

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before operating.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs if applicable.
3. Remove all packaging plastics and other materials from unit before operating.
4. Wash all removable accessories before using for the first time.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or appliance itself in water or other liquids.
6. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF position, then remove plug from wall outlet.
14. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may cause a fire or risk of electrical shock.
15. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like when in operation.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electrical shock.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other material other than metal or glass.
18. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this unit when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the unit: Paper, cardboard, plastic and / or similar non-food materials.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

KNOW YOUR DEEP FRYER

- Lid with Double Filter.
- Viewing window



- Frying Basket with cool-touch handle.
- Drain Support.
- Do not fill the basket with food more than half full.



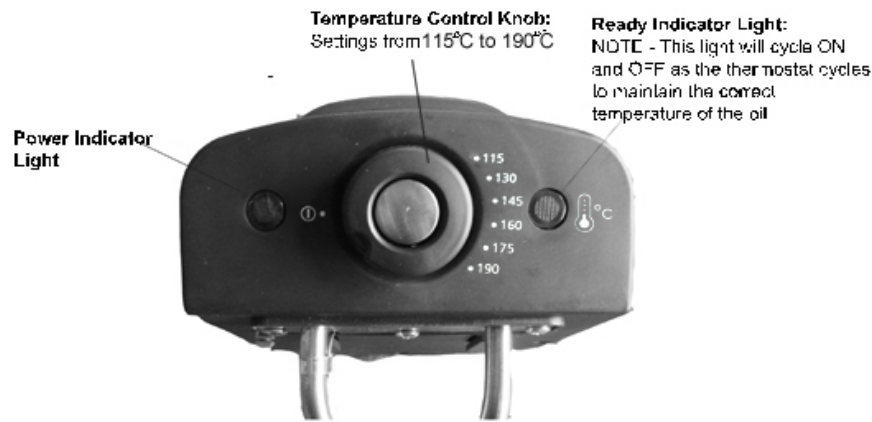
- Submergible heating element with temperature control knob.
- GREEN Ready Light and RED Power light.
- Do not immerse water.



- Enameled oil tank container.
- MAX and MIN level markings are marked on the inside of the tank.



DEEP FRYER CONTROL



RECOMMENDATIONS

1. Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away from the unit during operation.
2. Make sure that the deep fryer is never near or on a switched-on stove or cooking surface.
3. Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat. ****Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.**
4. **Never move the deep fryer during use.** The oil becomes very hot. Wait until the unit and the oil has completely cooled down before moving.
5. This deep fryer is protected with a thermal safety device which switches the machine off automatically if it over heats.
6. Never immerse the appliance in water.
7. Never leave the deep fryer unattended while in use.
8. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
9. If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department. Do not try to repair the unit yourself or replace the damaged cord. This requires special tools.
10. Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent)
11. The electrical component is required with a safety heat switch, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.
12. In the case of overheating, the thermal protective device will switch off the fryer automatically. This device is a small red button found either on the underside of the electrical component, or in the cord storage compartment. It can be re-activated by pushing the button in again with a pointed object (e.g. a pen).
****Disconnect from power outlet before re-activating!**

PREPARING YOUR FRYER

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME:

- Remove all printed documents and any other packaging materials.
- Pull out all removable parts and wash gently with hot water.

Do not immerse the power cord and Control Box Assembly & Heating Element of the deep fryer into any liquids.

- Dry all parts thoroughly before assembling.
- Do not operate the fryer without enough oil in the oil tank.
- The Deep Fryer should always be placed on a flat and stable surface where the power cord is out of reach from children and away from accidental entanglement.

Tips:

- When you fry several different kinds of food, always fry the food that uses the lowest temperature setting first.
- Do not mix different types of oil for frying.
- Frying already pre-cooked foods may take less time to fry than completely raw food.
- Replace the oil after each 10-15 uses; or earlier if the oil becomes brown and thick.

SAFETY TIPS

- **THIS DEEP FRYER IS ONLY SUITABLE FOR USE WITH OIL OR LIQUID FAT AND NOT FOR USE WITH SOLID FAT. IF SOLID FAT IS USED, WATER CAN BECOME TRAPPED INSIDE AND THE HOT FAT MAY SPURT OUT WITH CONSIDERABLE FORCE.**
- Never switch on the deep fryer without oil or liquid fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.
- Place the deep fryer on a dry, stable surface. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Make sure the Deep Fryer is UNPLUGGED.
- Assemble the control box into the oil pan. Make sure the control box is secured properly and the small **red safety switch** is activated. Otherwise the fryer will not power on properly.
- Remove the frying basket and allow it to hang and rest on the backside of the oil pan.
- Use only good quality frying oil such as Peanut oil, Vegetable oil, pure Corn oil, Sunflower oil, Canola oil, or Light Olive oil. (Recommended not to mix oil)
- Fill oil into the oil container approximately between the MIN marking and the MAX marking.
- **Do not fill over the MAX marking or lower than the MIN marking.**
- Make sure the temperature control knob is set to the OFF or 0 position.
- PLUG the power cord into an outlet.
- Move the Thermostat knob to desired temperature setting according to the particular recipe you are using. The RED and the GREEN indicator light will turn on.
- While the oil is preheating, prepare the food that is going to be fried.
- When the oil has reached the set temperature, the GREEN light will turn off.
NOTE: The GREEN ready light will cycle On and Off with the thermostat to maintain the set temperature. The RED power light will remain illuminated throughout use.
- When placing the food into the basket, make sure it is as dry as possible. Do not add water, ice or wet food, it may cause HOT OIL SPLATTER.
- When frying Frozen food, clear off any ice particles and thaw food thoroughly.
- Do not overfill the basket.
- Lower basket of food into hot oil and cover fryer w/ lid.
- Cover with lid.

WARNING: DO NOT TOUCH THE CONTROL KNOB DURING THE FRYING PROCESS. HOT STEAM MAY BE RELEASED AND MAY CAUSE INJURY.

- When food has finished drying, remove the lid. Lift the basket up slowly out of the hot oil and place the basket on the drain support located on the back of the fry basket.
- After the excess oil has drained, place the food on a paper towel lined baking sheet to allow any remaining oil to drain away.
- If you are frying more than one load, ensure the oil re-heats to the required temperature.

FRYING GUIDE

The frying times given in the chart are only a guide and should be adjusted accordingly to the quantity of food being fried.

FOOD	Temp. °F	Weight (ounces)	Estimated Time
Shrimp	285°	8	3-5 minutes
Onion	285°	5	3-4 minutes
Mushrooms	285°	10.5	6-8 minutes
Fish Fillet	300°	8	5-6 minutes
Fish Fillet in batter	300°	14	6-8 minutes
Fish Cakes or Balls	300°	14	6-8 minutes
Sliced Meat	340°	14	7-10 minutes
Steak	340°	14	7-10 minutes
Chicken Strips	360°	18	7-10 minutes
French Fries (1 st time)	375°	18	6-10 minutes
French Fries (2 nd time)	375°	8	3-5 minutes

*French Fries being fried a 2nd time will be lighter and crispier.

AFTER THE FOOD IS FRIED:

1. Make sure to turn the temperature control knob to the OFF position and unplug the deep fryer.
2. Once food is done cooking, remove the lid, and hang the basket on the hook and let excessive oil drip into the oil pot.
Warning: Removing the lid will release hot steam. Take extreme care when handling. Keep face and bare skin clear of the steam release.
3. Take out the basket and place the food on paper towels to absorb excess oil.
Do not touch the basket while it is still hot. Always use the handle.
4. After the excess oil has drained, place the food on a paper towel lined baking sheet to allow any remaining oil to drain away.
5. Place the basket into the deep fryer.
6. Do not move the deep fryer until it is cooled entirely.
7. Unplug the power cord and store away.

CLEANING THE DEEP FRYER

1. Remove the lid and basket.
WARNING: Before cleaning the deep fryer, make sure that it is disconnected from the power outlet, make sure the unit and the oil has completely cooled. Oil retains its temperature for a long period after use. Do not attempt to carry or move the deep fryer while the oil is hot.
2. Wait for the fryer to cool, lift out the Control Box Assembly & Heating element.
3. Remove the oil pot and pour out the oil. It is recommended to filter the oil after each use if you are to re-use the oil again.
4. After removing the oil pot, the fryer can be divided into several separate assemblies to clean.
5. The oil pot and the body can immerse into water to clean.
6. The Control Box & Heating Element should be wiped clean with absorbent paper towels. Then use a damp cloth and a mild soap to clean.
WARNING: Do not immerse the Control Box & Heating Element into water to clean.
7. Dry thoroughly all parts.
Note: Do not use abrasive scrubbing brushes or chemical cleaners to clean the unit.

How to replace the filters:

Your carbon filter should be changed every 6 months. The oil filter should be changed every 12 months.

- 1) Unclip and remove the filter cover.
- 2) Take out both white and black filter pieces.
- 3) Throw out old filters and replace with new filters. Make sure the White filter piece rests on the metal surface BELOW the carbon filter (black piece).

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да се спазват основните предпазни мерки, включително следните:

1. Прочетете всички инструкции преди работа.
2. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжки или копчета, ако има такива.
3. Отстранете всички пластмасови опаковки и други материали от уреда преди работа.
4. Измийте всички подвижни принадлежности, преди да ги използвате за първи път.
5. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или самия уред във вода или други течности.
6. Необходимо е внимателно наблюдение, когато уредът се използва от или близо до деца.
7. Изключвайте щепсела от контакта, когато не го използвате и преди почистване. Оставете да изстине, преди да поставите или свалите части.
8. Не работете с уред с повреден кабел или щепсел или след като уредът не функционира или е бил повреден по някакъв начин. Върнете уреда в най-близкия оторизиран сервиз за проверка, ремонт или настройка.
9. Използването на аксесоари, които не са препоръчани от производителя на уреда, може да причини наранявания.
10. Не използвайте на открито.
11. Не позволявайте кабелът да виси над ръба на масата или плота или да докосва горещи повърхности.
12. Не поставяйте върху или близо до гореща газова или електрическа горелка или в загрята фурна.
13. Винаги първо включвайте щепсела към уреда, след това включете кабела в контакта. За да изключите, завъртете който и да е контрол в положение ИЗКЛЮЧЕНО, след което извадете щепсела от контакта.
14. Големи храни или метални прибори не трябва да се поставят в уреда, тъй като те могат да причинят пожар или риск от токов удар.
15. Може да възникне пожар, ако уредът е покрит или докосне запалим материал, включително завеси, пердета, стени и други подобни, когато работи.
16. Не почиствайте с метални тампони. Части могат да се счупят от подложката и да докоснат електрически части, което включва риск от токов удар.
17. Трябва да се подхожда изключително внимателно, когато се използват контейнери, изработени от друг материал, различен от метал или стъкло.
18. Не съхранявайте никакви материали, различни от препоръчаните от производителя аксесоари в това устройство, когато не се използва.
19. Не поставяйте нито един от следните материали в уреда: хартия, картон, пластмаса и/или подобни нехранителни материали.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

ТОЗИ ПРОДУКТ Е САМО ЗА ДОМАКИНСКА УПОТРЕБА!

ОПОЗНАЙТЕ ВАШИЯ ФРИТЮРНИК

- Капак с двоен филтър.
- Прозорец за наблюдение



- Кошница за пържене със студена дръжка.
- Дренажна опора.
- Не пълнете кошницата с храна повече от половината.



- Не пълнете кошницата с храна повече от половината.
- ЗЕЛЕНА светлина за готовност и ЧЕРВЕНА светлина за захранване.
- Не потапяйте във вода.



- Емаилиран резервоар за масло.
- Маркировките за ниво MAX и MIN са маркирани от вътрешната страна на резервоара.



КОНТРОЛ НА ФРИТЮРНИКА.

Копче за регулиране на температурата:

Настройки от 115°C до

Светлинен индикатор за готовност:

ЗАБЕЛЕЖКА – Тази лампичка ще се ВКЛЮЧВА и ИЗКЛЮЧВА, докато термостатът работи, за да поддържа правилната температура на маслото

Светлинен индикатор за захранване



ПРЕПОРЪКИ

1. Винаги поставяйте фритюрника върху стабилна повърхност и дръжте всички запалими материали далеч от уреда по време на работа.
2. Уверете се, че фритюрникът никога не е близо до или върху включена печка или повърхност за готвене.
3. Преди да използвате фритюрника, той трябва да бъде напълнен с необходимото количество олио или мазнина. ****Никога не използвайте фритюрника без масло или мазнина, защото това може да повреди уреда.**
4. **Никога не местете фритюрника по време на употреба.** Маслото става много горещо. Изчакайте, докато уредът и маслото се охладят напълно, преди да преместите.
5. Този фритюрник е защитен с термично защитно устройство, което изключва машината автоматично, ако прегрее.
6. Никога не потапяйте уреда във вода.
7. Никога не оставяйте фритюрника без надзор, докато го използвате.
8. Винаги осигурявайте безопасността на децата, ако са близо до фритюрника.
9. Ако фритюрникът и/или кабелът са повредени, те трябва да бъдат ремонтирани от професионален сервизен отдел. Не се опитвайте сами да ремонтирате устройството или да смените повредения кабел. Това изисква специални инструменти.
10. Внимавайте да не повредите нагревателния елемент. (Не огъвайте и не набивайте)
11. Електрическият компонент се изисква с предпазен топлинен превключвател, който гарантира, че нагревателният елемент може да функционира само когато елементът е правилно поставен върху фритюрника.
12. В случай на прегряване термозащитното устройство автоматично ще изключи фритюрника. Това устройство е малък червен бутон, намиращ се

или от долната страна на електрическия компонент, или в отделението за съхранение на кабела. Може да се активира отново чрез натискане на бутона отново с остър предмет (напр. химикалка). **** Изключете от контакта, преди да активирате отново!**

ПОДГОТВЯНЕ НА ВАШИЯ ФРИТЮРНИК

ПРЕДИ УПОТРЕБА ЗА ПЪРВИ ПЪТ:

- Премахнете всички отпечатани документи и всякакви други опаковъчни материали.
 - Извадете всички подвижни части и измийте внимателно с гореща вода.
- Не потапяйте захранващия кабел и модула на контролната кутия и нагревателния елемент на фритюрника в никакви течности.**
- Подсушете добре всички части преди сглобяване.
 - Не работете с фритюрника без достатъчно масло в резервоара за масло.
 - Фритюрникът винаги трябва да се поставя върху равна и стабилна повърхност, където захранващият кабел е извън обсега на деца и далеч от случайно заплитане.

Съвети:

- Когато пържите няколко различни вида храна, винаги първо пържете храната, която използва най-ниската температура.
- Не смесвайте различни видове олио за пържене.
- Пърженето на вече сготвени храни може да отнеме по-малко време, отколкото напълно сурова храна.
- Сменяйте маслото на всеки 10-15 използвания; или по-рано, ако маслото стане кафяво и гъсто.

СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- **ТОЗИ ФРИТЮРНИК Е ПОДХОДЯЩ САМО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ С ОЛИО ИЛИ ТЕЧНА МАЗНИНА, А НЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ С ТВЪРДА МАЗНИНА. АКО СЕ ИЗПОЛЗВА ТВЪРДА МАЗНИНА, ВОДАТА МОЖЕ ДА СЕ ЗАДЪРЖИ ВЪТРЕ И ГОРЕЩАТА МАЗНИНА МОЖЕ ДА ИЗБЛИКНЕ НАВЪН СЪС ЗНАЧИТЕЛНА СИЛА.**
- Никога не включвайте фритюрника без масло или течна мазнина, тъй като това може да повреди машината. Също така, не поставяйте други течности като вода или други вещества в тигана.
- Поставете фритюрника върху суха, стабилна повърхност. Тъй като фритюрникът се нагорещява по време на употреба, уверете се, че не е твърде близо до други предмети.

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

- Уверете се, че фритюрникът е ИЗКЛЮЧЕН от контакта.
- Сглобете контролната кутия в масления съд. Уверете се, че контролната кутия е добре закрепена и малкият червен ключ за безопасност е активиран. В противен случай фритюрникът няма да се включи правилно.
- Извадете кошницата за пържене и я оставете да виси и да лежи на задната страна на тигана.
- Използвайте само доброкачествено олио за пържене като фъстъчено олио, растително олио, чисто царевично олио, слънчогледово олио, рапично олио или лек зехтин. (Препоръчително е да не смесвате масло)
- Напълнете масло в резервоара за масло приблизително между маркировката MIN и MAX.
- **Не пълнете над маркировката MAX или под маркировката MIN.**
- Уверете се, че копчето за контрол на температурата е поставено на позицията ИЗКЛ. или 0.
- Включете захранващия кабел в контакт.
- Преместете копчето на термостата до желаната настройка на температурата според конкретната рецепта, която използвате. ЧЕРВЕНИЯТ и ЗЕЛЕНИЯ индикатор ще светнат.
- Докато олиото се загрева, пригответе храната, която ще пържите. Когато маслото достигне зададената температура, ЗЕЛЕНАТА светлина ще изгасне.

ЗАБЕЛЕЖКА: ЗЕЛЕНАТА светлина за готовност ще се включва и изключва с термостата, за да поддържа зададената температура. ЧЕРВЕНАТА светлина за захранване ще остане да свети по време на употреба. Когато поставяте храната в кошницата, уверете се, че е възможно най-суха. Не добавяйте вода, лед или мокра храна, това може да причини ПРЪСКАНЕ НА ГОРЕЩО МАСЛО.

- Когато пържите замразени храни, почистете всички частици лед и размразете храната старателно.
- Не препълвайте кошницата.
- Спуснете кошницата с храна в горещо олио и покрийте фритюрника с/капак
- Покрийте с капак.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕ ДОКОСВАЙТЕ КОНТРОЛА ПО ВРЕМЕ НА ПРОЦЕСА НА ПЪРЖЕНЕ. ГОРЕЩА ПАРА МОЖЕ ДА СЕ ИЗПУСКА И МОЖЕ ДА ПРИЧИНИ НАРАНЯВАНЕ.

- Когато храната изсъхне, махнете капака. Повдигнете бавно кошницата от горещото олио и я поставете върху дренажната опора, разположена на гърба на кошницата за пържене.
- След като излишното масло се отцеди, поставете храната върху лист за печене с хартиена кърпа, за да позволите на останалото масло да се отцеди.
- Ако пържите повече от едно зареждане, уверете се, че маслото се загрева отново до необходимата температура.

РЪКОВОДСТВО ЗА ПЪРЖЕНЕ

Времената за пържене, дадени в таблицата, са само ориентировъчни и трябва да се коригират в зависимост от количеството храна, която се пържи.

ХРАНА	Темп. °F	Тегло (унции)	Приблизително време
Скариди	285°	8	3-5 минути
Лук	285°	5	3-4 минути
Гъби	285°	10.5	6-8 минути
Филе от риба	300°	8	5-6 минути
Рибно филе в тесто	300°	14	6-8 минути
Рибни сладкиши или топчета	300°	14	6-8 минути
Нарязано месо	340°	14	7-10 минути
Пържола	340°	14	7-10 минути
Пилешки ленти	360°	18	7-10 минути
Пържени картофи (първи път)	375°	18	6-10 минути
Пържени картофи (2-ри път)	375°	8	3-5 минути

* Пържените картофи, изпържени втори път, ще бъдат по-леки и хрупкави.

СЛЕД ИЗПЪРЖАВАНЕ НА ХРАНАТА:

1. Уверете се, че сте завъртели копчето за контрол на температурата в положение ИЗКЛЮЧЕНО и изключете фритюрника от контакта.
2. След като приключите с готвенето на храната, махнете капака и закачете кошницата на куката и оставете излишното масло да капе в съда с масло.
Предупреждение: Свалянето на капака ще освободи гореща пара. Бъдете изключително внимателни при боравене. Пазете лицето и голата кожа далеч от изпускането на пара.
3. Извадете кошницата и поставете храната върху хартиени кърпи, за да попие излишната мазнина. **Не докосвайте кошницата, докато е още гореща. Винаги използвайте дръжката.**
4. След като излишното масло се отцеди, поставете храната върху покрита с хартиена кърпа тава за печене, за да позволите на останалото масло да се отцеди.
5. Поставете кошницата във фритюрника.
6. Не местете фритюрника, докато не се охлади напълно.
7. Изключете захранващия кабел и го приберете.

ПОЧИСТВАНЕ НА ФРИТЮРНИКА.

1. Отстранете капака и кошницата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди да почистите фритюрника, уверете се, че е изключен от контакта, уверете се, че модулът и маслото са напълно охладени. Маслото запазва температурата си за дълъг период след употреба. Не се опитвайте да носите или местите фритюрника, докато олиото е горещо.

2. Изчакайте фритюрникът да се охлади, извадете модула на контролната кутия и нагревателния елемент.
3. Извадете тенджерата с масло и изсипете маслото. Препоръчително е да филтрирате маслото след всяка употреба, ако искате да го използвате отново.
4. След като извадите съда за масло, фритюрникът може да бъде разделен на няколко отделни блока за почистване.
5. Масленият съд и тялото могат да се потопят във вода за почистване.
6. Контролната кутия и нагревателният елемент трябва да се почистят с абсорбиращи хартиени кърпи. След това използвайте влажна кърпа и мек сапун за почистване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не потапяйте контролната кутия и нагревателния елемент във вода за почистване.

7. Подсушете старателно всички части.

Забележка: Не използвайте абразивни четки за почистване или химически почистващи препарати за почистване на уреда.

Как да подмените филтрите:

Вашият въглероден филтър трябва да се сменя на всеки 6 месеца. Масленият филтър трябва да се сменя на всеки 12 месеца.

- 1) Откопчайте и свалете капака на филтъра.
- 2) Извадете белите и черните филтърни части.
- 3) Изхвърлете старите филтри и ги заменете с нови. Уверете се, че бялата филтърна част лежи върху металната повърхност ПОД въглеродния филтър (черна част).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντα να τηρούνται βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν τη λειτουργία.
2. Μην αγγίζετε τις επιφάνειες που είναι ζεστές. Χρησιμοποιήστε χειρολαβές ή πόμολα εάν υπάρχουν.
3. Αφαιρέστε όλες τις πλαστικές συσκευασίες και άλλα υλικά από τη συσκευή πριν από τη λειτουργία.
4. Πλύνετε όλα τα αφαιρούμενα αξεσουάρ πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.
5. Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το καλώδιο, το φις ή την ίδια τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
6. Απαιτείται στενή επίβλεψη όταν η συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
7. Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν την καθαρίσετε. Αφήστε να κρυώσει πριν εγκαταστήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα.
8. Μην λειτουργείτε μια συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ή βύσμα ή αφού η συσκευή δεν λειτουργεί ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη μονάδα στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επιθεώρηση, επισκευή ή ρύθμιση.
9. Μεταφέρετε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επιθεώρηση, επισκευή ή ρύθμιση.
10. Μην χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
11. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπεζιού ή πάγκου ή να αγγίζει ζεστές επιφάνειες.
12. Μην τη τοποθετείτε πάνω ή κοντά σε καυστήρα με αέριο ή ηλεκτρικό ή προθερμασμένο φούρνο.
13. Πάντα να εισάγετε πρώτα το φις στη συσκευή και μετά το καλώδιο στην πρίζα. Για να απενεργοποιήσετε, γυρίστε ένα από τα δύο χειριστήρια στη θέση OFF και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το φις από την πρίζα.
14. Μεγάλα τρόφιμα ή μεταλλικά σκεύη δεν πρέπει να τοποθετούνται στη συσκευή καθώς μπορεί να προκαλέσουν πυρκαγιά ή κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
15. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά εάν η μονάδα είναι καλυμμένη ή αγγίζει εύφλεκτο υλικό, συμπεριλαμβανομένων κουρτινών, κουρτινών, τοίχων και παρόμοιων κατά τη λειτουργία.
16. Μην καθαρίζετε με μεταλλικές μπατονέτες. Τα εξαρτήματα μπορεί να σπάσουν από το μαξιλάρι και να αγγίσουν τα ηλεκτρικά μέρη, γεγονός που περιλαμβάνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
17. Θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή όταν χρησιμοποιείτε δοχεία κατασκευασμένα από οποιοδήποτε άλλο υλικό εκτός από μέταλλο ή γυαλί.
18. Μην αποθηκεύετε άλλα υλικά εκτός από τα συνιστώμενα εξαρτήματα του κατασκευαστή σε αυτή τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται.
19. Μην τοποθετείτε κανένα από τα παρακάτω υλικά στη συσκευή: χαρτί, χαρτόνι, πλαστικό και/ή παρόμοια μη εδώδιμα υλικά.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΙΝΑΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ!

- Κάλυμμα διπλού φίλτρου.
- Παράθυρο παρακολούθησης



- Καλάθι τηγανίσματος με κρύο χερούλι.
- Υποστήριξη αποχέτευσης.
- Μην γεμίζετε το καλάθι τροφίμων περισσότερο από τη μέση.



- Μην γεμίζετε το καλάθι τροφίμων περισσότερο από τη μέση.
- ΠΡΑΣΙΝΟ φως για αναμονή και ΚΟΚΚΙΝΟ φως για τροφοδοσία.
- Μην βυθίζετε στο νερό.



- Εμαγιέ δεξαμενή λαδιού.
- Οι ενδείξεις στάθμης MAX και MIN σημειώνονται στο εσωτερικό της δεξαμενής.



ΕΛΕΓΧΟΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ.

Κουμπί ελέγχου
θερμοκρασίας:
Ρυθμίσεις από 115°C έως
190°C

Ενδεικτική
λυχνία
τροφοδότησης



Φωτεινή ένδειξη
ετοιμότητας:
ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Αυτή η
λυχνία θα ανάβει και θα
σβήνει ενώ ο
θερμοστάτης λειτουργεί
για να διατηρεί τη

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

1. Τοποθετείτε πάντα τη φριτέζα σε σταθερή επιφάνεια και κρατάτε όλα τα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή κατά τη λειτουργία.
2. Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα δεν βρίσκεται ποτέ κοντά ή πάνω σε ενεργή σόμπα ή επιφάνεια μαγειρέματος.
3. Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα, πρέπει να γεμίσει με την απαιτούμενη ποσότητα λαδιού ή λίπους. ****Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη φριτέζα χωρίς λάδι ή γράσο γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στη συσκευή.**
4. Μην μετακινείτε ποτέ τη φριτέζα κατά τη χρήση. Το λάδι ζεσταίνεται πολύ. Περιμένετε να κρυώσουν εντελώς η μονάδα και το λάδι πριν μετακινηθείτε.
5. Αυτή η φριτέζα προστατεύεται από μια συσκευή θερμικής προστασίας που κλείνει αυτόματα το μηχάνημα εάν υπερθερμανθεί.
6. Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
7. Μην αφήνετε ποτέ τη φριτέζα χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
8. Να διασφαλίζετε πάντα την ασφάλεια των παιδιών εάν βρίσκονται κοντά στη φριτέζα.
9. Εάν η φριτέζα και/ή το καλώδιο είναι κατεστραμμένα, πρέπει να επισκευαστούν από επαγγελματικό τμήμα σέρβις. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή ή να αντικαταστήσετε το κατεστραμμένο καλώδιο. Αυτό απαιτεί ειδικά εργαλεία.
10. Προσέξτε να μην καταστρέψετε το θερμαντικό στοιχείο. (Μην λυγίζετε ή τσακίζετε)
11. Το ηλεκτρικό εξάρτημα απαιτείται με έναν θερμικό διακόπτη ασφαλείας που διασφαλίζει ότι το στοιχείο θέρμανσης μπορεί να λειτουργήσει μόνο όταν το στοιχείο είναι σωστά τοποθετημένο στη φριτέζα.
12. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η συσκευή θερμικής προστασίας θα απενεργοποιήσει αυτόματα τη φριτέζα. Αυτή η συσκευή είναι ένα μικρό κόκκινο κουμπί που βρίσκεται είτε στην κάτω πλευρά του ηλεκτρικού εξαρτήματος είτε

στη θήκη αποθήκευσης καλωδίου. Μπορεί να επανενεργοποιηθεί πατώντας ξανά το κουμπί με αιχμηρό αντικείμενο (π.χ. στυλό). **** Αποσυνδέστε την πρίζα πριν την ενεργοποιήσετε ξανά!**

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΣΑΣ

ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ:

- Αφαιρέστε όλα τα έντυπα έγγραφα και οποιοδήποτε άλλο υλικό συσκευασίας.
- Αφαιρέστε όλα τα κινούμενα μέρη και πλύνετε καλά με ζεστό νερό.

Μην βυθίζετε το συγκρότημα του καλωδίου τροφοδοσίας και του κιβωτίου ελέγχου και το θερμαντικό στοιχείο της φριτέζας σε οποιοδήποτε υγρό.

- Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση.
- Μη λειτουργείτε τη φριτέζα χωρίς αρκετό λάδι στη δεξαμενή λαδιού.
- Η φριτέζα πρέπει πάντα να τοποθετείται σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια όπου το καλώδιο τροφοδοσίας είναι μακριά από παιδιά και μακριά από τυχαία εμπλοκή.

Συμβουλές:

- Όταν τηγανίζετε πολλά διαφορετικά είδη τροφίμων, τηγανίζετε πάντα πρώτα το φαγητό που χρησιμοποιεί τη χαμηλότερη θερμοκρασία.
- Μην ανακατεύετε διαφορετικά είδη τηγανέλαιου.
- Το τηγάνισμα των ήδη μαγειρεμένων τροφίμων μπορεί να διαρκέσει λιγότερο χρόνο από το εντελώς ωμό φαγητό.
- Αλλάζετε το λάδι κάθε 10-15 χρήσεις ή νωρίτερα αν το λάδι γίνεται καφέ και πηχτό.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- **ΑΥΤΗ Η ΦΡΙΤΕΖΑ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟ ΜΕ ΛΑΔΙ Ή ΥΓΡΑ ΛΙΠΗ, ΟΧΙ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΣΤΕΡΕΑ ΛΙΠΗ. ΑΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΣΚΛΗΡΟ ΛΙΠΟΣ, ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΚΡΑΤΗΣΕΙ ΤΟ ΝΕΡΟ ΜΕΣΑ ΚΑΙ ΤΟ ΖΕΣΤΟ ΛΙΠΟΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΞΕΧΑΣΕΙ ΜΕ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΔΥΝΑΜΗ.**
- Ποτέ μη λειτουργείτε τη φριτέζα χωρίς λάδι ή υγρό λίπος γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο μηχάνημα. Επίσης, μην βάζετε άλλα υγρά όπως νερό ή άλλες ουσίες στο τηγάνι.
- Τοποθετήστε τη φριτέζα σε στεγνή, σταθερή επιφάνεια. Καθώς η φριτέζα ζεσταίνεται κατά τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι δεν είναι πολύ κοντά σε άλλα αντικείμενα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι απενεργοποιημένη στην πρίζα.
- Συναρμολογήστε το κουτί ελέγχου στη λαδόκολα. Βεβαιωθείτε ότι το κουτί ελέγχου είναι καλά στερεωμένο και ο μικρός κόκκινος διακόπτης ασφαλείας είναι ενεργοποιημένος. Διαφορετικά, η φριτέζα δεν θα ανάψει σωστά.
- Αφαιρέστε το καλάθι του τηγανίσματος και αφήστε το να κρεμάσει και να ακουμπήσει στο πίσω μέρος του τηγανιού.
- Χρησιμοποιήστε μόνο καλής ποιότητας τηγανέλαιο όπως φυσικέλαιο, φυτικό λάδι, αγνό καλαμποκέλαιο, ηλιέλαιο, λάδι κανόλας ή ελαφρύ ελαιόλαδο. (Συνιστάται να μην αναμειγνύεται λάδι)
- Γεμίστε τη δεξαμενή λαδιού με λάδι περίπου μεταξύ των ενδείξεων MIN και MAX.
- **Μην γεμίζετε πάνω από την ένδειξη MAX ή κάτω από την ένδειξη MIN.**
- Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας είναι ρυθμισμένο στη θέση OFF ή 0.
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα.
- Μετακινήστε το κουμπί του θερμοστάτη στην επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας σύμφωνα με τη συγκεκριμένη συνταγή που χρησιμοποιείτε. Οι ΚΟΚΚΙΝΕΣ και ΠΡΑΣΙΝΕΣ ενδείξεις θα ανάψουν.
- Όσο ζεσταίνεται το λάδι, ετοιμάζουμε το φαγητό που θα τηγανίσουμε. Όταν το λάδι φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, η ΠΡΑΣΙΝΗ λυχνία θα σβήσει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ΠΡΑΣΙΝΗ λυχνία ετοιμότητας θα ανάβει και θα σβήνει με τον θερμοστάτη για να διατηρεί τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η ΚΟΚΚΙΝΗ λυχνία λειτουργίας θα παραμένει αναμμένη κατά τη χρήση.

Όταν τοποθετείτε το φαγητό στο καλάθι, βεβαιωθείτε ότι είναι όσο το δυνατόν στεγνό. Μην προσθέτετε νερό, πάγο ή βρεγμένο φαγητό, αυτό μπορεί να προκαλέσει ΚΑΥΤΟ ΛΑΔΙ.

- Όταν τηγανίζετε κατεψυγμένα τρόφιμα, καθαρίστε όλα τα σωματίδια πάγου και ξεπαγώστε καλά το φαγητό.
- Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι.
- Χαμηλώστε το καλάθι φαγητού στο καυτό λάδι και καλύψτε τη φριτέζα με ένα καπάκι
- Καλύψτε με ένα καπάκι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΟ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΟΥ. ΘΕΡΜΟΣ ΑΤΜΟΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΙΑΦΥΓΕΙ ΚΑΙ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟ.

- Όταν το φαγητό στεγνώσει, αφαιρέστε το καπάκι. Βγάλτε αργά το καλάθι από το καυτό λάδι και τοποθετήστε το στο στήριγμα αποστράγγισης που βρίσκεται στο πίσω μέρος του καλαθιού τηγανίσματος.
- Αφού στραγγίσει το περιττό λάδι, τοποθετήστε το φαγητό σε ένα ταψί με χαρτοπετσέτα για να στραγγίξει το υπόλοιπο λάδι.
- Εάν τηγανίζετε περισσότερα από ένα φορτία, βεβαιωθείτε ότι το λάδι έχει ξαναθερμανθεί στην απαιτούμενη θερμοκρασία.

ΟΔΗΓΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Οι χρόνοι τηγανίσματος που δίνονται στον πίνακα είναι μόνο ενδεικτικοί και πρέπει να προσαρμόζονται ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού που τηγανίζεται.

ΤΡΟΦΙΜΑ	Θερμοκρασία °F	Βάρος (oz)	Χρόνος κατά προσέγγιση
Γαρίδες	285 °	8	3-5 λεπτά
Κρεμμύδι	285 °	5	3-4 λεπτά
Μανιτάρια	285 °	10.5	6-8 λεπτά
Φιλέτο ψαριού	300 °	8	5-6 λεπτά
Φιλέτο ψαριού σε ζύμη	300 °	14	6-8 λεπτά
Κέικ ψαριών ή μπάλες	300 °	14	6-8 λεπτά
Κρέας σε φέτες	340 °	14	7-10 λεπτά
Μπριζόλα	340 °	14	7-10 λεπτά
Κοτόπουλο σε φέτες	360 °	18	7-10 λεπτά
Πατάτες τηγανιτές (πρώτη φορά)	375 °	18	6-10 λεπτά
Πατάτες τηγανιτές (δεύτερη φορά)	375 °	8	3-5 λεπτά

* Οι τηγανητές πατάτες τηγανητές για δεύτερη φορά θα είναι πιο ελαφριές και τραγανές.

ΑΦΟΥ ΤΗΓΑΝΙΣΕΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ:

1. Βεβαιωθείτε ότι έχετε γυρίσει το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στη θέση OFF και αποσυνδέστε τη φριτέζα.
2. Αφού ολοκληρώσετε το μαγείρεμα του φαγητού, αφαιρέστε το καπάκι και κρεμάστε το καλάθι στο γάντζο και αφήστε το περιττό λάδι να στάξει στη λαδόκολα.
Προειδοποίηση: Η αφαίρεση του καπακιού θα απελευθερώσει ζεστό ατμό. Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί κατά τον χειρισμό. Κρατήστε το πρόσωπο και το γυμνό δέρμα μακριά από ατμό.
3. Αφαιρέστε το καλάθι και τοποθετήστε το φαγητό σε χαρτί κουζίνας για να απορροφήσει το υπερβολικό λίπος. **Μην αγγίζετε το καλάθι όσο είναι ακόμα ζεστό. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή.**
4. Μόλις στραγγίσει το περιττό λάδι, τοποθετήστε το φαγητό σε ένα ταψί στρωμένο με χαρτί κουζίνας για να στραγγίξει το υπόλοιπο λάδι.
5. Τοποθετήστε το καλάθι στη φριτέζα.
6. Μην μετακινείτε τη φριτέζα μέχρι να κρυώσει εντελώς.
7. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος και αφήστε το μακριά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ.

1. Αφαιρέστε το καπάκι και το καλάθι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν καθαρίσετε τη φριτέζα, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η μονάδα και το λάδι έχουν κρυώσει εντελώς. Το λάδι διατηρεί τη θερμοκρασία του για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά τη χρήση. Μην επιχειρήσετε να μεταφέρετε ή να μετακινήσετε τη φριτέζα όσο το λάδι είναι ζεστό.

2. Περιμένετε να κρυώσει η φριτέζα, αφαιρέστε το συγκρότημα του κιβωτίου ελέγχου και το θερμαντικό στοιχείο.
3. Βγάλτε το δοχείο με λάδι και χύνετε το λάδι. Συνιστάται να φιλτράρετε το λάδι μετά από κάθε χρήση, εάν θέλετε να το χρησιμοποιήσετε ξανά.
4. Αφού αφαιρέσετε το δοχείο λαδιού, η φριτέζα μπορεί να χωριστεί σε πολλές ξεχωριστές μονάδες για καθαρισμό.
5. Το δοχείο λαδιού και το σώμα μπορούν να βυθιστούν σε νερό για καθαρισμό.
6. Το κουτί ελέγχου και το στοιχείο θέρμανσης πρέπει να καθαρίζονται με απορροφητικό χαρτί κουζίνας. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί και ήπιο σαπούνι για να καθαρίσετε.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην βυθίζετε το κουτί ελέγχου και το θερμαντικό στοιχείο σε νερό για καθαρισμό.

7. Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη.

Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε λειαντικές βούρτσες καθαρισμού ή χημικά καθαριστικά για να καθαρίσετε τη μονάδα.

Πώς να αντικαταστήσετε τα φίλτρα:

Το φίλτρο άνθρακα σας πρέπει να αντικαθίσταται κάθε 6 μήνες. Το φίλτρο λαδιού πρέπει να αλλάζει κάθε 12 μήνες.

- 1) Ξεκουμπώστε και αφαιρέστε το κάλυμμα του φίλτρου.
- 2) Αφαιρέστε τα άσπρα και μαύρα μέρη του φίλτρου.
- 3) Απορρίψτε τα παλιά φίλτρα και αντικαταστήστε τα με νέα. Βεβαιωθείτε ότι το λευκό μέρος του φίλτρου ακουμπά στη μεταλλική επιφάνεια ΚΑΤΩ από το φίλτρο άνθρακα (μαύρο μέρος).

MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE

Atunci când se utilizează aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de precauție de bază, inclusiv următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de operare
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânere sau butoane, dacă sunt disponibile
3. Îndepărtați toate ambalajele din plastic și alte materiale de pe unitate înainte de a manipula
4. Spălați toate accesoriile detașabile înainte de a le utiliza pentru prima dată
5. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablul, ștecherul sau aparatul însuși în apă sau alte lichide
6. Este necesară o supraveghere atentă atunci când aparatul este utilizat de către sau în apropierea copiilor
7. Deconectați ștecherul de la priză atunci când nu îl utilizați și înainte de curățare. Se lasă să se răcească înainte de a introduce sau scoate piesele
8. Nu folosiți un aparat cu un cablu sau o priză deteriorată sau după ce aparatul a cedat sau a fost deteriorat în vreun fel. Returnați aparatul la cel mai apropiat reparator autorizat pentru inspecție, reparație sau reglare
9. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de către producătorul aparatului poate provoca răniri.
10. A nu se utiliza în aer liber
11. Nu lăsați cablul să atârne pe marginea unei mese sau a unui blat și nu atingeți suprafețe fierbinți.
12. Nu așezați pe sau în apropierea unui arzător electric sau cu gaz încins sau într-un cuptor încălzit
13. Conectați întotdeauna mai întâi ștecherul la aparat, apoi conectați cablul la priza de perete. Pentru a opri aparatul, rotiți orice comandă în poziția OPRIT, apoi scoateți ștecherul din priză.
14. Alimentele mari sau ustensilele metalice nu trebuie introduse în aparat, deoarece pot provoca incendii sau risc de electrocutare.
15. Se poate produce un incendiu dacă aparatul este acoperit sau atinge materiale combustibile, inclusiv perdele, draperii, pereți și altele asemenea, atunci când este în funcțiune.
16. Nu curățați cu tampoane metalice. Piesele se pot desprinde de pe plăcuță și pot atinge părțile electrice, ceea ce implică riscul de electrocutare.
17. Trebuie să se acorde o atenție deosebită atunci când se utilizează recipiente din orice alt material decât metalul sau sticla.
18. Nu depozitați în acest aparat alte materiale decât accesoriile recomandate de producător atunci când nu este utilizat.
19. Nu introduceți în aparat niciunul dintre următoarele materiale: hârtie, carton, plastic și/sau materiale similare nealimentare.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

ACEST PRODUS ESTE NUMAI PENTRU UZ CASNIC!

CUNOAȘTEȚI-VĂ FRITEUZA

- Capac cu filtru dublu.
- Fereastră de observare



- Coș pentru prăjire cu mâner rece.
- Suport pentru drenaj.
- Nu umpleți coșul cu alimente mai mult de jumătate.



- Nu umpleți coșul cu alimente mai mult de jumătate.
- Lumina VERDE de așteptare și lumina ROȘIE de alimentare.
- Nu scufundați în apă.



- Rezervor emailat de ulei.
- Marcajele de nivel MAX și MIN sunt marcate pe partea interioară a rezervorului.



CONTROLUL FRITEUZEI.

Buton de reglare a temperaturii:

Setări de la 115 °C până la 190 °C

Indicator luminos de pregătire:

NOTĂ – Această lumină se va APRINDE și se va STINGE în timp ce termostatul funcționează pentru a menține temperatura corectă a uleiului.

Indicator luminos de alimentare



PREGĂTIREA FRITEUZEI DVS.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE:

- Îndepărtați toate documentele tipărite și orice alt material de ambalare.
- Îndepărtați toate piesele mobile și spălați-le bine cu apă caldă.

Nu scufundați cablul de alimentare și modulul cutiei de control și elementul de încălzire al friteuzei în niciun lichid.

- Uscați bine toate piesele înainte de asamblare.
- Nu folosiți friteuza fără suficient ulei în rezervorul de ulei.
- Friteuza trebuie așezată întotdeauna pe o suprafață plană și stabilă, unde cablul de alimentare să nu fie la îndemâna copiilor și să nu se încurce accidental.

Sfaturi:

- Atunci când prăjiți mai multe tipuri diferite de alimente, prăjiți întotdeauna mai întâi alimentele care folosesc cea mai mică temperatură.
- Nu amestecați diferite tipuri de ulei de prăjit.
- Prăjirea alimentelor deja gătite poate dura mai puțin timp decât cea a alimentelor complet crude.
- Schimbați uleiul la fiecare 10-15 utilizări; sau mai devreme dacă uleiul devine maroniu și gros.

RECOMANDĂRI

1. Așezați întotdeauna friteuza pe o suprafață stabilă și țineți toate materialele inflamabile departe de aparat în timpul funcționării acestuia.
2. Asigurați-vă că friteuza nu se află niciodată în apropierea sau pe un aragaz sau pe o suprafață de gătit conectată la priză.
3. Înainte de a utiliza friteuza, aceasta trebuie umplută cu cantitatea necesară de ulei sau de grăsime. **Nu utilizați niciodată friteuza fără ulei sau grăsime, deoarece aceasta poate deteriora aparatul.
4. **Nu mutați niciodată friteuza în timpul utilizării.** Uleiul devine foarte fierbinte. Așteptați până când aparatul și uleiul s-au răcit complet înainte de a muta.
5. Această friteuză este protejată de un dispozitiv de protecție termică care oprește automat aparatul în caz de supraîncălzire.
6. Nu scufundați niciodată aparatul în apă.
7. Nu lăsați niciodată friteuza nesupravegheată în timpul utilizării acesteia.
8. Asigurați întotdeauna siguranța copiilor dacă se află în apropierea friteuzei.
9. În cazul în care friteuza și/sau cablul sunt deteriorate, acestea trebuie reparate de un departament de service profesionist. Nu încercați să reparați singur unitatea sau să înlocuiți cablul deteriorat. Acest lucru necesită unelte speciale.
10. Aveți grijă să nu deteriorați elementul de încălzire. (Nu îndoiți și nu loviți).
11. Componenta electrică este prevăzută cu un întrerupător de siguranță pentru a se asigura că elementul de încălzire poate funcționa numai atunci când elementul este poziționat corect pe friteuză
12. În caz de supraîncălzire, dispozitivul de protecție termică va opri automat friteuza. Acest dispozitiv este un mic buton roșu situat fie pe partea inferioară a componentei electrice, fie în compartimentul de depozitare a cablului. Acesta poate fi reactivat prin apăsarea din nou a butonului cu un obiect ascuțit (de exemplu, un pix). ** **Deconectați-l de la priză înainte de a-l reactiva!**

SFATURI DE SIGURANȚĂ

- **ACEASTĂ FRITEUZĂ ESTE POTRIVITĂ DOAR PENTRU UTILIZAREA CU ULEI SAU GRĂSIMI LICHIDE, NU ȘI PENTRU UTILIZAREA CU GRĂSIMI SOLIDE. ÎN CAZUL ÎN CARE SE UTILIZEAZĂ GRĂSIMI SOLIDĂ, APA POATE FI REȚINUTĂ ÎN INTERIOR, IAR GRĂSIMEA FIERBINTE POATE IEȘI CU O FORȚĂ CONSIDERABILĂ.**
- Nu porniți niciodată friteuza fără ulei sau grăsime lichidă, deoarece aceasta poate deteriora aparatul. De asemenea, nu puneți alte lichide, cum ar fi apa sau alte substanțe în tigaie.
- Așezați friteuza pe o suprafață uscată și stabilă. Deoarece friteuza se încinge în timpul utilizării, asigurați-vă că nu este prea aproape de alte obiecte.

INSTRUCȚIUNI DE FUNCȚIONARE.

- Asigurați-vă că friteuza este DECONECTATĂ de la priză.
 - Asamblați cutia de control în recipientul de ulei. Asigurați-vă că cutia de control este fixată în mod corespunzător și că întrerupătorul roșu mic de siguranță este activat. În caz contrar, friteuza nu se va porni corect.
 - Scoateți coșul de prăjire și lăsați-l agățat și așezat pe spatele tigăii.
 - Folosiți numai ulei de prăjit de bună calitate, cum ar fi uleiul de arahide, uleiul vegetal, uleiul de porumb pur, uleiul de floarea-soarelui, uleiul de rapiță sau uleiul de măsline ușor. (Se recomandă să nu amestecați uleiul.)
 - Umpleți cu ulei rezervorul de ulei aproximativ între marcasele MIN și MAX.
 - **Nu umpleți peste marcajul MAX sau sub marcajul MIN.**
 - Asigurați-vă că butonul de control al temperaturii este setat în poziția OFF sau 0.
 - Conectați cablul de alimentare la o priză.
 - Mutați butonul termostatului la setarea de temperatură dorită pentru rețeta specifică pe care o utilizați. Se vor aprinde luminile indicatoare ROȘU și VERDE.
 - În timp ce se încălzește uleiul, pregătiți alimentele pe care le veți prăji. Când uleiul atinge temperatura setată, lumina VERDE se va stinge.
NOTĂ: Lumina VERDE de pregătire se va aprinde și se va stinge odată cu termostatul pentru a menține temperatura setată. Lumina ROȘIE de alimentare va rămâne aprinsă în timpul utilizării. Când puneți alimentele în coș, asigurați-vă că sunt cât mai uscate posibil. Nu adăugați apă, gheață sau hrană umedă, deoarece acest lucru poate cauza STROPIREA ULEIULUI FIERBINTE.
 - Atunci când prăjiți alimente congelate, curățați orice particule de gheață și dezghețați bine alimentele.
 - Nu umpleți prea mult coșul.
 - Coborâți coșul cu alimente în uleiul fierbinte și acoperiți friteuza cu un capac
 - Acoperiți cu un capac.
- AVERTISMENT: NU ATINGEȚI CONTROLUL ÎN TIMPUL PROCESULUI DE PRĂJIRE. ABURUL FIERBINTE POATE IEȘI ȘI POATE PROVOCA RĂNIRI.**
- Când mâncarea este uscată, îndepărtați capacul. Ridicați încet coșul din uleiul încins și așezați-l pe suportul de scurgere situat în partea din spate a coșului de prăjire.
 - După ce s-a scurs excesul de ulei, așezați mâncarea pe o foaie de copt cu un prosop de hârtie pentru a permite uleiului rămas să se scurgă.
 - Dacă prăjiți mai mult de o încărcătură, asigurați-vă că uleiul este reîncălzit la temperatura necesară.

MANUAL DE PRĂJIRE

Timpii de prăjire indicați în tabel sunt doar orientativi și trebuie ajustați în funcție de cantitatea de alimente care se prăjește.

ALIMENTE	Temp. °F	Greutate (uncii)	Timp aproximativ
Creveți	285°	8	3-5 minute
Ceapă	285°	5	3-4 minute
Ciuperci	285°	10.5	6-8 minute
File de pește	300°	8	5-6 minute
File de pește în aluat	300°	14	6-8 minute
Prăjituri sau biluțe de pește	300°	14	6-8 minute
Carne feliată	340°	14	7-10 minute
Friptură	340°	14	7-10 minute
Fâșii de pui	360°	18	7-10 minute
Cartofi prăjiți (prima dată)	375°	18	6-10 minute
Cartofi prăjiți (a doua oară)	375°	8	3-5 minute

* Cartofii prăjiți, prăjiți a doua oară, vor fi mai ușori și mai crocanți.

DUPĂ PRĂJIREA ALIMENTELOR:

1. Asigurați-vă că rotiți butonul de control al temperaturii în poziția OPRIT și deconectați friteuza de la priză.
2. După ce mâncarea este gata gătită, îndepărtați capacul și atârnați coșul de cârlig, iar excesul de ulei se scurge în recipientul uns cu unt.
Avertisment: Îndepărtarea capacului va elibera aburul fierbinte. Fiți extrem de atent la manipulare. Țineți fața și pielea goală la distanță de aburii degajate.
3. Scoateți coșul și puneți alimentele pe prosoape de hârtie pentru a absorbi excesul de grăsime. **Nu atingeți coșul cât timp este încă fierbinte. Folosiți întotdeauna mânerul.**
4. După ce s-a scurs excesul de ulei, puneți mâncarea pe o foaie de copt acoperită cu un prosop de hârtie pentru a permite uleiului rămas să se scurgă.
5. Așezați coșul în friteuză.
6. Nu mutați friteuza până nu se răcește complet.
7. Deconectați cablul de alimentare și retrageți-l.

CURĂȚAREA FRITEUZEI.

1. Îndepărtați capacul și coșul.

AVERTISMENT: Înainte de a curăța friteuza, asigurați-vă că aceasta este scoasă din priză, asigurați-vă că unitatea și uleiul sunt complet răcite. Uleiul își păstrează temperatura pentru o perioadă lungă de timp după utilizare. Nu încercați să transportați sau să mutați friteuza cât timp uleiul este fierbinte.

2. Așteptați ca friteuza să se răcească, scoateți modulul cutiei de control și elementul de încălzire.
3. Scoateți vasul de unt și turnați untul. Se recomandă să filtrați uleiul după fiecare utilizare, dacă doriți să îl folosiți din nou.
4. După îndepărtarea recipientului de ulei, friteuza poate fi împărțită în mai multe blocuri separate pentru curățare
5. Carterul de ulei și corpul pot fi scufundate în apă pentru curățare.
6. Cutia de control și elementul de încălzire trebuie curățate cu prosoape de hârtie absorbantă. Apoi folosiți o cârpă umedă și un săpun blând pentru a curăța.

AVERTISMENT: Nu scufundați cutia de control și elementul de încălzire în apă pentru curățare.

7. Uscați bine toate piesele.

Notă: Nu utilizați perii de curățare abrazive sau detergenți chimici pentru a curăța aparatul.

Cum să înlocuiți filtrele:

Filtrul de carbon trebuie schimbat la fiecare 6 luni. Filtrul de ulei trebuie schimbat la fiecare 12 luni.

- 1) Desfaceți și îndepărtați capacul filtrului.
- 2) Îndepărtați piesele filtrante albe și negre.
- 3) Aruncați filtrele vechi și înlocuiți-le cu altele noi. Asigurați-vă că partea albă a filtrului se sprijină pe suprafața metalică DE SUB filtrul de carbon (partea neagră).