



**MANUALE D'USO
USER MANUAL
UPORABNIŠKI PRIROČNIK
KORISNICKI PRIRUCNIK**



**friggitrice
mini deep fryer
električni cvrtnik
friteza**

**ART.: 145312.01
230-240V~
50/60Hz
800-900W**





La sicurezza di prodotti
testati e certificati
per te.

friggitrice



su **www.eurospin.it** trovi
la versione digitale del manuale d'uso



INDICE

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI	1-2
DESCRIZIONE	5
PREPARAZIONE.....	5
COTTURA	6
PULIZIA	7
IDENTIFICAZIONE E SOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	8
GARANZIA	10

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Quando si utilizzano elettrodomestici, osservare sempre le seguenti precauzioni basilari, tra cui:

1. Leggere tutte le istruzioni prima del primo utilizzo.
2. Non toccare superfici roventi. Usare sempre manici e manopole.
3. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o altre parti della friggitrice in acqua o altri liquidi.
4. Quando i bambini usano la friggitrice o si trovano nelle vicinanze della stessa, è necessaria una stretta sorveglianza.
5. Quando non si usa l'apparecchio e prima della pulizia, scollegare la spina dalla presa elettrica. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare componenti, e prima della pulizia.
6. Non azionare la friggitrice mal funzionante, con cavo o spina danneggiati o danneggiato in qualsiasi modo. Riportare l'apparecchio presso il centro di assistenza autorizzato più vicino per farlo esaminare, riparare o eseguire regolazioni.
7. L'uso di elementi di fissaggio accessori non raccomandati dal fabbricante dell'apparecchio può provocare infortuni.
8. Non usare all'aperto.
9. Evitare che il cavo penda dal bordo di un tavolo

o un piano di lavoro e il contatto con superfici roventi.

10. Non posizionare né sopra né in prossimità di un fornello a gas, una piastra elettrica o in un forno accesi.
11. È necessario fare estrema attenzione quando si muove la friggitrice che contiene olio caldo.
12. Inserire sempre il filo di alimentazione prima nella friggitrice (a seconda del modello) e poi nella presa. Prima di scollegare il filo, impostare la temperatura "minima", quindi estrarre la spina dalla presa.
13. Non adoperare la friggitrice se non per l'uso previsto.
14. Accertarsi che i manici siano montati bene sul cestello e bloccati in posizione. Vedi istruzioni di montaggio dettagliate. Accertarsi che le due parti metalliche del manico del cestello siano posizionate correttamente prima di bloccare in posizione il manico sul cestello.
15. I bambini con meno di 8 anni non possono usare l'apparecchio. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni che siano però sotto la supervisione di adulti. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che manchino di esperienza e conoscenza dello stesso, dietro opportuna supervisione

o indicazioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e dopo un'attenta comprensione dei pericoli implicati.

16. L'apparecchio e il relativo filo elettrico devono essere tenuti lontani da bambini con meno di 8 anni. ► Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini.
17. L'apparecchio deve essere posizionato in condizioni di stabilità, con i manici messi in modo tale da evitare il versamento dell'olio bollente.
18. Non adoperare l'apparecchio se ha subito cadute o un qualsiasi tipo di danno. Se necessario, far controllare e/o riparare l'apparecchio da tecnici qualificati.
19. Durante la frittura, l'apparecchio sprigiona vapore bollente, specialmente a coperchio aperto. Tenersi a distanza di sicurezza dal vapore.
20. Accertarsi che tutti i componenti siano ben asciutti prima di versare l'olio o il grasso nella friggitrice, altrimenti l'olio o il grasso in ebollizione, possono schizzare fuori.
21. Asciugare bene il cibo da friggere prima di introdurlo nella friggitrice, altrimenti l'olio o il grasso in ebollizione, possono schizzare fuori.
22. Prestare particolare attenzione ai cibi congelati, rimuovendo da essi tutte le particelle di ghiaccio.

Più ghiaccio è presente sugli alimenti, più è facile che l'olio o il grasso in ebollizione producano schizzi.

23. Alcune parti dell'apparecchio si surriscaldano durante il funzionamento. Toccandole, ci si può ustionare seriamente.
24. L'apparecchio deve essere posizionato su un piano stabile, accertandosi che i punti da cui afferrarlo restino al sicuro da schizzi d'olio bollente.
25. Non sollevare il contenitore in acciaio inox dal suo alloggiamento durante il funzionamento dell'apparecchio.
26. Non immergere l'apparecchio in acqua.
27. Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza.
28. L'apparecchio deve essere posizionato in condizioni di stabilità, con i manici messi in modo tale da evitare il versamento dell'olio bollente.
29. Pulire l'apparecchio seguendo le istruzioni riportate nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
30. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico.
31. Se il filo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un altro reperibile presso il produttore o il suo servizio assistenza.

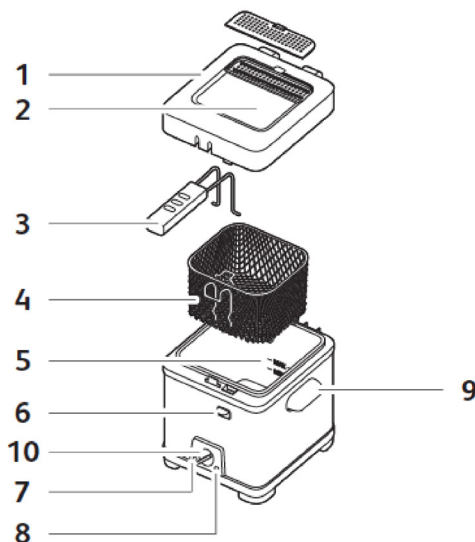


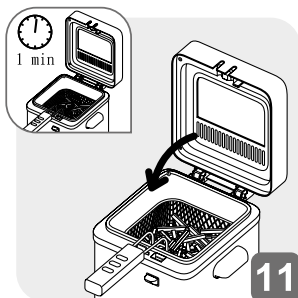
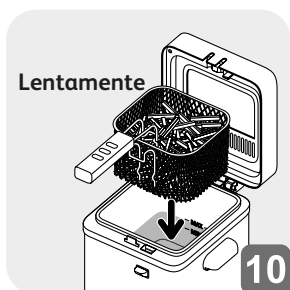
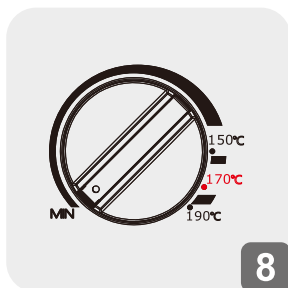
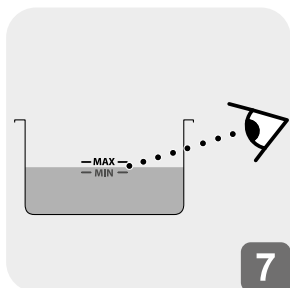
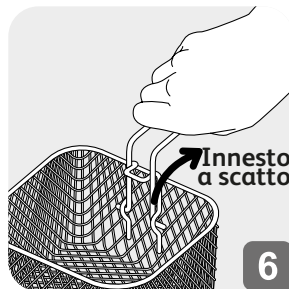
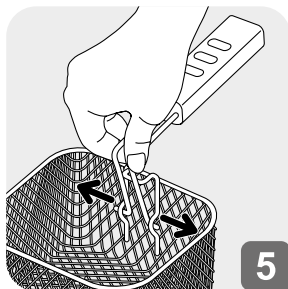
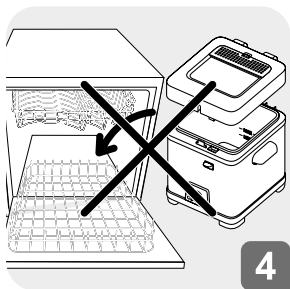
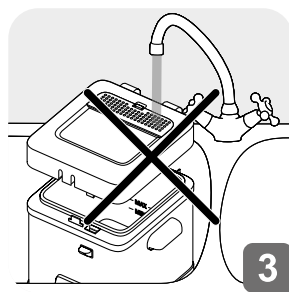
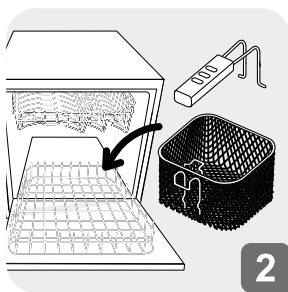
ATTENZIONE! SUPERFICIE ROVENTE!

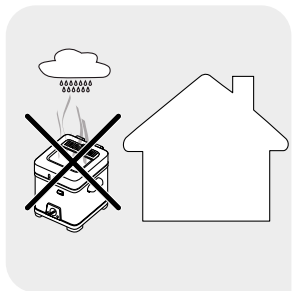
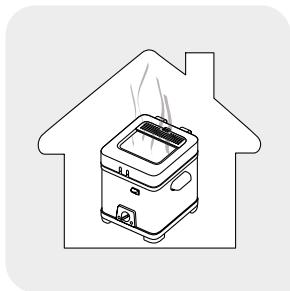
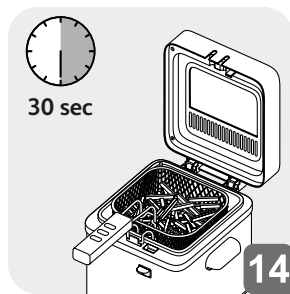
Questo simbolo sull'apparecchio avverte del pericolo di ustioni, poiché l'apparecchio è soggetto al surriscaldamento delle superfici accessibili durante il funzionamento.

DESCRIZIONE

- 1 Coperchio
- 2 Finestra superiore
- 3 Manico cestello
- 4 Cestello
- 5 Livelli di riempimento Min. e Max.
- 6 Tasto di apertura coperchio
- 7 "Spia Di Accensione"
- 8 Spia "Olio In Temperatura"
- 9 Manici per la movimentazione
- 10 Termostato regolabile







Before first use

- Rimuovere tutti gli imballi e gli adesivi dal prodotto.
- Premere il tasto per sbloccare il coperchio e aprirlo.
- Estrarre il coperchio, il cestello e il manico del cestello dalla friggitrice - fig 1.
- Lavare il cestello e il manico del cestello in lavastoviglie - fig 2.
- Lavare la vasca di frittura e il coperchio con una spugna, dell'acqua calda e un po' di detersivo per piatti.
- Sciacquare e asciugare bene tutti i componenti.
- Montare il manico sul cestello schiacciandolo per innestarlo nelle tacche del cestello. Lasciare quindi il manico e tirarlo leggermente verso l'alto finché non scatta in posizione - fig 5 e fig 6.
- Inserire il cestello nella friggitrice.
- Rimontare il coperchio della friggitrice.

Non immergere l'apparecchio o il coperchio in acqua - fig 3.

Non lavare l'apparecchio o il coperchio in lavastoviglie - fig 4.

Utilizzare la friggitrice esclusivamente al coperto.

Riempimento della vasca di frittura

- Prima di riempire la vasca di frittura, accertarsi che la friggitrice non sia collegata alla presa di corrente.
- Riempire la vasca con olio.
- Non riempire la vasca oltre il livello massimo indicato sulla vasca stessa - fig 7.

	Oli
Max	1.5L
Min	1.1L

- Usare un olio adatto per friggere, come una miscela di olio vegetale oppure olio di semi di girasole. Se si usa olio di semi di girasole, accertarsi di sostituirlo ogni 5 utilizzi. I tipi di olio da evitare assolutamente, perché presentano rischi di traboccamento/produzione di fumo/incendi sono i seguenti: olio di noci, olio di soia, olio d'oliva, lardo o unto.
- NON USARE grasso animale come lardo o unto perché andando in ebollizione può fuoriuscire dal bordo della vasca con conseguente produzione di fumo o rischio d'incendio.

Non miscelare mai tipi di olio diversi perché andando in ebollizione possono fuoriuscire dal bordo.

della vasca. Il livello dell'olio deve essere sempre compreso tra i segni Min. e Max. all'interno della vasca - fig 7.

Controllare il livello prima di ogni utilizzo e aggiungere lo stesso tipo di olio, se necessario.

Preriscaldamento

Posizionare la friggitrice:

- Su un appoggio stabile.
- Fuori dalla portata dei bambini.
- Lontano da schizzi, dispositivi che erogano acqua o calore.

Non collegare mai la friggitrice alla presa di corrente quando è vuota (in assenza di olio) - fig 9.

- Dopo aver riempito la vasca con olio, chiudere il coperchio e collegare la friggitrice alla presa di corrente senza inserire il cestello.
- La spia si accende appena collegata la spina.
- Regolare il termostato - fig 8 a seconda del tipo di alimenti da friggere.
- Quando si accende la spia indicante che l'olio ha raggiunto la giusta temperatura, premere il tasto di sblocco coperchio per aprire il coperchio e fare uscire il vapore.

In particolare, quando si friggono alimenti contenenti amido (per esempio patatine) a temperature elevate (circa 175°C), si formano gli acrilammidi. Come precauzione, si consiglia quindi di non superare la temperatura di frittura degli alimenti contenenti amido sopra indicata.

Caricamento del cestello

- Asciugare gli alimenti per eliminare l'acqua o il ghiaccio in eccesso.
- Riempire il cestello fuori dalla friggitrice.
- Non riempirlo eccessivamente.
- In caso di prodotti congelati, ridurre la quantità.
- Suggerimento: Per una cottura uniforme, gli alimenti devono essere tutti della stessa pezzatura. Evitare di friggere pezzi troppo spessi.

Non superare il limite massimo di sicurezza, ovvero 200g per i prodotti freschi e 300g per i prodotti surgelati. Per evitare fuoriuscite di olio e aumentare la durata stessa dell'olio, asciugare bene gli alimenti prima di friggerli. C'è un segno MAX sulla parete del cestello che non va mai superato.

Alimento	Temperatura (circa °C)	Tempo (circa min.)
Merluzzo in pastella o pangrattato	150	10-15
Hamburger congelato	150	3-5
Cotolette di maiale impanate	150	15-25
Patatine fritte non congelate	170	10-15
Platessa congelata	190	5-6

COTTURA

Inserimento del cestello

- Quando si accende la spia di temperatura dell'olio, è possibile inserire lentamente il cestello nell'olio - fig 10. Se il cestello viene inserito troppo velocemente, può alzarsi troppo il livello dell'olio con conseguenti fuoriuscite - Attendere un minuto a coperchio aperto - fig 11, quindi chiuderlo - fig 11a.
- Durante la cottura, è normale che la spia della temperatura dell'olio si accenda e si spenga.

Non mettere la mano sopra il filtro - fig 12, o la finestra superiore.

Il vapore e il vetro sono roventi. Non toccare neanche le pareti della friggitrice, che possono surriscaldarsi.

Al termine della cottura

- Riportare il termostato sul valore minimo.
- Scollegare la friggitrice dalla presa.
- Premere il tasto di sblocco del coperchio per aprirlo e fare fuoriuscire il vapore per circa 30 secondi - fig 13.
- Sollevare il cestello e agganciarlo al bordo della vasca di frittura. Lasciare scolare per 30 secondi - fig 14.
- Quando non usa la friggitrice, tenere chiuso il coperchio.
- Per cucinare più alimenti, aggiungere la quantità d'olio richiesta, regolare il termostato alla giusta temperatura, attendere finché non si accenda la spia che segnala la corretta temperatura dell'olio, quindi introdurre gli altri alimenti da friggere.

Per ottenere una frittura croccante, aprire il coperchio appena terminata la cottura, per evitare che il vapore venga assorbito dalla frittura, ammorbidendola.

Non è possibile chiudere il coperchio finché il cestello è agganciato al bordo della vasca di frittura.

Filtraggio e conservazione dell'olio

- È possibile conservare l'olio nella friggitrice, oppure in un contenitore ermetico a sé.
- I residui di cibo nell'olio tendono a bruciarsi, alterando la qualità dell'olio più rapidamente. Nel tempo, ciò aumenta anche il rischio di incendi. Per questo, occorre filtrare regolarmente l'olio.
- Per essere sicuri di recuperare un buon olio dal filtraggio, si consiglia di non filtrare tutto l'olio della vasca di frittura, e di buttare via tutti i residui che si trovano sul fondo.
- Lasciare raffreddare completamente l'olio nella friggitrice prima di filtrarlo (2 ore).

Sostituzione dell'olio

- Non versare l'olio esausto nell'acquaio. Lasciarlo raffreddare e poi smaltirlo tra i rifiuti domestici in base alle normative locali - fig 16 e fig 16a.

Consigliamo di cambiare l'olio dopo al massimo 8 utilizzi. - fig 15.

Pulizia della friggitrice

- Scollegare sempre la friggitrice dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare completamente (circa 2 ore).
- Togliere il coperchio e il cestello.
- Mettere il cestello e il relativo manico in lavastoviglie oppure lavarli con una spugna, acqua calda e un po' di detersivo per piatti.
- Non immergere il coperchio in acqua, ma strofinarlo con una spugna leggermente imbevuta di acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Consigliamo di pulire la finestra superiore dopo ogni utilizzo con una spugna leggermente imbevuta con del succo di limone. Lasciare asciugare la finestra a temperatura ambiente, oppure con un panno di cotone pulito.
- Pulire bene tutti i componenti prima di rimontarli.
- Rimontare il coperchio sulla friggitrice prima di riporla.
- Se non si conserva l'olio nella friggitrice, riporre il cestello e il relativo manico all'interno della friggitrice.
- Il coperchio è dotato di un filtro metallico permanente che non occorre sostituire.

Non immergere l'apparecchio oppure il coperchio in acqua e non lavarli sotto l'acqua corrente.

Non lavare il corpo dell'apparecchio in lavastoviglie.

Non usare detersivi aggressivi o abrasivi.

Non tenere la friggitrice all'aperto, ma riporla in un luogo asciutto e ben areato.

IDENTIFICAZIONE E SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problemi e possibili cause	Soluzioni
La friggitrice non funziona.	
L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Inserire la spina nella presa.
Cattivi odori.	
L'olio si è deteriorato.	Sostituire l'olio per friggere (dopo max 8 utilizzi), oppure più spesso a seconda del tipo di olio usato.
L'olio non è adatto.	Usare un olio vegetale di buona qualità. (vedi pag. 11).
Fuoriuscite di vapore dal coperchio.	
Il coperchio non è chiuso bene.	Controllare che il coperchio sia chiuso bene e che la cerniera sia pulita.
Gli alimenti sono bagnati o contengono troppa acqua (surgelati)	Togliere il ghiaccio e asciugare bene gli alimenti. Introdurre il cestello lentamente (vedi pag. 12).
Sono stati mischiati tipi di olio diversi.	Svuotare e pulire la vasca di frittura. Riempire la vasca con un solo tipo di olio.
Non si riesce a vedere bene dalla finestra superiore.	
Se la finestra non viene pulita abbastanza spesso, oppure usando un metodo di pulizia non idoneo.	Per una migliore visibilità, pulire la finestra Se la finestra non viene pulita abbastanza spesso, oppure usando un metodo di pulizia non idoneo, superiore strofinandola con una spugna e succo di limone. Lasciare asciugare la finestra a temperatura ambiente, oppure con un panno asciutto e pulito.
L'olio in ebollizione fuoriesce.	
È stato superato il segno Max. che indica il corretto livello di riempimento vasca.	Controllare il livello (Max.) e togliere l'olio in eccesso, una volta raffreddata la friggitrice.
Il cestello è riempito con troppi alimenti.	Controllare che il cestello non sia troppo pieno.
Gli alimenti sono bagnati o contengono troppa acqua (per es. surgelati).	Togliere il ghiaccio e asciugare bene gli alimenti prima di friggerli.
Si sta usando un olio non adatto, oppure sono stati miscelati tipi di olio diversi.	Svuotare e pulire la vasca di frittura. Riempire la vasca con un solo tipo di olio.
È stato usato un olio non adatto.	Usare un olio vegetale di buona qualità (vedi pag. 11).

Problemi e possibili cause	Soluzioni
Il fritto non è dorato e rimane un po' molle.	
I pezzi sono tagliati troppo grossi e contengono troppa acqua.	Provare ad aumentare il tempo di cottura, oppure a tagliare i pezzi più piccoli e sottili.
Si sta friggendo una quantità eccessiva tutta insieme e l'olio non riesce a mantenere la giusta temperatura.	Attenersi alle quantità di alimenti consigliate.
La temperatura dell'olio non è abbastanza elevata: la temperatura non è stata impostata correttamente.	Impostare il selettore del termostato alla temperatura consigliata.
Le patatine attaccano tra loro.	
Le patate non sono state lavate prima di immergerle nell'olio caldo.	Tagliare le patate e lavarle bene per eliminare l'amido, quindi asciugarle accuratamente.
Si sta friggendo troppo cibo tutto insieme. garanzia stessa.	Attenersi alle quantità di alimenti consigliate.

GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di tre anni dalla data di acquisto. Fa fede la data riportata sullo scontrino/fattura. In caso di difetto preesistente all'acquisto, viene garantita la sostituzione. Non sono coperte da garanzie tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa della negligenza o dall'asscuratezza nell'uso. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di un utilizzo di tipo professionale. Il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose e animali domestici da conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel manuale di istruzioni.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto. Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.



The safety of products
tested and certified
for you.

mini deep fryer



at **www.eurospin.it** you will find
the digital version of the user manual

INDEX

IMPORTANT SAFEGUARDS	1-2
DESCRIPTION	5
PREPARATION	5
COOKING	6
CLEANING	7
PROBLEMS AND SOLUTIONS	8
WARRANTY	10

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old. ► Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
3. The appliance should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of the hot liquids.
4. Don't immerse the appliance into the water.
5. Don't operate the appliance with external timer or separate remote control.
6. The appliance should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of the hot oil.
7. Clean the appliance according to the instruction of chapter "Cleaning and Care".

8. This appliance is intended to be used in household.
9. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.



CAUTION! HOT SURFACE!

This symbol placed on the appliance warns for the burning danger, since the appliance's accessible surfaces became hot during operation.

When using a fryer, basic safety precautions should always be followed, including the below:

10. Read all instructions before using this product for the first time.
11. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
12. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or fryer in water or other liquid.
13. Close supervision is necessary when the fryer is used by or near children.
14. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the fryer.
15. Do not operate the fryer with a damaged cord or plug or after the fryer malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the fryer to the nearest authorized service facility for

examination, repair or adjustment.

16. The use of accessory attachments not recommended by the fryer manufacturer may cause injuries.
17. Do not use outdoors.
18. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
19. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
20. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
21. Always attach plug to the fryer first (depending on model), then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn control to "minimum", then remove plug from wall outlet.
22. Do not use the fryer for other than intended use.
23. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions. Ensure the two metallic parts of the basket handle are correctly positioned before locking the handle on the basket.
24. Do not operate the appliance if it has sustained a fall or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.

25. Hot steam is generated during the frying process, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.
26. Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
27. Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
28. Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove all ice particles. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.
29. Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
30. The appliance should be set up in a stable position with the side grip recesses accessible to avoid spillage of hot liquids.
31. Never lift the stainless steel container out of the housing during operation.

INTENDED USE

Save these instructions for household use only.

This appliance not intended for commercial use.

This appliance is suitable exclusively for food

processing indoors, in dry sealed spaces.

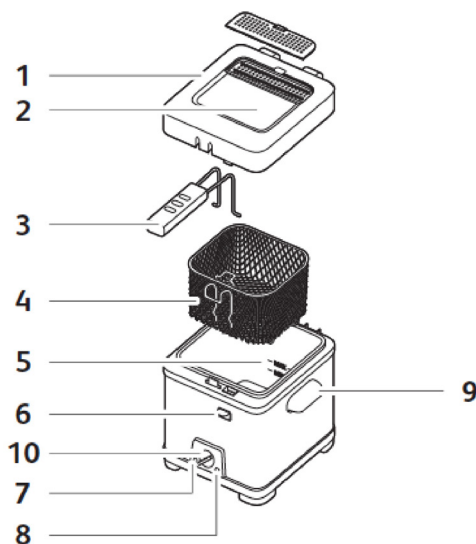
Make sure that the appliance is always positioned securely.

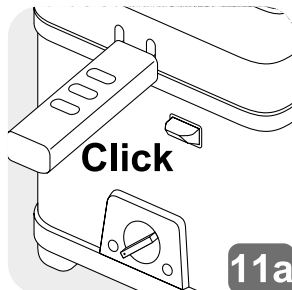
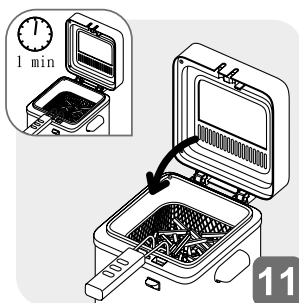
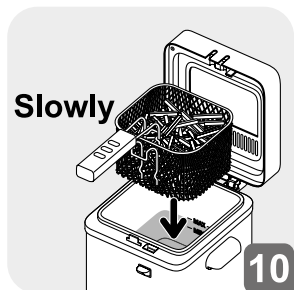
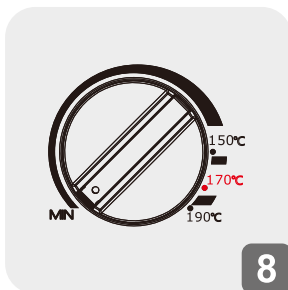
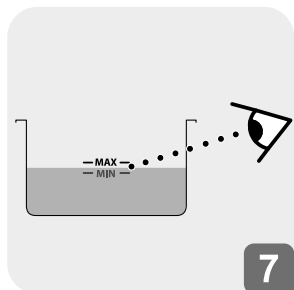
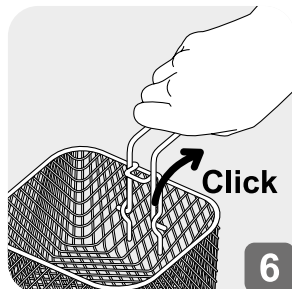
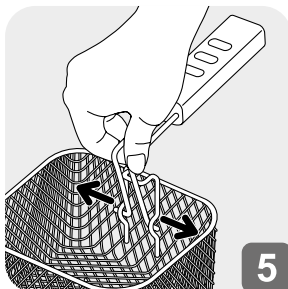
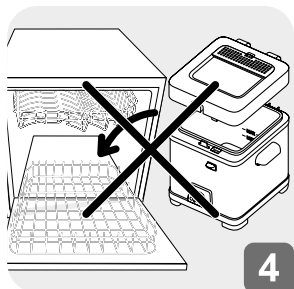
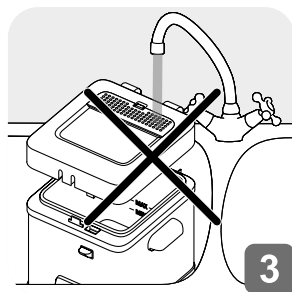
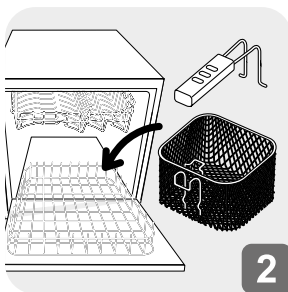
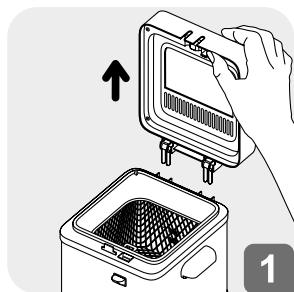
The appliance fulfils all relevant norms standards associated with CE Conformity. Any modifications to the appliance other than recommended changes by the manufacturer may result in these standards no longer being met.

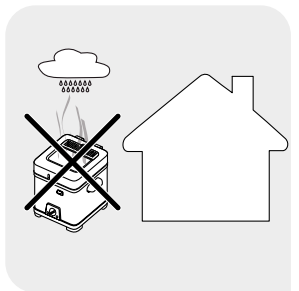
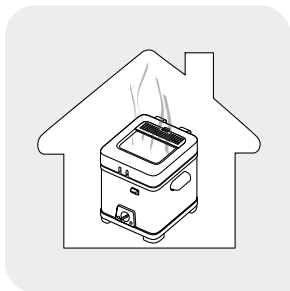
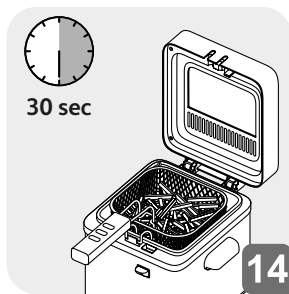
Do not use with an extension cord. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from being tangled in, or tripping over, a long cord.

DESCRIPTION

- 1 Lid
- 2 Viewing window
- 3 Basket handle
- 4 Basket
- 5 Min. and Max. filling levels
- 6 Lid open button
- 7 "ON INDICATOR"
- 8 "OIL READY" INDICATOR
- 9 Carry handles
- 10 Adjustable thermostat







PREPARATION

Before first use

- Remove all packaging and stickers from the product.
- Press the button to unlock the lid and the lid will open.
- Remove the lid , the basket and the basket handle from the fryer - fig 1.
- Wash the basket and the basket handle in the dishwasher - fig 2.
- Wash the bowl and the lid with a sponge, warm water and a little dishwashing liquid.
- Carefully rinse and dry all items.
- Fit the handle to the basket, by squeezing the handle together and fitting it into the notches on the basket. Then release pressure on the handle and pull it back up so it clicks in place - fig 5 and fig 6.
- Place the basket inside the fryer.
- Replace the fryer lid.

Never immerse this appliance or the lid in water - fig 3.

Never put the appliance body or the lid in the dishwasher - fig 4.

Your fryer should always be used indoors.

Filling the bowl

- Be sure the fryer is not plugged in before filling the bowl.
- Fill the bowl with oil.
- Never fill the bowl above the maximum level shown on the bowl - fig 7.

	Oil
Max	1.5L
Min	1.1L

- Use an oil recommended for frying: blended vegetable oil or sunflower oil. If using sunflower oil ensure the oil is changed after every 5 uses. Oil which should not be used under any circumstances and may cause overflowing/ smoking/risk of fire are: ground nut oil, soya oil, olive oil, lard or dripping.
- NEVER use animal fat such as lard or dripping as this could cause overflowing, smoke or a fire hazard.

Never mix different types of oil because this could cause the fryer to overflow.

The oil level should always be between the Min. and Max. levels shown inside the bowl - fig 7.

Check this before each use and add the same type of oil as required.

Pre-heating

Place the fryer:

- on a secure surface
- out of the reach of children
- away from any sources of water, splashes or heat.

Never plug the fryer in when it is empty (without any oil) - fig 9.

- After filling the bowl with the oil, close the lid and plug in your fryer without the basket.
- The indicator will light up after plug in.
- Adjust the thermostat - fig 8 depending on the food to be fried.
- When the oil ready indicator switches on, press the lid unlock button to open the lid and allow the steam to escape.

Acrylamide will form particularly when heating foods containing starch (e.g. French fries) at high temperatures (approx. 175 °C (347 °F) and above). As a precaution, it is therefore recommended that you do not exceed the temperatures for foods containing starch indicated as mentioned.

Loading the basket

- Dry the food to remove any excess water or ice.
- Fill the basket before placing it in the fryer.
- Do not overfill the basket.
- Reduce quantities for frozen food.
- Tip: Cut food to the same sized pieces so that it cooks evenly. Avoid pieces that are too thick.

Never exceed the maximum safety limit – fresh products 200 g / 7 oz, frozen 200 g. To avoid overflowing and extend the life of the oil, dry the food carefully before cooking it. There is a MAX plate on wall of basket, never exceed the line.

Food	Temperature (approx. °C)	Time (approx. mins)
Frozen codfish coated with breadcrumbs or pastry	150	10-15
Frozen hamburger	150	3-5
Breaded pork chops	150	15-25
Fresh French fries	170	10-15
Frozen plaice	190	5-6

COOKING

Lowering the basket

- After the oil ready indicator light turns on, very gently lower the basket into the oil - fig 10. Lowering it too quickly could cause the fryer to overflow - Wait for one minute with the lid open - fig 11 then close the lid - fig 11a.
- During cooking, it is normal for the oil ready light to switch on and off.

Do not place your hand above the filter system - fig 12, or over the viewing window.
The steam and the glass will be hot. Do not touch the fryer walls which may also be hot.

At the end of cooking

- Set the thermostat to the minimum position.
- Unplug your fryer.
- Press the lid unlock button to open and allow the steam to escape for around 30 seconds - fig 13.
- Raise the basket and hook it onto the edge of the bowl. Leave to drain for 30 seconds - fig 14.
- Close the lid when the fryer is not in use.
- To cook more food, add oil as required, set the thermostat to the required temperature, wait until
- The oil ready light comes on before placing the new food in the oil.

For crispy fried food, open the lid as soon as you have finished cooking to prevent steam from softening the food. The lid cannot be closed while the basket is hooked on the edge of the bowl.

CLEANING

Filtering and Storing the oil

- You may store the oil in the fryer, or in a separate airtight container.
- Crumbs that break away from foods tend to burn and alter the quality of the oil more rapidly. Over time, this increases the risk of catching fire. For this reason, filter the oil regularly.
- To be sure to get good oil after filtering, it is recommended not to filter all the oil contained in the bowl, but to throw away all the crumbs that have stagnate at the bottom of the bowl.
- Leave the fryer with the oil in the bowl to cool completely before filtering the oil (2 hours).

Changing the oil

- Do not pour used oil into the sink. Allow it to cool, and throw it away with household waste according to the local community regulations - fig 16 and fig 16a.

We recommend changing the oil after a maximum of 8 uses. - fig 15.

Cleaning the fryer

- Always unplug your fryer and leave it to cool completely before cleaning it (approx. 2 hours).
- Remove the lid and the basket.
- Put the basket and basket handle in the dishwasher or wash them with a sponge, warm water and a little dishwashing liquid.
- Do not immerse the lid in water, instead wipe the lid with a sponge soaked in warm water and a little dishwashing liquid. We recommend cleaning the viewing window after each use by wiping it with a sponge and fresh lemon juice. Allow the window to dry at room temperature or dry with a clean cotton cloth.
- Dry all items carefully before replacing them.
- Put the lid back on the fryer for storage.
- If you do not keep the oil in your fryer, you can store the basket and the basket handle inside the fryer.
- The lid is fitted with a permanent metallic filter, you don't need to change it.

Never immerse your appliance or the lid in water and never wash it under running water.

Never wash the appliance body in the dishwasher.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products.

Do not store your deep fryer outside, store it in a dry and well-ventilated area.

PROBLEMS AND SOLUTIONS

Problems and possible causes	Solutions
The deep fryer does not work.	
The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
Unpleasant odor.	
The oil has deteriorated.	Replace the frying oil (after 8 uses max.), or more frequently depending on the type of oil used.
The oil is unsuitable.	Use a good quality blended vegetable oil.
Steam escapes from around the lid.	
The lid is not closed properly.	Check that the lid is properly closed and the hinge is clean.
Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly.
Different types of oil have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
Vision through the viewing window is not clear.	
Not cleaning the window often enough or using an inappropriate cleaning method.	To ensure good visibility, clean the viewing window by wiping it with a sponge and lemon juice. Allow the window to dry at room temperature or dry with a clean cotton cloth.
The frying oil overflows.	
The Max. marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the level (Max.) and remove the excess oil after the fryer is cool.
The frying basket has been overfilled with food.	Check that the basket is not too full.
Food is wet or contains too much water (i.e. frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly before frying.
Wrong oil or different types of oil have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
Unsuitable oil has been used.	Use a good quality blended vegetable oil.
Food does not become golden and remains soft.	
Pieces are too thick and contain too much water.	Experiment by lengthening the cooking time or by cutting food smaller and thinner.
Too much food is being cooked at the same time and the cooking oil is no longer at the right temperature.	Respect the recommended quantities of food.
The temperature of the frying oil may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Set the thermostat selector to the recommended temperature.

Problems and possible causes	Solutions
Chips stick together.	
Potatoes have not been washed before immersed in hot oil.	Cut the potatoes and wash them well to remove starch and then dry them thoroughly.
Too much food is being cooked at the same time.	Respect the recommended quantities of food.

WARRANTY

The appliance is guaranteed for three years from the date of delivery years from the date of delivery, as shown by the date on the receipt/invoice.

In case of defect existing before purchase, the replacement is guaranteed.

The warranty does not cover those parts found to be faulty as a result of negligence or careless use. The warranty also excludes all cases of improper use of the appliance or any instances of use of professional type.

The seller refuses to accept any liability for damage that may directly or indirectly be caused to people, property or pets as a result of failure to abide by all instructions contained in this manual.



The symbol representing the crossed out trash can on the appliance indicates that the product, at the end of its useful life, must be treated separately from domestic waste. It must be taken to a recycling centre for electrical and electronic appliances or turned in to the point of sale when purchasing a new, equivalent, appliance.

Correct consignment of the no-longer used appliance to a recycling centre for treatment and environmentally compatible elimination avoids negative impact on the environment and public health, and makes possible the recovery the materials that the product is made from. The user is responsible for taking the appliance to the recycling centre at the end of its life. For more detailed information regarding the available collection systems, contact the local refuse centre or the store where the product was purchased. Anyone who leaves or throws away this appliance without taking it to a collection centre for electrical-electronic waste, shall be punished by administrative fine as per applicable law on illegal waste disposal.



La sicurezza di prodotti
testati e certificati
per te.

električni cvrtnik



na **www.eurospin.si** najdete digitalno različico
uporabniškega priročnika



INDEX

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA	1-2
OPIS	5
PRIPRAVA.....	5
CVRTJE	6
ČIŠČENJE	7
TEŽAVE IN REŠITVE.....	8
GARANCIJA	10

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

Pri uporabi cvrtnika je potrebno upoštevati osnovna varnostna opozorila, vključno z naslednjimi:

1. Pred prvo uporabo izdelka preberite navodila v celoti.
2. Ne dotikajte se vročih površin. Vedno uporabljajte ročice ali gumbе.
3. Da bi se zavarovali pred električnim udarom, kabla, vtiča in cvrtnika ne vstavljajte v vodo ali druge tekočine.
4. Ko napravo uporabljajo otroci oziroma se uporablja v njihovi bližini, se zahteva buden nadzor.
5. Napravo izključite iz omrežja, ko je ne uporabljate in pred čiščenjem. Dovolite, da se cvrtnik ohladi, pred nameščanjem ali razstavljanjem delov ter pred čiščenjem.
6. Cvrtnika ne uporabljajte, če sta kabel ali vtič poškodovana, če cvrtnik ne deluje pravilno ali če je bil kakorkoli poškodovan. Cvrtnik odnesite na najbližjo servisno službo v pregled, popravilo ali naravnavo.
7. Uporaba dodatnih nastavkov, ki jih ne priporoči proizvajalec cvrtnika, lahko privede do poškodb.
8. Ne uporabljajte na odprtem.
9. Ne dovolite, da kabel visi preko roba mize ali delovne

površine ali da pride v stik z vročimi površinami.

10. Naprave ne postavljajte na ali v bližino vročega plinskega ali električnega kuhalnika ali v vročo pečico.
11. Pri premikanju cvrtnika, ki vsebuje vroče olje, se zahteva izjemna previdnost.
12. Vtičvedno najprej priključite v cvrtnik (odvisno od modela) in šele nato v električno vtičnico. Za izključitev obrnite stikalo na "minimum", nato odstranite vtič iz električne vtičnice.
13. Cvrtnika uporabljajte izključno za rabo, za katero je predviden.
14. Poskrbite, da so ročaji pravilno nameščeni na košarico in zaklenjeni. Glejte podrobna navodila za sestavo. Poskrbite, da sta kovinska elementa ročaja košarice na pravilnem mestu, preden ročaj zaklenete na košarico.
15. Naprave naj ne uporabljajo otroci od 0 do 8 let starosti. Napravo lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej, če so stalno pod nadzorom. Napravo lahko uporabljajo osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali umskimi sposobnostmi oziroma brez ustreznih izkušenj in znanja, če so pod nadzorom oziroma če so prejele ustrezna navodila za varno uporabo naprave in če razumejo tveganja, vezana nanjo.
16. Napravo in priključke je potrebno hraniti

izven dosega otrok, mlajših od 8 let. ► Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževalnih del.

17. Napravo je potrebno namestiti na stabilno mesto z nameščenimi ročaji, da bi se izognili prelitju vroče tekočine.
18. Naprave ne uporabljajte, če je padla ali se drugače poškodovala. Po potrebi naj napravo pregledajo in/ali popravijo strokovnjaki.
19. Med cvrtjem se proizvaja vroča para, predvsem ko je pokrov odprt. Ohranite varno razdaljo do vroče pare.
20. Poskrbite, da so vse komponente popolnoma suhe, preden v cvrtnik dodate olje ali tekočo maščobo. Sicer lahko pride do brizganja vročega olja ali maščobe.
21. Preden živila daste v cvrtnik, jih skrbno osušite s krpo. Sicer lahko pride do brizganja vročega olja ali maščobe.
22. Posebej bodite previdni z zamrznjenimi živili. Odstranite vse koščke ledu. Več ko je ledu na zamrznjenih živilih, bolj bosta vroče olje ali maščoba brizgala.
23. Med delovanjem se določeni deli naprave zelo segrejejo. Če se jih dotaknete, se lahko močno opečete.
24. Napravo je potrebno namestiti v stabilen položaj in stranske vdolbine naj bodo

dosegljive, da bi se izognili prelitju vroče tekočine.

25. Med delovanjem nikoli ne dvignite posode iz nerjavnega jekla iz ohišja naprave.
26. Naprave ne vstavite v vodo.
27. Naprave ne uporabljajte z zunanjimi časovniki ali ločenimi daljinskimi upravljalniki.
28. Napravo je potrebno namestiti na stabilno mesto z nameščenimi ročaji, da bi se izognili prelitju vročega olja.
29. Napravo očistite v skladu z navodili v razdelku "Čiščenje in skrb".
30. Naprava je namenjena gospodinjski rabi.
31. Če je napajalni kabel poškodovan, ga je potrebno zamenjati s posebnim kablom ali enoto, ki jo daje na voljo proizvajalec ali pooblaščen servisna služba.

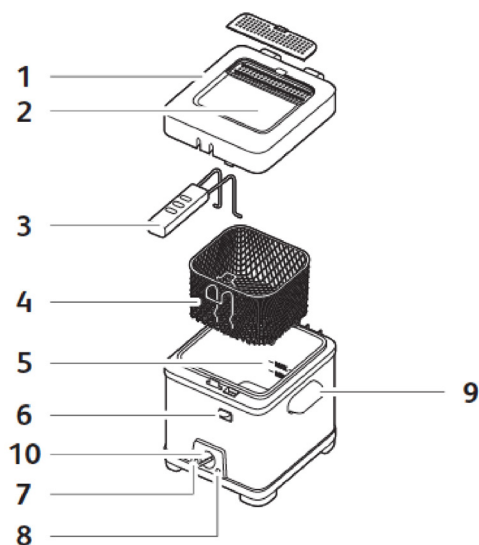


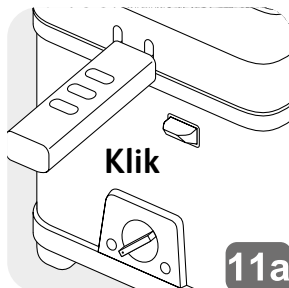
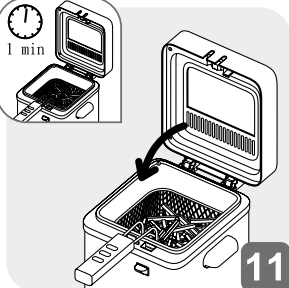
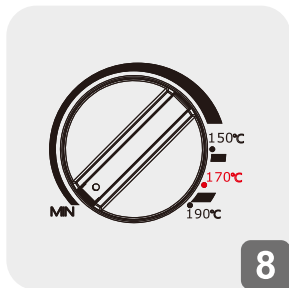
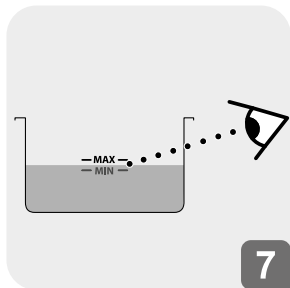
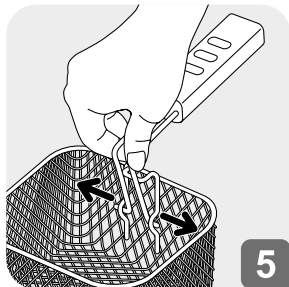
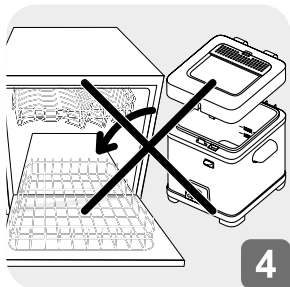
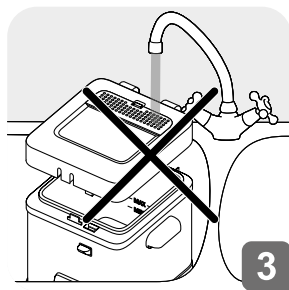
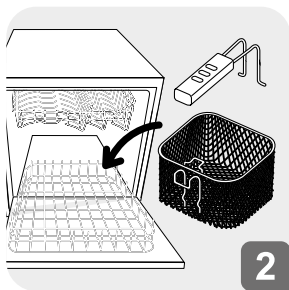
PREVIDNO! VROČA POVRŠINA!

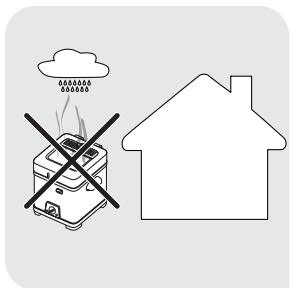
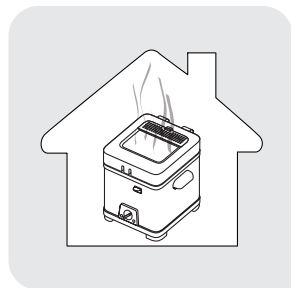
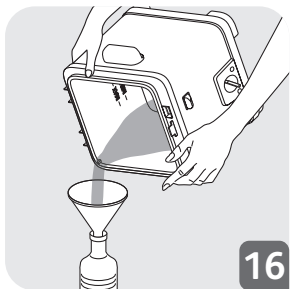
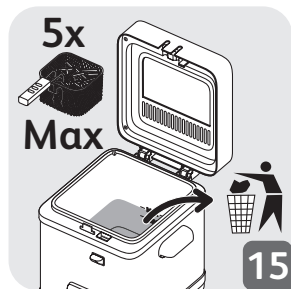
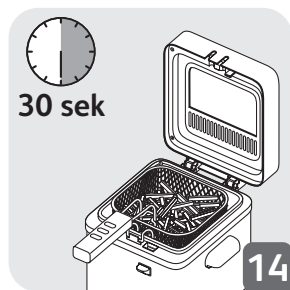
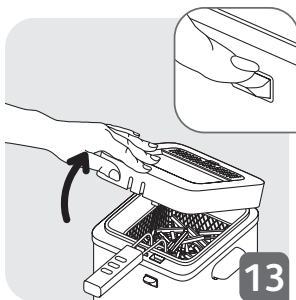
This symbol placed on the appliance warns for the burning danger, since the appliance's accessible surfaces became hot during operation.

OPIS

- 1 Pokrov
- 2 Okence
- 3 Ročaj košarice
- 4 Košarica
- 5 Minimalni in maksimalni nivo polnjenja
- 6 Gumb za odpiranje pokrova
- 7 "Kazalec Vklopa (On)"
- 8 "Kazalec "Olje Pripravljeno"
- 9 Ročaji za prenos
- 10 Nastavljiv termostat







Pred prvo uporabo

- Odstranite embalažo in nalepke z izdelka.
- Pritisnite na gumb za odklep pokrova in pokrov se bo odprl.
- Odstranite pokrov, košarico in ročaj košarice iz cvrtnika - slika 1.
- Pomijte košarico in ročaj košarice v pomivalnem stroju - slika 2.
- Posodo in pokrov očistite z gobico, toplo vodo in nekaj detergenta za posodo.
- Skrbno izplaknite in osušite vse elemente.
- Namestite ročaj na košarico tako, da ročaj stisnete in ga vstavite v luknje na košarici. Nato sprostite ročaj in ga potegnite nazaj, da klikne v pravilni položaj - slika 5 in slika 6.
- Košarico vstavite v cvrtnik.
- Ponovno namestite pokrov cvrtnika.

Never immerse this appliance or the lid in water - fig 3.

Never put the appliance body or the lid in the dishwasher - fig 4.

Your fryer should always be used indoors.

Polnjenje posode

- Pred polnjenjem posode poskrbite, da je cvrtnik izključen iz omrežja.
- Posodo napolnite z oljem.
- Posode nikoli ne napolnite preko maksimalnega nivoja, ki je označen na posodi - slika 7.

	Olje
Max	1.5L
Min	1.1L

- Uporabljajte olje, ki je primerno za cvrtje: mešano rastlinsko olje ali sončnično olje. Če uporabljate sončnično olje, olje zamenjajte po 5 uporabah. Vrste olja, ki ga v nobenem primeru ni dovoljeno uporabljati in lahko privede do uhajanja/dimljenja/nevarnosti požara, so: olje iz mletih oreškov, sojino olje, oljčno olje, svinjska mast ali maščoba, ki se odcedi pri pečenju mesa.
- NIKOLI ne uporabljajte maščobe živalskega izvora, kot sta svinjska mast in odcejena maščoba pečenega mesa, saj lahko privede do uhajanja, dima ali nevarnosti požara.

Nikoli ne mešajte različnih vrst olja, saj lahko pride do uhajanja.

Olje mora vedno biti med minimalnim in maksimalnim nivojem, ki sta označena na posodi - slika 7.

Pred uporabo preverite nivo in po potrebi dodajte olje iste vrste.

Ogrevanje

Cvrtnik namestite

- na varno površino
- izven dosega otrok
- stran od vodnih virov, brizgov ali vročine.

Cvrtnika nikoli ne priključite v omrežje, če je prazen (brez olja) - slika 9.

- Ko napolnite posodo z oljem, zaprite pokrov in cvrtnik brez košarice priključite v električno omrežje.
- Ko ga priključite, se vklopi opozorilna lučka.
- Nastavite termostat - slika 8 na podlagi živila, ki ga želite ocvreti.
- Ko se vklopi opozorilna lučka, ki nakazuje, da je olje pripravljeno, pritisnite na gumb za odklop pokrova in počakajte na izhod pare.

Akrilamid se ustvari posebej pri segrevanju živil, ki vsebujejo škrob (npr. krompirček), pri visokih temperaturah (pribl. 175°C (347°F) in višje). Iz previdnosti torej priporočamo, da pri cvrtju živil, ki vsebujejo škrob, kot je omenjeno zgoraj, ne presežete teh temperatur.

Polnjenje košarice

- Osušite živila, da bi odstranili ostanke vode ali ledu.
- Napolnite košarico z živilom in jo nato vstavite v cvrtnik.
- Košarice ne napolnite preveč.
- Zmanjšajte količino, če uporabljate zamrznjena živila.
- Nasvet: Živila narežite na enako velike kose, da se bodo ocvrli enakomerno. Izogibajte se predebelim kosom.

Nikoli ne presežite maksimalne varne meje - sveži izdelki 200 g / 7 oz, zamrznjeni 300 g / 10 oz. Da bi se izognili uhajanju in podaljšali uporabno dobo olja, pred cvrtjem živila dobro osušite. Na posodi je navedena oznaka MAX, nikoli ne presežite te oznake.

Živilo	Temperatura (pribl. °C)	Čas (pribl. min)
Zamrznjena polenovka v krušnih drobtinah ali testu	150	10-15
Zamrznjen hamburger	150	3-5
Panirana svinjina	150	15-25
Krompirček	170	10-15
Zamrznjen morski list	190	5-6

CVRTJE

Znižanje košarice

- Ko se vklopi opozorilna lučka, ki nakazuje, da je olje pripravljeno, košarico potopite v olje - slika 10. Če košarico potopite prehitro, lahko pride do uhajanja olja - Počakajte minuto po odprtju pokrova - slika 11 nato zaprite pokrov - slika 11a.
- Med cvrtjem se opozorilna lučka pripravljenosti olja vklaplja in izklaplja, gre za normalen pojav.

Ne postavite roke nad filtrirni sistem - slika 12 ali nad okence.

Para in stekla sta vroča. Ne dotikajte se sten cvrtnika, saj so lahko tudi te vroče.

Ob zaključenem cvrtju

- Termostat nastavite na minimalni položaj.
- Izključite cvrtnik iz električnega omrežja.
- Pritisnite na gumb za odklep pokrova in počakajte na izhod pare približno 30 sekund - slika 13.
- Dvignite košarico in jo obesite na rob posode. Pustite, da se odcedi za 30 sekund - slika 14.
- Ko cvrtnika ne uporabljate, zaprite pokrov.

Za cvrtje dodatne hrane po potrebi dodajte olje, nastavite termostat na ustrezno temperaturo, počakajte, da se prižge opozorilna lučka pripravljenosti olja, nato lahko v olje vnesete živila.

Filtriranje in shranjevanje olja

- Olje lahko hranite v cvrtniku ali v ločeni hermetično zaprti posodi.
- Delci, ki se ločijo od živil, se navadno zažgejo in hitreje zmanjšajo kakovost olja. Sčasoma to poveča tveganje požara. Zaradi tega je olje potrebno redno filtrirati.
- Da bi zagotovili dobro olje po filtriranju, svetujemo, da ne filtrirate vsega olja v posodi, ampak odvrzite vse delce, ki so se zbrali na dnu posode.
- Pustite, da se olje v posodi cvrtnika popolnoma ohladi (2 uri), preden ga filtrirate.

Menjava olja

- Odrabljenega olja ne odlijte v kuhinjsko korito. Počakajte, da se ohladi, in ga nato odložite z gospodinjskimi odpadki v skladu z lokalnimi predpisi - slika 16 in slika 16a. We recommend changing the oil after a maximum of 8 uses. - fig 15.

Čiščenje cvrtnika

- Pred čiščenjem cvrtnik vedno izključite iz omrežja in pustite, da se popolnoma ohladi (približno 2 uri).
- Odstranite pokrov in košarico.
- Košarico in ročaj košarice pomijte v pomivalnem stroju ali z gobico, toplo vodo in nekaj detergenta za posodo.
- Pokrova ne vstavite v vodo, obrišite ga z gobico, ki ste jo napojili s toplo vodo in nekaj detergenta za posodo. Svetujemo, da okence očistite vsakokrat po uporabi tako, da ga obrišete z gobico in svežim limoninim sokom. Počakajte, da se okence osuši na sobni temperaturi, ali ga osušite s čisto bombažno krpo.
- Vse komponente skrbno osušite, preden jih ponovno namestite v cvrtnik.
- Namestite pokrov, preden cvrtnik pospravite.
- Če olja ne hranite v cvrtniku, lahko v njem shranite košarico in njen ročaj.
- Pokrov vključuje doživljenjski kovinski filter, ni ga vam treba zamenjati.

Naprave ali pokrova nikoli ne vstavite v vodo in ju ne pomivajte pod tekočo vodo.

Naprave nikoli ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev.

Cvrtnika ne pustite na odprtem, shranite ga na suho in dobro prezračevano mesto.

TEŽAVE IN REŠITVE

Težave in možne rešitve	Rešitve
Cvrtnik ne dela.	
Naprava ni priključena v omrežje.	Napravo priključite v omrežje.
Neprijeten vonj.	
Olje se je pokvarilo.	Zamenjajte olje za cvrtje (po največ 8 uporabah), oziroma pogosteje, odvisno od vrste olja.
Olje ni primerne vrste.	Uporabljajte kakovostno mešano rastlinsko olje. (glejte str. 11).
Okrog pokrova uhaja para.	
Pokrov ni pravilno zaprt.	Check that the lid is properly closed and the hinge is clean.
Živila so mokra ali vsebujejo preveč vode (zamrznjena živila).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly (see p. 12).
Zmešali ste različne vrste olja.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
Pogled skozi okence ni jasen.	
Da bi zagotovili jasen pogled, očistite okence. Okenca ne čistite dovolj pogosto oziroma uporabljate neustrezno čistilno metodo.	tako, da ga obrišete z gobico in limoninim sokom. Počakajte, da se okence osuši na sobni temperaturi, ali jo osušite z čisto bombažno krpo.
Olje za cvrtje uhaja.	
Presegli ste oznako za maksimalno količino olja.	Preverite nivo (Max) in odstranite odvečno olje, ko se cvrtnik ohladi.
Košarica za cvrtje vsebuje preveliko količino živil.	Preverite, da košarica ni prepolna.
Živila so mokra ali vsebujejo preveč vode (npr. zamrznjena živila).	Pred cvrtjem odstranite ves led in živilo temeljito osušite.
Uporabili ste neustrezno vrsto olja oziroma ste zmešali različne vrste olja.	Izpraznite in očistite posodo.
Uporabili ste neustrezno vrsto olja.	Ponovno napolnite posodo z eno vrsto olja. Uporabljajte kakovostno mešano rastlinsko olje (glejte str. 11).
Živila ne pozlatijo in so mehka.	
Kosi so predebili ali vsebujejo preveč vode.	Poskusite skrajšati čas cvrtja oziroma živila narežite na manjše in tanjše kose.
Ocvreti poskušate preveliko količino živil naenkrat in olje ni več ustrezne temperature.	Upoštevajte priporočeno količino živil.
Temperatura olja za cvrtje morda ni dovolj visoka: nastavitve temperature so napačne.	Termostat nastavite na priporočeno temperaturo.

Problems and possible causes	Solutions
Krompirček se zlepi skupaj.	
Krompirja niste oprali, preden ste ga vstavili v vroče olje.	Narežite krompir in ga dobro izperite, da bi odstranili škrob, nato ga temeljito osušite.
Cvreti poskušate preveliko količino hrane naenkrat.	Upoštevajte priporočeno količino živil.

GARANCIJA

Naprava nosi garancijo za obdobje treh let od datuma nakupa. Velja datum, naveden na racunu/ fakturi. V primeru napake na izdelku pred nakupom je zagotovljena zamenjava izdelka.

Garancija ne pokriva delov, ki so se poškodovali zaradi malomarnosti pri uporabi.

Garancija ne velja v primeru neustrezne uporabe izdelka in v primeru uporabe v profesionalne namene. Prodajalec odklanja vsakršno odgovornost za morebitno posredno ali neposredno škodo, ki jo utrpijo osebe, predmeti ali domače živali zaradi neupoštevanja navodil iz uporabniškega priročnika.



Simbol precrtane kante za smeti na napravi pomeni, da je napravo ob koncu njene življenjske dobe potrebno odložiti loceno od gospodinjskih odpadkov. Napravo je potrebno odnesti v središče za loceno zbiranje električnih in elektronskih naprav ali jo vrniti prodajalcu v trenutku nakupa nove enakovredne naprave. Ustrezno loceno zbiranje odpadnih naprav za nadaljnje recikliranje, obdelavo ali odpravo na okolju prijazen način pripomore k preprečevanju morebitnih negativnih učinkov na okolje in zdravje ter k reciklaži materialov, ki napravo sestavljajo.

Uporabnik je dolžan odrabljeno napravo odnesti v ustrezno zbirno središče.

Za podrobnejše informacije glede razpoložljivih zbirnih sistemov se obrnite na lokalno komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Oseba, ki napravo zapusti ali odvrže z navadnimi odpadki in je ne odloži v središču za loceno zbiranje električnih-elektronskih naprav, se kaznuje z denarno kaznijo v skladu z veljavnim zakonom o nepravilnem odlaganju odpadkov.



Varnost izdelkov
preizkušena in
potrjena za vas.

friteza



na **www.eurospin.si** najdete digitalno različico
uporabniškega priročnika

SADRŽAJ

VAŽNE MJERE SIGURNOSTI..... 1-2

OPIS 5

PRIPREMA 5

KUHANJE 6

ČIŠĆENJE 7

PROBLEMI I RJEŠENJA..... 8

JAMSTVO 10

VAŽNE MJERE SIGURNOSTI

Prilikom korištenja friteze uvijek treba poštivati osnovne sigurnosne mjere opreza, uključujući sljedeće:

1. Pročitati sve upute prije korištenja ovog proizvoda po prvi put.
2. Ne dodirivati vruće površine. Uvijek koristiti ručke ili gumbove.
3. Za zaštitu od strujnog udara, ne uranjati kabel, utikač ili fritezu u vodu ili drugu tekućinu.
4. Potrebno je provesti bliski nadzor kada fritezu koriste djeca ili se nalaze u blizini iste.
5. Odspojiti iz utičnice kada nije u uporabi i prije čišćenja. Ostaviti da se ohladi prije stavljanja ili skidanja dijelova i prije čišćenja friteze.
6. Ne rukovati fritezom kada joj je kabel ili utikačem oštećen ili kada ne radi ispravno ili je na bilo koji način oštećena. Vratiti fritezu u najbliži ovlaštenu servis za pregled, popravak ili prilagođavanje.
7. Uporaba dodatnog pribora koji nije preporučio proizvođač friteza može uzrokovati ozljede.
8. Ne koristiti na otvorenom.
9. Ne dopustiti da kabel visi preko ruba stola ili

brojača ili dodiruje vruće površine.

10. Ne stavljati na ili blizu vrućeg plina ili električnog plamenika ili u zagrijanu pećnicu.
11. Pri premještanju friteze s toplim uljem treba koristiti krajnji oprez.
12. Uvijek pričvrstiti utikač na fritezu (ovisno o modelu), a zatim ukopčati kabelski utikač u zidnu utičnicu. Za isključivanje, okreniti kontrolu na "minimum", zatim iskopčati utikač iz zidne utičnice.
13. Upotrebljavati fritezu samo za namjeravanu uporabu.
14. Provjeriti jesu li ručice pravilno montirane na košaru i blokirane na mjestu. Pogledati detaljne upute za montažu. Osigurati da su dva metalna dijela ručke za košare pravilno postavljena prije blokade ručke na košari.
15. Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca od 0 do 8 godina. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina u slučaju da ih se stalno nadzire. Uređaje mogu koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako se na siguran način

nadziru ili su dobili upute o upotrebi uređaja i ako razumiju opasnosti kojima se izlažu.

16. Uređaj i njegov priključni kabel se moraju držati podalje od djece starije od 8 godina. ► Djeca ne smiju obavljati čišćenje i održavanje uređaja.
17. Uređaj treba postaviti u stabilan položaj s ručkama koje su postavljene kako bi izbjegli prolijevanje vrućih tekućina.
18. Neka uređaj ne radi ako je pao ili se oštetio na bilo koji način. Ako je potrebno, neka uređaj pregedaju i/ili poprave kvalificirani tehničari.
19. Tijekom procesa prženja stvara se vruća para, posebno kad je poklopac otvoren. Držite se na sigurnosnoj udaljenosti od pare.
20. Uvjerite se da su svi dijelovi potpuno suhi prije ulijevanja ulja ili tekućih masnoća u fritezu. U suprotnom slučaju bi vruće ulje moglo početi prskati.

21. Budite posebno pažljivi sa smrznutim namirnicama. U suprotnom slučaju bi vruće ulje moglo početi prskati.
22. Budite posebno pažljivi sa smrznutim namirnicama. Uklonite sve komadiće leda. Što više leda postoji na hrani, to će vruće ulje ili mast više prskati.
23. Neki dijelovi uređaja postaju jako vrući tijekom rada. Dodirivanjem istih, može doći do ozbiljnih opekotina.
24. Uređaj treba postaviti u stabilan položaj s udubljenjima s bočnim stezaljkama koje su dostupne kako bi se izbjeglo ispuštanje vrućih tekućina.
25. Nikada ne podižite posudu od nehrđajućeg čelika iz kućišta tijekom rada.
26. Nemojte uranjati uređaj u vodu.
27. Nemojte koristiti uređaj s vanjskim timerom ili odvojenim daljinskim upravljačem.

28. Uređaj treba postaviti u stabilan položaj s ručkama koje su postavljene kako bi izbjegli izlijevanje vrućeg ulja.
29. Očistite aparat u skladu s uputama poglavlja "Čišćenje i održavanje".
30. Ovaj uređaj namijenjen je za kućanstvo.
31. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti posebnim kabelom ili sklopom koji je dostupan od proizvođača ili njegovog servisera.

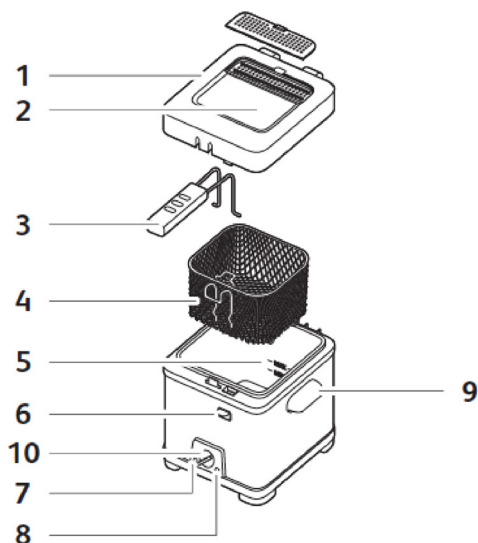


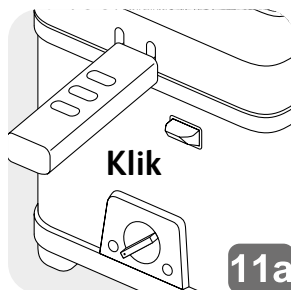
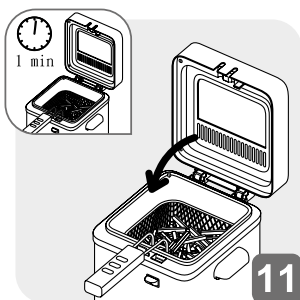
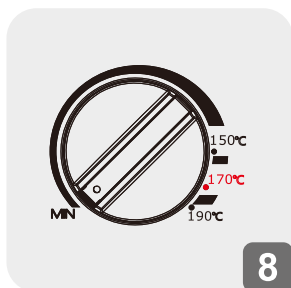
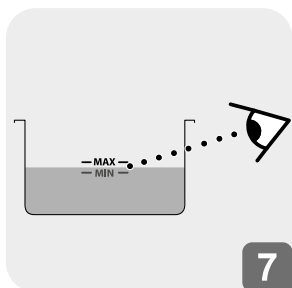
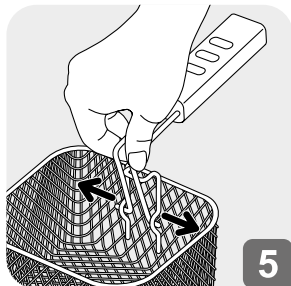
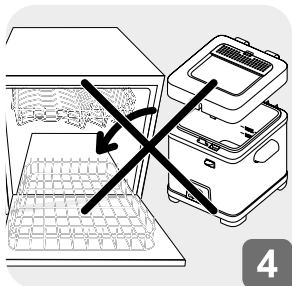
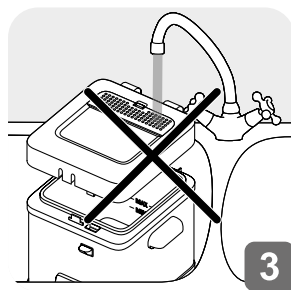
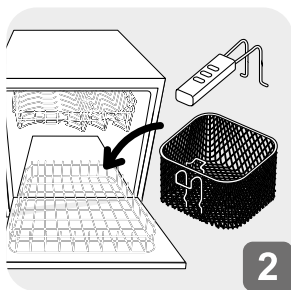
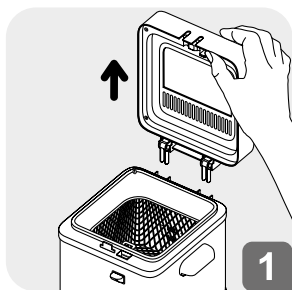
OPREZ! VRUĆA POVRŠINA!

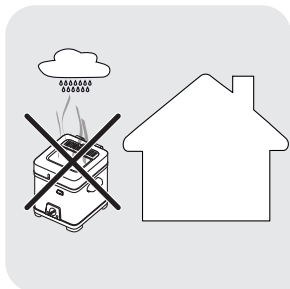
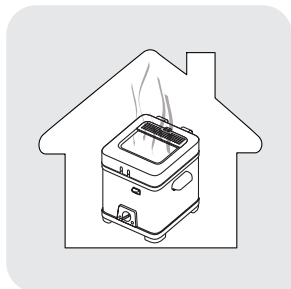
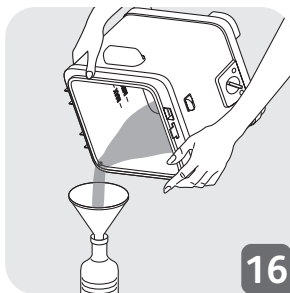
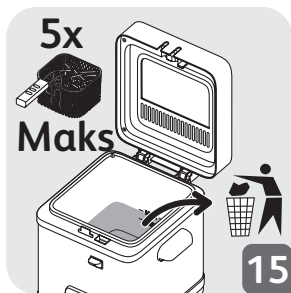
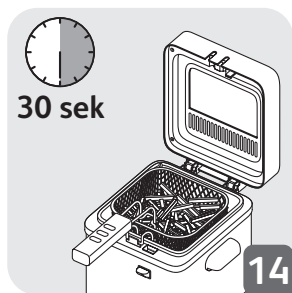
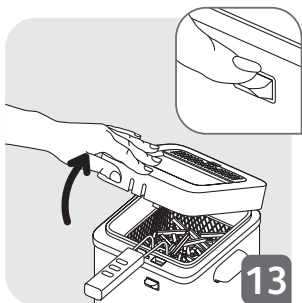
Ovaj simbol stavljen na uređaj upozorava na opasnost od opekotina, jer dostupne površine uređaja postaju vruće tijekom rada.

OPIS

- 1 Poklopac
- 2 Prozor za gledanje
- 3 Ručka košare
- 4 Košara
- 5 Min. i Maks. razine napunjenosti
- 6 Gumb za otvaranje poklopca
- 7 "Indikator za on (uklj)"
- 8 Indikator "Spremnog Ulja"
- 9 Ručke za prenošenje
- 10 Prilagodljivi termost







PRIPREMA

Prije prve uporabe

- Uklonite sva pakiranja i naljepnice s proizvoda
- Pritisnite gumb da biste deblokirali poklopac i on će se otvoriti.
- Uklonite poklopac, košaricu i ručicu košarice iz friteze - sl 1.
- Operite košaricu i ručicu košarice u perilici posuđa - sl 2.
- Operite posudu i poklopac spužvom, toplom vodom i malo sredstva za pranje posuđa.
- Pažljivo isperite i osušite sve predmete.
- Postavite ručicu na košaricu tako da pritisnete ručicu i uklopite u ureze u košarici.
- Nakon toga otpustite ručicu i povucite natrag tako da sjedne na svoje mjesto - sl 5 i sl 6.
- Postavite košaricu u fritezu.
- Vratite poklopac friteze.

Nikada ne uranjanjte ovaj uređaj ili poklopac u vodu - sl 3.

Nikada ne stavljajte tijelo uređaja ili poklopac u perilicu posuđa - sl 4.

Fritezu treba uvijek koristiti u zatvorenom prostoru.

Punjenje posude

- Prije punjenja posude, uvjerite se da friteza nije priključena.
- Napunite posudu uljem.
- Nikada ne puniti posudu iznad maksimalne razine prikazane na posudi - sl 7.

	Oil
Max	1.5L
Min	1.1L

- Koristite ulje preporučeno za prženje: miješano biljno ili suncokretovo ulje. Ako koristite suncokretovo ulje uvjerite se da će se ulje zamijeniti nakon svako 5 uporaba. Ulje koje se ne smije koristiti ni pod kojim uvjetima može prouzročiti prelijevanje/dim /rizik od požara je: orahovo ulje, sojino ulje, maslinovo ulje, svinjska mast ili ona dobivena pečenjem mesa.
- NIKADA nemojte koristiti životinjsku mast kao što je svinjska mast i ona dobivena pečenjem mesa jer to može uzrokovati opasnost od prelijevanja, dima ili požara.

Nikada ne miješajte različite vrste ulja jer to može uzrokovati prelijevanje iz friteze.

Razina ulja mora uvijek biti između Min. i Maks. razina navedenih na posudi - sl 7.

Provjerite to prije svake uporabe i dodajte istu vrstu ulja koliko je potrebno.

Predzagrijanje

Postavite fritezu:

- na sigurnu površinu
- izvan dohvata djece
- daleko od izvora vode, prskanja ili topline.

Nikada nemojte uključiti fritezu kada je prazna (uopće bez ulja) - sl 9.

- Nakon punjenja posude uljem, zatvorite poklopac i priključite fritezu bez košarice.
- Indikator će zasvijetliti nakon uključivanja.
- Prilagodite termostad - sl 8 ovisno o hrani koju ćete pržiti.
- Kada se upali indikator spremnosti ulja, pritisnite gumb za deblokadu poklopca kako biste otvorili poklopac i dopustili da se para ispusti.

Akrilamid će nastati osobito kod zagrijavanja hrane koja sadrži škrob (npr. Krumpir) na visokim temperaturama (približno 175 ° C (347 ° F) i više). Kao mjera opreza, preporuča se da ne prelazite temperature za hranu koja sadrži navedeni škrob kao što je spomenuto.

Punjenje košarice

- Osušite hranu kako biste uklonili višak vode ili leda.
- Napunite košaricu prije postavljanja u fritezu.
- Nemojte prepuniti košaricu.
- Smanjite količine smrznute hrane.
- Savjet: Izrežite hranu na komade jednake veličine, tako da se ravnomjerno prži. Izbjegavajte previše debele komade.

Nikada ne prelazite maksimalnu granicu sigurnosti - svježi proizvodi 200 g / 7 oz, smrznuti 300 g / 10 ~ oz Kako biste izbjegli prelijevanje i produžili vijek trajanja ulja, dobro je osušite hranu prije prženja. Na pregradi košarice, postoji ploča s oznakom MAKS, nikada ne prelazite tu liniju.

Hrana	Temperatura (približno °C)	Vrijeme (približno minuta)
Smrznuti bakalar obložen krušnim mrvicama ili tijestom	150	10-15
Smrznuti hamburger	150	3-5
Panirani svinjski kotleti	150	15-25
Svježi pomfrit	170	10-15
Smrznuti iverak	190	5-6

KUHANJE

Spuštanje košarice

- Nakon što se svjetlo pokazivača spremnog ulja uključi, lagano spustite košaru u ulje - sl 10. Prebrzospuštanje bi moglo uzrokovati prelijevanje friteze- Pričekajte jednu minutu s otvorenim poklopcem - sl 11 nakon tog zatvorite poklopac - sl 11a.
- Tijekom kuhanja normalno je da se svjetlo za spremnost ulja može uključiti i isključiti.

Ne stavljajte ruku iznad filtarskog sustava - sl 12, ili na prozor za gledanje.

Para i staklo će biti vrući. Ne dodirujte pregrade friteze koje također mogu biti vruće.

Na kraju prženja

- Postavite termostatski u minimalni položaj.
- Isključite fritezu.
- Pritisnite gumb za deblokadu poklopca i dopustite da izađe para za oko 30 sekundi - sl 13.
- Podignite košaricu i zakačite je na rub posude. Ostavite da se ocijedi u trajanju od 30 sekundi - sl 14.
- Zatvorite poklopac kada se friteza ne koristi.
- Za kuhanje više hrane, dodajte ulje prema potrebi, postavite termostatski na potrebnu temperaturu, pričekajte dok se svjetlo za spremno ulje vrati prije stavljanja nove hrane u ulje.

Za hrskavu prženu hranu, otvorite poklopac čim ste završili prženje kako biste spriječili da para omekša hranu. Poklopac se ne može zatvoriti dok je košarica zakačena na rubu posude.

Filtriranje i Pohranjivanje ulja

- Ulje možete pohraniti u fritezi ili u odvojenoj hermetički zatvorenoj posudi.
- Mrvice koje se odvajaju od hrane imaju tendenciju da se zapale i brže mijenjaju kvalitetu ulja. S vremenom, to povećava rizik od zapaljenja. Zbog toga, redovito filtrirajte ulje.
- Da biste bili sigurni da ćete dobiti dobro ulje nakon filtriranja, preporuča se da ne filtrirate svo ulje sadržano u posudi, nego bacite sve mrvice koje stagniraju na dnu posude.
- Ostavite fritezu s uljem u posudii da se potpuno ohladi prije filtriranja ulja (2 sata).

Zamjena ulja

- Ne prolijevajte korišteno ulje u sudoper. Ostavite da se ohladi i bacite ga s kućnim otpadom-u skladu s propisima lokalne zajednice - sl 16 i sl 16a. Preporučamo zamjenu ulja nakon najviše 8 korištenja. - sl 15.

Čišćenje friteze

- Uvijek iskopčajte fritezu i ostavite da se potpuno ohladi prije čišćenja (oko 2 sata).
- Uklonite poklopac i košaricu.
- Stavite košaru i ručicu košarice u perilicu posuđa ili ih isperite spužvom, toplom vodom i malo tekućeg deterdženta za posuđe.
- Nemojte uranjati poklopac u vodu, umjesto toga obrišite poklopac spužvom natopljenom toplom vodom malo tekućeg deterdženta za posuđe. Preporučujemo čišćenje prozora za pregled nakon svake uporabe tako da ga obrišete spužvom i sokom od svježeg limuna. Ostavite prozor da se osuši na sobnoj temperaturi ili ga osušite čistom pamučnom krpom.
- Pažljivo osušite sve predmete prije zamjene.
- Stavite poklopac natrag u fritezu radi pohrane.
- Ako ne držite ulje u fritezi, košaru i ručicu košare možete pohraniti u fritezu.
- Poklopac je opremljen stalnim metalnim filterom, ne morate ga mijenjati.

Nikada nemojte uranjati aparat ili poklopac u vodu i nikad ga ne perite pod tekućom vodom.

Nikada ne perite tijelo aparata u perilici posuđa.

Nemojte koristiti agresivne ili abrazivne proizvode za čišćenje.

Nemojte skladištiti svoju fritezu vani, pohranite je u suhom i dobro prozračenom prostoru.

PROBLEMI I MOGUĆI UZROCI

Problemi I mogući uzroci	Rješenje
Dubinska friteza ne radi.	
Aparat nije priključen.	Priključite aparat
Neugodan miris.	
Ulje se pogoršalo.	Zamijenite ulje za prženje (nakon najviše 8 primjena), ili češće ovisno o vrsti korištenog ulja.
Ulje nije prikladan.	
Para izlazi oko poklopca.	
Poklopac nije pravilno zatvoren.	Uvjerite se da je poklopac pravilno zatvoren i da je šarka čista.
Hrana je vlažna ili sadrži previše vode (smrznuta hrana).	Uklonite led i temeljno osušite hranu. Polako spustite košaricu (pogledajte toč.12).
Pomiješane su različite vrste ulja.	Ispraznite i očistite posudu. Napunite posudu jednom vrstom ulja.
Prozor za gledanje ne dopušta da se jasno vidi.	
Čišćenje prozora dovoljno često ili koristite neodgovarajuću metodu čišćenja.	Da biste omogućili dobru vidljivost, očistite prozor spužvom i sokom od limuna. Ostavite da se prozor osuši pri sobnoj temperaturi ili ga osušite čistom pamučnom krpom.
Ulje za prženje se prelijeva.	
Oznaka za Maks.napunjenost posude je prekoračena	Provjerite razinu (Maks.) i uklonite višak ulja nakon što se friteza ohladila.
Košara za prženje je prepunjena hranom. Hrana je vlažna ili sadrži previše vode (npr. Smrznute hrane).	Uvjerite se da košara nije prepuna.
Pogrešno ulje ili različiti tipovi ulja su se pomiješali.	Ispraznite i očistite posudu. Napunite posudu jednom vrstom ulja
Koristi se neodgovarajuće ulje	Koristite kvalitetno miješano biljno ulje (pogledajte toč. 11).
Hrana ne postaje zlatna i ostaje meka.	
Komadi su predebeli i sadrže previše vode.	Provjerite razinu (Maks.) i uklonite višak ulja nakon što se friteza ohladila.
Previše hrane se prži istovremeno a ulje za prženje više nije na ispravnoj temperaturi.	Poštujte preporučene količine hrane.
Temperatura ulja za prženje možda dovoljno visoka: temperatura je pogrešno postavljena.	Postavite regulator termostata na preporučenu temperaturu.

Problemi I mogući uzroci	Rješenje
Čips se drži zajedno.	
Krumpir se nije oprao prije uranjanja u vruće ulje.	Izrežite krumpir i dobro ga operite tako da uklonite škrob pa ga onda dobro osušite.
Previše hrane se prži istovremeno.	Poštujte preporučene količine hrane.

JAMSTVO

Aparat je zajamčen za razdoblje od tri godine od datuma kupnje.

Datum naveden na računu/fakturi će potvrditi početak jamstvenog razdoblja. U slučaju već prethodno postojećih problema, uređaj će se zamijeniti ili popraviti. Svi dijelovi za koje se utvrdi da su neispravni zbog nemara ili neopreznog korištenja nisu pokriveni jamstvom.

Jamstvo se također ne primjenjuje u svim slučajevima nepravilne uporabe aparata i u slučaju profesionalne uporabe. Prodavatelj odbacuje svu odgovornost za bilo kakvu štetu koja može izravno ili neizravno proizaći iz osoba, stvari i kućnih ljubimaca kao rezultat nepridržavanja svih uputa navedenih u korisničkom priručniku.



Znak s prekriženom kantom za smeće koji možete vidjeti na uređaju znači da se, na kraju svog životnog vijeka, isti mora odbaciti odvojeno od kućanskog otpada i dostaviti u posebne centre za prikupljanje električnog i elektronskog otpada.

■ Odgovarajuće odvojeno prikupljanje za naknadni početak recikliranja, zbrinjavanja i ekološki prihvatljivog odlaganja pomaže u izbjegavanju mogućih negativnih utjecaja na okoliš i zdravlje te pogoduje ponovnom korištenju materijala od kojih se sastavlja.

Korisnik je odgovoran za odlaganje aparata na kraju svog života u odgovarajuće centre za prikupljanje. Detaljnije informacije o dostupnim sustavima za prikupljanje otpada, potražite kod lokalne službe za zbrinjavanje otpada ili trgovine u kojoj je kupnja izvršena.

Svatko tko odbaci ovaj uređaj i ne odnese ga u odvojeni sabirni centar za električni i elektronički otpad, kažnjava se novčanom administrativnom sankcijom predviđenom važećim zakonodavstvom u vezi s ilegalnim odlaganjem otpada.



friggitrice mini deep fryer električni cvrtnik friteza

Art: 145312.01

Spesa Intelligente S.p.A.

Via Campalto, 3/D - 37036

San Martino B.A. (VR)-Italy

www.eurospin.it - www.eurospin.si

MADE IN CHINA