

SIGURNOSNA UPOZORENJA

Pročitajte pažljivo ovu knjižicu s uputama prije instaliranja i korištenja aparata. To će osigurati najbolje rezultate i maksimalnu sigurnost.

- Ukoliko je kabel za napajanje oštećen, njega mora zamijeniti proizvođač ili njegov pomoćni servis tako da se izbjegne bilo kakav rizik.
- Nikada nemojte uranjati uređaj u vodu.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca mlađa od 8 godina. Uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina, pod uvjetom da su pod nadzorom. Uređaj smiju koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, slušnim ili mentalnim sposobnostima, bez potrebnog znanja ili iskustva, pod uvjetom da su pod nadzorom ili nakon što dobiju upute koje se odnose na sigurnosnu uporabu uređaja i nakon što shvate opasnosti koje su sa njim povezane. Uređaj i kabel držite daleko od dohvata djece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca.
- Uređaj ne smije raditi pomoću vanjskog mjeritelja vremena ili zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.
- Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu uporabu. Uređaj nije predviđen za uporabu u: prostorijama koje se koriste u kuhinjama za osoblje trgovina, uredima i drugim radnim prostorima, vikendicama, hotelima, motelima i drugim smještajnim strukturama, kao i sobama za najam.
- Uređaji za kuhanje moraju biti postav-

ljeni na stabilnu podlogu pomoću ručki (ako ih ima), kako bi se izbjeglo prolijevanje vruće tekućine.

Opasnost!

Nepoštovanje propisa može biti ili je uzrok ozljeda od električnog šoka, što može biti i opasno po život.

- Prije uporabe provjerite da napon u mreži odgovara naponu koji je naznačen na etiketi uređaja.
- Uređaj uvijek mora biti spojen na uzemljenu utičnicu od najmanje 15 A s učinkovitim uzemljenjem. (U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača na uređaju, kvalificirani stručnjak mora zamijeniti utičnicu drugom odgovarajućega tipa).
- Kabel napajanja ne smije biti u blizini ili dirati vruće dijelove uređaja, izvore topline ili oštre rubove.
- Uređaj ne smije biti spojen na izvor napajanja tijekom čišćenja odnosno kada nije u uporabi.

Pozornost na opekline!

Nepoštovanje ovih upozorenja može dovesti do opekline ili povreda.

- Tijekom rada uređaj je vruć. NE OSTAVLJAJTE UREĐAJ NA DOHVAT DJECE.
- Nemojte pomicati fritezu kada je ulje vruće, jer to može izazvati ozbiljne opekline.
- Uređaj pomičite koristeći odgovarajuće ručke. (Nikada nemojte koristiti ručku posude kako biste ovo obavili). Provjeriti da je ulje dovoljno hladno, pričekati oko 2 sata.
- Ne dopustite da strujni kabel visi preko ruba površine na kojoj stoji uređaj, tako bi ga lako moglo uhvatiti dijete ili bi mogao predstavljati smetnju za korisnika.
- Obratite pozornost na vrelu paru i eventualno špricanje ulja.
- Ulja i masti su zapaljivi; Ako se zapale, odmah isključite uređaj iz zidne utičnice i ugasite vatru pomoću poklopca ili deke. Nikada ne koristite vodu za gašenje vatre.
- Za uklanjanje posude, uvijek pričekajte da se ulje ili masti ohlade u potpunosti.

Pozornost!

Nepoštovanje ovih upozorenja može dovesti do povreda ili oštećenja uređaja.

- Ne stavljajte uređaj u blizinu izvora topline.
- Fritezu mora raditi samo nakon punjenja uljem ili mašću. Ako se zagrije prazna, pali se uređaj za termičku sigurnost koji prekida rad a ponovno korištenje uređaja U tom slučaju, za ponovno korištenje uređaja potrebno se obratiti našem ovlaštenom centru.
- Ako fritezi curi ulje, kontaktirajte tehnički servis ili ovlašte-

no tehničko osoblje.

- Ne koristite uređaj ako je oštećen (npr. zbog pada) ili ako postoje problemi u funkcioniranju. Obratite se servisu ovlaštenom od strane proizvođača.
- Ne isključujte utikač povlačenjem kabela: uvijek direktno isključujte utikač.
- Nikada ne uranjajte upravljačku jedinicu, kabel ili utikač u vodu ili druge tekućine.
- Ne koristite poklopac tijekom kuhanja.



Važna napomena:

Ovaj simbol pokazuje savjete i informacije koje su važni za korisnika.

- Sasvim je normalno da uređaj pušta određeni miris tijekom prve uporabe. Provjetrite sobu.
- Zabranjeno je korištenje ulja umjetne proizvodnje ili onih visoke kiselosti.
- Poštovati uvijek razine MIN i MAX navedene unutar prijenosnog spremnika.
- Sigurnosni mikro-prekidač osigurava da grijač radi samo ako je upravljačka jedinica pravilno postavljena.



Uređaj je usklađen sa sljedećim EZ direktivama:

- Europska Uredba 1935/2004 od 27.10.2004. o materijalima namijenjenima za doticaj s hranom.
- Europska stand-by odredba 1275/2008.

ČIŠĆENJE

Prije čišćenja uvjerite se da je utikač isključen.

Ne potapajte nikada uređaj u vodu i nikada ga ne stavljajte pod mlaz slavine (vidi sl. 6).

Ako uđe u kontrolnu jedinicu, voda bi mogla prouzročiti strujni udar.

Provjeriti je li ulje dovoljno hladno, skinite kontrolnu jedinicu i ispraznite ulje.

Uklonite naslage iz posude pomoću spužve ili papirnatim ručnikom.

Osim kontrolne jedinice, kabela za napajanje i grijača, svi ostali dijelovi se mogu očistiti s toplom vodom i blagim deterdžentom (vidi Sl. 7).

Nikada ne koristite abrazivne spužve, da ne uništite fritezu.

Na kraju osušite temeljito sve dijelove da se spriječi prskanje vrućeg ulja tijekom rada.

ZBRINJAVANJE UREĐAJA



Ne bacajte uređaja s kućnim otpadom, već ga predajte u reciklažni centar.

TEHNIČKI PODACI

model:	dimenzije (PxLxH):	težina:
F32110	400x255x280	3.1Kg
F32210	400x255x280	2.8Kg
F32410	400x255x280	3.1Kg
F32420	400x255x300	3.3Kg

Za više podataka, pogledajte etiketu koja se nalazi na uređaju.

OPIS UREĐAJA

- A. Termostaat za reguliranje temperature
- B. Lampica indikator temperature ulja
- C. Komande
- D. Košarica s preklapnom ručkom
- E. Indikator maksimuma namirnica (ako postoji)
- F. Indikator razina MIN – MAX ulja
- G. Držać košarice
- H. Odvojiva posuda
- I. Električni grijač
- L. Omotač
- M. Ručke
- N. Poklopac s ručkom
- O. Pretinac za kabel
- P. Reset uređaja za toplinsku sigurnost

UREĐAJ ZA TOPLINSKU SIGURNOST

Uređaj je opremljen uređajem za toplinsku sigurnost koji zauzima grijanje u slučaju pogrešnog korištenja ili kvara. Nakon što se uređaj ohladi, uz pomoć čačkalice ili nečeg sličnog, nježno pritisnite gumb za resetiranje sigurnosnog uređaja (P) u blizini natpisa RESET (vidi sl. 1). Ako uređaj ne radi trebali kontaktirati ovlašteni tehnički servis od strane proizvođača.

UPUTE ZA UPORABU

Prije prve uporabe, temeljito očistite toplom vodom i deterdžentom za suđe košaricu (D), posudu (H) i poklopac (N). Upravljačka jedinica s kabelom za napajanje i grijač mogu se očistiti vlažnom krpom. Pobrinite se da voda nije ušla u upravljačku jedinicu i da nema ostataka na dnu posude. Dobro osušite sve dijelove. Provjerite se da je upravljačka jedinica pravilno pričvršćena na tijelo friteze. Sigurnosni mikroprekidač ne dopušta rad uređaja ako upravljačka jedinica (C) nije točno smještena u ležište.

PUNJENJE ULJA ILI MASTI

- Okrenite preklapnu ručku košare dok ne sjedne (poz. 2 sl. 2) Izvadite košaru (D) povlačenjem prema gore.
- Ako koristite ulje, ulijte ga u zdjelu (H), dok ne dođe do naznačene maksimalne razine (vidi sl. 3).
Nikad ne prelazite naznačenu granicu, riskirate izlijevanja

ulja iz spremnika. Razina ulja treba uvijek biti između maksimuma i minimuma (F). Najbolji rezultati se postižu upotrebom dobrog ulja od kikirikija.

- Ako koristite masnoću izrezanu na male komadiće, rastopite ih u drugoj posudi, a zatim ulijte masnoću u fritezu. Ne topite masnoću u košarici ili na grijaču friteze (vidi sl. 4).

PREDGRIJAVANJE

- Uklonite poklopac.



Važna napomena: Nemojte koristiti poklopac tijekom kuhanja ili predgrijavanja (vidi sl. 9).

- Stavite hranu za prženje u košaricu (D), nikada ne prelazite maksimalnu razinu naznačenu u košarici (E) (Sl. 8). Provjerite je li ručica košare pravilno pozicionirana (poz. 2 sl. 2)
- Uključite uređaj u struju.
- Okrenite gumb (A) termostata (vidi sl. 5) na željenu temperaturu (vidi tablicu kuhanja).
- Nakon postizanja zadane temperature, signalna lampica (B) se gasi.

PRŽENJE

- Čim se lampica (B) ugasi, spustite košaru (D) u ulje vrlo sporo kako bi se izbjeglo prskanje ili prelijevanje vrućeg ulja.
- Sasvim je normalno da izlađe značajna količina pare.
- Nakon isteka vremena za kuhanje, podignite košaricu (D) i provjerite je li hrana dosegla željenu boju.
- Ako smatrate da je hrana potpuno kuhana, isključite uređaj okretanjem (A) termostata u "•" položaj.
- Izvucite utikač iz utičnice.
- NAPOMENA: Ako želite kuhati više puta uzastopce, priče-

kajte da se ugasi lampica (B) koja upućuje na novo postizanje zadane temperature. Nakon toga ponovo polako spustite košaricu (D) u ulje.

TRAJANJE ULJA ILI MASTI

Ulje ili mast nikada ne smiju pasti ispod minimalne razine. Ponekad ih je potrebno u potpunosti zamijeniti. Trajanje ulja ili masti ovisi o tome što se prži. Paniranje, primjerice, prlja ulja više od jednostavnog prženje. Kao i u svakoj fritezi, ulje se pogoršava ako se zagrije više puta! Dakle, čak i ako se koristi ispravno, savjetujemo često u potpunosti zamijeniti.

PRŽENJE SVJEŽE HRANE

Nemojte prepuniti košaricu jer to može uzrokovati nagli pad temperature ulja, a time i pre masno i neujednačeno prženje. Provjerite je li hrana tanka i jednake debljine, jer će pre debelo rezana hrana ostati sirova iznutra, unatoč lijepom izgledu, dok će ona jednake debljine dosegnuti idealnu pečenost istovremeno. Temeljito osušite hranu prije stavljanja u ulje ili mast kako bi se izbjeglo prskanje ulja; mokra hrana nakon kuhanja postaje gnjecava (osobito krumpir).

Preporuča se paniranje ili valjanje u brašno namirnica koje sadržavaju više vode (riba, meso, povrće), pazeći da ne koristite višak kruha ili brašna prije stavljanja u ulje. Prilikom kuhanja hrane od tijesta, prvo unosite praznu košaricu, a zatim, nakon što se dosegne zadana temperatura, hranu izravno u vruće ulje kako bi se izbjeglo da se tijesto zalijepi za koš.

Pogledajte sljedeću tablicu imajući u vidu da su vrijeme i temperatura za kuhanje okvirni i moraju biti u skladu sa količinom i osobni ukusom.

Namirnice		Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (minute)
SVEŽI KRUMPIRIĆI CIJELA PORCIJA		170°	11-15
RIBA	Lignje	140°	9-13
	Canestrelli	140°	10-14
	Srdele	140°	10-14
	Račičii	140°	8-12
	List	140°	6-10
MESO	Svinjski kotlet	160°	8-12
	Pileći odrezak	160°	9-13
	Polpete	160°	9-13
POVRĆE	Artičoke	150°	13-18
	Cvjetača	150°	10-14
	Gljive	150°	8-12
	Patlidani	150°	9-13
	Tikvice	150°	13-18

PRŽENJE ZAMRZNUTE HRANE

Zamrznuta hrana ima nisku temperaturu. Uzrokuje značajan pad temperature tekućine za kuhanje. Da biste dobili dobar rezultat, savjetujemo vam da ne prepunite košaricu. Zamrznute namirnice često su pokrivene ledenim kristalima koje treba ukloniti prije kuhanja. Spustite košaru u ulje vrlo polako kako bi se spriječilo kipljenje ulja.

Vrijeme kuhanja je približno i mora se mijenjati u skladu s početnom temperaturom hrane koja se prži i temperaturom preporučenom od strane proizvođača zamrznute hrane.

Namirnice		Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (minute)
ZAMRZNUT PRETPEČENI KRUMPIRIĆI		190°	10-14
KROKETI OD KRUMPIRA		180°	7-10
RIBA	Štapići bakalara	180°	3-6
	Fileti iverka	180°	2-5
MESO	Pileći odrezak	180°	3-6