehmen, bevor der Deckel in Wasser getaucht wird.

7. Immer prüfen, ob die Dichtung für Deckel gründlich gereinigt und getrocknet wurde, damit sie nicht an den Sockel klebt. Wenn die Dichtung hart, weich, verformt oder beschädigt wird, muss sie gewechselt werden.

FILTERWECHSEL:

Der Kohlenfilter im Deckel der Fritteuse vermindert den Fettgeruch. Der Filter muss nach etwa 10 bis 15 Frittiervorgängen gewechselt werden.

HINWEIS:

- Beim Erstgebrauch kann es vorkommen, dass ein wenig Rauch oder ein unangenehmer Geruch entstehen. Dies ist normal und geht schnell vorüber.
- Für die besten Kochergebnisse Lebensmittel gleicher Größe frittieren
- Den Frittierkorb nicht überladen, nur bis zu 2/3 befüllen. Wird mehr Frittiergut gegeben, werden die Produkte nicht knusprig.
- Fisch, Gemüse und Fleisch sollen vor dem Frittieren paniert werden.
- Ausschließlich Metallbesteck verwenden, das Gegenstände aus Kunststoff oder Gummi im heißen Öl beschädigt werden! Kein Besteck in der Fritteuse lassen!
- Nach jedem Gebrauch soll das Fett durch ein geeignetes Tuch gefiltert werden, um eventuelle Reste des Frittiergutes zu beseitigen.
- Ob das Fett mehrmals verwendet werden kann, ist abhängig von Frittiergut - das Fett muss öfter gewechselt werden, wenn Fische oder paniertes Fleisch frittiert wurden.
- Das Fett muss gewechselt werden, wenn: es dunkel ist, nach dem Aufheizen dampft oder überschäumt.

DURCHSCHNITTLICHE FRITTIERZEIT:

Die angegebenen Zeiten sind lediglich Richtwerte und sind für empfohlene Produktmenge angegeben. Den Korb bitte nicht überladen (nur bis zu 2/3 befüllen).

LEBENSMITTEL	MENGE	TEMPERATUR	ZEIT (in Min.)
Käse: Tiefgefroren, in Portionen	6 Schüssel	~190°C	2-4
Hähnchen: Tiefgefroren, geschnitten, Roh, in Portionen, geschlagen	6 Schüssel 4-6 Stück	~190°C ~150°C	4-5 13-18
Berliner *	3-4	~190°C	2-3
Brötchen, tiefgefroren	3-4	~190°C	5-6
Fisch: Tiefgefroren, geschlagen Roh, geschlagen	3-4 Stück 3-4 Stück	~190°C ~180°C	7-8 3-4
Zwiebelringe: Tiefgefroren, geschlagen Roh, geschlagen *	6 Schüssel 3-4 große Stück	~190°C ~180°C	7-8 1-2
Kartoffel: Tiefgefrorene Pommes Frites Tiefgefrorene, lange Pommes Frites Rohe Pommes Frites	6 Schüssel 6 Schüssel 6 Schüssel	~190°C ~170°C ~190°C	14-16 6-7 10-12
Shrimps: Tiefgefroren, geschlagen Roh, geschlagen	6 Schüssel 6 Schüssel	~190°C ~170°C	7-8 3-5
Gemüse, roh, geschlagen *	5-6 Stück	~170°C	1-3

* Am besten in kleinen Mengen frittieren.

TECHNISCHE DATEN

Technische Parameter des Geräts sind dem Typenschild zu entnehmen.

Länge des Netzkabels: 1,15 m



ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte)

Polen



Die Bezeichnung am Gerät bedeutet: Elektro- und Elektronik-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Schonen Sie unsere Umwelt und menschliche Gesundheit und nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab oder melden Sie ihre Entsorgung von zu Hause. Informationen, wo und wie die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Verkaufsstelle oder über die lokale Umweltschutzbehörde. Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.

NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

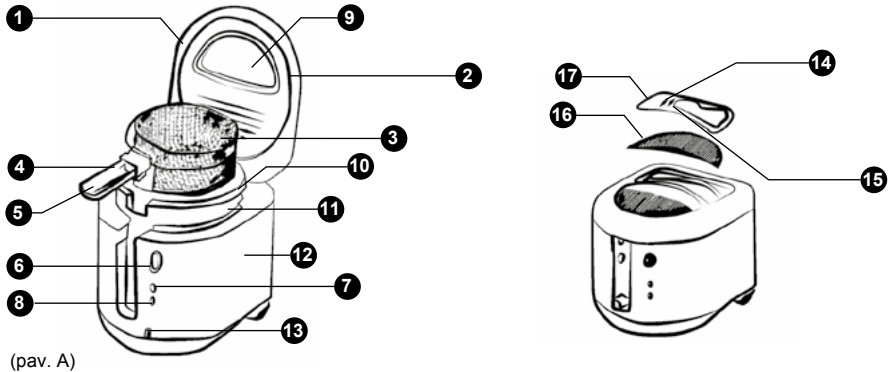
- ▶ Prieš pradedami naudoti tiksliai perskaitykite aptarnavimo instrukciją.
- ▶ Būkite labai atsargūs, kai netoliese įrenginio yra vaikai.
- ▶ Nepalikite dirbančio įrenginio be priežiūros!
- ▶ Nenaudokite įrenginio kitiems tikslams, nei jis yra skirtas.
- ▶ Nenardinkite įrenginio, laido ir kištuko vandenyje arba kituose skysčiuose.
- ▶ Visada, kai nenaudojate įrenginio arba prieš valymą ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Nenaudokite pažeisto įrenginio, taip pat ir tada, kai pažeistas maitinimo laidas arba kištukas - tokiu atveju atiduokite įrenginį remontui į įgaliotą serviso punktą.
- ▶ Jeigu atsirastų keisti garsai, kvapai arba iš įrenginio eitų dūmai, reikia jį kuo greičiau išjungti ir susisiekti su įgaliotu serviso punktu dėl įrenginio remonto.
- ▶ Nenaudokite įrenginio lauke.
- ▶ Nelieskite įrenginio drėgnomis rankomis.
- ▶ Nekabinkite maitinimo laido ant aštrų kampų ir neleiskite, kad liestų karštus paviršius.
- ▶ Nelieskite karštų paviršių! Naudokite rankenas.
- ▶ Įrenginį reikia laikyti vėsioje, tamsioje ir sausoje vietoje.
- ▶ Venkite plastmasinių elementų deformacijos, negalima įrenginio plauti karštu vandeniu.
- ▶ Nedėkite rankų ir daiktų į indą, kai įrenginys dirba.

- Prieš pradėdami įrenginio valymo darbus pirmiausiai jį atjunkite nuo elektros šaltinio!
- Draudžiama įrenginį statyti šalia kitų elektros įrenginių, degiklių, viryklių, orkaitių ir t. t.
- Visada prieš pradėdami dirbą įsitikinkite, ar visi įrenginio elementai yra teisingai sumontuoti.
- Užbaigus keitimą norėdami sumontuoti arba nuimti jo elementus, taip pat prieš valymą, reikia palaukti kol įrenginys visiškai atvės.
- Aksesuarų panaudojimas, kurių nerekomenduoja gamintojas, gali pažeisti įrenginį arba sukelti kūno sužalojimus.
- Neleiskite, kad laidas kabėtų ant stalo arba stalviršio briaunos.
- Rekomenduojama neliesti gruzdintuvės, jeigu joje yra karšti riebalai arba kitas karštas skystis, taip pat taikyti ypatingas saugumo priemones.
- Naudoti pagal paskirtį.
- Įrenginys skirtas naudoti tik namuose. Niekada juo nedirbkite ilgesnį laiką be pertraukos, taip išvengsite dugno ir dangčio deformacijų.
- Paviršiaus temperatūra naudojimo metu gali pakilti.
- Įrenginys turi būti prijungtas prie elektros lizdo su žžeminimu!
- Šiuo įrenginiu gali naudotis vaikai nuo 8 metų ir žmonės su fizine, judėjimo ir protine negalia, žmonės su neatitinkamomis žiniomis ir patirtimi tuomet, kai yra prižiūrimi arba buvo paruošti ir apmokyti bei supranta kylančią grėsmę. Vaikai

be suaugusiųjų priežiūros neturėtų atlikti įrenginio valymo ir priežiūros darbų.

- ▶ Reikia atkreipti dėmesį į tai, kad vaikai nežaistų su įranga/įrenginiu.
- ▶ Netraukite kištuko iš elektros lizdo už laido.
- ▶ Nekiškite kištuko į elektros lizdą su drėgnomis rankomis.
- ▶ Įrenginys nėra skirtas dirbti su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotoline valdymo sistema.
- ▶ Laikykite įrenginį ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Vaikų saugumui nepalikite laisvai prieinamų pakuotės sudedamųjų dalių (plastmasinių maišų, kartonų, putų polistirolo ir t. t.).
- ▶ **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Pavojus uždusti!**
- ▶ **DĖMESIO! Norėdami išvengti nudegimų neartinkite rankų arba veido prie nuorinimo.**
- ▶ **ĮSPĖJIMAS! Perkaitinti aliejus gali uždegti. Būk atsargus!**
- ▶ **ĮSPĖJIMAS! Negalima maišyti įvairių rūšių aliejų ir riebalų. Išsiliejimo pavojus.**

ĮRENGINIO APRAŠYMAS



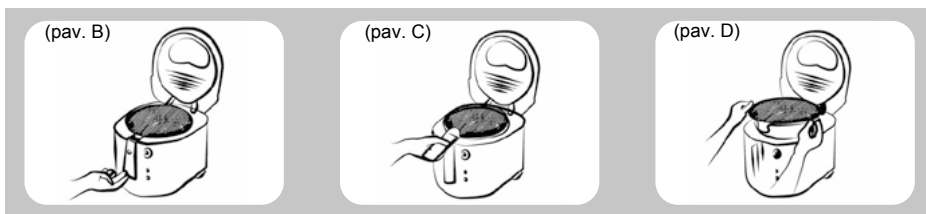
1. Nuimamas dangtis.
2. Dangčio tarpiklis.
3. Gruzdinimo piltinė.
4. Rankenos blokados mygtukas.
5. Piltinės rankena.
6. Dangčio atleidimo mygtukas.
7. Maitinimo rodiklis.
8. Temperatūros rodiklis.
9. Stebėjimo akutė
10. Talpyklos rankena.
11. Išimamas indas
12. Termoizoliacinis gruzdintuvės korpusas
13. Temperatūros reguliatorius.
14. Nuorintuvai.
15. Paleidimo sklendė.
16. Anglies filtras.
17. Filtro dangtelis

Dangtis saugo nuo riebalų teškėjimo ir sumažina kvapų prasiskverbimą. Rankena taip pat naudojama kaip išorinis elementas, kurio pagalba galime įdėti paruoštą maistą į riebalus, kai dangtis yra uždarytas. Nuimamas indas su nelipniu kepimo paviršiumi palengvina valymą.

GRUZDINTUVĖS PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

1. Pervalykite gruzdintuvės dangtį ir pagrindą drėgna šluoste. Niekada nenardinkite gruzdintuvės pagrindo vandenyje. Niekada neplaukite gruzdintuvės dangčio arba pagrindo elementų indaplovėje.
2. Atidarykite gruzdintuvės dangtį paspausdami paleidimo mygtuką esantį priekinėje gruzdintuvės dalyje. Pakelkite dangtį.
3. Paimdami už rankenos iš gruzdintuvės išimkite piltinę - žiūrėti B pav. - kol rankena bus užblokuota horizontalioje pozicijoje.
4. Išimkite piltinę iš indelio - žiūrėti C pav. Po to iš gruzdintuvės išimkite indelį (D pav.).
5. Išimkite anglies filtrą ir visas pakuotes iš piltinės, nuplaukite piltinę ir indelį šiltame vandenyje su plovikliu, gerai perplaukite ir išdžiovinkite.
6. Įdėkite indelį atgal į gruzdintuvės korpusą, įsitikinkite, kad rankenos yra iš kairės ir dešinės gruzdintuvės pusės, o anga priekinėje briaunoje (pav. D).

- Uždarykite gruzdintuvės dangtį, patikrinkite ar anglies filtras (16) yra tinkamai įtaisytas po filtro dangčiu (17). Paspaudus paleidimo sklendę (15) reikia išimti dangtelį, kuris laiko filtrą (16). Filtras susideda iš trijų sluoksnių, viršutinio baltos, vidurinio juodos ir apatinės baltos spalvos.
- Patikrinus filtro padėtį reikia į savo vietą grąžinti filtro dangtelį (17) ir uždaryti sklendę (15). Skrudintuvė yra paruošta panaudojimui.



NURODYMAI DĖL KEPIMO

- Gruzdintuvę naudokite tik ant sauso, stabilaus, karščiui atsparaus pagrindo, toli nuo įvairių briaunų.
- Nenaudokite spintelėse. Pro nuorinimo angą išeinantys garai gali jas pažeisti.
- Niekada nenaudokite be indo.
- Niekada nenaudokite be riebalų arba su per mažu riebalų kiekiu. Niekada neviršykite maksimalaus aliejaus lygio! Minimalus (MIN) ir maksimalus (MAX) lygis yra pažymėtas indo viduje.
- Naudokite tik gerus, kokybiškus augalinius riebalus arba kepimui gruzdintuvėse naudojamą aliejų. Nerekomenduojama kepti ant sviesto, margarino, alyvuogių aliejaus arba gyvulinių riebalų, kadangi šie riebalai garuoja žemesnėse temperatūrose.
- Prieš kepimą iš maisto produktų pašalinkite perteklinį vandens kiekį, dėl to išvengsime putojimo ir teškėjimo. Nemeskite šlapių produktų į karštus riebalus! Netgi nedidelis vandens kiekis sukels taškymąsi.
- Naudokite ypatingas apsaugos priemones kepant tortiliją. Miltinės tortilijos turi oro pūslės. Kepant gruzdintuvėse į jas patenka riebalai. Jeigu tortilijos nebus atitinkamai nusaustos, pūslės gali trūkti ir sukelti nudegimus. Todėl jas iškepus atsargiai išimkite iš riebalų ir leiskite, kad jose esantys riebalai bėgtų apie 30 sekundžių.
- Visada pabaigus naudojimą ištraukite maitinimo laidą iš lizdo.
- Visuomet prieš riebalų išpylimą arba valymą palaukite, kol gruzdintuvė visiškai atvės!
- Gruzdintuvė turi būti valoma kiekvieną kartą po panaudojimo!

NAUDOJIMO BŪDAS

NORĖDAMI PRIPILDYTI:

- Pakelkite dangtį;
- Išimkite iš indo pintinę ir padėkite šalia;
- Įpilkite į indą riebalų arba aliejaus ne daugiau, nei iki maksimalaus (MAX) lygio, kuris yra pažymėtas indelio viduje (pav. E). Riebalų kiekis indelyje visada turi būti tarp MIN ir MAX. lygio. Niekada neviršykite MAX. lygio!

PRADINIS ĮŠILIMAS:

1. Uždarykite dangtį ir įjunkite įrenginį į elektros lizdą - užsidegs rodiklis (7) Regulatorius pagalba nustatykite norimą temperatūrą - užsidegs rodiklis (8) Dažniausiai rekomenduojamas nustatymas tai ~ 190°C;
2. Pasiekus norimą temperatūrą temperatūros rodiklis (8) užges. Pirminio įšilimo laikas apie 20 minučių.
3. Kol įšils riebalai paruoškite produktus kepimui.

DĖMESIO! Siekiant išvengti pavojingų kūno sužeidimų arba daiktų pažeidimų, kepat ant karšto aliejaus reikia naudoti ypatingas saugumo priemones.

KEPIMAS:

DĖMESIO! Įrenginys turi specialų neįšylantį išorės korpusą - gruzdintuvės vidus yra labai karštas ir negalima jo liesti!

1. Paspaudžiant paleidimo mygtuką atsargiai pakelkite dangtį.
2. Pakelkite pintinę keldami rankeną kol bus užblokuota viršutinėje pozicijoje.
3. Pripildykite pintinę produktais iki 2/3 talpos.
4. Prispauskite ir uždarykite dangtį.
5. Atleiskite rankenos blokados mygtuką ir nuleiskite rankeną. Pintinė automatiškai bus nuleista į riebalus.
6. Pradėkiteskaičiuoti laiką. Normalu, jeigu per pirmas kelias minutes, stebėjimo akutėje (9) atsiras garai. Jie iš lėto pradings kepimo metu, jeigu stebėjimo akutė yra švari.

DĖMESIO! Normaliu reiškiniu yra tai, kad kepimo metu per nuorinimą eina garai. Norėdami išvengti nudegimų neartinkite rankų arba veido prie nuorinimo.

7. Prasibaigus kepimo laikui pakelkite pintinę, kol bus užblokuota horizontalioje pozicijoje - toks veiksmas automatiškai pakels pintinę iki nusausinimo pozicijos.
8. Paspauskite dangčio (6), paleidimo mygtuką, lėtai jį praverkite, kad išeitų garai, po to atsargiai atidarykite dangtį iki horizontalios pozicijos, bandydami neprisiliesti prie karštų paviršių. Patikrinkite, ar produktai yra gerai kepami. Jeigu dar reikia kepti, uždarykite dangtį ir nuleiskite pintinę į riebalus, laikydamiesi punktuose 5 ir 6. aprašytų procedūrų
9. Užbaigę produktų kepimą išimkite pintinę (3) iš gruzdintuvės ir sudėkite valgį ant lėkštės. Reikalui esant pridėkit prieskonių.

DĖMESIO! Nespausti rankenos (4) blokados mygtuko, kai iš gruzdintuvės yra išimama pintinė.



1. Prieš pradėdami valymo darbus ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir palaukite, kol gruzdintuvė visiškai atvės, neatidarinėkite dangčio.
2. Atvėsus, naudodami abi indo rankenas išimkite jį iš gruzdintuvo.
3. Jeigu planuojate pakartotinai panaudoti riebalus, rekomenduojamą juos perkošti per koštuvą į indą, kad nusistovėtų įvairūs ruošų maisto produktų likučiai. Po to indą su riebalais sandariai uždarykite ir laikykite atokiai nuo šilumos ir tiesioginės šviesos.
4. Nuplaukite indą ir pintinę šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. Perplaukite ir išdžiovinkite. Nenaudokite indo arba pagrindo valymo šveitimo kempinės su metaliniu abrazyvu arba šveitimo priemonių. Pintinę galima plauti indaplovėje.
5. Niekada pagrindo nenardinkite vandenyje arba kitame skystyje bei neplaukite indaplovėje. Nuvalykite tik drėgna šluoste.
6. Po kiekvieno panaudojimo nuvalykite dangtį drėgna šluoste. Norėdami jį tiksliau išvalyti, pakelkite, ištraukite jį pakeltoje pozicijoje į viršų (F pav.). Įspauskite paleidimo sklendę, kuri yra ant filtro dangtelio (G pav.) ir išimkite filtrą. Nuplaukite šiltu vandeniu su muilu. Neplaukite dangčio elementų indaplovėje.

DĖMESIO! Visada reikia išimti filtrą prieš panardinant dangtį į vandenį.

7. Visuomet įsitinkite, kad dangčio tarpiklis yra išvalytas ir nusaustas, dėl to išvengsite jo prisiklijavimo prie gruzdintuvės pagrindo. Kai tarpiklis sukietės, suminkštės, deformuos, sutrūkinės, susidėvės arba susiskylės reikia pakeiskite jį.

FILTRO IŠKEITIMAS:

Anglies filtras esantis gruzdintuvės dangtyje padeda neutralizuoti nemalonų kvapą. Maždaug po 10 - 15 panaudojimų, filtrą iškeiskite.

NAUDINGI PATARIMAI

- Pirmą kartą naudodami gruzdintuvę galite pajusti lengva nemalonų kvapą arba švelnius dūmus. Tai normalus reiškinys.
- Reikia kepti panašaus dydžio arba storio produktus, nes dėl to tuo pačiu metu kepami produktai vienodai keps.
- Nepripildykite pintinės daugiau, kaip 2/3. Jeigu kepsite didesnę kiekį ingredientų, jie nebus trapūs.
- Prieš žuvies, daržovių ir mėsos kepimą apvoliokite tešloje.
- Naudokite tik metalinius stalo įrankius, nes plastmasę arba gumą karštas aliejus gali pažeisti! Gruzdintuvėje nepalikite stalo įrankių!
- Tų pačių riebalų panaudojimas kelis kartus priklauso nuo keptų produktų rūšies - riebalus reikia dažniau keisti, jeigu dažnai kepama žuvis arba mėsa su pabarstukais.
- ▶ Riebalus reikia pakeisti, jeigu pastebėsite vieną iš šių reiškinų: riebalai yra tamsios spalvos, riebalai garuoja juos pašildžius, riebalai kepimo metu labai putoja.

ORIENTACINIS KEPIMO LAIKAS

Žemiau nurodyti kepimo laikai yra apytiksliai ir paremti maksimaliu rekomenduojamu maisto kiekiu. Prašome nedėti į indą daugiau, nei 2/3 talpos.

MAISTAS	KIEKIS	TEMPERATŪRA	LAIKAS (min.)
Sūris: Šaldytas, gabaliukais	6 indai	190 ^o	2 – 4
Vištiena: Šaldytas, gabaliukais Žalia, porcijomis, susmulkinta	6 indai 4 - 6 gabaliukai	190 ^o 150 ^o	4 – 5 13 – 18
Spurgos*	3 - 4 gabaliukai	190 ^o	2 – 3
Bandelės, šaldytos	3 - 4 gabaliukai	190 ^o	5 – 6
Žuvis: Šaldyta, susmulkinta Žalia, susmulkinta	3 - 4 gabaliukai 3 - 4 gabaliukai	190 ^o 180 ^o	7 – 8 3 – 4
Svogūnų griežinėliai: Šaldytos, susmulkintos Žalias, susmulkintas	6 indai 3 - 4 dideli gabalai	190 ^o 180 ^o	7 – 8 1 – 2
Bulvės: Šaldytos bulvės fri Šaldytos ilgos bulvės fri Žalios bulvės fri	6 indai 6 indai 6 indai	190 ^o 170 ^o 190 ^o	14 – 16 6 – 7 10 – 12
Krevetės: Šaldytos, susmulkintos Žalias, susmulkintas	6 indai 6 indai	190 ^o 170 ^o	7 – 8 3 – 5
Daržovės, žalios, susmulkintos*	5 - 6 gabaliukai	170 ^o	1 – 3

* Geriausiai kepti mažais kiekiais.

TECHNINIAI DUOMENYS:

Techniniai parametrai pateikti gaminio vardinėje plokštelėje.
Pagrindinio kabelio ilgis: 1,15 m



TAISYKLINGAS GAMINIO ATLIEKŲ ŠALINIMAS (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)

Lenkija



Ant gaminio pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio gaminio atliekų negalima šalinti su kitomis namų ūkyje generuojamomis atliekomis. Siekiant išvengti kenksmingo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį kelia nekontroliuojamas atliekų šalinimas, panaudotą gaminį reikia pristatyti į buitinių technikos atliekų priėmimo vietą arba kreiptis dėl atliekų paėmimo iš namų. Dėl išsamesnės informacijos apie saugaus elektrinės ir elektroninės įrangos atliekų šalinimo būdus ir vietas naudotojas turi kreiptis į mažmeninės prekybos vietą arba vietos valdžios organo aplinkos apsaugos skyrių. Šios gaminio atliekų negalima šalinti kartu su komunalinėmis atliekomis.

CONSEJOS PARA LA UTILIZACIÓN SEGURA

- Lea atentamente las instrucciones antes de utilizarlo.
- Tenga especial cuidado cuando los niños estén cerca del aparato.
- No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
- No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el previsto.
- No sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato o antes de limpiarlo.
- No utilice un aparato dañado, incluso si el cable de alimentación o el enchufe están dañados - en este caso, haga reparar el aparato en un centro de servicio autorizado.
- En caso de que el aparato produzca ruidos, olores o humos extraños, apáguelo inmediatamente y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para que lo reparen.
- No utilice el aparato en el exterior.
- No toque el aparato con las manos mojadas.
- No cuelgue el cable de alimentación en bordes afilados ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
- No toque las superficies calientes. Usa las asas.
- No coloque el aparato cerca de materiales inflamables como cortinas, manteles, etc., ya que puede provocar un incendio.

- ▶ No coloque el aparato directamente junto a la pared o a otros aparatos. Deje un espacio de al menos 10 cm en la parte trasera y a ambos lados del dispositivo y por encima de él. No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- ▶ Durante el uso, se recomienda utilizar guantes de protección destinados a este tipo de equipos.
- ▶ Guarde el aparato en un lugar fresco, sombreado y seco.
- ▶ Evite la deformación de las piezas de plástico, no lave el aparato con agua caliente.
- ▶ No introduzca las manos ni objetos en el recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo.
- ▶ No coloque el aparato cerca de otros aparatos eléctricos, quemadores, cocinas, hornos, etc.
- ▶ Asegúrese siempre de que todas las piezas del aparato están correctamente montadas antes de empezar a trabajar.
- ▶ Después de freír, deje que el aparato se enfríe completamente antes de arreglar o quitar sus componentes, y antes de limpiarlo.
- ▶ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños en el aparato o lesiones personales.
- ▶ No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
- ▶ Se recomienda no mover la freidora si contiene grasa caliente u otro líquido caliente, y se deben tomar precauciones especiales de seguridad.

- ▶ Utilízalo como es debido.
- ▶ El aparato es apto únicamente para uso doméstico. No lo utilices nunca de forma continuada durante largos periodos de tiempo para evitar la deformación de la base y la tapa.

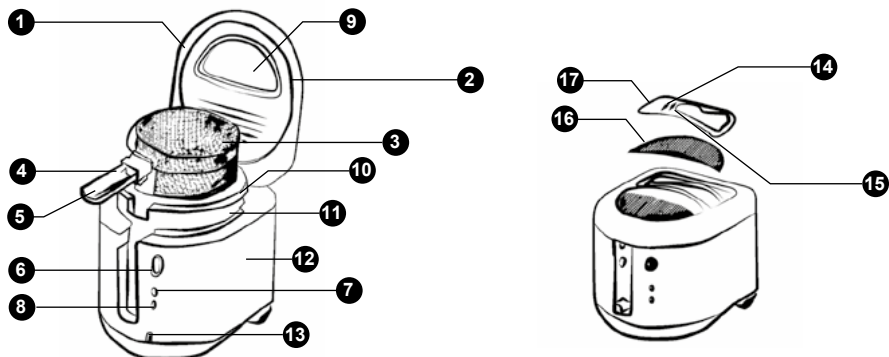


▶ **PRECAUCIÓN: ¡Superficie caliente!**

- ▶ La temperatura de la superficie puede aumentar durante el uso.
- ▶ El aparato debe conectarse a una toma de corriente con toma de tierra.
- ▶ Este equipo puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad y por personas con capacidad física y mental disminuida y con falta de experiencia y conocimiento del equipo, si se da supervisión o instrucción sobre el uso seguro del equipo para que se comprendan claramente los peligros que conlleva.
- ▶ Los niños sin supervisión no deben realizar la limpieza o el mantenimiento del equipo.
- ▶ Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el equipo/aparato.
- ▶ No saque el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- ▶ No conecte el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.
- ▶ El equipo no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o un sistema de control remoto independiente.

- ▶ Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Para la seguridad de los niños, por favor, no deje partes de los envases libremente accesibles (bolsas de plástico, cajas de cartón, poliestireno, etc.).
- ▶ **¡AVISO! No permita que los niños jueguen con el papel de aluminio. ¡Peligro de asfixia!**
- ▶ **Nunca añada agua al aceite. Riesgo de incendio/explosión repentina!**
- ▶ **¡ATENCIÓN! Para evitar quemaduras por el vapor, no acerque las manos ni la cara a las rejillas de ventilación.**
- ▶ **¡AVISO! La grasa sobrecalentada puede inflamarse. Tenga especial cuidado.**
- ▶ **¡AVISO! No mezcle diferentes tipos de aceites y grasas. Peligro de ebullición.**

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO



(Fig. A)

1. Tapa desmontable
2. Junta de la cubierta
3. Cesta para freír
4. Botón de bloqueo del asa
5. Asa de la cesta
6. Botón de apertura de la tapa
7. Indicador de potencia
8. Indicador de temperatura
9. Ventanilla visor
10. Asa del depósito
11. Depósito extraíble
Cantidad de aceite MIN/MAKS: 1,5 l/2 l
Capacidad total del depósito: 4,5 l
12. Carcasa de freidora termoaislada
13. Regulador de temperatura
14. Rejillas de ventilación
15. Perno de liberación
16. Filtro de carbón
17. Cubierta del filtro

La tapa elimina las salpicaduras de grasa y limita la salida de olores. El asa también sirve como elemento externo, bajando los alimentos preparados a la grasa cuando se cierra la tapa. Cesta extraíble con superficie de fritura es antiadherente para facilitar la limpieza.

PREPARACIÓN DE LA FREIDORA

1. Limpie la tapa y la base de la freidora con un paño húmedo. Nunca sumerja la base de la freidora en agua. 1. Nunca lave la tapa o la base de la freidora en el lavavajillas.
2. Abra la tapa de la freidora pulsando el botón de apertura situado en la parte frontal de la misma. Levante la tapa.
3. Retire la cesta de la freidora levantando el asa - véase la fig. B - hasta que el asa se bloquee en posición horizontal.
4. Retire la cesta - véase la fig. C. A continuación, retire el recipiente de la freidora (fig. D).
5. Retire el filtro de carbón y cualquier embalaje de la cesta, lave la cesta y el tanque en agua líquida tibia, enjuague y seque bien.
6. Vuelva a colocar el depósito en la carcasa de la freidora, asegurándose de que las asas están en los lados izquierdo y derecho de la freidora y que la abertura del borde está en la parte delantera (fig. D).
7. Cierre la tapa de la freidora, compruebe que el filtro de carbón vegetal (16) está colocado correctamente bajo la tapa del filtro (17). Presionando el perno de liberación (15), retire la

tapa que sujeta el filtro (16). El filtro consta de tres capas, la superior blanca, la central negra y la inferior blanca.

- Una vez que haya comprobado que el filtro está correctamente colocado, coloque la tapa del filtro (17) y encaje el pestillo (15). La freidora está lista para su uso.

(Fig. B)



(Fig. C)



(Fig. D)



CONSEJOS PARA LA FRITURA

- Utilice la freidora sólo en una superficie seca, estable y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
- No utilizar en armarios. El vapor que se escapa por las rejillas de ventilación puede dañarlas.
- No utilizar nunca sin recipiente.
- Nunca se debe utilizar sin grasa o con una grasa insuficiente. No sobrepase nunca el nivel máximo de aceite. Los niveles mínimo (MIN) y máximo (MAX) están marcados en el interior del depósito.
- Utilice únicamente grasa vegetal de buena calidad o aceite para freír. No se recomienda freír con mantequilla, margarina, aceite de oliva o grasa animal, ya que estas grasas se evaporan a temperaturas más bajas.
- Retire el exceso de agua de los alimentos antes de freírlos para evitar que se forme demasiada espuma y salpicaduras. No tire los ingredientes húmedos en la grasa caliente. Incluso una pequeña cantidad de agua provocará salpicaduras.
- Tome precauciones especiales al freír las tortillas. Las tortillas de harina contienen burbujas de aire. La grasa se introduce en ellos durante la fritura. Si las tortillas no están bien escurridas, las burbujas pueden reventar y provocar quemaduras. Por lo tanto, después de freírlas, retírelas con cuidado de la grasa y deje que la grasa de su interior escurra durante unos 30 segundos.
- Desconecte siempre el cable de alimentación de la toma de corriente después de su uso.
- Deje siempre que la freidora se enfríe completamente antes de verter la grasa y limpiarla!
- La freidora debe limpiarse después de cada uso

UTILIZACIÓN

PARA LLENAR:

1. Levante la tapa;
2. Retire la cesta y déjela a un lado;
3. Llene el depósito con grasa o aceite hasta el nivel máximo (MAX), que está marcado en el interior del depósito (fig. E). La cantidad de grasa en el depósito debe estar siempre entre los niveles MIN y MAX. No sobrepase nunca el nivel MAX!

PARA PRECALENTAR:

1. Cierre la tapa y conecte la unidad a la toma de corriente. La lámpara (7) se encenderá. Ajuste el programador a la temperatura deseada - la lámpara (8) se encenderá. El ajuste recomendado es, en la mayoría de los casos, - 190°C.
2. Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, el piloto de temperatura (8) se apaga. El tiempo de precalentamiento es de aproximadamente 20 minutos.
3. Prepare los ingredientes para freír mientras se calienta la grasa.

PRECAUCIÓN: PARA EVITAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES O DAÑOS A LOS BIENES, TOMÉ PRECAUCIONES ESPECIALES AL FREÍR EN ACEITE CALIENTE.

FRITURA:

PRECAUCIÓN EL APARATO TIENE UNA CARCASA EXTERIOR ESPECIAL QUE NO SE CALIENTA - ¡EL INTERIOR DE LA FREIDORA ESTÁ MUY CALIENTE Y NO DEBE TOCARSE!

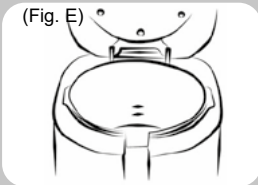
1. Levante lentamente la tapa presionando el botón de liberación.
2. Eleve la cesta levantando el asa hasta que se bloquee en la posición superior.
3. Llene la cesta con alimentos hasta 2/3 de su capacidad.
4. Presione y cierre la tapa.
5. Suelte el botón de bloqueo del asa y baje el asa. La cesta bajará automáticamente a la grasa.
6. Ponga en marcha el temporizador. Durante los primeros minutos, es normal que aparezca algo de vapor en la ventana de visualización (9). Esto desaparecerá lentamente durante el tiempo de cocción si la ventana de visualización está limpia

PRECAUCIÓN ES NORMAL QUE SALGA VAPOR POR LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN. PARA EVITAR QUEMARSE CON EL VAPOR, NO PONGA LAS MANOS NI LA CARA CERCA DE LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN.

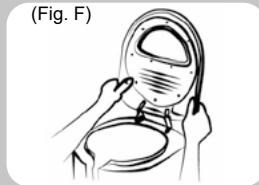
7. Una vez transcurrido el tiempo de fritura, levante el asa del cesto hasta que se bloquee en la posición horizontal - esta acción eleva automáticamente el cesto a la posición de escurrido.
8. Presione el botón de liberación de la tapa (6), incline la tapa y deje que salga el vapor, luego levante la tapa con cuidado hasta la posición vertical, teniendo cuidado de no tocar las superficies calientes. Comprueba que la comida está bien cocinada. Si es necesario seguir cocinando, cierre la tapa y baje la cesta de grasa, siguiendo el procedimiento descrito en los pasos 5 y 6.
9. Cuando los alimentos estén fritos, retire la cesta (3) de la freidora y coloque los alimentos en un plato. Condimente al gusto.

ATENCIÓN: No suelte el botón de bloqueo del asa (4) cuando retire la cesta de la freidora.

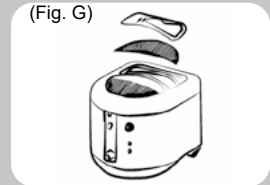
(Fig. E)



(Fig. F)



(Fig. G)



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

10. Antes de limpiarla, desenchufe la freidora de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente sin abrir la tapa.
11. Una vez frío, utilizando las dos asas de la cuba, retírela de la freidora.
12. Cuando piense volver a utilizar la grasa, se recomienda que la pase por un colador en el recipiente para colar los restos de comida que esté preparando. A continuación, cierre bien el recipiente de la grasa y guárdelo lejos del calor o de la luz directa.
13. Lave el recipiente y la cesta con agua tibia y un detergente suave. Enjuague y seque bien. No utilice una tela metálica o un limpiador abrasivo en el depósito o la base. La cesta se puede lavar en el lavavajillas.
14. Nunca se debe sumergir la base en agua u otro líquido ni lavarla en el lavavajillas. Limpie sólo con un paño húmedo.
15. Después de cada uso, limpie el interior de la tapa con un paño húmedo. Para limpiarla más a fondo, levántela tirando de ella hacia arriba (fig. F). Presione el perno de liberación de la tapa del filtro (Fig. G) y retire el filtro. Lavar con agua tibia y detergente suave. No lave las partes de la tapa en el lavavajillas

NOTA: RETIRE SIEMPRE EL FILTRO ANTES DE SUMERGIR LA TAPA EN EL AGUA.

16. Asegúrese siempre de limpiar y secar la junta de la tapa para evitar que se pegue a la base de la freidora. Sustituya la junta cuando se haya endurecido, ablandado, deformado, agrietado, desgastado o perforado.

REEMPLAZO DE FILTRO:

El filtro de carbón vegetal, situado en la tapa de la freidora, ayuda a absorber los malos olores. Deberá reemplazar el filtro después de aproximadamente 10 a 15 usos.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Al utilizar una freidora por primera vez, es posible que sienta un ligero olor desagradable o un ligero humo. Esto es normal.
- Fría los alimentos de igual tamaño o grosor, ya que esto permitirá freírlos de manera uniforme al mismo tiempo.
- No llene la cesta más de 2/3 de su capacidad. Si se fríen más ingredientes, no quedarán crujientes.
- El pescado, las verduras y la carne deben recubrirse antes de freirse.
- Utilice únicamente cubiertos de metal, ya que el plástico o la goma se destruyen en el aceite caliente. No deje los cubiertos en la freidora.
- El número de veces que se debe utilizar la misma grasa depende del tipo de alimento que se esté friendo: se debe cambiar la grasa más a menudo si se fríe con frecuencia pescado o se salpica carne.
- La grasa debe ser sustituida si se observa uno de los siguientes fenómenos: la grasa tiene un color oscuro, la grasa se evapora después de calentar, la grasa se agita excesivamente durante la fritura.

TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN

Los siguientes tiempos de fritura son aproximados y se basan en la cantidad máxima recomendada de alimentos. No llene el depósito más de 2/3 de su capacidad.

COMIDA	CANTIDAD	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (w min.)
Queso:			
Congelado, en trozos	6 cuencos	190	2 – 4
Pollo:			
Congelado, en trozos	6 cuencos	190	4 – 5
Crudo, cortado, troceado	4 – 6 piezas	150	13 – 18
Rosquillas*	3 – 4 piezas	190	2 – 3
Bollos, congelados	3 – 4 piezas	190	5 – 6
Pescado:			
Congelado, troceado	3 – 4 piezas	190	7 – 8
Crudo, aplastado	3 – 4 piezas	180	3 – 4
Aros de cebolla:			
Congelado, aplastado	6 cuencos	190	7 – 8
Crudo, aplastado	3 – 4 pieza grandes	180	1 – 2
Patatas:			
Patatas fritas congeladas	6 cuencos	190	14 – 16
Patatas fritas largas congeladas	6 cuencos	170	6 – 7
Patatas fritas crudas	6 cuencos	190	10 – 12
Camarones:			
Congelados, troceados	6 cuencos	190	7 – 8
Crudos, troceados	6 cuencos	170	3 – 5
Verduras crudas, cortadas*	5 – 6 piezas	170	1 – 3

* Es preferible freír cantidades pequeñas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Las especificaciones técnicas figuran en la placa del producto.

Longitud del cable de alimentación: 1,15m



Nota: MPM agd S.A. se reserva el derecho a realizar cambios en las especificaciones técnicas.

ELIMINACIÓN ADECUADA DEL PRODUCTO (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)

Polska



La etiqueta colocada en el producto indica que este no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. Para evitar los efectos nocivos para el medio ambiente y la salud humana de la eliminación incontrolada de residuos, entregue el aparato usado en el punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos usados o comuníquelo a su domicilio. Para obtener información más detallada sobre dónde y cómo eliminar de forma segura los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su distribuidor local o con el Departamento de Medio Ambiente local. Este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- ▶ Před použitím si pozorně přečtete následující návod k obsluze.
- ▶ Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti.
- ▶ Zapnuté zařízení neopouštějte bez dozoru!
- ▶ Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- ▶ Zařízení, kabel ani zástrčku neponořujte do vody či jiných kapalin.
- ▶ Jestliže zařízení nepoužíváte nebo se chystáte jej čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.
- ▶ Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky - v takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- ▶ V případě, že uslyšíte nezvyklé zvuky, ucítíte neobvyklé pachy nebo uvidíte kouř unikající ze zařízení, okamžitě jej vypněte a kontaktujte autorizovaný servis za účelem zajištění opravy poškozeného zařízení.
- ▶ Zařízení nepoužívejte venku (ve venkovním prostředí).
- ▶ Nedotýkejte se zařízení mokřýma rukama.
- ▶ Elektrický napájecí kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- ▶ Nedotýkejte se horkých povrchů! Používejte úchyty.

- ▶ Zařízení neumistujte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, ubrusy a další, protože by mohlo dojít ke vzniku požáru.
- ▶ Zařízení neumistujte přímo ke stěně, ani v blízkosti jiných zařízení. Vždy ponechejte mezeru alespoň 10 cm za zařízením a také po jeho stranách či nad ním. Na zařízení nepokládejte žádné předměty.
- ▶ Během používání doporučujeme využívat ochranné rukavice, které jsou určeny k obsluze tohoto typu zařízení.
- ▶ Zařízení je nutné skladovat na chladném, stinném a suchém místě.
- ▶ Vyvarujte se deformací plastových dílů, nemyjte je v horké vodě.
- ▶ Během provozu zařízení nesahejte dovnitř zařízení rukama ani do něj nevkládejte jiné předměty.
- ▶ Před čištěním je nutné nejprve odpojit zařízení od elektrického napájení!
- ▶ Zařízení neumistujte do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečící trouby apod.
- ▶ Než začnete se zařízením pracovat, ujistěte se, zda jsou všechny jeho součásti na svém místě.
- ▶ Po usmažení pokrmů vyčkejte, až zařízení zcela vychladne. Teprve potom můžete snímat či nasazovat jeho součásti nebo jej čistit.
- ▶ Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení nebo zranění.

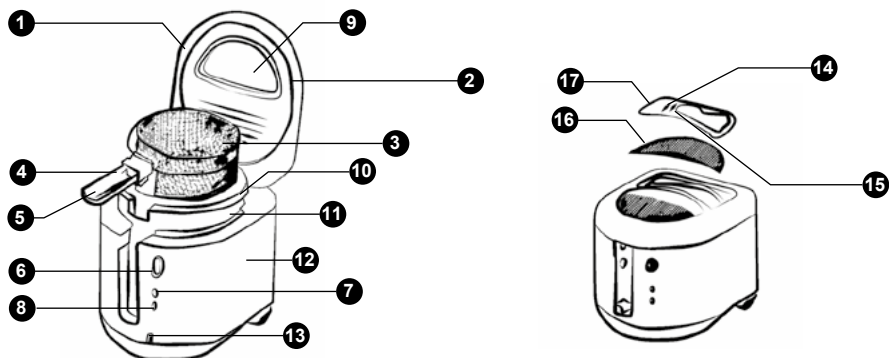
- Nedovolte, aby kabel visel přes okraj stolu nebo pracovní desky.
- Pokud se ve fritéze nachází horký tuk nebo jiná horká kapalina, nedoporučujeme s ní vůbec hýbat a dodržujte všechna zvláštní bezpečnostní opatření.
- Používejte pouze v souladu s určením.
- Zařízení je určeno k domácímu použití. Nikdy jej nepoužívejte souvisle po delší dobu, jelikož by mohlo dojít k deformaci základny nebo víka.

●  **POZOR! Horký povrch!**

- Teplota povrchu může během používání narůstat.
- Zařízení musí být připojeno do elektrické zásuvky se zemnicím kolíkem!
- Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi i osoby bez zkušeností a znalosti zařízení, bude-li nad nimi zajištěn dohled nebo budou poučeny v oblasti bezpečného používání zařízení tak, aby riziko s tímto spojené bylo pro tyto osoby srozumitelné. Děti bez dozoru nesmějí zařízení čistit ani provádět jeho údržbu.
- Dávejte pozor na to, aby si děti se zařízením/vybavením nehrály.
- Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokřýma rukama.

- ▶ Zařízení není určeno k provozu s využitím externích časových spínačů nebo samostatného dálkového ovládání.
- ▶ Zařízení i jeho napájecí kabel uchovávejte na místě, které je pro děti do 8 let nedostupné.
- ▶ S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- ▶ **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**
- ▶ **Nikdy nevlévejte vodu do oleje! Hrozí riziko náhlého vzplanutí požáru nebo výbuchu!**
- ▶ **POZOR! Ruce ani obličej nepřibližujte k větracím otvorům, kde hrozí riziko popálení párou.**
- ▶ **VAROVÁNÍ! Přehřátý tuk se může vznítit. Postupujte velmi opatrně.**
- ▶ **VAROVÁNÍ! Nemíchejte mezi sebou různé druhy olejů nebo tuků. Hrozí nebezpečí vytečení.**

POPIS ZAŘÍZENÍ



(Rys. A)

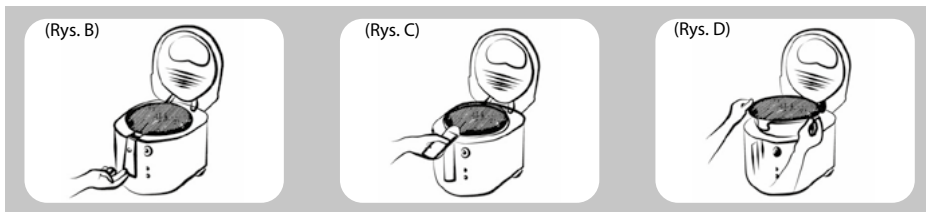
1. Odnímatelné víko
2. Těsnění víka
3. Koš na smažení
4. Tlačítko zajištění rukojeti
5. Rukojeť košíku
6. Tlačítko pro uvolnění víka
7. Ukazatel napájení
8. Ukazatel teploty
9. Průzor
10. Úchyt nádoby
11. Vyjímatelná nádoba **množství oleje MIN/MAX: 1,5 l/2 l | Celkový objem nádoby: 4,5 l**
12. Plášť fritézy s tepelnou izolací
13. Regulator teploty
14. Větrací otvory
15. Uvolňovací západka
16. Uhlíkový filtr
17. Kryt filtru

Víko zabraňuje rozstříku tuku a omezuje únik pachů. Rukojeť slouží rovněž jako vnější prvek pro ponoření připraveného pokrmu do tuku/oleje při uzavřeném víku fritézy. Vyjímatelná nádoba s nepřilnavým povrchem usnadňuje čištění.

PŘÍPRAVA FRITÉZY K POUŽITÍ

1. Víko fritézy a základnu otřete vlhkým hadříkem. Základnu fritézy nikdy neponořujte do vody. Součásti víka či základny fritézy nikdy nemyjte v myčce nádobí.
2. Otevřete víko fritézy, stiskněte tlačítko pro jeho uvolnění, které se nachází v přední části fritézy. Víko zdvihněte.
3. Uchopte rukojeť košíku a vyjměte jej z fritézy - viz obr. B - tak, aby se rukojeť zablokovala ve vodorovné poloze.
4. Košík vyjměte z nádoby - obr. C. Následně vyjměte z fritézy také nádobu (obr. D).
5. Uhlíkový filtr i všechny další obaly vyjměte z košíku, košík i nádobu umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem, opláchněte a důkladně vysušte.
6. Nádobu umístěte zpět do fritézy, ujistěte se, že se úchyty nacházejí na levé i pravé straně fritézy a otvor v okraji nádoby je na přední straně (obr. D).
7. Uzavřete víko fritézy a zkontrolujte, zda je uhlíkový filtr (16) na svém místě pod krytem filtru (17). Stiskněte uvolňovací západku (15) a vyjměte kryt, pod nímž se nachází uhlíkový filtr (16). Filtr se skládá ze tří vrstev, horní bílé, prostřední černé a spodní bílé barvy.

8. Po zkontrolování správného uložení filtru je nutné nasadit zpět kryt filtru (17) a zajistit jej západkou (15). Fritéza je připravena k použití.



POKyny PRO SMAŽENÍ

- Fritézu používejte výhradně na suchém, stabilním podloží, které je odolné proti vysokým teplotám a dostatečně daleko od jakýchkoliv okrajů.
- Nepoužívejte ve skříni. Pára unikající skrze větrací otvory by jí mohla poškodit.
- Fritézu nikdy nepoužívejte bez vyjímatelné nádoby.
- Fritézu nikdy nepoužívejte bez tuku nebo při nedostatečném množství tuku. Fritézu nikdy nepřepřlňujte nad maximální hladinu oleje! Minimální (MIN) a maximální (MAX) hladina jsou vyznačeny na vnitřní stěně nádoby.
- Používejte výhradně kvalitní, prověřený rostlinný tuk nebo olej určený ke smažení/fritování. Smažení v másle, margarínu, olivovém oleji nebo živočišném tuku se nedoporučuje, protože tyto tuky se odpařují při nižších teplotách.
- Před smažením odstraňte z potravin přebytečnou vodu, čímž se vyvarujete nadměrnému pění a prskání oleje. Do horkého tuku nikdy nevhazujte mokré přísady! Dokonce i malé množství vody způsobuje rozstříkávání!
- Během smažení tortilly postupujte obzvláště opatrně. Moučné tortilly obsahují bublinky vzduchu. Při fritování se do nich dostává tuk. Jestliže tortilly nebudou správně zbaveny přebytečného oleje (odkapány), může dojít k prskání těchto bublin a popálení. Proto je nutné tortilly po usmažení opatrně vyjmout z oleje a počkat cca 30 sekund, než z nich oteče všechen přebytečný tuk.
- Napájecí kabel vždy po ukončení smažení vyjměte ze zásuvky.
- Vždy počkejte, až fritéza zcela vychladne, a teprve potom můžete manipulovat s olejem a zařízením čistit!
- Po každém použití fritézu vyčistěte!

POUŽITÍ

NAPLNĚNÍ:

1. Zdvihněte víko.
2. Z nádoby vyjměte košík a odložte stranou.
3. Nádobu naplňte tukem nebo olejem maximálně do úrovně ukazatele maximální hladiny oleje (MAX), která je vyznačena na vnitřní stěně nádoby (obr. E). Hladina tuku v nádobě se musí neustále pohybovat mezi MIN a MAX úrovní. Nikdy nepřekračujte úroveň MAX!

ZAHŘÍVÁNÍ FRITÉZY:

1. Uzavřete víko a zařízení připojte do elektrické zásuvky – rozsvítí se kontrolka (7). Regulátor nastavte na požadovanou teplotu - rozsvítí se kontrolka (8). doporučené nastavení ve většině případů ~ 190°C.
2. Po dosažení nastavené teploty kontrolka teploty (8) zhasne. Zahřívání fritézy trvá cca 20 minut.
3. Během zahřívání tuku si připravte potraviny, které chcete smažit.

POZOR! Chcete-li se vyvarovat nebezpečí vážného poranění nebo poškození předmětů, pak během smažení v horkém oleji dodržujte zvláštní bezpečnostní opatření.

SMAŽENÍ:

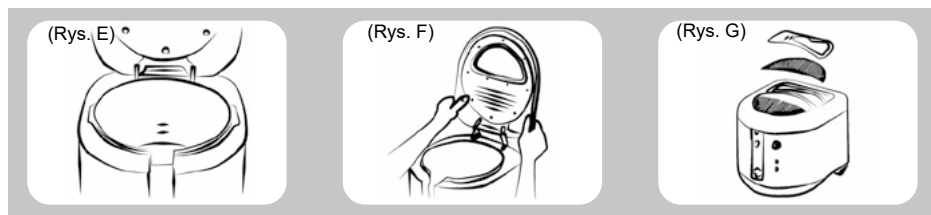
POZOR! Zařízení je vybaveno speciálním vnějším pláštěm, který se nezahřívá - vnitřek fritézy je velice horký a nesmíte se jej dotýkat!

1. Stiskněte uvolňovací tlačítko a opatrně nadzdvihněte víko.
2. Košík zvedněte pomocí rukojeti tak, aby se zablokoval v horní poloze.
3. Košík naplňte potravinami do 2/3 jeho objemu.
4. Uzavřete víko.
5. Uvolněte tlačítko pojistky rukojeti a spusťte ji. Košík se automaticky ponoří do oleje.
6. Začněte odpočítávat dobu smažení. Během prvních několika minut smažení je běžné, když se v průzoru (9) objeví pára. Během smažení pomalu zmizí, pokud je průzor čistý.

POZOR! Únik páry skrze větrací otvory během smažení je zcela normálním jevem. Ruce ani obličej nepřibližujte k větracím otvorům, kde hrozí riziko popálení párou.

7. Po uplynutí požadované doby smažení zdvihněte rukojeť košíku do zajištěné vodorovné polohy - to automaticky zdvihne košík do odkapávací polohy.
8. Stiskněte pojistné tlačítko víka (6), zvedněte jej a počkejte, až unikne všechna pára. Následně víko opatrně otevřete do svislé polohy, ale snažte se přitom nedotýkat jeho horkých částí. Zkontrolujte, zda jsou potraviny správně usmaženy. Je-li nutné ještě ve smažení pokračovat, zavřete víko fritézy a košík ponořte do oleje, přičemž postupujte podle výše uvedených bodů 5 a 6.
9. Po usmažení potravin vyjměte košík (3) z fritézy a potraviny z něj vyložte na talíř. Dochuťte.

POZOR! Během vytahování košíku z fritézy nepouštějte zajišťovací tlačítko (4).



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Než začnete zařízení čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky a počkejte, až fritéza zcela vychladne. Teprve poté otevřete víko.

- Po vychladnutí uchopte nádobu za oba boční úchyty a vyjměte jí z fritézy.
- Pokud hodláte tuk znovu použít, doporučujeme jej nalít do nádoby přes síto, aby se tak zachytily všechny zbytky fritovaných potravin. Nádobu s tukem/olejem řádně uzavřete a uložte mimo dosah tepelných zdrojů či přímého světla.
- Nádobu a košík umyjte v teplé vodě s příměsí vhodného mycího prostředku. Opláchněte a důkladně vysušte. K čištění nádoby nebo základny fritézy nepoužívejte drátěné kartáčky, houbičky, ani abrazivní mycí prostředky. Košík je možné umývat v myčce nádobí.
- Základnu nikdy neponořujte do vody či jiné kapaliny, ani ji nemyjte v myčce. Otřete jí pouze vlhkým hadříkem.
- Po každém použití víko z vnitřní strany očistěte vlhkým hadříkem. Chcete-li jej důkladně očistit, je nutné víko otevřít a vysunout do horní polohy (obr. F). Stiskněte zajišťovací západku, která se nachází na krytu filtru (obr. G) a filtr vyjměte. Umyjte v teplé vodě s příměsí jemného mycího prostředku. Víko nemyjte v myčce nádobí.

POZOR! Před ponořením víka do vody je vždy nutné vyjmout z něj filtr.

- Pokaždé se ujistěte, že bylo těsnění víka řádně očištěno a vysušeno, čímž se vyvarujete přilepení těsnění k základně fritézy. Těsnění vyměňte, bude-li příliš tvrdé, příliš měkké, deformované, popraskané, prodlžené nebo protržené.

VÝMĚNA FILTRU:

Uhlíkový filtr, který se nachází ve víku fritézy, pomáhá absorbovat nepříjemné pachy. Po cca 10 - 15 cyklech použití bude nutné filtr vyměnit.

UŽITEČNÉ RADY

- Pokud fritézu používáte poprvé, můžete se setkat s jemným nepříjemným zápachem nebo s výskytem malého množství kouře. Jedná se o zcela běžný jev.
- Ve fritéze smažte potraviny stejných rozměrů a tloušťky, čímž dosáhnete rovnoměrného smažení za stejnou dobu.
- Košík nenaplňujte více než ze 2/3. Budete-li v něm smažit větší množství potravin, nebudou pak křupavé.
- Ryby, zeleninu a maso je nutné před smažením obalit v trojbalu.
- Používejte pouze kovové příbory, protože plastové nebo gumové příbory se v horkém oleji zničí! Příbory neponechávejte ve fritéze!
- Opakované používání stejného tuku/oleje závisí na druhu smažených potravin - častěji je tuk nutné vyměňovat, pokud v něm často smažíte ryby nebo maso ve obalené strouhance.
- Tuk je nezbytné vyměnit, jakmile zjistíte jednu z následujících vlastností: tuk má příliš tmavou barvu, po nahřátí z tuku vychází pára, dochází k nadměrnému pění během smažení.

PŘIBLIŽNÁ DOBA SMAŽENÍ

Níže uvedené časy smažení jsou jen přibližné a jsou založeny na maximálním doporučeném množství pokrmů. Nenaplňujte košík více než ze 2/3.

POKRM	MNOŽSTVÍ	TEPLOTA (°C)	DOBA (v min.)
Sýr:			
Mražené kousky	6 misek	190	2 – 4
Kuře:			
Mražené kousky	6 misek	190	4 – 5
Syrové, porcované, rozebrané	4 - 6 kusů	150	13 – 18
Koblihy *	3 - 4 kusy	190	2 – 3
Housky, mražené	3 - 4 kusy	190	5 – 6
Ryba:			
Mražená, porcovaná	3 - 4 kusy	190	7 – 8
Syrová, porcovaná	3 - 4 kusy	180	3 – 4
Cibulové kroužky:			
Mražené, dělené	6 misek	190	7 – 8
Syrové, rozdělené	3 - 4 velké kusy	180	1 – 2
Brambory:			
Mražené hranolky	6 misek	190	14 – 16
Mražené hranolky dlouhé	6 misek	170	6 – 7
Syrové hranolky	6 misek	190	10 – 12
Krevety:			
Mražené, dělené	6 misek	190	7 – 8
Syrové, rozdělené	6 misek	170	3 – 5
Zelenina, syrová, rozdělená*	5 - 6 kusů	170	1 – 3

* Smažte nejlépe v malém množství.

TECHNICKÉ PARAMETRY:

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.

Délka napájecího kabelu: 1,15m



POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na provádění technických změn.

SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (použité elektrické nebo elektronické zařízení).



Označení, které je umístováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potencionálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použité spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracování použitých spotřebičů.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- ▶ Pred použitím sa dôkladne oboznámte s používateľskou príručkou.
- ▶ Zachovávajte mimoriadnu opatrnosť, keď sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti.
- ▶ Zapnuté zariadenie nikdy nenechávajte bez dozoru!
- ▶ Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na aké je určené.
- ▶ Zariadenie, kábel a zástrčku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- ▶ Keď zariadenie nepoužívate, ako aj pred čistením, vždy vytiahnite zástrčku z el. zásuvky.
- ▶ Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte keď je poškodené, ani vtedy, keď je poškodený napájací kábel alebo zástrčka – v takom prípade zariadenie odovzdajte na opravu do autorizovaného servisu.
- ▶ V prípade, ak sa objavia netypické zvuky, zápachy alebo dym vychádzajúci zo zariadenia, okamžite zariadenie vypnite, a potom sa obráťte na autorizovaný servis a zariadenie odovzdajte na opravu.
- ▶ Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- ▶ Nedotýkajte sa zariadenia mokrými ani vlhkými rukami.
- ▶ Napájací kábel nevešajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- ▶ Nedotýkajte sa horúcich povrchov! Používajte rúčky a držiaky.

- ▶ Zariadenie neumiestňujte v blízkosti ľahko horľavých materiálov, ako sú záclony, závesy, obrusy a iné, keďže môže dôjsť k požiaru.
- ▶ Zariadenie neumiestňujte v bezprostrednej blízkosti stien a iných zariadení. Ponechajte aspoň 10 cm voľného priestoru zozadu a na oboch stranách zariadenia, ako aj nad zariadením. Na zariadení nekladte žiadne predmety.
- ▶ Odporúčame, aby ste pri používaní zariadenia používali ochranné rukavice určené na obsluhu zariadení tohto typu.
- ▶ Zariadenie uchovávajte na chladnom tmavom a suchom mieste.
- ▶ Dávajte pozor, aby sa plastové prvky nezdeformovali, zariadenie neumývajte horúcou vodou.
- ▶ Keď je zariadenie spustené, nekladajte do misky zariadenia ruky ani žiadne iné predmety.
- ▶ Zariadenie pred čistením vždy najprv odpojte od el. napätia!
- ▶ Zariadenie nekladte v blízkosti iných elektrických spotrebičov a zariadení, horákov, sporákov, rúr ap.
- ▶ Vždy pred začatím používania zariadenia skontrolujte, či sú všetky prvky zariadenia správne namontované.
- ▶ Po skončení fritovania, pred upevnením alebo zložením prvkov zariadenia, ako aj pred čistením zariadenia, vždy počkajte, kým vychladne.
- ▶ Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré výrobca nedodal a neodporúča, keďže to môže viesť k poškodeniu zariadenia alebo k úrazu či nehode.

- ▶ Zabráňte, aby napájací kábel visel poza okraj stola alebo pultu.
- ▶ Odporúčame, aby ste fritézu, v ktorej ej horúci olej alebo iná kvapalina, neprenášali a nepremiestňovali, a tiež aby ste používali vhodné bezpečnostné prostriedky.
- ▶ Zariadenie používajte v súlade s jeho určením.
- ▶ Zariadenie je určené iba na domáce, neprofesionálne použitie. Zariadenie nepoužívajte nepretržite príliš dlho, keďže v opačnom prípade sa podstavec a pokrievka zariadenia môžu zdeformovať.

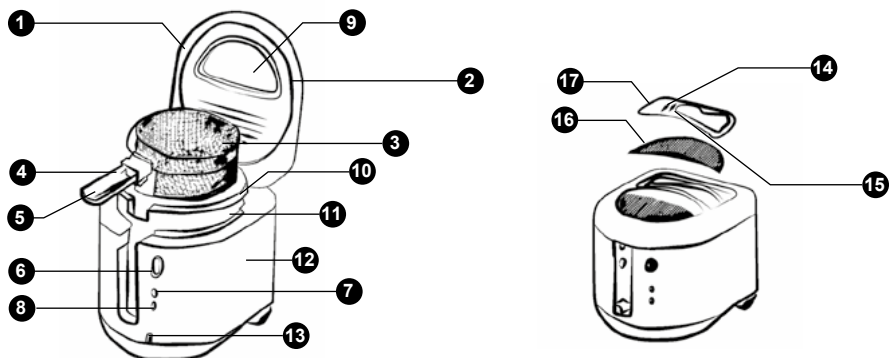


▶ **POZOR! Horúci povrch!**

- ▶ Teplota povrchu zariadenia môže pri používaní zariadenia vzrásť.
- ▶ Zariadenie musí byť pripojené k el. zásuvke s ochranným, uzemňovacím kolíkom.
- ▶ Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, sensorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti, ak budú pod neustálym dohľadom, alebo ak boli predtým príslušne zaškolené o spôsobe používania zariadenia bezpečným spôsobom, a pochopili riziko, ktoré súvisí s používaním tohto zariadenia. Deti bez dozoru dospeljej osoby nesmú zariadenie čistiť, ani vykonávať jeho údržbu.
- ▶ Deti sa v žiadnom prípade nesmú so zariadením hrať.
- ▶ Zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.

- ▶ Zástrčku nevsúvajte do el. zásuvky mokrými rukami.
- ▶ Zariadenie nie je určené na zapínanie s použitím externého časovača, alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
- ▶ Zariadenie a jeho kábel uchovávajte na mieste mimo dosahu detí vo veku do 8 rokov.
- ▶ Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové vrecia, kartóny polystyrén ap.) voľne dostupné.
- ▶ **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa fóliami hrali deti. Nebezpečenstvo udusenía!**
- ▶ **Do oleja v žiadnom prípade nedolievajte vodu! Riziko náhleho požiaru/výbuchu!**
- ▶ **POZOR! Aby vás nepopálila unikajúca para, nepribližujte ruky ani tvár k otvorom vzduchu.**
- ▶ **VAROVANIE! Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Zachovávajte náležitú opatrnosť.**
- ▶ **VAROVANIE! Nemiešajte navzájom rôznych druhov olejov či tukov. Nebezpečenstvo vykypenia.**

POPIS ZARIADENIA



(Rys. A)

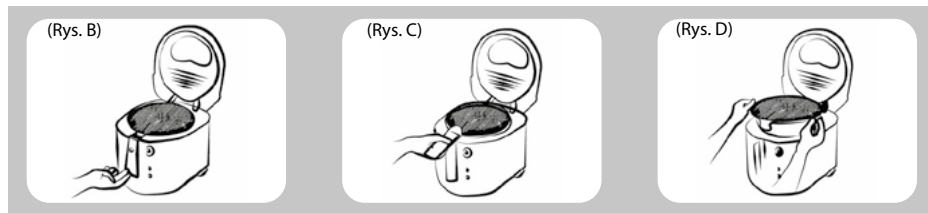
1. Skladateľná pokrievka
2. Tesnenie krytu
3. Košík na fritovanie
4. Tlačidlo blokády držiaka
5. Držiak košíka
6. Tlačidlo odblokovania pokrievky
7. Ukazovateľ napájania
8. Ukazovateľ teploty
9. Priezor
10. Držiak misky
11. Vyberateľná miska
Množstvo oleja MIN./MAX.: 1,5 L/2 L
Úplný objem misky: 4,5 L
12. Tepelnoizolačný plášť fritézy
13. Regulátor teploty
14. Prieduchy
15. Blokovacia západka
16. Uhlíkový filter
17. Kryt filtra

Pokrievka zachytáva fľakajúci olej a obmedzuje množstvo unikajúcich pachov. Držiak sa dá používať aj ako vonkajší prvok, ktorým sa dá vložiť jedlo do oleja pri zatvorenej pokrievke. Skladateľná miska s nepriľnavým povrchom uľahčuje čistenie.

PRÍPRAVA FRITÉZY NA POUŽITIE

1. Pokrievku a podstavec fritézy pretrite vlhkou handričkou. Podstavec fritézy nikdy ponárajte do vody. Prvky pokrievky a podstavca fritézy neumývajte v umývačke riadu.
2. Stlačte tlačidlo odblokovania, ktoré je na prednej strane fritézy, a otvorte pokrievku fritézy. Podvihnite pokrievku.
3. Vytiahnite košík z fritézy, zdvihnite za držiak – pozrite obr. B – kým sa držiak nezablokuje v pozdĺžnej polohe.
4. Vytiahnite košík z misky – pozrite obr. C. Potom vytiahnite misku z fritézy (obr. D).
5. Vytiahnite z košíka uhlíkový filter a všetky prvky, košík a misku umyte v teplej vode s čistiacim prostriedkom, opláchnite a dôkladne vysušte.
6. Misku vložte naspäť do plášťa fritézy, uistite sa, či sa držiaky, ktoré sú na ľavej a pravej strane fritézy, zapadli do otvoru v hrane z prednej strane (obr. D).
7. Zatvorte pokrievku fritézy, skontrolujte, či uhlíkový filter (16) je umiestnený správne pod krytom filtra (17). Stlačte blokovaciu západku (15), opatrne vytiahnite kryt, ktorý drží filter (16). Filter tvoria tri vrstvy, horná biela, stredná čierna a dolná biela.

8. Keď skontrolujete, či je filter umiestnený správne, vložte kryt filtra (17) na svojom mieste, a zablokujte západku (15). Fritéza je pripravená na použitie.



POKYNY A ODPORÚČANIA TÝKAJÚCE SA FRITOVANIA

- Fritézu používajte iba na suchom stabilnom podklade, ktorý je odolný voči vysokým teplotám, a v bezpečnej vzdialenosti od všetkých okrajov.
- Nepoužívajte v skrinkách. Para, ktorá vychádza zo zariadenia pri jeho používaní, môže ich poškodiť.
- Nikdy nepoužívajte bez misky.
- Nikdy nepoužívajte bez oleja, alebo s nedostatočným množstvom oleja. Nikdy neprekračujte maximálnu úroveň oleja! Minimálna (MIN) a maximálna (MAX) úroveň (hladina) sú označené vo vnútri misky.
- Používajte iba dobrý spoľahlivý olej alebo tuk, ktoré sú určené na fritovanie, na vyprážanie v hlbokom oleji. Neodporúčame, aby ste na fritovanie používali maslo, margarín, olivový olej alebo živočíšne tuky, keďže teplota vyparovania týchto tukov je nižšia.
- Pred fritovaním odstráňte z potravín prebytočnú vodu, aby ste tak predišli nadmernému peneniu alebo frkaniu oleja. V žiadnom prípade nevhadzujte do horúceho oleja mokré potraviny! Aj pri nevelkom množstve vody môže olej prskať!
- Keď smažíte tortilu, používajte náležité ochranné prostriedky. Múčne tortily obsahujú bubliny vzduchu. Pri smažení v hlbokom oleji sa do nich dostáva tuk. Ak tortilu po smažení náležite neodcedíte, tieto bubliny môžu prasknúť, čo môže viesť k popáleniu. Preto keď ich usmažíte, opatrne ich vyberte z oleja a umožnite, aby nechajte ich otekať cca 30 sekúnd.
- Keď zariadenie skončíte používať, vždy ho odpojte od el. napätia, tzn. vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z el. zásuvky.
- Pred vyliatím oleja a pred čistením vždy počkajte, kým fritéza vychladne!
- Fritézu vyčistite po každom použití!

SPOSOB POUŽITIA

NAPŔŇANIE:

1. Podvihnite pokrievku;
2. Vyberte košík z misky a odložte ho nabok;
3. Do misky nalejte olej alebo tuk, neprekračujte maximálnu úroveň (MAX), ktorá je označená vo vnútri misky (obr. E). Hladina oleja sa musí vždy nachádzať medzi ukazovateľom MIN a MAX. Nikdy neprekračujte úroveň MAX!

VSTUPNÉ ZOHRIATIE:

1. Zatvorte pokrievku a zariadenie pripojte k el. napätiu – zasvieti kontrolka (7). Programátor nastavte na požadovanú teplotu – zasvieti kontrolka (8). Vo väčšine prípadov odporúčame, aby ste nastavili cca +190 °C.
2. Keď sa olej zohreje na požadovanú teplotu, kontrolka teploty (8) zhasne. Olej sa vstupne zohrieva približne 20 minút.
3. Počas zohrievania oleja pripravte suroviny, ktoré budete fritovať.

POZOR! Aby ste predišli a zabránili vážnym úrazom alebo poškodeniu predmetov, pri fritovaní, vyprázaní v hlbokom oleji, postupujte náležite opatrne a obozretne, zachovávajte bezpečnostné opatrenia.

FRITOVANIE:

POZOR! Zariadenie má špeciálny nezohrievajúci sa vonkajší plášť – vnútro fritézy je veľmi horúce, preto sa ho nedotýkajte!

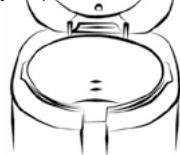
1. Stlačte blokovacie tlačidlo a pomaly zdvihnite pokrievku.
2. Uchopte za držiak a vytiahnite košík, kým sa nezablokuje v hornej polohe.
3. Košík nenapĺňajte viac než na 2/3.
4. Pritlačte a zatvorte pokrievku.
5. Odblokujte tlačidlo blokady držiaka a spustite rúčku. Košík sa samočinne spustí do oleja.
6. Začnite merať čas. Počas prvých niekoľko minút je normálne, že sa v priezore (9) objavuje para. Počas fritovania sa pomaly vytratí, samozrejme, ak je priezor čistý.

POZOR! Počas fritovania cez vývodné otvory uniká para, je to normálny jav. Aby vás nepopálila unikajúca para, nepribližujte ruky ani tvár k otvorom vzduchu.

7. Po istej chvíli fritovania, zdvihnite držiak košíka, až kým sa zablokuje v pozdĺžnej polohe – košík sa samočinne zdvihne na polohu odkvapkávania.
8. Stlačte tlačidlo blokovania pokrievky(6), vychýľte ju, nechajte uniknúť paru, a potom opatrne zdvihnite pokrievku na zvislú polohu, dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich povrchov. Skontrolujte, či je jedlo dobre usmažené. Ak jedlo ešte nie je dostatočne usmažené, zatvorte pokrievku a spustite pokrievku do oleja, postupujte podľa vyššie opísaného postupu v bodoch 5 a 6.
9. Po usmažení výrobkov vytiahnite košík (3) z fritézy a vyložte jedlo na tanier. Ochutte.

POZOR! Pri vyťahovaní košíka z fritézy neoblokuje tlačidlo blokady držiaka (4).

(Rys. E)



(Rys. F)



(Rys. G)



ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Predtým, než začnete fritézu čistiť, vytiahnite zástrčku zariadenia z el. zásuvky a počkajte, kým úplne vychladne, neotvárajte pokrievku.
2. Keď fritéza vychladne, stlačte oba držiaky na miske a vytiahnite ju z fritézy.
3. Keď chcete olej zachovať na ďalšie použitie, prelejte ho cez sitko, aby sa zachytili všetky zvyšky z predtým pripravovaných jedál, do vhodnej nádoby. Potom nádobu s olejom tesne zavtvorte a uchovávajte ju na chladnom a tmavom mieste.
4. Misku a košík umyte teplotou vodou s jemným čistiacim prostriedkom. Opláchnite a dôkladne vysušte. Misku alebo podstavec nečistite drôtenkou ani drsnými prostriedkami. Košík môžete umývať v umývačke riadu.
5. Podstavec zariadenia nikdy neponárajte do vody ani do iných kvapalín, ani ho neumývajte v umývačke riadu. Poutierajte iba vlhkou handričkou.
6. Po každom použití pretrite pokrievku zvnútra vlhkou mäkkou handričkou. Ak ju chcete vyčistiť dôkladnejšie, zdvihnite ju, vytiahnite na zdvihnutú polohu smerom dohora (obr. F). Stlačte blokovaciu západku, ktorá je na pokrievke filtra (obr. G) a vytiahnite filter. Umyte teplotou vodou s jemným čistiacim prostriedkom. Časti pokrievky neumývajte v umývačke riadu.

POZOR! Predtým, než pokrievku ponoríte do vody, vždy najprv vytiahnite filter.

7. Vždy sa uistite, či je tesnenie pokrievky správne vyčistené a vysušené, aby sa neprilepilo k podstavcu fritézy. Keď tesnenie stvrdne, zmäkne, zdeformuje sa, praskne, pretrie sa alebo prederaví, vymeňte ho.

VÝMENA FILTRA:

Uhlíkový filter, ktorý je v pokrievke fritézy, pomáha zachytiť nepríjemné zápachy. Odporúčame, aby ste filter po približne 10 až 15 použitíach vymenili.

PRAKTICKÉ TIPY

- Pri prvom použití fritézy sa môže objaviť jemný nepríjemný zápach alebo malé množstvo dymu. Je to normálny jav.
- Súčasne fritujte suroviny, ktoré majú rovnakú veľkosť a hrúbku, keďže vďaka tomu sa rovnomernejšie vypražia v rovnakom čase.
- Košík nenapĺňajte viac než na 2/3. V opačnom prípade, ak budete fritovať väčšie množstvo potravín, nebudú náležite chrumkavé.
- Ryby, zeleninu a mäso pred fritovaním zabaľte v trojobale.
- Používajte iba kovové nástroje, keďže plastové alebo gumené nástroje sa v horúcom oleji môžu poškodiť! V žiadnom prípade neponechávajte nástroje vo fritéze!
- To, koľkokrát môžete daný olej opäť použiť, závisí od typu fritovaných jedál – olej musíte vymieňať častejšie, keď fritujete ryby alebo mäso v trojobale.
- Olej vymeňte vtedy, keď dôjde k jednému z nasledujúcich javov: olej má tmavý odtieň, z oleja sa po zohriatí parí, olej sa pri fritovaní príliš pení.

ORIENTAČNÉ TRVANIE FRITOVANIA

Nižšie uvedené trvania fritovania sú iba približné, a týkajú sa maximálneho odporúčaného množstva pripravovaného jedla. Misku nenaplňajte viac než na 2/3.

JEDLO	MNOŽSTVO	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min.)
Syry:			
Zmrazené, v kúskoch	6 misiek	190	2 – 4
Kuracie mäso:			
Zmrazené, v kúskoch	6 misiek	190	4 – 5
Surové, porciované, oddelené	4 – 6 ks	150	13 – 18
Pampúchy *	3 – 4 ks	190	2 – 3
Žemle, zmrazené	3 – 4 ks	190	5 – 6
Ryby:			
Zmrazené, oddelené	3 – 4 ks	190	7 – 8
Surové, oddelené	3 – 4 ks	180	3 – 4
Plátky cibule:			
Zmrazené, oddelené	6 misiek	190	7 – 8
Surové, oddelené	3 – 4 veľké ks	180	1 – 2
Zemiaky:			
Zmrazené hranolčky	6 misiek	190	14 – 16
Zmrazené dlhé hranolčky	6 misiek	170	6 – 7
Surové hranolčky	6 misiek	190	10 – 12
Krevety:			
Zmrazené, oddelené	6 misiek	190	7 – 8
Surové, oddelené	6 misiek	170	3 – 5
Zeleniny, surové, oddelené *	5 – 6 ks	170	1 – 3

* Najlepšie fritovať neveľké množstvá.

TECHNICKÉ PARAMETRE:

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Dĺžka napájacieho kábla: 1,15 m



POZOR! Spoločnosť „MPM agd S.A.“ si vyhradzuje právo zavádzať technické zmeny.

SPRÁVNE ODSTRANOVANIE VÝROBKU (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodit' ako komunálny, netriedený odpad. Opatrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Opatrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM**

We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances

Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**

Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen

Gerbiami klientai, mes tikimės, kad Jūs būsite patenkinti įsigiję mūsų gaminių, ir kviečiame pasinaudoti kitais plataus įmonės **MPM** asortimento pasiūlymais

Le deseamos la satisfacción de utilizar nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comercial de **MPM**

Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zveme Vás k seznámení se s širokou nabídkou produktů naší firmy. **MPM**

Prajeme vám veľa spokojnosti s používaním nášho výrobku a odporúčame vám ostatné výrobky z našej bohatej obchodnej ponuky **MPM**

AKCESORIA 
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl 

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599
www.mpm.pl