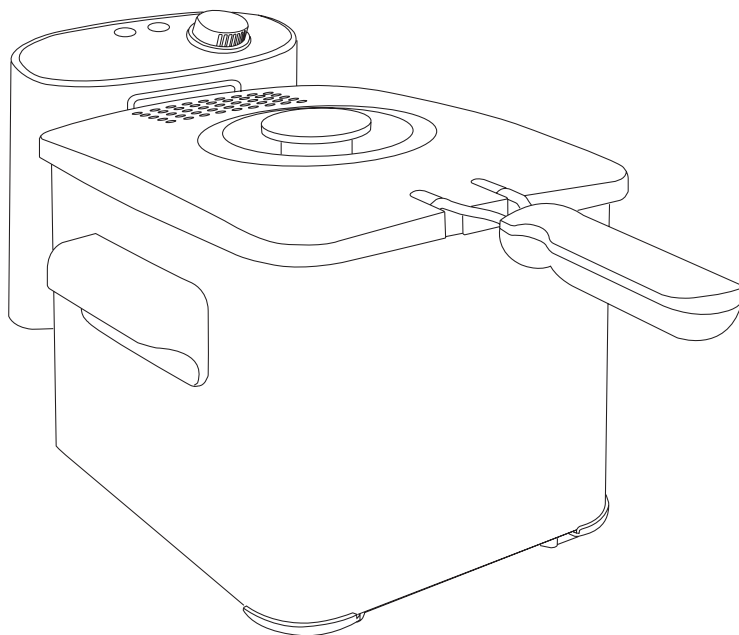
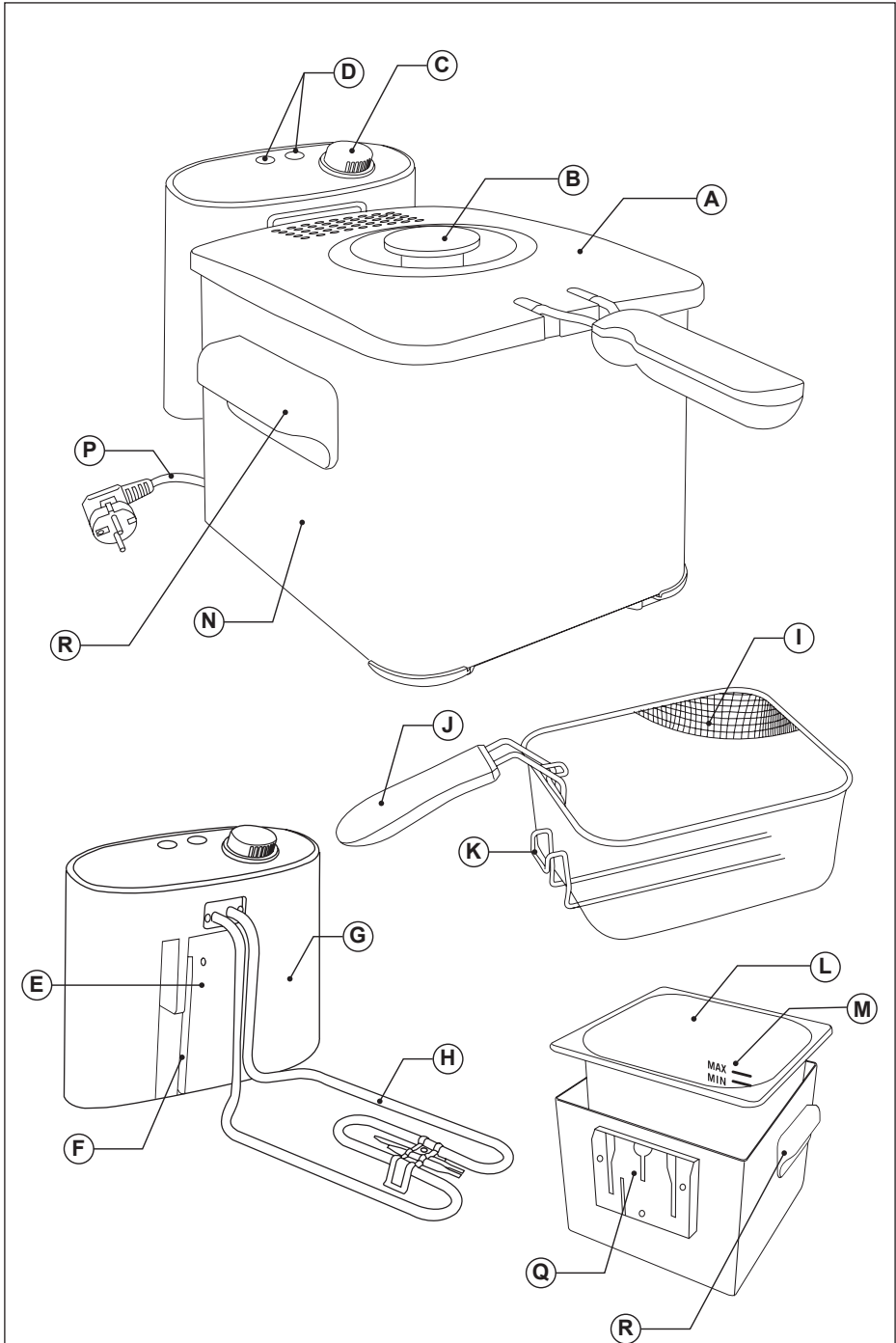


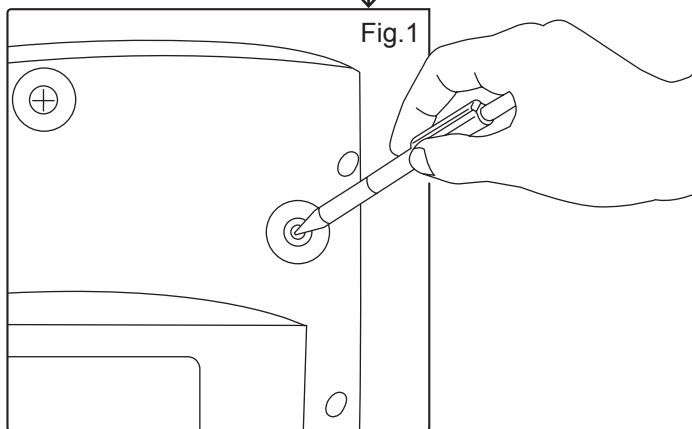
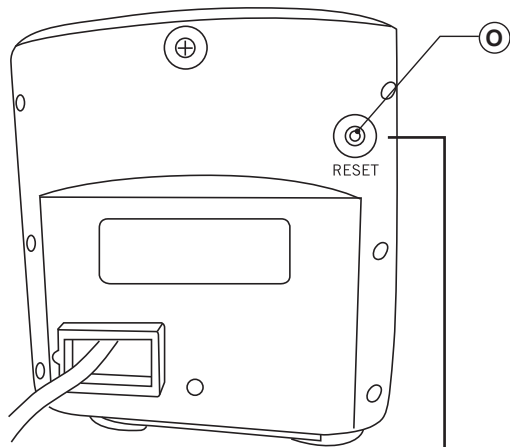
# taurus

## F3

Freidora  
Deep fryer  
Friteuse  
Fritteuse  
Friggitrice  
Fritadeira  
Fregidora  
Friteuse  
Frytkownica  
Φριτέζα  
Фритюрница  
Friteuză  
Фритюрник  
جهاز قلبي







# Español

## Freidora F3

### DESCRIPCIÓN

- A Tapa
- B Asa tapa
- C Termostato de regulación de la temperatura
- D Indicador luminoso
- E Pulsador automático de seguridad
- F Perfiles de guía
- G Unidad de control
- H Elemento calefactor
- I Cesta
- J Mango de la cesta
- K Apoyo para la cesta
- L Cubeta
- M Indicadores de nivel
- N Cuerpo
- O Botón de rearme
- P Conexión de red
- Q Soporte unidad de control
- R Asas

### UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.
- No poner el aparato en marcha sin haber llenado antes la cubeta de aceite
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No mover el aparato mientras está en uso.
- No desplazar el aparato cuando esté funcionando o el aceite aún esté caliente. Con el aparato en frío, transportar el aparato haciendo uso de las asas.
- Hacer uso del asa/s para coger o transportar el aparato.
- No dar la vuelta al aparato mientras está en uso o conectado a la red.
- Respetar los niveles MAX y MIN.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- No guardar ni transportar el aparato si todavía está caliente.

- Usar siempre el aparato bajo vigilancia.
- No dejar nunca el aparato funcionando sin vigilancia, ni al alcance de los niños, ya que es un aparato eléctrico que calienta aceite a altas temperaturas y puede ocasionar quemaduras graves.
- Si se utiliza materia grasa en vez de aceite, se tiene que fundir ésta previamente en un recipiente aparte
- Si la materia grasa se ha endurecido en la cubeta del aparato, hacer unos agujeros en la grasa sólida para permitir que el agua que ha podido quedar retenida en la grasa salga en forma de vapor al calentarla a temperatura mínima de termostato
- Si por cualquier motivo el aceite se incendiara, desconectar el aparato de la red y sofocar el fuego con la tapa, con una manta, o con un paño grande de cocina. **NUNCA CON AGUA.**
- Colocar el mando termostato a la posición de mínimo (MIN), no garantiza la desconexión permanente del aparato.
- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

### MODO DE EMPLEO

#### NOTAS PREVIAS AL USO:

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.

#### LLENADO DE ACEITE:

- Abrir la tapa.
- Asegurarse de que el conjunto eléctrico está perfectamente asentado.
- Verter aceite en la cubeta hasta la marca que indica el nivel MÁXIMO
- El aparato no debe funcionar con menos aceite del indicado en el nivel MINIMO.

#### USO:

- Extraer del alojamiento cable , la longitud de cable que precise.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Quitar la tapa. Esa freidora no esta preparada para freír con la tapa puesta.
- Sacar la cesta y armar el mango, haciéndolo pivotar hasta que las varillas entren en su alojamiento.

- El piloto luminoso se iluminará
- Seleccionar la temperatura de fritura deseada mediante el mando termostato de regulación. El indicador luminoso se iluminará en color rojo, indicando que el aceite está en proceso de calentamiento.
- Preparar los alimentos a freír y colocarlos en la cesta procurando que no rebasen los  $\frac{3}{4}$  de su capacidad. Dejar escurrir previamente los alimentos antes de sumergirlos en la cubeta.
- Si los alimentos están congelados, deben descongelarse previamente. La introducción de alimentos congelados o con gran contenido en agua en la cubeta puede provocar la proyección brusca de aceite hacia el exterior al cabo de unos pocos segundos.
- Esperar a que el piloto luminoso se desconecte, lo que señalará que el aparato ha alcanzado la temperatura adecuada.
- Introducir lentamente la cesta en la cubeta a fin de evitar desbordamientos y salpicaduras.
- Cuando la fritura esté en su punto, levantar la cesta y colgarla en su soporte para permitir el escurrido del exceso de aceite de los alimentos.
- Vaciar la cesta.
- Cambiar el aceite aproximadamente cada 15 ó 20 frituras, o cada 5 – 6 meses si no se utiliza habitualmente.
- Para minimizar la generación de acrilamida durante el proceso de fritura, no dejar que los alimentos adquieran un tono marrón oscuro, retirar los restos de alimentos quemados de la cubeta de aceite, y procese los alimentos ricos en almidón (tales como patatas y cereales) a temperaturas inferiores a 170°C

#### **UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:**

- Seleccionar la posición de mínimo (MIN) mediante el mando selector de temperatura.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica
- Recoger el cable y situarlo en el alojamiento del cable.
- Colocar la cesta dentro de la cubeta.
- El mango de la cesta puede dejar armado o se puede abatir hacia el interior de la cesta presionando lateralmente sobre las varillas y haciéndolo pivotar.
- Cerrar la tapa

#### **ALOJAMIENTO CABLE**

- Este aparato dispone de un alojamiento para el cable de conexión a la red situado en su parte trasera.

#### **ASAS/ S DE TRANSPORTE:**

- Este aparato dispone de dos asas en su parte lateral para hacer fácil y cómodo su transporte.

#### **CONSEJOS PRÁCTICOS:**

- Para desodorar el aceite se pueden freír unos trozos de pan.
- En aquellos alimentos que contienen mucha agua es mejor y más rápido realizar dos frituras con menor volumen de alimentos que una sola. Con esto se disminuye el riesgo de salpicaduras y desbordamientos.
- Para conseguir una fritura uniforme y crujiente se puede utilizar el método de «fritura en dos tiempos». Este sistema consiste en realizar una primera fritura hasta que los alimentos estén bastante hechos, y después una segunda fritura, con el aceite muy caliente, para dorar los alimentos.
- Es aconsejable freír con aceite de oliva de mínima acidez
- No mezclar aceites de diversas calidades.
- Para evitar que las patatas se peguen es recomendable lavarlas antes de freírlas

#### **PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD:**

- En caso de sobrecalentamiento actuará el dispositivo de seguridad térmica y el aparato dejará de funcionar. Cuando esto suceda se debe desconectar el aparato de la red y dejar que se enfríe. A continuación presionar el botón de rearme situado en la parte trasera del conjunto eléctrico con la punta de un bolígrafo o similar para poner de nuevo el aparato operativo para el funcionamiento (Fig.1)

#### **LIMPIEZA:**

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Desmontar el aparato siguiendo los siguientes pasos:
  - Quitar la tapa
  - Sacar la cesta y extraer el conjunto eléctrico
  - Extraer la cubeta
  - Verter cuidadosamente el aceite ya utilizado de la cubeta en un recipiente (no en el fregadero), según la normativa vigente de tratamiento y eliminación de residuos.
- A excepción del conjunto eléctrico y de la conexión de red, todas las piezas pueden limpiarse con detergente y agua o en el lavavajillas. Acla-

rar bien para eliminar restos de detergente.

- Limpiar el conjunto eléctrico y el conector de red con un paño húmedo y secarlos después.  
NO SUMERGIRLOS NUNCA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
  - Cesta
  - Tapa
  - Cubeta
  - Cuerpo

## English

### Deep fryer F3

#### DESCRIPTION

- A Lid
- B Lid handle
- C Temperature regulating thermostat
- D Pilot light
- E Automatic safety button
- F Guide profiles
- G Control Unit
- H Heating element
- I Basket
- J Basket handle
- K Basket support
- L Tank
- M Level indicators
- N Body
- O Rearm button
- P Mains connection
- Q Control unit support
- R Handles

#### USE AND CARE

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- Never connect the appliance without having first of all filled the oil bowl
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not move the appliance while in use.
- Do not move the appliance whilst in operation or if the oil is still hot. Once cooled, transport the appliance using the handles.
- Use the appliance handle/s, to catch it or move it.
- Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- Respect the MAX and MIN levels
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- This appliance should be stored out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Do not store or transport the appliance if it is still hot.
- Never leave the appliance unattended while in

use.

- Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children, as this is an electrical appliance that heats oil to high temperatures and may cause serious burns.
- If fat is used instead of oil, melt first in a separate recipient.
- If fat has hardened in the tank, make a few holes in the solid fat in order to allow the water, which has been retained in the fat to be released as steam when heated at the minimum thermostat temperature.
- If, for some reason, the oil were to catch fire, disconnect the appliance from the mains and smother the fire using the lid, a cover or a large kitchen cloth.. NEVER WITH WATER.
- Turn the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the iron is switched off permanently.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

#### INSTRUCTIONS FOR USE BEFORE USE:

- Make sure that all the product's packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

#### OIL FILLING:

- Open the cover.
- Ensure that the electrical equipment is appropriately positioned.
- Pour oil up to the mark indicating the MAXIMUM level on the bowl.
- The appliance must not be used with less oil than that indicated by the MINIMAL mark.

#### USE:

- Take the length of cable required out of the housing.
- Connect the appliance to the mains.
- Remove the lid. This fryer is not designed to fry with the lid on.
- Remove the basket and attach the handle by pivoting until the rods engage in the housing.
- The pilot light (D) comes on.
- Select the desired frying temperature using the thermostat control. The indicator light will turn

red, indicating that the oil is being heated.

- Prepare the food to be fried and place it in the basket, making sure that it does not rise above  $\frac{3}{4}$  of its capacity. Allow the food to drain before placing it in the basket.
- Frozen food must be allowed for thaw beforehand. The placing of frozen food or food with high water content in the basket may cause the oil to suddenly spit after a few seconds.
- Wait until the pilot light (D) has gone out which will indicate that the appliance has reached an adequate temperature.
- Slowly place the basket in the bowl to avoid overflowing and splashing.
- When the food has been fried sufficiently, lift the basket and position it in the support in order to allow the excess oil to drain from the food.
- Empty the basket.
- Change the oil approximately every 15 or 20 frying operations, or every 5 – 6 months if not used frequently.
- In order to minimize the generation of acrylamide during the frying process, avoid reaching dark brown colours on the fried food, remove any burnt leftovers from the oil container, food rich in starch (such as potatoes or corns) should be fried at temperatures lower than 170°C.

#### **ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:**

- Select the minimum position (MIN) using the thermostat control.
- Unplug the appliance from the mains.
- Put the cable back in the cable housing.
- Fit the basket into the tank.
- The basket handle may be left attached or you can whisk towards the interior of the basket by pressing sideways on the rods and pivoting.
- Close the lid.

#### **CORD HOUSING**

- This appliance has a cable compartment situated on its posterior.

#### **CARRY HANDLE/S:**

- The device has two handles on the side so it can be transported easily and comfortably.

#### **PRACTICAL RECOMMENDATIONS:**

- Fry a few pieces of bread to remove the smell of used oil.
- For food with a high water content, it is better

and quicker to fry in two lots with less food than in just one. This will reduce the risk of splashes and spillage.

- This will reduce the risk of splashes and spillage. This system consists of first frying the food until it is reasonably well done and then frying again using very hot oil to brown the food.
- Olive oil with a minimum acidity level is recommendable for frying.
- Do not mix different oils.
- Wash potatoes before frying to stop them from sticking.

#### **SAFETY THERMAL PROTECTOR:**

- In the event of overheating, the thermal safety mechanism will be activated and the appliance will stop operating. When this occurs the appliance should be disconnected from the mains and left to cool. Then press the rearming button, situated at the back of the electrical circuit, with the tip of a pen or similar in order to reactivate the appliance (Fig.1)

#### **CLEANING:**

- Disconnect the appliance from the mains and let it cool before undertaking any cleaning task.
- Dismantle the appliance as follows:
  - Take off the lid
  - Remove the basket and take out the electrical equipment
  - Remove the tank
  - Carefully pour the used oil from the bowl into a container (not the sink), according to the regulations in force for the treatment and disposal of waste.
- Except for the power unit and the mains connection, all the parts can be cleaned with detergent and water or in washing up liquid. Rinse thoroughly to remove all traces of detergent
- Clean the electrical equipment and the mains connection with a damp cloth and dry. **DO NOT IMMERSE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- Clean the equipment using a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life



and could become unsafe to use.

- The following parts are suitable for cleaning in hot soapy water or in a dishwasher (using a soft cleaning program):
  - Basket
  - Lid
  - Tank
  - Body

## Français

### Friteuse F3

#### DESCRIPTION

- A Couvercle
- B Poignée couvercle
- C Thermostat de réglage de température
- D Voyant lumineux
- E Bouton de sécurité automatique
- F Profils de guide
- G Unité de contrôle
- H Élément de chauffage
- I Panier
- J Poignée du panier
- K Support panier
- L Cuve
- M Indicateurs de niveau
- N Corps
- O Bouton de redémarrage
- P Connexion au secteur
- Q Support unité de contrôle
- R Poignées

#### UTILISATION ET PRÉCAUTIONS

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- Ne brancher aucun appareil sans avoir rempli au préalable la cuve d'huile.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement
- Ne pas transporter l'appareil lorsqu'il est en marche ou si l'huile est encore chaud. Quand la friteuse est refroidie, transportez-la à l'aide des poignées.
- Utiliser la/les poignée/s pour prendre ou transporter l'appareil.
- Ne pas retourner l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou branché au secteur.
- Respecter les niveaux MAXIMUM et MINIMUM.
- Débrancher l'appareil du secteur tant qu'il reste hors d'usage et avant toute opération de nettoyage.
- Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.

- Ne pas garder l'appareil s'il est encore chaud.
- Toujours utiliser l'appareil sous surveillance.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance, ni à la portée des enfants, étant donné qu'il s'agit d'un appareil électrique et il peut entraîner de graves brûlures.
- Si l'on utilise de la graisse au lieu d'huile, il faut la faire fondre au préalable dans un récipient à part.
- Si la graisse a durci dans la cuve de l'appareil, faire quelques trous dans la graisse solide afin de permettre que l'eau qui a pu être retenue dans la graisse, puisse s'évacuer sous forme de vapeur en réchauffant la graisse à température minimum de thermostat
- Si, pour quelque cause que ce soit, l'huile prend feu, débrancher l'appareil du réseau électrique et étouffer le feu avec le couvercle, une couverture ou un grand torchon de cuisine. **NE JAMAIS ESSAYER DE L'ÉTEINDRE AVEC DE L'EAU.**
- Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN) ne garantit pas l'arrêt complet de l'appareil.
- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation peut engendrer un danger, et annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

#### MODE D'EMPLOI

##### REMARQUES AVANT UTILISATION :

- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments, selon la description de l'alinéa Nettoyage.

##### REPLISSAGE D'HUILE :

- Ouvrir le couvercle.
- Veuillez vous assurer que l'ensemble électrique soit parfaitement installé et stable.
- Verser de l'huile dans la cuve jusqu'à la marque de niveau MAXIMUM.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec un niveau d'huile en dessous de la marque MINIMUM.

##### USAGE :

- Extraire la longueur de câble nécessaire.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Enlever le couvercle. Cette friteuse n'est pas conçue pour frire avec le couvercle posé.
- Sortir le panier et fixer le manche en le faisant pivoter jusqu'à ce que les tiges entrent dans

leur logement.

- Le voyant lumineux s'allumera.
- Sélectionner la température de friture désirée à l'aide de la commande du thermostat. Le voyant lumineux passe au rouge, indiquant que l'huile est en train de chauffer.
- Préparer les aliments à frire et placer les dans le panier en essayant de ne pas dépasser les 3/4 de sa capacité. Laisser égoutter les aliments avant de les plonger dans la cuve.
- Si les aliments sont congelés, ils doivent au préalable être décongelés. L'introduction d'aliments congelés ou contenant beaucoup d'eau dans la cuve, peut entraîner la projection inopinée d'huile vers l'extérieur au bout de quelques secondes.
- Attendre que le témoin lumineux s'éteigne, ce qui signifiera que l'appareil a atteint la température adéquate.
- Introduire lentement le panier dans le récipient afin d'éviter tout débordement ou projection.
- Quand la cuisson est suffisante, soulever le panier et laisser le pendre au bord du récipient pour permettre d'égoutter l'excès d'huile imprégnant les aliments.
- Vider le panier.
- Changer l'huile après 15 ou 20 fritures environ ou tous les 5-6 mois si vous ne l'utilisez pas régulièrement.
- Pour diminuer la formation d'acrylamide pendant le processus de friture, éviter que les aliments acquièrent une couleur marron foncé, retirer les restes d'aliments brûlés du bac à huile, et pour les aliments riches en amidon (comme par exemple les pommes de terre et les céréales) veiller à utiliser des températures inférieures à 170°C.

#### **LORSQUE VOUS AVEZ FINI DE VOUS SERVIR DE L'APPAREIL :**

- Choisir la position minimum (MIN) à l'aide du sélecteur de température.
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Ranger le câble dans le logement prévu à cet effet.
- Mettre le panier dans la cuve.
- La poignée du panier peut être montée ou rabattue vers l'intérieur du panier en faisant pression sur les côtés de la poignée et en la faisant pivoter.
- Fermer le couvercle.

#### **COMPARTIMENT CÂBLE**

- Cet appareil dispose d'un ramasse cordon situé à l'arrière de l'appareil.

#### **POIGNÉE(S) DE TRANSPORT :**

- Cet appareil dispose d'une poignée sur sa partie latérale pour faciliter son transport en toute commodité.

#### **CONSEILS PRATIQUES :**

- Pour désodoriser l'huile, il est possible de faire frire des morceaux de pain.
- Il vaut mieux faire frire en deux fois les aliments qui contiennent beaucoup d'eau: le résultat est plus économique et plus rapide. Ceci évite le risque d'éclaboussures et de débordements.
- Pour obtenir une friture uniforme et croustillante, on peut utiliser la méthode de «friture en deux temps». Ce système consiste à réaliser une première friture jusqu'à ce que les aliments soient cuits et ensuite une autre pour les faire dorer, ceci à l'huile très chaude.
- Il est conseillé d'utiliser une huile d'olive faiblement acide.
- Ne pas mélanger des huiles de qualités différentes.
- Pour éviter que les pommes de terre ne collent, il est recommandé de les laver avant de les frire.

#### **PROTECTEUR THERMIQUE DE SÉCURITÉ :**

- En cas de surchauffe, un dispositif de sécurité thermique se déclenchera et l'appareil s'arrêtera automatiquement. Dans ce cas, vous devrez débrancher l'appareil du réseau électrique et le laisser refroidir. Ci-après, appuyer sur le bouton réarmement situé sur la partie postérieure de l'ensemble électrique, avec la pointe d'un stylo ou similaire pour que l'appareil puisse se remettre à fonctionner normalement (Fig.1)

#### **NETTOYAGE :**

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre qu'il refroidisse avant toute opération de nettoyage.
- Démonter l'appareil en suivant les pas décrits ci-dessous :
  - Enlever le couvercle
  - Sortir le panier et extraire le dispositif électrique.
  - Retirer la cuve.
  - Verser doucement l'huile usagée de la cuve

dans un récipient (et pas dans l'évier), selon la réglementation en vigueur de traitement et d'élimination des déchets.

- À l'exception de l'ensemble électrique et de la connexion au réseau, toutes les autres pièces peuvent se laver au détergent et à l'eau ou au lave-vaisselle. Rincer soigneusement pour éliminer tout reste de détergent.
- Nettoyer l'appareil électrique et son cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon humide, puis bien les sécher. **NE JAMAIS IMMERGER L'APPAREIL NI LE CORDON DANS L'EAU NI AUCUN AUTRE LIQUIDE.**
- Nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous le robinet.
- Si l'appareil n'est pas maintenu en bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et engendrer des situations de danger.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
  - Panier
  - Couvercle
  - Cuve
  - Corps

## Deutsch

### Fritteuse

#### F3

### BESCHREIBUNG

- A Deckel
- B Deckelgriff
- C Temperaturregler
- D Leuchtanzeige
- E Automatischer Sicherheitsschalter
- F Führungsprofile
- G Steuereinheit
- H Heizelement
- I Frittierkorb
- J Frittierkorbgriff
- K Korbhalterung
- L Wanne
- M Füllstand-Markierung
- N Gehäuse
- O Reset-Taste
- P Netzkabel
- Q Steuereinheit-Halter
- R Griffe

### GEBRAUCH UND PFLEGE

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig auswickeln.
- Schließen Sie das Gerät niemals an ohne vorher die Ölwanne gefüllt zu haben.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
- Die Fritteuse niemals transportieren, wenn sie in Betrieb gesetzt wurde oder das Öl noch heiß ist. Sobald das Gerät abgekühlt ist, mithilfe der Handgriffe transportieren.
- Verwenden Sie den / die Griff/e, um das Gerät zu heben oder zu tragen.
- Bewegen oder verschieben Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Achten Sie auf die MAXIMUM und MINIMUM-Markierungen.
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende

Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.

- Nicht das Gerät wegräumen, wenn es noch heiß ist.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, während es am Netz angeschlossen ist.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es in Betrieb ist. Kinder fernhalten, da es sich um ein elektrisches Gerät handelt, das Öl hoch erhitzt und schwere Verbrennungen verursachen kann.
- Wenn Sie Fett anstelle von Öl verwenden, muss dieses vorab in einem separaten Gefäß geschmolzen werden.
- Wenn sich das Fett in der Fritteuse erhärtet hat, stechen Sie ein paar Löcher in die solide Fettmasse, damit das Wasser, das im Fett zurückgeblieben ist, bei Erwärmung auf der niedrigsten Stufe des Thermostats als Dampf entweichen kann.
- Sollte das Öl aus irgendeinem Grund in Brand geraten, den Stecker der Fritteuse ziehen und das Feuer mit dem Deckel, mit einer Decke oder mit einem großen Küchentuch löschen. FEUER NIEMALS MIT WASSER LÖSCHEN.
- Die vollständige Abschaltung des Geräts wird nicht dadurch garantiert, dass der Temperaturregler auf der niedrigsten Position (MIN) steht.
- Unsachgemäßer Gebrauch oder die Nichtinhaltung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen kann gefährlich sein und führt zu einer vollständigen Ungültigkeit der Herstellergarantie.

### GEBRAUCHSANWEISUNG

#### HINWEISE VOR DEM EINSATZ:

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben gereinigt werden.

#### MIT ÖL FÜLLEN:

- Öffnen Sie den Deckel.
- Vergewissern Sie sich, dass die Elektro-Einheit perfekt aufliegt.
- Öl bis zur MAXIMUM Anzeige in die Wanne geben.
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die MIN-Füllhöhe für Öl unterschritten ist.

## **GEBRAUCH:**

- Entnehmen Sie dem Kabelfach die Kabellänge, die Sie benötigen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Den Deckel abnehmen Nehmen Sie den Deckel ab. Diese Fritteuse ist nicht für das Frittieren mit geschlossenem Deckel ausgelegt.
- Den Frittierkorb nehmen und die Griffe durch Drehen befestigen, bis die Haltearme im Gehäuse einrasten.
- Die Leuchtanzeige leuchtet auf
- Die gewünschte Frittiertemperatur mittels des Thermostatreglers einstellen. Das Aufleuchten der roten Kontrolllampe gibt an, dass die Erhitzung des Öls erfolgt.
- Stellen Sie das Frittiertgut bereit und legen Sie es in den Frittierkorb, wobei 3/4 seines Fassungsvermögens nicht überschritten werden sollten. Lassen Sie die Nahrungsmittel abtropfen, bevor sie in der Wanne untergetaucht werden.
- Wenn die Nahrungsmittel gefroren sind, müssen sie erst aufgetaut werden. Das Eintauchen gefrorener Nahrungsmittel oder Nahrungsmittel mit hohem Wassergehalt in die Wanne, kann bewirken, dass Öl innerhalb weniger Sekunden nach außen spritzt.
- Warten, bis die Kontrolllampe erlischt, was darauf hinweist, dass das Gerät die geeignete Temperatur erreicht hat.
- Um ein Überströmen des Öls und Spritzer zu vermeiden, wird der Frittierkorb langsam in den Behälter eingetaucht.
- Sobald das Frittiertgut zubereitet ist, den Frittierkorb anheben und ihn zum Abtropfen von überschüssigem Öl in den Behälterrand einhängen.
- Den Frittierkorb entleeren.
- Das Öl nach ca. 15-20 Frittiervorgängen oder nach 5-6 Monaten wechseln, falls das Gerät nicht regelmäßig benutzt wird.
- Um die Entstehung von Acrylamid während des Frittiervorgangs zu minimieren, sollten Sie darauf achten, dass das Frittiertgut keine dunkelbraune Farbe annimmt. Verbranntes Frittiertgut im Ölbehälter sind zu entfernen und stärkehaltige Lebensmittel (wie Kartoffeln und Getreideprodukte) sind bei Temperaturen unter 170°C zu garen.

## **NACH DEM GEBRAUCH DES GERÄTES:**

- Die Position Minimum (MIN) mittels des Tempe-

raturreglers auswählen.

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Das Kabel nehmen und in das Kabelfach stecken.
- Den Frittierkorb in die Wanne setzen.
- Sie können den Korbgriff verankert lassen oder nach innen zum Frittierkorb klappen, indem Sie seitlich auf die Stifte drücken und ihn einklappen.
- Schließen Sie den Deckel.

## **KABELFACH**

- Dieses Gerät ist mit einem Fach für das Stromnetzkabel ausgestattet, das sich an der Unterseite befindet.

## **TRAGEGRIF/E:**

- Für ein leichtes und bequemes Tragen ist dieses Gerät an der Seite mit einem Tragegriff ausgestattet.

## **PRAKTISCHE RATSCHLÄGE:**

- Um Gerüche des Öls zu beseitigen, können Sie ein paar Stückchen Brot frittieren.
- Bei Nahrungsmitteln mit viel Wassergehalt ist es besser und schneller zwei Frittüren mit geringerer Menge zu machen, als eine einzige. Damit wird das Risiko von Spritzern und des Überlaufens vermieden.
- Um eine gleichmäßig knusprige Frittüre zu erhalten, kann die Methode der "Frittüre in zwei Gängen" angewendet werden. Sie besteht darin zunächst eine erste Frittüre zu machen bis die Nahrungsmittel ziemlich gar sind, und anschließend eine zweite, um sie zu bräunen, mit sehr heißem Öl.
- Es wird empfohlen mit Olivenöl niedrigster Säuregradierung zu frittieren.
- Mischen Sie keine Ölarten unterschiedlicher Qualität.
- Um zu vermeiden, dass Kartoffelscheiben aneinanderkleben ist es ratsam, sie vor dem Frittieren zu waschen.

## **WÄRMESCHUTZSCHALTER:**

- Das Gerät ist mit einem Temperaturschutzschalter ausgestattet, der bei einer Überhitzung den Betrieb des Gerätes unterbricht. Wenn dieser Fall eintritt, ist der Netzstecker zu ziehen und der Motor abkühlen zu lassen. Danach die Reset-Taste an der Hinterseite der Elektroeinheit mit der Spitze eines Kugelschreibers oder Ähnlichem drücken. Das Gerät ist dann wieder

betriebsbereit (Fig. 1).

## REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Zur Zerlegung des Gerätes sind die folgenden Schritte zu befolgen:
  - Den Deckel abnehmen
  - Den Frittierkorb und die Bedieneinheit entnehmen.
  - Die Wanne herausnehmen.
  - Den Korb herausnehmen Das gebrauchte Öl vorsichtig aus der Wanne in ein Gefäß (und nicht ins Spülbecken) gießen, gemäß den geltenden Richtlinien für Behandlung und Entsorgung von Rückständen.
- Mit Ausnahme der Elektro-Einheit und des Netzkabels können alle Teile mit Spülmittel und Wasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Gut ausspülen, um Reste vom Reinigungsmittel zu entfernen.
- Reinigen Sie die elektrische Einheit und den Netzstecker mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach ab. NIEMALS IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT EINTAUCHTEN.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Apparates weder Lösungsmittel noch Scheuermittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnte sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:
  - Frittierkorb
  - Deckel
  - Wanne
  - Gehäuse

## Italiano

### Friggitrice F3

#### DESCRIZIONE

- A Coperchio
- B Manico coperchio
- C Termostato di regolazione della temperatura
- D Spia luminosa
- E Pulsante automatico di sicurezza
- F Profili delle guide
- G Unità di controllo
- H Elemento riscaldante
- I Cestello
- J Impugnatura del cestello
- K Supporto per il cestello
- L Vaschetta
- M Indicatori di livello
- N Corpo
- O Pulsante di riattivazione
- P Cavo di collegamento alla rete
- Q Supporto unità di controllo
- R Maniglie

#### PRECAUZIONI D'USO

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non collegare mai l'apparecchio senza avere prima riempito la vaschetta con olio.
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spengimento non è funzionante.
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso
- Non spostare la friggitrice quando è in funzione o se l'olio è ancora caldo. Con la friggitrice fredda, apostarla utilizzando le maniglie.
- Utilizzare il manico/i per prendere o spostare l'apparecchio.
- Non capovolgere l'apparecchio se è in funzione o collegato alla presa.
- Fare attenzione ai livelli MASSIMO e MÍNIMO.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Non riporre l'apparecchio quando ancora caldo.
- Usare sempre l'apparecchio sotto supervisione.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito

durante l'uso e non lasciarlo alla portata dei bambini, in quanto si tratta di un apparecchio elettrico e può provocare gravi scottature.

- Se si utilizza grasso al posto dell'olio, sarà necessario scioglierlo prima in un recipiente separato.
- Se il grasso si indurisce nella friggitrice, praticare dei fori nel blocco di grasso solido in modo che l'acqua trattenuta al suo interno possa fuoriuscire sotto forma di vapore quando viene scaldato al minimo del termostato.
- Se, per qualunque motivo l'olio s'incendiasse, occorrerà disinserire la presa della friggitrice e affogare l'incendio con il coperchio, con una coperta o con un panno da cucina di grandi dimensioni. MAI CON ACQUA.
- Mettere il comando termostato alla posizione di minimo (MIN) non garantisce la sconnessione permanente dell'apparecchio.
- Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

#### MODALITÀ D'USO

##### PRIMA DELL'USO:

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

##### RIEMPIMENTO DELLA VASCHETTA:

- Aprire il coperchio.
- Verificare che il gruppo elettrico sia perfettamente stabile.
- Versare olio nella vaschetta fino al segno che indica il livello MASSIMO.
- Non si deve usare l'apparecchio con una quantità d'olio inferiore al livello MINIMO indicato.

##### USO:

- Togliere dall'alloggiamento cavo, la lunghezza di cavo di cui si ha bisogno.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Rimuovere il coperchio. Questa friggitrice non consente la frittura con il coperchio in posizione.
- Estrarre il cestello e montare il manico facendolo ruotare su se stesso fino a quando i perni non entrano nel rispettivo alloggiamento.
- La spia luminosa si accenderà



- Selezionare la temperatura di frittura desiderata usando il termostato di regolazione. La spia luminosa si accende in colore rosso, indicando che l'olio si sta riscaldando.
- Preparare gli alimenti da friggere e collocarli nel cesto, prestando attenzione che non superino i 3/4 della sua capacità. Lasciare sgocciolare gli alimenti prima di immergerli nel cestello.
- Se gli alimenti sono congelati, prima sarà necessario scongelarli. Se si introducono alimenti congelati o contenenti un'elevata quantità d'acqua nella vaschetta, è possibile che l'olio schizzi violentemente verso l'esterno dopo alcuni secondi.
- Attendere che la spia luminosa si sia spenta, indicando che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura adeguata.
- Introdurre lentamente il cesto nella vasca allo scopo di evitare uscite dell'olio e schizzi.
- Quando la frittura è pronta, sollevare il cesto e apprenderlo al suo supporto d'appoggio per consentire lo scolo dell'eccesso d'olio degli alimenti.
- Svuotare il cestello.
- Cambiare l'olio circa ogni 15 o 20 frittute, oppure ogni 5-6 mesi se non si usa abitualmente.
- Per ridurre al minimo la produzione di acrilammide durante il processo di frittura, evitare che gli alimenti acquisiscano un color marrone scuro, rimuovere i resti di alimenti bruciati dalla vaschetta dell'olio e lavorare gli alimenti ricchi di amido (come le patate e i cereali) a temperature inferiori a 170°C.

#### **DOPO L'USO DELL'APPARECCHIO:**

- Selezionare la posizione di minimo (MIN) mediante il selettore di temperatura.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Ritirare il cavo e posizionarlo nell'apposito scomparto.
- Riporre il cestello nella vaschetta.
- È possibile lasciare il manico del cestello aperto o piegarlo all'interno del cestello premendo lateralmente le aste e facendolo ruotare.
- Chiudere il coperchio.

#### **ALLOGGIAMENTO CAVO**

- Questo apparecchio dispone di un alloggiamento per il cavo di connessione alla rete elettrica situato nella parte inferiore.

#### **MANIGLIA/E DI TRASPORTO:**

- Questo apparecchio dispone di una maniglia nella parte laterale per rendere agevole e comodo

do il trasporto.

#### **CONSIGLI PRATICI:**

- È possibile eliminare l'odore dell'olio friggendo dei pezzi di pane.
- Nel caso di alimenti che contengano molta acqua, è consigliabile e più rapido eseguire due sessioni di frittura con una minor quantità di alimenti ciascuna che non lavorare l'intera quantità in una sola sessione. In questa maniera si evita il rischio di schizzi e di uscite d'olio.
- Per ottenere una frittura uniforme e croccante, si può utilizzare il metodo di "frittura in due tempi". Questo sistema consiste in realizzare una prima frittura fino al momento in cui gli alimenti sono già abbastanza fritti, e quindi effettuare una nuova frittura per dorare gli alimenti, con l'olio molto caldo.
- Si consiglia di friggere con olio d'oliva di acidità minima.
- Non bisogna mischiare oli di varie qualità.
- Per evitare che le patate si attacchino si consiglia di lavarle prima di friggerle.

#### **PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA:**

- In caso di surriscaldamento il dispositivo termico di sicurezza scatta e l'apparecchio cessa di funzionare. Quando ciò accada bisognerà scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciare che si raffreddi. Successivamente premere il tasto di riattivazione, situato nella parte posteriore del complesso elettrico, usando la punta di una penna o un oggetto simile, in modo da rendere l'apparecchio nuovamente operativo e pronto al funzionamento (Fig. 6).

#### **PULIZIA:**

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.
- Smontare l'apparecchio seguendo i passi sotto descritti:
  - Togliere il coperchio
  - Estrarre il cesto ed il gruppo elettrico.
  - Estrarre la vaschetta
  - Versare con attenzione l'olio precedentemente utilizzato dalla vaschetta in un recipiente (non nell'acquaio) conformemente alla normativa in vigore per il trattamento e l'eliminazione dei residui.
- Ad eccezione del gruppo elettrico e del cavo di alimentazione, è possibile lavare tutti i componenti con acqua e detergente o in lavastoviglie. Risciacquare bene per eliminare residui di

detersivo.

- Pulire l'unità elettrica e il connettore di rete con un panno umido e poi asciugarli. **NON IMMERGERLI MAI IN ACQUA O IN QUALUNQUE ALTRO LIQUIDO.**
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- I seguenti componenti possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma di lavaggio delicato):
  - Cestello
  - Coperchio
  - Vaschetta
  - Corpo

## Português

### Fritadeira F3

#### DESCRIÇÃO

- A Tampa
- B Asa tampa
- C Termóstato de regulação da temperatura
- D Indicador luminoso
- E Botão automático de segurança
- F Perfis de guia
- G Unidade de controlo
- H Elemento de aquecimento
- I Cesta
- J Punho da cesta
- K Apoio para a cesta
- L Cuba
- M Indicadores de nível
- N Corpo
- O Botão de reposição
- P Cabo de alimentação
- Q Suporte da unidade de controlo
- R Alças

#### UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Antes de cada utilização, desenrolar completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Nunca ligar o aparelho sem antes ter enchido a cuba de óleo.
- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não mover o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não deslocar a fritadeira quando estiver a funcionar ou quando o óleo estiver ainda quente. Com a fritadeira em frio, movê-la pelas pegas.
- Usar a(s) asa(s) para agarrar ou transportar o aparelho.
- Não inverter o aparelho enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede eléctrica.
- Respeitar os níveis MÁXIMO e MÍNIMO.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento.
- Não guardar o aparelho se ainda estiver quente.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância.

- Nunca deixe a fritadeira ligada sem vigilância e nem ao alcance de crianças, já que se trata de um aparelho eléctrico que aquece o óleo a elevadas temperaturas e pode provocar queimaduras graves.
- Caso sejam utilizados outros materiais gordurosos em vez de óleo, será necessário derretê-los previamente num recipiente à parte.
- Se o material gorduroso tiver endurecido na fritadeira, faça alguns furos na gordura sólida para permitir que a água possivelmente retida na gordura saia em forma de vapor ao ser aquecida na temperatura mínima do termostato.
- Se, por qualquer motivo, o óleo se incendiar, desligar a fritadeira da rede eléctrica e apagar o fogo com a tampa, com uma manta ou com um pano grande de cozinha. **NUNCA COM ÁGUA.**
- Pôr o termóstato na posição de mínimo (MIN) não garante o desligar total do aparelho.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

#### MODO DE EMPREGO

##### NOTAS PRÉVIAS À UTILIZAÇÃO:

- Assegure-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.

##### ENCHIMENTO DE ÓLEO:

- Abra a tampa.
- Assegure-se de que o conjunto eléctrico está perfeitamente assente numa superfície.
- Coloque óleo na cuba até à marca que indica o nível MÁXIMO.
- O aparelho não deve funcionar com menos óleo do que o indicado pelo nível MÍNIMO.

##### UTILIZAÇÃO:

- Retirar do alojamento o comprimento de cabo necessário.
- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
- Retirar a tampa. Esta fritadeira não está preparada para fritar com a tampa colocada.
- Retirar a cesta e armar o punho, rodando-o até que as varetas entrem no seu alojamento.
- A luz-piloto iluminar-se-á.
- Seleccionar a temperatura de fritura desejada mediante o termóstato de regulação. O

indicador luminoso, de cor vermelha, acende-se indicando que o óleo está em processo de aquecimento.

- Preparar os alimentos a fritar e colocá-los na cesta, procurando fazer com que não excedam 3/4 da sua capacidade. Deixar secar previamente os alimentos antes de os mergulhar na cuba.
- Caso os alimentos estejam congelados, será necessário descongelá-los previamente. A colocação de alimentos congelados ou com grande quantidade de água na cuba pode provocar uma projecção brusca de óleo para o exterior após escassos segundos.
- Aguardar que a luz-piloto luminosa se desligue, facto que indicará que o aparelho atingiu a temperatura adequada.
- Introduzir lentamente a cesta na cuba para evitar extravasamentos e salpicos.
- Quando a fritura estiver no ponto, levantar a cesta e pendurá-la na borda da cuba para permitir o escorrimento do excesso de óleo dos alimentos.
- Esvaziar a cesta.
- Mudar o óleo, aproximadamente, cada 15 ou 20 frituras, ou cada 5-6 meses se não se utiliza habitualmente.
- Para minimizar a produção de acrilamida durante o processo de fritura, não deixar que os alimentos adquiram uma cor castanha escura, retirar os restos de alimentos queimados da cuba de óleo e processar os alimentos ricos em amido (como as batatas e cereais) a temperaturas inferiores a 170°C.

#### **UMA VEZ TERMINADA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:**

- Seleccionar a posição mínima (MIN) através do comando selector de temperatura.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Recolher o cabo e colocá-lo no seu alojamento.
- Colocar a cesta dentro da cuba.
- O punho da cesta pode ficar armado ou ser abatido para o interior da cesta, pressionando lateralmente sobre as varetas e rodando-o.
- Feche a tampa.

#### **ALOJAMENTO DO CABO**

- Este aparelho dispõe de um alojamento para o cabo de ligação à corrente, situado na parte traseira.

#### **ASA(S) DE TRANSPORTE:**

- Este aparelho dispõe de uma asa na sua parte lateral para o transporte ser fácil e cómodo.

#### **CONSELHOS PRÁTICOS:**

- Para retirar os odores do óleo frite alguns pedaços de pão.
- Nos alimentos que contenham muita água, é melhor e mais rápido realizar duas frituras com menos quantidade do que uma única fritura. Assim, evita-se o risco de salpicos e desbordamentos.
- Para conseguir uma fritura uniforme e estaladiça, poder-se-á utilizar o método de «fritura em dois tempos». Este sistema consiste em realizar uma primeira fritura até que os alimentos estejam bem cozidos, e depois fazer uma segunda fritura para dourar os alimentos, com o óleo bem quente.
- É aconselhável fritar com azeite de oliva de acidez mínima.
- Não misturar diferentes tipos de óleo.
- Para evitar que as batatas se peguem, é conveniente lavá-las antes de as fritar.

#### **PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURANÇA:**

- Em caso de sobreaquecimento actuará o dispositivo de segurança térmica e o aparelho deixará de funcionar. Quando isto acontecer, deverá desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo arrefecer. Posteriormente, prima o botão de reposição que está situado na parte posterior do conjunto eléctrico com a ponta de uma caneta ou outro objecto semelhante, de modo a preparar de novo o aparelho para o funcionamento (Fig. 1).

#### **LIMPEZA:**

- Desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Desmontar o aparelho, seguindo os seguintes passos:
  - Retirar a tampa
  - Retirar a cesta e extrair o conjunto eléctrico
  - Extrair a cuba
  - Verter cuidadosamente o óleo já utilizado da cuba para um recipiente (não deite para o ralo), de acordo com a norma vigente para o tratamento e eliminação de resíduos.
- Com excepção do conjunto eléctrico e do cabo eléctrico, todas as peças podem ser limpas com detergente e água ou na máquina de lavar

louça. Limpar bem para eliminar restos de detergente.

- Limpar o aparelho e o cabo eléctrico com um pano húmido e secá-los de seguida. **NUNCA SUBMERGIR O APARELHO OU O CABO ELÉCTRICO EM ÁGUA OU EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.**
- Limpar o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e secá-lo de seguida.
- Não utilizar solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico como a lixívia nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Não submergir o aparelho em água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo da torneira.
- Se o aparelho não se mantiver limpo, a sua superfície pode degradar-se e afectar de forma inexorável a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (usando um programa suave de lavagem):
  - Cesta
  - Tampa
  - Cuba
  - Corpo

# Català

## Fregidora F3

### DESCRIPCIÓ

- A Tapa
- B Ansa tapa
- C Termòstat de regulació de la temperatura
- D Indicador lluminós
- E Polsador automàtic de seguretat
- F Perfils de guia
- G Unitat de control
- H Element calefactor
- I Cistella
- J Mànec de la cistella
- K Suport per a la cistella
- L Cubeta
- M Indicadors de nivell
- N Cos
- O Botó de rearmament
- P Connexió de xarxa
- Q Suport unitat de control
- R Nanses

### UTILITZACIÓ I CURES

- Abans de cada ús, desenrotllar completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No posar l'aparell en marxa sense haver omplert abans la cubeta d'oli
- No usar l'aparell si el seu dispositiu de posada en marxa/atur no funciona.
- No moure l'aparell mentre està en ús.
- No desplaçar l'aparell quan estigui funcionant o l'oli encara estigui calent. Amb l'aparell en fred, transportar l'aparell fent ús de les anses.
- Fer ús de l'ansa/s per a agafar o transportar l'aparell.
- No donar la volta a l'aparell mentre està en ús o connectat a la xarxa.
- Respectar els nivells MAX i MIN.
- Desendollar l'aparell de la xarxa quan no s'usi i abans de realitzar qualsevol operació de neteja.
- Guardar aquest aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i

coneixement.

- No guardar ni transportar l'aparell si encara està calent.
- Usar sempre l'aparell sota vigilància.
- No deixar mai l'aparell funcionant sense vigilància, ni a l'abast dels nens, ja que és un aparell elèctric que escalfa oli a altes temperatures i pot ocasionar cremades greus.
- Si s'utilitza matèria grassa en comptes d'oli, s'ha de fondre aquesta prèviament en un recipient a part
- Si la matèria grassa s'ha endurit en la cubeta de l'aparell, fer uns forats en el greix sòlid per a permetre que l'aigua que ha pogut quedar retinguda en el greix surti en forma de vapor en escalfar-la a temperatura mínima de termòstat
- Si per qualsevol motiu l'oli s'incendiés, desconnectar l'aparell de la xarxa i sufocar el foc amb la tapa, amb una manta, o amb un drap gran de cuina. MAI AMB AIGUA.
- Col·locar el comandament termòstat a la posició de mínim (MIN), no garanteix la desconnexió permanent de l'aparell.
- Tota utilització inadequada, o en desacord amb les instruccions d'ús, pot comportar perill, anul·lant la garantia i la responsabilitat del fabricant.

### INSTRUCCIONS D'ÚS

#### NOTES PRÈVIES A L'ÚS:

- Asseguri's que ha retirat tot el material d'embalatge del producte.
- Abans d'usar el producte per primera vegada, netegi les parts en contacte amb aliments tal com es descriu en l'apartat de Neteja.

#### OMPLIR D'OLI:

- Obrir la tapa.
- Assegurar-se que el conjunt elèctric està perfectament assentat.
- Abocar oli en la cubeta fins a la marca que indica el nivell MÀXIM
- L'aparell no ha de funcionar amb menys oli de l'indicat en el nivell MÍNIM.

#### ÚS:

- Extreure de l'allotjament cable , la longitud de cable que precisi.
- Endollar l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Llevar la tapa. Aquesta fregidora no aquesta preparada per a fregir amb la tapa posada.

- Treure la cistella i armar el mànec, fent-lo pivotar fins que les varetes entrin en el seu allotjament.
- El pilot lluminós s'il·luminarà
- Seleccionar la temperatura de fritada desitjada mitjançant el comandament termòstat de regulació. L'indicador lluminós s'il·luminarà en color vermell, indicant que l'oli està en procés d'escalfament.
- Preparar els aliments a fregir i col·locar-los en la cistella procurant que no depassin els  $\frac{3}{4}$  de la seva capacitat. Deixar escórrer prèviament els aliments abans de submergir-los en la cubeta.
- Si els aliments estan congelats, han de descongelar-se prèviament. La introducció d'aliments congelats o amb gran contingut en aigua en la cubeta pot provocar la projecció brusca d'oli cap a l'exterior al cap d'uns pocs segons.
- Esperar que el pilot lluminós es desconnecti, la qual cosa assenyalarà que l'aparell ha aconseguit la temperatura adequada.
- Introduir lentament la cistella en la cubeta a fi d'evitar desbordaments i esquitxades.
- Quan la fritada estigui al punt, aixecar la cistella i penjar-la en el seu suport per a permetre l'escorregut de l'excés d'oli dels aliments.
- Buidar la cistella.
- Canviar l'oli aproximadament cada 15 o 20 fritades, o cada 5 – 6 mesos si no s'utilitza habitualment.
- Per a minimitzar la generació d'acrilàmida durant el procés de fritada, no deixar que els aliments adquireixin un to marró fosc, retirar les restes d'aliments cremats de la cubeta d'oli, i processar els aliments rics en midó (com ara patates i cereals) a temperatures inferiors a 170 °C

#### **UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:**

- Seleccionar la posició de mínim (MIN) mitjançant el comandament selector de temperatura.
- Desendollar l'aparell de la xarxa elèctrica
- Recollir el cable i situar-lo en l'allotjament del cable.
- Col·locar la cistella dins de la cubeta.
- El mànec de la cistella pot deixar armat o es pot abatre cap a l'interior de la cistella pressionant lateralment sobre les varetes i fent-lo pivotar.
- Tancar la tapa

#### **ALLOTJAMENT CABLE**

- Aquest aparell disposa d'un allotjament per al

cable de connexió a la xarxa situat en la seva part posterior.

#### **NANSA DE TRANSPORT:**

- Aquest aparell disposa d'una ansa en la seva part lateral per a fer fàcil i còmode el seu transport.

#### **CONSELLS PRÀCTICS:**

- Per a desodorar l'oli es poden fregir uns trossos de pa.
- En aquells aliments que contenen molta aigua és millor i més ràpid realitzar dues fritades amb menor volum d'aliments que una sola. Amb això es disminueix el risc d'esquitxades i desbordaments.
- Per a aconseguir una fritada uniforme i cruixent es pot utilitzar el mètode de «fritada en dos temps». Aquest sistema consisteix a realitzar una primera fritada fins que els aliments estiguin bastant fets, i després una segona fritada, amb l'oli molt calent, per a daurar els aliments.
- És aconsellable fregir amb oli d'oliva de mínima acidesa
- No barrejar olis de diverses qualitats.
- Per a evitar que les patates es peguin és recomanable rentar-les abans de fregir-les

#### **PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT:**

- En cas de sobreescalfament actuarà el dispositiu de seguretat tèrmica i l'aparell deixarà de funcionar. Quan això succeeixi s'ha de desconnectar l'aparell de la xarxa i deixar que es refredi. A continuació pressionar el botó de rearmament situat en la part posterior del conjunt elèctric conla punta d'un bolígraf o similar per a posar de nou l'aparell operatiu per al funcionament (Fig.1)

#### **NETEJA:**

- Desendollar l'aparell de la xarxa i deixar-lo refredar abans d'iniciar qualsevol operació de neteja.
- Desmuntar l'aparell seguint els següents passos:
  - Llevar la tapa
  - Treure la cistella i extreure el conjunt elèctric
  - Extreure la cubeta
  - Abocar acuradament l'oli ja utilitzat de la cubeta en un recipient (no en l'aigüera), segons la normativa vigent de tractament i eliminació de residus.

- A excepció del conjunt elèctric i de la connexió de xarxa, totes les peces poden netejar-se amb detergent i aigua o en el rentavaixella. Aclarir bé per a eliminar restes de detergent.
- Netejar el conjunt elèctric i el connector de xarxa amb un drap humit i assecar-los després. NO SUBMERGIR-LOS MAI EN AIGUA O QUALSEVOL ALTRE LÍQUID.
- Netejar l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent i assecar-lo després.
- No utilitzar dissolvents, ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu, ni productes abrasius, per a la neteja de l'aparell.
- No submergir l'aparell en aigua o un altre líquid, ni posar-lo sota l'aixeta.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la seva superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i conduir a una situació perillosa.
- Les següents peces són aptes per a la seva neteja en aigua calenta jabonosa o en rentavaixella (usant un programa suau de rentada):
- Cistella
- Tapa
- Cubeta
- Cos



## Nederlands

### Friteuse F3

#### BESCHRIJVING

- A Deksel
- B Handvat deksel
- C Temperatuurthermostaat
- D Indicatielampje
- E Automatische veiligheidsdrukknop
- F Gids profielen
- G Bedieningspaneel
- H Verwarmingselement
- I Mand
- J Steel van de mand
- K Steuntje voor frituurmand
- L Binnenpan
- M Niveau indicator
- N Romps
- O Ontgrendelingsknop
- P Netaansluiting
- Q Bedieningspaneel
- R Handvatten

#### GEbruik EN ONDERHOUD

- Vóór het gebruik, het stroomsnoer van het apparaat volledig afrollen.
- Sluit de friteuse nooit aan zonder eerst de binnenpan met olie te hebben gevuld.
- Het apparaat niet gebruiken als de aan/uit-knop niet werkt.
- Het apparaat niet bewegen terwijl het werkt.
- Verplaats de friteuse niet wanneer ze aanstaat of wanneer de olie nog warm is. Wanneer de friteuse afgekoeld is kan u haar verplaatsen door gebruik te maken van de handgrepen.
- Gebruik de hanggreep/handgrepen om het apparaat op te tillen of te verplaatsen.
- Het apparaat niet omdraaien terwijl het in gebruik is of aangesloten is op het stroomnet.
- Respecteer het MAXIMUM en MINIMUM-niveau.
- De stekker van het apparaat uittrekken als het niet gebruikt wordt en alvorens over te gaan tot het reinigen, tot enige regelingen.
- Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Het apparaat niet opbergen als het nog warm is.
- Het apparaat altijd onder toezicht gebruiken.

- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken en houdt het buiten bereik van kinderen, aangezien dit een elektrisch apparaat is dat olie verhit tot hoge temperaturen en het kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Indien frituurvet in plaats van frituurolie wordt gebruikt, dient dit vooraf eerst in een aparte pan te worden gesmolten.
- Indien het vet in de friteuse hard is geworden, dient u een paar gaatjes in het harde vet te maken om het water dat zich nog in het vet bevindt, te doen verdampen door het op de minimumtemperatuur van de thermostaat te verwarmen.
- Indien, om gelijk welke reden, de olie vuur zou vatten, moet u de stekker van de friteuse uit het stopcontact halen en het vuur doven met het deksel, een deken of een groot keukendoek. **PROBEER NOOIT HET VUUR TE DOVEN MET WATER.**
- De thermostaatregelaar op de minimum positie (MIN) draaien garandeert niet dat de friteuse permanent is uitgeschakeld.
- Een onjuist gebruik, of een gebruik dat niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing, kan gevaar inhouden en doet de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant teniet.

#### GEbruikSAANWIJZING

##### ALVORENS HET GEbruik:

- Verzeker U ervan dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.
- Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken, zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.

##### OLIE VULLEN:

- Open het deksel.
- Zorg ervoor dat het elektrische apparaat juist is geplaatst.
- Giet olie in de binnenpan tot aan het MAXIMUM-niveau (Afb).
- Het apparaat dient niet gebruikt te worden met minder olie dan aangegeven met het vulstreepje MINIMAL.

##### GEbruik:

- De nodige kabellengte uit het snoevak trekken.
- Zorg dat de elektriciteitsaansluiting stevig aangesloten is in het apparaat.
- Verwijder de klep Deze friteuse is niet ontworpen om met gesloten deksel te gebruiken.

- Haal het frituurmandje uit de pan en plaats het handvat door te draaien tot de staafjes in het gaatje vastzitten.
- Het controlelampje gaat aan
- Selecteer de gewenste baktemperatuur door middel van de thermostaatregelaar. Het rode controlelampje gaat branden en geeft aan dat de olie aan het verwarmen is.
- Maak het te bakken voedsel klaar en plaats het in de mand ervoor zorgend dat het niet verder komt dan 3/4 van haar capaciteit. Laat het voedsel uitlekken alvorens het in de binnenpan te dompelen.
- Indien het voedsel bevroren is, moet het eerst worden ontdooid. Indien u bevroren voedsel of voedsel met een hoog watergehalte in de binnenpan brengt, kan na een paar seconden plots olie naar buiten spuiten.
- Wacht tot het waarschuwinglampje uit gaat. Dit geeft aan dat het apparaat de gewenste temperatuur bereikt heeft.
- Introduceer de mand langzaam in de binnenpan om overlopen en spatten te vermijden.
- Wanneer het baksel klaar is kan u de mand omhoog heffen en haar op de rand van de binnenpan hangen om ervoor te zorgen dat het baksel uitlekt en het teveel aan olie van het voedsel lekt.
- Leeg het frituurmandje.
- Ververs de olie ongeveer elke 15 of 20 baksels, of elk 5-6 maanden indien u de friteuse niet regelmatig gebruikt.
- Om de vorming van acrylamide te minimaliseren tijdens het frituren, vermijdt u het bereiken van een donkerbruine kleur in het gefrituurde voedsel, verwijdert u resten uit de oliebak en frituurt u voedsel dat rijk is aan proteïnen (zoals aardappelen en maïs) niet op een temperatuur hoger dan 170°C.

#### **NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:**

- Kies de laagste stand (MIN) van de thermostaatknop.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Rol de kabel op en berg deze op in het hiervoor voorziene opbergvak.
- Plaats de mand in de bak
- De steel van de mand kan gemonteerd blijven of in de mand worden bewaard door op de zijkant van de staven te drukken en de steel naar binnen te draaien.
- Sluit het deksel.

#### **SNOERVAK**

- Dit apparaat is voorzien van een opbergvak voor het snoer aan de achterkant.

#### **HANDVAT(EN) VOOR VERPLAATSEN:**

- Dit apparaat beschikt over een handvat aan de bovenzijde om het transport gemakkelijk en comfortabel te maken.

#### **PRAKTISCHE TIPS:**

- Om de olie te ontgeuren kunt u een paar stukjes brood frituren.
- Voor etenswaren die veel water bevatten is het beter en sneller ze in twee keer in kleinere hoeveelheden dan in één keer te frituren. Hierdoor wordt de kans op spetten en overlopen ook voorkomen.
- Om gelijkmatig gebakken en knapperig voedsel te bekomen, kunt u de "tweefasemethode" toepassen. Dit systeem bestaat erin het voedsel een eerste keer te bakken tot het bijna klaar is, en daarna nogmaals, met flink hete olie, om het een goudbruine kleur te geven.
- Het is raadzaam te bakken met olijfolie met een laag zuurgehalte.
- Meng geen olie van verschillende kwaliteit.
- Was de aardappelen vóór het bakken om te vermijden dat ze aan elkaar gaan plakken.

#### **THERMISCHE BEVEILIGER:**

- Bij oververhitting wordt het thermische veiligheidsmechaniek in werking gesteld en zal het apparaat stoppen. Wanneer dit gebeurt dient U de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen en het af laten koelen. Daarna drukt U, met een pennepunt of een ander scherp voorwerp op de resetknop op de achterkant van het apparaat, zodat het apparaat weer in werking gesteld wordt. (Fig. 1)

#### **REINIGING**

- Trek de stekker van het apparaat uit en laat het afkoelen alvorens het te reinigen.
- Om het apparaat uit elkaar te halen volgt U de volgende stappen:
  - Verwijder de klep
  - Verwijder de mand en de elektrische eenheid.
  - Verwijder de pan.
  - Giet de gebruikte olie voorzichtig in een bak (niet in de gootsteen) en volg de regels voor

afvalverwijdering en verwerking.

- Behalve de stroomeenheid en de hoofdverbinding kunnen alle onderdelen met schoonmaakmiddel en water of met afwasmiddel worden schoongemaakt. Goed afspoelen om eventuele resten van het afwasmiddel te verwijderen.
- Maak het elektrische gedeelte en het koppelstuk eerst schoon met een vochtige doek en laat deze daarna goed drogen. **DE DELEN NOOIT IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF ONDERDOMPELEN.**
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en maak het apparaat daarna goed droog.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basisch ph, zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Indien het apparaat niet goed onderhouden wordt, kan dit zorgen voor beschadiging van het oppervlak en kan dit de levensduur van het apparaat onverbiddelijk aantasten en tot een gevaarlijke situatie leiden.
- De volgende onderdelen mogen met warm zeepwater schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):
  - Mand
  - Deksel
  - Binnenpan
  - Romp

## Polski

### Frytkownica F3

#### OPIS

- A Pokrywka
- B Uchwyt pokrywki
- C Termostat z regulacją temperatury
- D Lampka kontrolna
- E Automatyczny przycisk bezpieczeństwa
- F Profile prowadzące
- G Panel kontrolny
- H Grzałka
- I Koszyk
- J Rączka koszyka
- K Oparcie koszyka
- L Miska
- M Wskaźnik poziomu
- N Korpus
- O Przycisk reset
- P Wtyczka
- Q Podstawa panelu kontrolnego
- R Uchwyty

#### WARUNKI UŻYTKOWANIA I BEZPIECZEŃSTWA

- Przed każdym użyciem rozwinąć całkowicie kabel zasilający urządzenia.
- Nigdy nie uruchamiać urządzenia przed napełnieniem miski olejem.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.
- Nie przesuwaj pracującego urządzenia.
- Nie przestawiać urządzenia kiedy jest włączone lub kiedy znajdujący się w nim olej jest jeszcze gorący. Przenosić frytkownicę za pomocą uchwytów i kiedy jest zimna.
- Do podnoszenia i przenoszenia urządzenia należy używać uchwytów.
- Nie odwracać urządzenia dołem do góry, kiedy jest ono w użyciu lub kiedy jest podłączone do sieci.
- Przestrzegać poziomów MAX i MIN.
- Wyłączyć urządzenie z gniazdka bezpośrednio po zakończeniu używania i przed czyszczeniem.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu

urządzeń.

- Nie chować ani nie przemieszczać urządzenia kiedy jest jeszcze gorące.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru i trzymać je z dala od dzieci, ponieważ jest to urządzenie elektryczne, które podgrzewa olej do wysokiej temperatury i może spowodować poważne oparzenia.
- W przypadku stosowania tłuszczu zamiast oleju, rozpuścić go wcześniej w oddzielnym naczyniu.
- Jeśli tłuszcz zgęstniał w misce, zrobić kilka dziurek w bloku tłuszczu, tak by woda, która mogła zostać w nim zatrzymana, odparowała podczas podgrzewania w minimalnej temperaturze termostatu.
- W przypadku zapalenia się oleju, wyłączyć urządzenie z sieci i stłumić ogień przy pomocy pokrywy, koca lub ściereki kuchennej. NIGDY NIE GASIĆ WODĄ.
- Ustawienie pokręta termostatu na wartość minimalną (MIN) nie powoduje całkowitego wyłączenia urządzenia.
- Wszelkie nieprawidłowe lub niezgodne z instrukcją obsługi użycie może być niebezpieczne i spowodować utratę gwarancji, wykluczając odpowiedzialność producenta.

#### SPOSÓB UŻYTKOWANIA

##### UWAGI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:

- Upewnić się, że wszystkie elementy opakowania zostały usunięte z urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z żywnością, należy umyć, postępując zgodnie z instrukcją.

##### WLEWANIE OLEJU:

- Otworzyć pokrywkę.
- Upewnić się, że elementy elektryczne urządzenia są odpowiednio umieszczone i dopasowane.
- Wlać olej, nie przekraczając poziomu MAKSYMALNEGO w misce.
- Nie używać urządzenia, jeśli ilość oleju jest poniżej poziomu MINIMALNEGO.

##### UŻYTKOWANIE:

- Wyciągnąć kabel z przegrody na odpowiednią długość.
- Podłączyć urządzenie do prądu.
- Zdjąć pokrywkę. Urządzenie nie jest przysto-

sowane do smażenia z założoną pokrywką.

- Wyjąć koszyk i założyć rączkę, wkręcając ją tak, by pręty weszły w osłonę.
- Lampka kontrolna zapali się.
- Wybrać odpowiednią temperaturę smażenia za pomocą pokrętki regulacji. Lampka kontrolna zaświeci się na czerwono, co oznacza, że olej podgrzewa się.
- Przygotować produkty do smażenia i umieścić je w koszyku, tak by nie przekraczały  $\frac{3}{4}$  pojemności koszyka. Przed włożeniem produktów do koszyka należy odsączyć je z wody.
- Jeżeli są zamrożone, najpierw należy je odmrozić. Zanurzenie w misce z gorącym olejem produktów zamrożonych lub z dużą ilością wody może spowodować gwałtowne rozpryskiwanie się oleju przez kilka sekund.
- Zaczekać aż lampka kontrolna wyłączy się, co oznacza, że urządzenie uzyskało odpowiednią temperaturę.
- Koszyk należy wkładać do miski powoli, tak by olej nie przelał się i nie przyskał.
- Po zakończeniu smażenia, unieść koszyk i umieścić go na podstawie, aby odsączyć nadmiar oleju z pożywienia.
- Opróżnić koszyk.
- Olej należy zmienić po około 15 lub 20 smażeniach, lub co 5 – 6 miesięcy, jeśli urządzenie jest rzadko używane.
- Aby uniknąć wydzielania się akrylamidu (związku szkodliwego dla zdrowia) podczas smażenia, nie wolno dopuścić, by produkty nabrały ciemnobrązowego koloru. Należy zawsze usuwać resztki żywności z pojemnika na olej i nie smażyć produktów bogatych w skrobię (takich jak ziemniaki i produkty zbożowe) w temperaturze poniżej 170 C.

#### **PO ZAKOŃCZENIU PRACY Z URZĄDZENIEM:**

- Wybrać pozycję temperatury minimalnej (MIN) używając pokrętki regulacji temperatury.
- Wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.
- Zwinąć kabel i umieścić do w przegrodzie.
- Umieścić koszyk w misce.
- Rączka koszyka może pozostać rozłożona lub można złożyć do środka koszyka naciskając po bokach prętów rączki i przekręcając w górę.
- Zamknąć pokrywkę.

#### **CHOWANIE KABLA W PRZEGRODZIE**

- Z tyłu urządzenia znajduje się specjalna przegroda na kabel zasilający.

#### **UCHWYT/Y DO PRZENOSZENIA:**

- Urządzenie jest wyposażone w uchwyty boczne, umożliwiające łatwe i wygodne przenoszenie.

#### **WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE:**

- Aby usunąć z oleju zapach wcześniej smażonego produktu, można usmażyć kilka kawałków chleba.
- Produkty zawierające dużo wody smaży się lepiej i szybciej na dwa razy, w mniejszych ilościach. Zmniejsza się wówczas ryzyko przelania lub ochlapania olejem.
- Aby produkty usmażyły się równomiernie i były chrupiące, można użyć trybu „smażenie na dwa razy”. W tym trybie, produkty są podsmażane w pierwszym smażeniu, a następnie – w drugim smażeniu – nabierają złocistego koloru w bardzo gorącym oleju.
- Zaleca się stosowanie oleju o minimalnym stopniu kwasowości.
- Nie mieszać oleju o różnej jakości.
- Aby uniknąć sklepania się frytek, zaleca się umyć ich przed smażeniem.

#### **OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM:**

- W przypadku przegrzania uruchamia się system bezpieczeństwa i urządzenie przestaje działać. Jeśli to nastąpi, należy wyłączyć urządzenie z prądu i pozostawić do ochłodzenia. Następnie należy wcisnąć znajdujący się z tyłu panelu elektrycznego przycisk reset, posługując końcówką długopisu lub podobnego przedmiotu, w celu ponownego uruchomienia urządzenia (Fig.1).

#### **CZYSZCZENIE:**

- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić do ochłodzenia.
- Rozłóż urządzenie, postępując według poniższych wskazówek:
  - Zdjąć pokrywkę.
  - Wyjąć koszyk i panel elektryczny
  - Wyjąć miskę.
  - Przełać ostrożnie zużyty olej z miski do pojemnika na odpady (nie do zlewu), według obowiązującej normy obróbki i eliminowania odpadów.
- Wszystkie elementy urządzenia z wyjątkiem części elektrycznych, można myć wodą ze środkiem czyszczącym lub w zmywarce. Dokładnie spłukać, by usunąć resztki detergentu.

tu.

- Panel elektryczny i wtyczkę należy przetrzeć wilgotną szmatką, a następnie osuszyć. **NIGDY NIE ZANURZAĆ TYCH ELEMENTÓW W WODZIE ANI INNEJ CIECZY.**
- Przetrzeć urządzenie wilgotną szmatką z kilkoma kroplami detergentu, a następnie osuszyć.
- Do czyszczenia urządzenia nie stosować rozpuszczalników, produktów o kwaśnym lub zasadowym czynnikiem pH, takich jak wybielacz, ani innych środków żrących.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innej cieczy, ani nie wkładać go pod kran.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w należytej czystości, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu, co z kolei wpływa niekorzystnie na okres trwałości urządzenia oraz może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Poniższe części można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce (ustawiając najniższy program):
  - Koszyk
  - Pokrywka
  - Miska
  - Korpus

## Ελληνικά

### Φριτέζα F3

#### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Καπάκι
- B Λαβή τάπας
- C Θερμοστάτης ρύθμισης της θερμοκρασίας
- D Φωτεινός δείκτης
- E Αυτόματος διακόπτης ασφαλείας
- F Προφίλ οδηγών
- G Μονάδα ελέγχου
- H Θερμαινόμενο στοιχείο
- I Κάδος
- J Λαβή του καλαθιού
- K Στήριγμα για τον κάδο
- L Λεκάνη
- M Δείκτης της στάθμης
- N Σώμα
- O Κουμπί επαναφοράς
- P Σύνδεση δικτύου
- Q Βάση στήριξης μονάδας ελέγχου
- R Λαβές

#### ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
- Ποτέ μη συνδέετε τη συσκευή χωρίς να έχετε γεμίσει προηγουμένως τη λεκάνη λαδιού.
- Μη χρησιμοποιείτε την συσκευή αν δεν λειτουργεί ο μηχανισμός λειτουργίας/πύασης.
- Μην κουνάτε και την συσκευή ενώ είναι σε λειτουργία.
- Μη μετατοπίζετε τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν το λάδι είναι ακόμα καυτό. Όταν η φριτέζα είναι κρύα, μεταφέρετέ τη από τις χειρολαβές.
- Κάνετε χρήση της/των λαβής/ λαβών, για να πιάνετε ή μεταφέρετε τη συσκευή.
- Μην αναποδογυρίσετε την συσκευή όταν αυτή είναι σε χρήση ή συνδεδεμένη με το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Τηρείτε τη ΜΕΓΙΣΤΗ ΚΑΙ ΕΛΑΧΙΣΤΗ στάθμη.
- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν την χρησιμοποιείτε και πριν από την πραγματοποίηση οποιασδήποτε ενέργειας καθαρισμού.
- Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων.
- Να μην φυλάτε την συσκευή, εάν είναι ακόμα

ζεστή.

- Η συσκευή να χρησιμοποιείται πάντα υπό επίβλεψη.
- Μην αφήνετε ποτέ την συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη, ούτε και κοντά σε παιδιά μιάς και είναι μία ηλεκτρική συσκευή που θερμαίνει λάδι σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
- Αν χρησιμοποιείτε λίπη αντί για λάδι, πρέπει να τα διαλύσετε προηγουμένως σε ξεχωριστό δοχείο.
- Αν τα λίπη έχουν σκληρύνει στον κάδο της συσκευής, κάντε μερικές τρύπες στα υγρά λίπη για να επιτρέψετε το νερό που μπορεί να έχει παραμείνει στα λίπη να βγει ως ατμός μόλις θερμανθεί με την ελάχιστη θερμοκρασία του θερμοστάτη.
- Αν για οποιοδήποτε λόγο το λάδι πάρει φωτιά, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και σβήστε τη φωτιά με το καπάκι, με μια κουβέρτα, ή με ένα μεγάλο πανί κουζίνας. **ΠΟΤΕΜΕ ΝΕΡΟ.**
- Τοποθετήστε το θερμοστατικό διακόπτη στη θέση ελάχιστο (MIN), δεν εξασφαλίζει τη μόνιμη αποσύνδεση της φριτέζας.
- Οποιαδήποτε μη κατάλληλη χρήση ή μη σύμφωνη με τις οδηγίες χρήσεις μπορεί να είναι επικίνδυνη, ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.

#### ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

##### ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ:

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσύρει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.
  - Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγράφεται στο παράρτημα Καθαρισμού.
- ##### ΓΕΜΙΣΜΑ ΜΕ ΛΑΔΙ:
- Ανοίξτε το κάλυμμα.
  - Βεβαιωθείτε ότι η διάταξη ρεύματος να είναι σταθεροποιημένη καλά.
  - Ρίξτε λάδι στη λεκάνη μέχρι το σημείο που δείχνει τη ΜΕΓΙΣΤΗ στάθμη.
  - Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με λιγότερο λάδι από αυτό που υποδεικνύεται ως ΕΛΑΧΙΣΤΗ στάθμη.

##### ΧΡΗΣΗ:

- Βγάλτε από την θέση του καλωδίου, το κατάλληλο μήκος του καλωδίου που επιθυμείτε.
- Συνδέστε την συσκευή στο ηλεκτρικό κύκλωμα.

- Βγάλτε το σκέπασμα Αυτή η φριτζά δεν είναι σχεδιασμένη για τηγάνισμα με κλειστό το καπάκι.
- Βγάλτε το καλάθι και τοποθετήστε το χερούλι του, κανοντάς το να περιστραφεί μέχρι να μπουν οι λαβές στην θέση τους.
- Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει
- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία τηγανίσματος από το θερμοστατικό διακόπτη ρύθμισης. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει κόκκινο, το οποίο σημαίνει ότι το λάδι είναι σε διαδικασία θέρμανσης.
- Προετοιμάστε τις τροφές για τηγάνισμα και τοποθετήστε τις στον κάδο προσπαθώντας να μην ξεπερνούν τα Ύ της χωρητικότητάς του. Αφήστε να στραγγίξουν πρώτα οι τροφές πριν τις βυθίσετε στη λεκάνη.
- Οδηγίες χρήσης Αν οι τροφές είναι κατεψυγμένες, πρέπει πρώτα να τις αποψύξετε. Αν βάλατε τροφές κατεψυγμένες ή μεγάλης περιεκτικότητας νερού στη λεκάνη μπορεί να εκτοξευτεί το λάδι απότομα προς τα έξω μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα. Μετά το τηγάνισμα Πρακτικές συμβουλές.
- Περιμένετε μέχρι που να σβήσει η φωτεινή λυχνία, κάτι που σημαίνει ότι η συσκευή έχει φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Βάλτε σιγά-σιγά τον κάδο στη λεκάνη για να αποφύγετε υπερχειλίσσεις και πιτσιλισματα.
- Όταν το τηγάνισμα τελειώσει, ανασηκώστε τον κάδο και κρεμάστε τον στη βάση του ώστε να αποστραγγιστεί το πλεόνασμα λαδιού από τις τροφές.
- Αδειάστε τον κάδο.
- Αλλάζετε λάδι περίπου κάθε 15 ή 20 τηγανίσματα, ή κάθε 5 6 μήνες αν δεν το χρησιμοποιείτε συχνά.
- Για να ελαχιστοποιηθεί η παραγωγή ακρυλαμιδίου κατά την διαδικασία τηγανίσματος, μην αφήνετε τα τρόφιμα να αποκοούν ένα σκούρο καφέ χρώμα. Αποσύρετε τα κατάλοιπα των καμένων τροφίμων από την λεκάνη λαδιού, ενώ οι πλούσιες σε άμυλο τροφές (όπως π.χ. πατάτες και δημητριακά) να ψήνονται σε θερμοκρασίες κάτω από 170 °C.

#### **ΜΟΛΙΣ ΣΤΑΜΑΤΗΣΕΤΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ:**

- Διαλέξτε την θέση ελάχιστου (MIN), δια μέσω της διάταξης ελέγχου θερμοκρασίας.
- Βγάλτε το σίδερο από την πρίζα λήψης ρεύματος.
- Μαζέψτε το καλώδιο και βάλτε το στην υποδοχή καλωδίου.

- Τοποθετήστε το δικτυωτό μέσα στον κάδο
- Η λαβή του καλάθιου μπορεί να αφαιρεθεί στερεωμένη ή μπορείτε να την διπλώσετε προς το εσωτερικό του καλάθιου, πιέζοντας πλαγίως τις ράβδους και γυρίζοντάς την
- Κλείστε το καπάκι.

#### **ΘΕΣΗ ΚΑΛΩΔΙΟΥ**

- Αυτή η συσκευή διαθέτει μια υποδοχή για το καλώδιο σύνδεσης με το ρεύμα, που βρίσκεται στο κάτω του μέρος.

#### **ΛΑΒΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ:**

- Η συσκευή διαθέτει μια λαβή στο άνω της μέρος, για να γίνεται ευκολότερη και πιο άνετη η μεταφορά της.

#### **ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:**

- Για να μη μυρίζει το λάδι μπορείτε να τηγανίσετε μερικά κομμάτια ψωμί:
- Σε τροφές που περιέχουν πολύ νερό είναι καλύτερο και πιο γρήγορο να τηγανίσετε δύο φορές μικρότερη ποσότητα τροφών παρ'άλλη. Έτσι μειώνεται ο κίνδυνος πιτσιλίσματος και υπερχειλίσσης.
- Για να πετύχετε ομοιόμορφο και τραγανό τηγάνισμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη μέθοδο «τηγανίσματος σε δύο χρόνους». Αυτό το σύστημα συνίσταται σ' ένα πρώτο τηγάνισμα μέχρι οι τροφές να τηγανιστούν καλά, και έπειτα σ' ένα δεύτερο τηγάνισμα, με το λάδι πολύ ζεστό, για σιγάρισμα των τροφών.
- Σας προτείνουμε να τηγανίζετε με ελαιόλαδο ελάχιστης οξύτητας.
- Μην ανακατεύετε λάδια διαφόρων ποιοτήτων.
- Για να μην κολλάνε οι πατάτες, σας συμβουλεύουμε να τις πλένετε πριν τις τηγανίσετε.

#### **ΘΕΡΜΙΚΗ ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:**

- Όσον αφορά την υπερθέρμανση, θα ενεργεί η διάταξη θερμικής ασφαλείας και η συσκευή θα παύσει να λειτουργεί. Όταν αυτό συμβεί, θα πρέπει να αποσυνδεθεί η συσκευή από το δίκτυο και να αφήσουμε να κρυώσει. Εν συνεχεία, πατήστε το πλήκτρο επανοπλισμού που βρίσκεται στο πίσω μέρος του ηλεκτρικού συνόλου, με την μύτη ενός στυλό ή παρόμοιου, για να μπει εκ νέου η συσκευή έτοιμη προς λειτουργία (Fig.1)

#### **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό



κύκλωμα και αφήστε την να κρυώσει πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού.

- Λύστε την συσκευή ακολουθώντας τα εξής βήματα:
  - Βγάλετε το σκέπασμα
  - Βγάλετε το καλάθι κι αφαιρέστε το ηλεκτρικό σύνολο
  - Βγάλετε τον κάδο.
  - Αδειάστε προσεκτικά το χρησιμοποιημένο λάδι από τη λεκάνη σ' ένα δοχείο (όχι στο νεροχύτη), σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία επεξεργασίας και διάθεσης απορριμμάτων.
- Εξαιρώντας την ηλεκτρική διάταξη και την σύνδεση στο δίκτυο ρεύματος, όλα τα μέρη θα πρέπει να καθαρίζονται με νερό και απορρυπαντικό, ή στο πλυντήριο πιάτων. Ξεβγάλετε καλά για να αφαιρεθούν τα κατάλοιπα απορρυπαντικού.
- Καθαρίζετε την ηλεκτρική διάταξη και το βύσμα λήψης ρεύματος με ένα μουσκεμένο πανάκι και μετά να τα στεγνώσετε. ΠΟΤΕ ΝΑ ΜΗΝ ΤΑ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΣΤΟ ΝΕΡΟ Η ΣΕ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΟ ΥΓΡΟ.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό πανί εμποτισμένο με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και ύστερα στεγνώστε τη.
- Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH όπως η αλισίβα ή προϊόντα λείανσης για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, και μην την τοποθετείτε κάτω από τηβρύση.
- Εάν δεν διατηρείτε την συσκευή καθαρή, η επιφάνειά της μπορεί να αλλοιωθεί και να επηρεάσει με αρνητικό τρόπο την διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε επικίνδυνες καταστάσεις.
- Τα παρακάτω τμήματα είναι κατάλληλα για τον καθαρισμό τους σε ζεστό σαπουνόνερο ή στο πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ένα ήπιο πρόγραμμα πλύσης):
  - Κάδος
  - Καπάκι
  - Κάδος
  - Κορμός

# Русский

## Фритюрница F3

### ОПИСАНИЕ

- A Крышка
- B Ручка крышки
- C Термостат регулирования температуры
- D Световой индикатор
- E Автоматический защитный выключатель
- F Направляющие профили
- G Блок управления
- H Нагревательный элемент
- I Корзина
- J Ручка корзины
- K Подставка для корзины
- L Чаша
- M Индикатор уровня
- N Корпус
- O Кнопка перезапуска
- P Шнур электропитания
- Q Опора механизма контроля
- R Рукоятки

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЖИЗНИ И ЗДОРОВЬЯ

- Перед подключением убедитесь в том, что шнур электропитания полностью расправлен.
- Ни в коем случае не включайте фритюрницу без масла.
- Не используйте прибор, если у него неисправна кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
- Используйте ручку/и для транспортировки и перемещения прибора.
- Не перемещайте фритюрницу, пока она включена или пока масло еще не остыло. Для транспортировки остывшего прибора используйте специальные ручки.
- Используйте ручку/и для транспортировки и перемещения прибора.
- Не передвигайте и не переворачивайте прибор, когда он работает.
- Убедитесь, что уровень масла не ниже отметки MINIMUM и не превышает отметку MAXIMUM.
- Отключите фритюрницу из розетки. Дождитесь, пока она полностью остынет перед тем, как приступить к чистке.
- храните этот прибор вне досягаемости

детей и/или лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также тех, кто не знаком с правилами его использования.

- Перед тем, как убрать прибор на хранение, необходимо дать ему остыть.
- Не оставляйте прибор без присмотра.
- Фритюрницы электроприборы, нагревающие масло до высоких температур. Во избежание ожогов, не оставляйте фритюрницу без присмотра. Прибор должен всегда находиться вне зоны досягаемости детей или инвалидов.
- Если вы собираетесь использовать жир вместо масла, предварительно растопите его в отдельной посуде.
- Если во фритюрнице остался застывший жир, сделайте на его поверхности несколько дырочек, чтобы из-под него могла испариться оставшаяся на дне вода, а потом включите фритюрницу на минимальный нагрев.
- Если по какой-либо причине произошло воспламенение масла, немедленно отключите прибор из розетки и накройте пламя крышкой, или сбейте его одеялом / кухонным полотенцем. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ТУШЕНИЯ ВОДУ!!!
- Для того, чтобы отключить фритюрницу, недостаточно установить термостат на позицию MIN. Необходимо отключить прибор из розетки.
- Любое несоответствующее использование прибора или несоблюдение инструкций по эксплуатации освобождают производителя от гарантийных обязательств по ремонту, а также снимают ответственность с изготовителя.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

#### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- Убедитесь в том, что Вы полностью распаковали прибор.
- Перед первым использованием тщательно промойте все детали, которые находятся в непосредственном контакте с пищей, как описано в разделе Чистка и уход.

#### ЗАЛИВКА МАСЛА:

- Откройте крышку фритюрницы.
- Убедитесь в том, что прибор установлен прочно.
- Залейте масло в чашу, не превышая отметки

МАХ.

- Фритюрница не должны работать при уровне масла ниже отметки MINIMO

### **ЭКСПЛУАТАЦИЯ:**

- Вытяните электрошнур на необходимую длину.
- Подключите прибор к электрической сети.
- Снимите крышку Данная фритюрница не предназначена для обжаривания продуктов с закрытой крышкой.
- Вытащить корзину и присоединить ручку, вращая её вокруг оси до тех пор, пока прутья не войдут в своё гнездо.
- Загорится световой индикатор
- Выберите температуру, установив ручку термостата на соответствующую отметку. Загорится красный индикатор это означает, что фритюрница разогревает масло.
- Подготовьте продукты к обжариванию и положите их в корзину. Убедитесь, что продукты занимают не более  $\frac{3}{4}$  корзины. Во избежание разбрызгивания масла, вытрите насухо продукты перед тем, как помещать их в масло.
- Если Вы собираетесь обжаривать замороженные продукты, рекомендуется предварительно их разморозить. Во избежание разбрызгивания масла, не рекомендуется помещать в корзину замороженные продукты или продукты с большим содержанием воды.
- Дождитесь, пока индикатор погаснет. Это означает, что была достигнута оптимальная температура.
- Осторожно, чтобы не разбрызгать масло, опустите корзину в чашу.
- Когда процесс приготовления закончен, приподнимите корзину и подвесьте ее над чашей, чтобы дать возможность стечь остаткам масла.
- Снимите корзину и переложите ее содержимое в тарелку.
- Масло рекомендуется менять через каждые 15-20 раз, или 1 раз в 5-6 месяцев. Хранить масло желателно отфильтрованным.
- Для того чтобы свести образование акриламида во время процесса жарки до минимума, следите, чтобы продукты не принимали темно-коричневый оттенок, извлекайте остатки подгоревших продуктов из чаши с маслом и обрабатывайте продукты, богатые крахмалом (например, картофель и злаковые), при температуре, не

превышающей 170 С.

### **ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:**

- Установите минимальную температуру(MIN) с помощью ручки терморегулятора.
- Отключите прибор из сети электропитания.
- Смотайте сетевой шнур и поместите его в специальное отделение.
- Поместите корзину в чашу.
- Ручку корзины можно оставить снаружи или сложить в корзину, нажав с боков на стержни и отбросив ее.
- Закройте крышку.

### **ОТСЕК ДЛЯ СМОТКИ ШНУРА**

- В приборе предусмотрено отделение для встроенного сетевого шнура, расположенное в его нижней части.

### **РУЧКА/И ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ:**

- Для удобства и легкости транспортировки аппарат оснащен ручкой, которая находится в его нижней передней части.

### **ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:**

- Масло во фритюрнице можно использовать несколько раз подряд. Для того, чтобы отбить запах предыдущих продуктов, обжарьте в нем несколько кусочков хлеба.
- При обжаривании продуктов, содержащих большое количество воды, рекомендуется готовить в два приема: разделите их на 2 равные части и обжаривайте каждую отдельно. Таким образом результат получится гораздо быстрее и качественнее. Кроме того, это снижает риск разбрызгивания масла и переполнения чаши.
- Для равномерного обжаривания и получения хрустящей корочки, рекомендуется использовать технику в два этапа. доведите продукты почти до готовности на средней температуре. Затем выньте корзину, разогрейте масло до максимальной температуры, и обжарьте продукты еще раз до получения румяной корочки.
- Рекомендуется использовать оливковое масло минимальной кислотности.
- Не рекомендуется смешивать разные виды масла.
- Перед обжариванием ломтиков картофеля, промойте их под струей воды, чтобы они не слипались.

### **ТЕРМОПРЕДОХРАНИТЕЛЬ:**

- В случае перегрева сработает термический предохранитель, и прибор прекратит свою работу. Если это произошло, необходимо отключить прибор из сети и дать ему остыть. После этого нажать на кнопку переснаряжения, которая находится в задней части электрического блока прибора. Нажатие следует производить с помощью острия шариковой ручки или подобного заостренного предмета, чтобы снова запустить в работу оперативную систему (Fig.1)

горячей мыльной воде или в посудомоечной машине (используя программу деликатного мытья):

- Корзина
- Крышка
- Чаша
- Корпус

## ЧИСТКА И УХОД

- Выключите прибор из розетки и дождитесь, пока он полностью остынет, прежде чем приступить к чистке.
- Разберите прибор, выполнив по порядку нижеуказанные действия:
  - Снимите крышку
  - Вытащить корзину и снять электрический блок с основы
  - Извлеките чашу
  - Аккуратно слейте использованное масло из чаши в другой контейнер. Не сливайте масло в раковину!
- Все детали прибора, кроме электрического блока и частей, обеспечивающих питание от электросети, можно мыть с помощью воды и моющего средства или в посудомоечной машине. Хорошо промыть, чтобы удалить остатки моющего средства.
- Для очистки электрического блока и сетевого разъема прибора протрите их влажной тряпочкой и тщательно просушите. **НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ИХ В ВОДУ ИЛИ В КАКУЮ-ЛИБО ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ.**
- Протрите корпус прибора влажной тряпочкой с небольшим количеством моющего средства и затем тщательно просушите.
- Не используйте растворители, окисляющие, хлорные или абразивные вещества для чистки прибора.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другую жидкость, не помещайте его под кран с водой.
- Настоятельно рекомендуем мыть блендер после каждого использования. Если прибор будет храниться в грязном виде, он начнет не только терять внешний вид – это может также негативно отразиться на его работе и даже привести к несчастному случаю.
- Следующие детали прибора можно мыть в

# Română

## Friteuză F3

### DESCRIEREA

- A Capac
- B Mâner capac
- C Termostat de reglare a temperaturii
- D Beculeț
- E Buton de comandă automat de siguranță
- F Profiluri de ghid
- G Unitate de control
- H Element încălzitor
- I Sită
- J Mâner al sitei
- K Suport pentru coș
- L Cuvă
- M Indicatoare de nivel
- N Cuvă
- O Buton de rearmare
- P Cablu electric
- Q Suport unitate de control
- R Mânerele

### UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Înaintea fiecărei utilizări, desfășurați în mod complet cablul electric al aparatului.
- Nu conectați niciodată aparatul înainte de a-i umple cuva.
- Nu utilizați aparatul dacă dispozitivul de pornire / oprire nu funcționează.
- Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.
- Nu deplasați aparatul în timp ce funcționează sau în timp ce uleiul este cald. După ce s-a răcit, transportați friteuza cu ajutorul manerelor.
- Utilizați mânerul/mânerele pentru a transporta aparatul.
- Nu întoarceți aparatul cu partea superioară în jos în timpul folosirii sau când este în priză.
- Respectați nivelurile MAXIM ȘI MINIM
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică atunci când nu-l mai folosiți și înainte de a efectua orice operațiune de curățare.
- Nu lăsați acest aparat la îndemâna copiilor și/ sau persoanelor handicapate.
- Nu puneți la loc aparatul dacă încă este cald.
- Utilizați întotdeauna aparatul cu atenție.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune și nu lăsați la îndemâna copiilor deoarece este un aparat electric

ce încălzește ulei la temperaturi mari și poate cauza arsuri severe.

- Dacă utilizați untură în loc de ulei, aceasta trebuie topită mai întâi într-un recipient separat.
- Dacă untura s-a întărit în friteuză, faceți câteva orificii în untura solidă pentru a permite apei rămase în untură să iasă sub formă de vapori în momentul în care se încălzește la temperatura minimă a termostatului.
- Dacă din oricare motiv uleiul se aprinde, deconectați friteuza de la rețea și înăbușiți focul cu capacul, cu o pătură sau cu un servet mare de bucătărie. NICIODATĂ CU APĂ
- Punând butonul termostatului la poziția minimă (MIN) nu se asigură deconectarea permanentă a friteuzei.
- Orice utilizare incorectă sau în dezacord cu instrucțiunile de folosire, anulează garanția și responsabilitatea fabricantului.

### MOD DE UTILIZARE

#### OBSERVAȚII ÎNAINTE DE UTILIZARE:

- Asigurați-vă că s-a retras tot materialul de ambalaj al produsului.
- Înainte de prima utilizare a produsului, se vor curăța părțile care intră în contact cu alimentele conform instrucțiunilor din secțiunea privind curățarea.

#### UMPLEREA CU ULEI:

- Deschideți capacul
- Asigurați-vă că setul electric este bine instalat.
- Turnați ulei până la semnul care indică nivelul MAXIM pe vas.
- Aparatul nu trebuie utilizat cu mai puțin ulei decât indică semnul de MINIM.

#### UTILIZARE:

- Scoateți lungimea necesară de cablu din compartimentul pentru păstrarea acestuia.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Scoateți capacul Această friteuză nu este pregătită să prăjească cu mânerul.
- Scoateți sita și ținând-o de mâner, potriviți-o în așa fel încât barele de prindere ale acesteia să intre în locurile lor (Fig.6).
- Indicatorul luminos se va aprinde
- Selectați temperatura de prăjire dorită cu ajutorul termostatului de reglare. Indicatorul luminos se aprinde de culoare roșie, indicând că uleiul se află în proces de încălzire.
- Pregătiți alimentele care vor fi prăjite și puneți-le

în sită având grijă să nu depășiți  $\frac{3}{4}$  din capacitatea acesteia. Lăsați alimentele să se scurgă înainte de a le introduce în cuvă.

- Dacă sunt congelate, trebuie decongelate inițial. Introducerea alimentelor congelate sau cu un mare conținut de apă în cuvă poate provoca proiectarea bruscă de ulei fierbinte spre exterior în numai câteva secunde.
- Așteptați ca beculețul să se deconecteze, ceea ce va semnala faptul că aparatul a ajuns la temperatura adecvată.
- Introduceți lent sita în cuvă astfel încât să evitați debordări și stropeli.
- Când alimentul este prăjit, ridicati sita și așezați-o pe marginea cuvei pentru a se permite astfel scurgerea excesului de ulei din alimente.
- Goliti sita.
- Schimbați uleiul după aproximativ 15 – 20 utilizări, sau la fiecare 5 -6 luni dacă friteuza nu se folosește în mod frecvent.
- Pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă în timpul procesului de prăjire, nu permiteți ca alimentele să capete o nuanță de maro închis, scoateți resturile de alimente arse din cuva de ulei și procesați alimentele bogate în amidon (cum ar fi cartofii și cerealele) la temperaturi mai mici de 170°C.

#### **ODATĂ ÎNCHEIATĂ UTILIZAREA APARATULUI:**

- Selecționați poziția minimă (MIN) cu ajutorul comenzii pentru controlul temperaturii.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Strângeți cablul și puneți-l în locașul pentru cablu.
- Puneți coșul în interiorul tăvii.
- Mânerul coșului poate rămâne armat sau se poate coborî către interiorul coșului apăsând lateral pe tije și făcându-le să pivoteze.
- Închideți capacul.

#### **COMPARTIMENT CABLU**

- Acest aparat dispune de un locaș pentru cablul de conexiune la rețea situat în partea sa inferioară.

#### **MÂNER/E DE TRANSPORT:**

- Acest aparat dispune de un mâner pe partea sa laterară pentru un transport ușor și comod.

#### **SFATURI PRACTICE:**

- Pentru a înlătura mirosul neplăcut din ulei, puteți prăji câteva bucăți de pâine.

- Când alimentele prajite contin apă, prajiti-le în două etape (rezultatele sunt mai bune și mai rapide), decăt unul singur. Acest lucru va duce la evitarea stropirii și imprastierii uleiului.
- Pentru o prajire uniformă și crocantă folosiți varianta „doi pași”. Acest mod conferă prajirea produselor până când sunt aproape gata și apoi se prajesc dinou pentru rumenire folosind un ulei foarte fierbinte.
- Este recomandată folosirea uleiului de măsline cu aciditate scăzută.
- Nu amestecați uleiuri de diferite grade.
- Pentru a evita lipirea cartofilor, este recomandabil să îi spălați înainte de a-i prăji.

#### **PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ:**

- În cazul supraîncălzirii uleiului, se activează dispozitivul de siguranță termică iar friteuza iese din funcțiune. Când acest lucru are loc, se va deconecta aparatul de la rețea și se va lăsa să se răcească. În continuare se va apăsa butonul de reactivare situat în partea posterioară a grupului electric cu vârful unui pix sau un obiect asemănător pentru a face din nou aparatul operativ pentru funcționare (Fig.).

## **CURĂȚIREA**

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a iniția orice operațiune de curățare.
- Demontați aparatul respectând următorii pași:
  - Scoateți capacul
  - Scoateți sita și extrageți partea electrică
  - Extrageți cuva
  - Turnați cu grijă uleiul folosit din cuvă într-un recipient (nu în chiuvetă), conform normelor în vigoare privind tratarea și eliminarea reziduurilor.
- Cu excepția setului electric și a conexiunii la rețea, toate piesele pot fi spălate cu detergent și apă sau în mașina de spălat vase. Clătiți bine pentru eliminarea resturilor de detergent.
- Curățați partea electrică cu o cârpă umedă și după aceea uscați-o. **NU LE SCUFUNDAȚI NICIODATĂ ÎN APĂ SAU ÎN ORICE ALT LICHID.**
- Curățați aparatul cu un prosop umed impregnat cu câteva picături de detergent și apoi ștergeți-l.
- Nu utilizați dizolvanți, produse cu un factor pH acid sau bazic precum leșia, sau produse abrazive pentru a curăța aparatul.
- Nu cufundați aparatul în apă sau alt lichid și nu-l puneți sub jet de apă.

- Dacă acest aparat nu se menține în bune condiții de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta durata de viață a aparatului într-un mod ireversibil precum conduce la o situație periculoasă.
- Următoarele piese pot fi curățate în apă caldă cu săpun sau în spălătorul de vase (utilizând un program ușor de spălare):
  - Sită
  - Capac
  - Tavă
  - Corp

# Български

## Фритюрник F3

### ОСНОВНИ ЧАСТИ

- A Капак
- B Дръжка на капака
- C Термостат за регулиране на температурата
- D Светлинен индикатор
- E Автоматичен индикатор за сигурност
- F Профили на водачи
- G Блок за управление
- H Затоплящ елемент
- I Кошничка
- J Дръжка на кошничката
- K Опора за кошничката
- L Кана
- M Индикатор на нивото
- N Корпус
- O Бутон за рестартиране
- P Свързване към мрежата
- Q Опора за контролната единица
- R Дръжки

### ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Никога не свързвайте уреда, без предварително да сте напълнили каната с олио.
- Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.
- Не движете уреда когато работи.
- Не местете уреда, докато работи или докато олиото е още горещо. След като се охлади, пренесайте фритюрника за ръкохватките.
- Използвайте дръжките, за да хванете или пренесете уреда.
- Не обръщайте уреда, докато работи или е включен в електрическата мрежа.
- Спазвайте МАКСИМАЛНОТО И МИНИМАЛНОТО ниво.
- Изключете уреда от захранващата мрежа, когато не го използвате и преди да го почиствате.
- Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или такива без опит и познания за боравене с него.

- Не прибирайте уреда, ако все още е топъл.
- Използвайте винаги уреда под наблюдение.
- Никога не оставяйте уреда да работи без надзор, нито в близост до деца, тъй като това е електроуред, който загрява мазнина до високи температури и може да причини тежки изгаряния.
- Ако използвате твърда мазнина вместо олио, тя трябва предварително да се разтопи в отделен съд.
- Ако мазнината се втвърди във фритюрника, направете отвори в твърдата мазнина, за да позволите на евентуално останалата в мазнината вода да излезе под формата на пара при загряването ѝ до минималната температура на термостата.
- Ако поради някаква причина олиото се възпламени, изключете уреда и угасете пламъците с капака, с кърпа или с кухненска покривка. НИКОГА НЕ ГАСЕТЕ С ВОДА.
- Преместването на регулатора на термостата в минимално положение (MIN) не гарантира постоянно изключване на фритюрника.
- Неправилното използване на уреда или неспазването на инструкциите за работа е опасно, анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.

### НАЧИН НА УПОТРЕБА ПРЕДИ УПОТРЕБА НА УРЕДА:

- Уверете се, че сте отстранили цялата опаковка от уреда.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки пътуванията от раздел "Почистване".

### НАЛИВАНЕ НА ОЛИО:

- Отворете капака.
- Уверете се, че ел. комплект е поставен стабилно.
- Налейте олио във ваната до обозначението за МАКСИМАЛНО ниво.
- Уредът не трябва да работи с олио под МИНИМАЛНОТО ниво.

### УПОТРЕБА:

- Извадете от мястото за съхранение на кабела, нужната Ви дължина кабел.
- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Извадете капака Отстранете капака. Този фритюрник не е разработен за пържене със сложен капак.



- Извадете кошницата и монтирайте дръжката, като я завъртите, докато щифтовете влязат в предназначения за тях място.
- Светлинният индикатор ще светне.
- Изберете желаната температура на пържене с помощта на регулатора на термостата. Светлинният индикатор ще светне в червено, това означава че олиото е в процес на загряване.
- Подгответе продуктите за пържене и ги сложете в кошничката, като се постараете да не надхвърлят  $\frac{3}{4}$  от вместимостта ѝ. Преди да потопите продуктите в каната, ги оставете да се отцедят добре.
- Ако продуктите са замразени, трябва да се размразят предварително. Поставянето на замразени продукти или продукти с високо съдържание на вода в каната може да предизвика внезапно изплискване на олио навън в рамките на няколко секунди.
- Изчакайте светещата лампичка да угасне, което ще означава, че уреда е достигнал подходящата температура.
- Вкарайте бавно кошничката в каната, за да избегнете разливане и разпръскване.
- Когато пърженето приключи, повдигнете кошничката и я окачете на опората за нея, за да позволите да се отцеди излишното олио от продуктите.
- Изпразнете кошницата.
- Изпразнете кошничката Сменяйте олиото приблизително на всеки 15 или 20 пържения, или на всеки 5-6 месеца, ако не се използва редовно.
- За да намалите появата на акриламид по време на пържене, не оставяйте продуктите да придобият тъмно кафяв цвят, премахвайте остатъците от изгорена храна от ваната и обработвайте богатите на скорбяла продукти (като картофи и зърнени храни) на температура под  $170^{\circ}\text{C}$ .

#### **СЛЕД УПОТРЕБА НА УРЕДА:**

- Поставете регулатора на температура на минимум (MIN).
- Изключете го от захранващата мрежа.
- Навийте кабела и го поставете на предназначения за целта място.
- Поставете кошничката в каната.
- Дръжката на кошницата може да се остави поставена или да се сгъне към вътрешността на кошницата, като натиснете странично върху осите и завъртите.
- Затворете капака.

#### **МЯСТО ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА КАБЕЛА**

- Този електроуред разполага с място за съхранение на ел. кабела, което се намира в долната част на уреда.

#### **ДРЪЖКА/ДРЪЖКИ ЗА ПРЕНОС:**

- Този уред е снабден с една дръжка в горната си част за лесно и удобно пренасяне.

#### **ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ:**

- За да премахнете миризмата на олиото, можете да пържите по няколко парчета хляб.
- При продуктите с високо съдържание на вода е по-добре и по-бързо да изпържите две порции с по-малък обем, отколкото само една. По този начин се намалява рискът от пръски и разливания.
- За да получите равномерно изпържени и хрупкави продукти, можете да използвате метода на "пържене на два етапа". Тази технология се състои в първоначално пържене, докато продуктите станат почти готови, а след това второ пържене в много горещо олио, за да добият златист цвят.
- Препоръчва се да пържите със зехтин с минимална киселинност.
- Не смесвайте мазнини с различни качества.
- За да се избегне слепването на картофите, добре е те да се измият преди пърженето.

#### **МЕХАНИЗЪМ ЗА АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ ПРИ ПРЕГРЯВАНЕ:**

- При прегряване ще се активира устройство за термична сигурност и уреда ще спре да работи. В такъв случай, изключете уреда от мрежата и го оставете да изстине. След това натиснете бутона, който се намира в задната част на ел. уреда с помощта на върха на химикал или подобен предмет, за да задействате наново уреда (Fig.1)

#### **ПОЧИСТВАНЕ**

- Изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да се охлади преди да започнете да го почиствате.
- Разглобете уреда като следвате следните стъпки:
  - Извадете капака
  - Извадете кошничката и ел.комплекта
  - Извадете каната
  - Излейте внимателно вече използваното олио от каната в някакъв съд (а не

в мивката), съгласно приложимите нормативни разпоредби за третиране и изхвърляне на отпадъци.

- Всички части могат да бъдат почистени с вода и миещ препарат или в съдомиялна машина, освен ел.комплект и конектора. Измийте добре с вода за да премахнете остатъците от препарата.
- Почистете ел.комплекта и ел.конектора с влажна кърпа и след това подсушете. НИКОГА НЕ ГИ ПОТАПЯЙТЕ ВЪВ ВОДА НИТО В КАКВАТО И Е БИЛА ДРУГА ТЕЧНОСТ.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миещ препарат и после го подсушете.
- За почистването му не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен рН фактор, като белина и абразивни продукти.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, нито го поставяйте под крана на чешмата.
- Ако не поддържате уреда чист, повърхността му може да се повреди и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот и да създаде рискова ситуация.
- Следните части могат да се мият в топла сапунена вода или в миялна машина (използвайте ниска програма за миене):
  - Кошничка
  - Капак
  - Кана
  - Корпус

- لا تغطس الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ولا تضعه تحت ماء الصنبور.
- إن لم يتم المحافظة على نظافة الجهاز يمكن لفعاليتها أن تسوء و أن يؤثر بشكل سلبي على مدة صلاحية الجهاز مما قد يؤدي إلى تشكيل الخطر على المستعمل.
- يمكن غسل هذه القطع في ماء ساخن مع الصابون أو في غسالة الأواني (مستعملين برنامج غسيل ضعيف):

- سلة

-الغطاء

-وعاء

-جسم الجهاز

#### الاستعمال:

- اسحب من الحافظة الكابل بالطول الذي ستحتاج إليه.
- يجب توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
- انزع حامل المصفاة. - يجب القلي بعد إزالة الغطاء عن جهاز القلي هذا.
- ركب المقبض في السلة بتركيب الضلوع في مكانها (الرسم رقم
- سيشتعل المؤشر الضوئي.
- قم باختيار حرارة القلي المرغوبة باستعمال زر التحكم الحراري. سيُضيء مؤشر الحرارة الضوئي بلون أحمر، مشيراً إلى تسخين الزيت
- قم بإعداد الطعام للقلي وضعه في السلة بحيث لا يتجاوز ٣/٤ كميته. جفف الأغذية من الماء قبل وضعها في الوعاء.
- إذا كان الطعام متجمداً، يجب أن يفك أولاً. وضع الطعام متجمداً أو بكمية كبيرة من الماء في الوعاء يمكن أن يثير قذف الزيت الفجائي للخارج في خلال ثواني قليلة.
- سيُطفئ المصباح الضوئي ليشير إلى وصول الجهاز إلى الحرارة المناسبة.
- أدخل السلة في الوعاء ببطء بهدف تجنب السيلان والرش.
- عند الانتهاء من قلي الطعام، قم برفع سلة القلي و تثبتها في الداعم للسماح بتصريف بقايا الزيت من الطعام.
- أفرغ السلة
- غير الزيت كل ٥١ أو ٢٠ - ٢٠ قلية تقريباً أو كل ٥ - ٦ أشهر إذا لم تكن تستخدمه بطريقة اعتيادية.
- للتقليل من إنتاج مادة الاكريلاميد أثناء القلي، لا تترك الطعام في الجهاز حتى اكتسابه للون بني غامق، قم بإزالة بقايا الطعام المحروق من وعاء الزيت، و اقلي المواد الغنية بالنشاء ( كالبطاطس و الحبوب) في درجة حرارة تقل عن ٠٧١ درجة.

#### عند الانتهاء من استعمال الجهاز:

- قم باختيار وضع NIM عن طريق زر التحكم الحراري.
- افصل الجهاز من التيار الكهربائي.
- جمع السلك و وضعه في الخانة المخصصة لحفظ السلك.
- وضع السلة داخل الوعاء
- يمكن ترك مقبض السلة مكمباً أو ثنيه إلى الداخل بالضغط على جوانب القضبان وثنيها.
- انزع حامل المصفاة.

#### خانة حفظ السلك

يتملك هذا الجهاز خانة لسلك الوصل الكهربائي في جزءه السفلي.

#### مقبض/ مقابض النقل:

- يحتوي الجهاز على مقبض في جزءه العلوي لتسهيل عملية نقله

#### نصائح عملية:

- لإزالة رائحة الزيت من الممكن قلى قليلاً من الخبز.
- في هذا الطعام الذي يحتوي على ماء كثير فمن وبذلك يقلل خطر التدفق والرش. الأفضل وأكثر سرعة القلي على مرتين بأقل حجم للطعام من مرة.
- وللتأكد من توحيد الطعام المقلي والفرقة استخدم طريقة "القلي على مرتين". هذا النظام يشتمل على القلي مرة حتى يتم قلى الطعام جيداً وبعد ذلك المرة الثانية بزيت ساخن جداً لإعطاء الطعام اللون الذهبي.
- من المستحسن القلي بزيت زيتون لقلّة الدهون.
- لا تخلط زيوت من مختلف الأنواع.
- لتجنب التصاق البطاطة، ينصح بغسلها قبل قليها.

#### جهاز أمان للحماية الحرارية:

في حال ارتفاع الحرارة بشكل زائد سيبدأ بالعمل نظام الأمان الحراري و سيتوقف الجهاز عن العمل، يجب القيام بفصل الجهاز من التيار الكهربائي و تركه يبرد. و بعدها الضغط على زر إعادة التشغيل الموجود في الجزء. الخلفي للمجموعة الكهربائية باستعمال رأس قلم أو شيء مشابه لتحضير الجهاز للعمل من جديد ( صورة رقم ١)

#### التنظيف

- افصل الجهاز من التيار واتركه يبرد قبل الشروع في أي عملية تنظيف.
- فك الجهاز باتباع الخطوات التالية:
- إخراج السلة و الجهاز الكهربائي
- إخراج السلة و الجهاز الكهربائي ( صورة رقم
- ازالة وعاء القلي
- سكب الزيت المستعمل بحذر من الوعاء في قدر ( عدم سكه في المغسلة). حسب الأنظمة السارية الخاصة بالتخلص من الفضلات.
- باستثناء الطاقم الكهربائي و الوصل بالشبكة، يمكن تنظيف جميع القطع باستعمال الماء و الصابون أو في آلة غسل الأطباق. الشطف بشكل جيد لإزالة بقايا مسحوق الغسيل.
- تنظيف مجموعة القطع الكهربائية وجزء الوصل بالتيار بقطعة قماش رطبة وتجفيفها بعد ذلك. عدم تغطيسها في الماء أو في أي سائل آخر.
- يجب غسل الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبللة مع نقطتين من المنظف السائل وتجفيفه بعد ذلك.
- يمنع استخدام أي نوع من أنواع المذيبات ولا أي منتج يحتوي على الحمض أو القاعدي مثل محلول الكلور أو أي منتجات حاكة أو كاشطة لغسل الجهاز.

## المواصفات:

A	الغطاء
B	مقبض الغطاء
C	مقبض السلة
D	مؤشر ضوئي
E	زر الأمان الأوتوماتيكي
F	إملفات تعريف الدليل
G	وحدة التحكم
H	جهاز التسخين
I	سلة
J	مقبض السلة
K	مسند للسلة
L	الخزان
M	مؤشر المستوى
N	الجسم
O	زر إعادة التركيب
P	جزء الوصل بالكهرباء
Q	مسند وحدة التحكم
R	مقابض

## الاستعمال والاعتناء:

- تخلص كابل التيار الكهربائي قبل كل استعمال.
- لا تشغل الجهاز قبل تعبئة الوعاء بالزيت
- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان مفتاح التشغيل/ التوقيف عاطلاً.
- تجنب تحريك ونقل الجهاز وهو في حالة اشتغال.
- عدم نقل الجهاز أثناء تشغيله أو عندما يكون الزيت حاراً. نقل الجهاز عندما يكون بارداً باستعمال المقابض.
- استعمال المقابض للاسماك بالجهاز أو لنقله.
- لا تقلب الجهاز عندما يكون في حالة اشتغال أو موصولاً بالتيار الكهربائي.
- احترام المستويات القصوى و الدنيا
- لا بد من فصل الجهاز من الكهرباء عند عدم استعمال الجهاز وقبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف.
- لا يترك هذا الجهاز في متناول الأطفال أو أشخاصاً معاقين.
- لا تحفظ الجهاز مادام سخناً.
- استعمال الجهاز تحت المراقبة دائماً.
- لا تترك الجهاز يشتغل دون مراقبة، ولا تتركه في متناول الأطفال حيث أنه جهاز كهربائي يسخن فيه الزيت بدرجات حرارية قصوة يمكن أن تتسبب في حرائق خطيرة.
- إذا استعملت مواد دهنية عوضاً عن الزيت، يجب تذيويه من قبل في وعاء آخر.
- إذا بيست المادة الدهنية في وعاء الجهاز، قم بثقوب في الدهان لتسمح للماء الموجودة داخلها بالخروج في صفة بخار عند تسخينها بحرارة ضعيفة.
- إذا احترق الزيت، أفضل الجهاز من التيار الكهربائي، واخمد النار بالغطاء، أو بطانية أو قطعة قماش كبيرة. لا تستعمل أبداً الماء لا تستعمل أبداً الماء.
- تثبيت زر التحكم الحراري على الدرجة الدنيا NIM ، لا يضمن انفصال الجهاز الدائم.
- أي استعمال غير مناسب، أو غير مطابق لتعليمات الاستعمال، يمكن أن يؤدي إلى خطر، ويلغى الأمان ويخلي المصنح من المسؤولية.

## طريقة الاستخدام

## ملاحظات قبل الاستعمال:

- تأكد من سحب كل مواد اللف من الجهاز.
- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، يجب تنظيف قطع الجهاز التي تلمس الأغذية حسب الطريقة المذكورة في فصل التنظيف.

## تعبئة الزيت:

- افتح الغطاء.
- تأكد من تثبيت الطاقم الكهربائي بشكل صحيح.
- صب الزيت في الوعاء حتى المستوى الأقصى.
- لا يمكن تشغيل الجهاز إذا كانت كمية الزيت الموجودة أقل من المستوى الأدنى.

## Español

### GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://taurus-home.com/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://taurus-home.com>

## Català

### GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://taurus-home.com/>

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podreu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <http://taurus-home.com>

## English

### WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: <http://taurus-home.com/>

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at <http://taurus-home.com/>

## Français

### GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://taurus-home.com/>

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://taurus-home.com/>

## Deutsch

### GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://taurus-home.com/>

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://taurus-home.com/>

## Italiano

### GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://taurus-home.com/>

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://taurus-home.com/>

## Português

### GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://taurus-home.com/>

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto connosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://taurus-home.com/>

## Nederlands

### GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorzieningen zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://taurus-home.com/>

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://taurus-home.com/>

## Polski

### GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich praw lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://taurus-home.com/>

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://taurus-home.com/>

## Ελληνικά

### ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματά ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://taurus-home.com/>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

## Русский

### ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Этот продукт защищен юридической гарантией в соответствии с действующим законодательством. Чтобы обеспечить соблюдение ваших прав или интересов, вы должны обратиться в любую из наших официальных служб по технической поддержке клиентов.

Вы можете найти ближайшие из центров, пройдя по следующей веб-ссылке: <http://taurus-home.com/>

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами (см. последнюю страницу руководства).

Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу <http://taurus-home.com/>

## Română

### GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://taurus-home.com/>

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://taurus-home.com/>

## العربية

## Български ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

Най-близкия до Вас сервис можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

## الضمان والمساعدة التقنية

يحتضن هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التال:

<http://taurus-home.com> (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع <http://taurus-home.com>

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Benin	359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou	0299-21313798
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Burkina Faso	Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou	226 25301038
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Democratic Republic of the Congo	AV. Pont Canale N° 3440, Kinshasa	00243-991223232
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
Ethiopia	Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa	+251 11 5518300
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Gabon	BP 574, Port-Gentil Centre-ville	24101552689 / 24101560698
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404



<b>Gibraltar</b>	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
<b>Greece</b>	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
<b>Guinea</b>	BP 206, GN, Conakry	(224) 622204545
<b>Hong Kong</b>	Unit H, 13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
<b>Hungary</b>	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
<b>India</b>	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
<b>Ivory Coast</b>	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
<b>Jordan</b>	28 Basman St Down town, Amman	+962 6 46 222 68
<b>Kuwait</b>	P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally	+965 2200 1010
<b>Lebanon</b>	Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour	9615922963
<b>Luxembourg</b>	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
<b>Mali</b>	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259
<b>Marruecos</b>	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
<b>Mauritania</b>	134 Avenue Gamal Abdener llot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
<b>Mexico</b>	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
<b>Montenegro</b>	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
<b>Netherlands</b>	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
<b>Nigeria</b>	8, Isaac; John Str.G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
<b>Paraguay</b>	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
<b>Peru</b>	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
<b>Portugal</b>	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
<b>Romania</b>	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
<b>Serbia</b>	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
<b>Slovakia</b>	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
<b>Southafrica</b>	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
<b>Tunisia</b>	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
<b>Ukraine</b>	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
<b>United Arab Emirates</b>	P.O.BOX 8543, Dubai	14506246200
<b>Uruguay</b>	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
<b>Vietnam</b>	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110





**taurus**

Avda. Barcelona, s/n  
25790 Oliana  
Spain