

SENCOR®

SFR 8200SS



FRITEZA

Prijevod originalnog priručnika

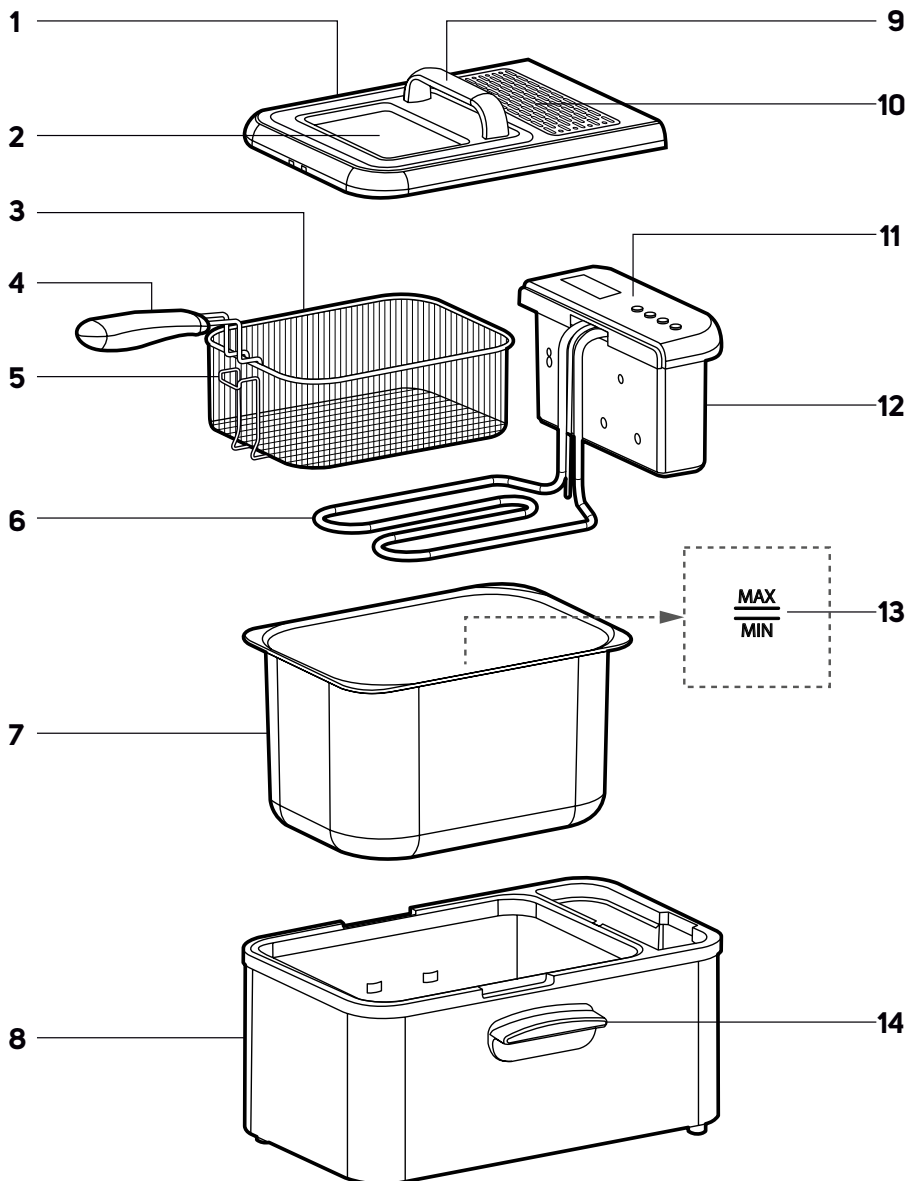


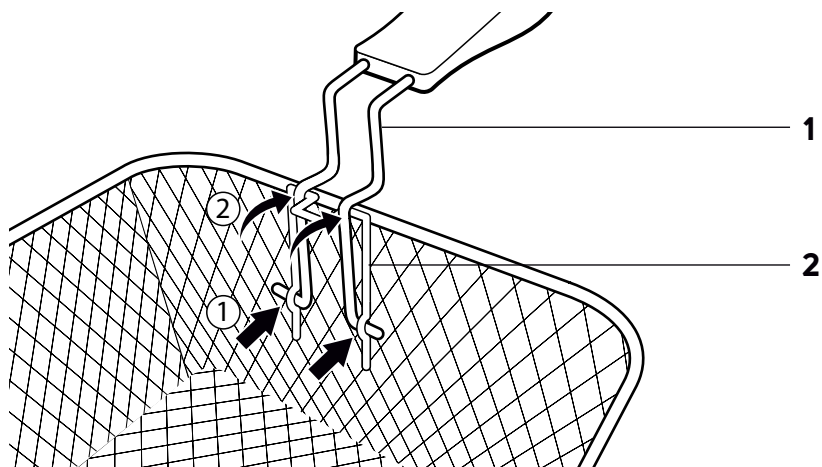
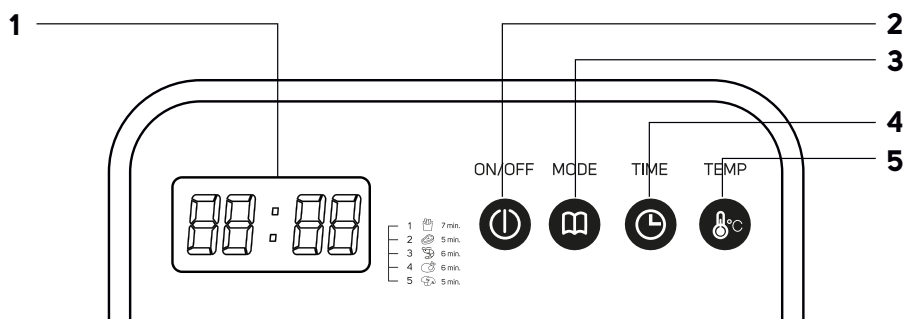
SENCOR®

SFR 8200SS



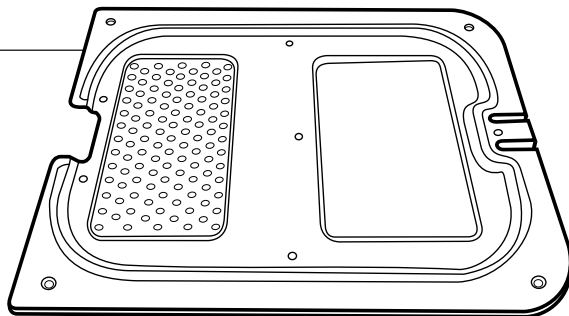
A



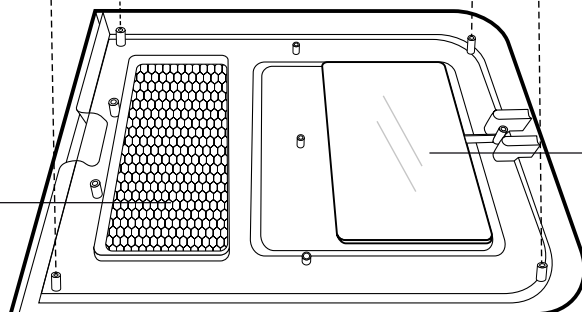
B**C**

D

1



2



3



Važne sigurnosne upute

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca od 0 do 8 godina starosti. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina ili starija ako su pod odgovarajućim nadzorom. Ovaj uređaj smiju koristiti osobe s fizičkim ili mentalnim nedostacima ili osobe bez iskustva, ako su pod odgovarajućim nadzorom ili ako su obaviještene o tome kako koristiti proizvod na siguran način te razumiju potencijalne opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Korisničko čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Držite uređaj i električni kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Ako se električni kabel ošteti, dajte ga zamijeniti kod ovlaštenog servisnog tehničara da bi se izbjegla opasna situacija. Uređaj se ne smije koristiti ako je kabel napajanja oštećen.
- Površine uređaja koje dolaze u dodir s hranom se uvijek moraju očistiti prema uputama u ovom korisničkom priručniku.
- Ovaj uređaj nije dizajniran za upravljanje pomoću programiranog uređaja, vanjskog vremenskog prekidača ili daljinskog upravljača.

- Ovaj uređaj je dizajniran za upotrebu u kućanstvu i sličnim mjestima kao što su:
 - kuhinje u trgovinama, uredima i drugim radnim mjestima;
 - u agrikulturi;
 - za goste u hotelima, motelima i drugim sličnim lokacijama;
 - prenoćišta s doručkom.
- Uređaj mora biti postavljen u stabilnom položaju s ručkama postavljenim tako da se spriječi prolijevanje vruće tekućine.
- Vanjsko kućište uređaja, lonac za prženje, košara za prženje i unutarnji dijelovi poklopca postaju vrlo vrući tijekom upotrebe!

Dodatne važne sigurnosne upute za upotrebu uređaja

Električna sigurnost

- Prije ukapčanja uređaja u električnu utičnicu provjerite odgovara li napon na naljepnici s podacima naponu električne utičnice.
- Ukopčajte uređaj samo u pravilno uzemljenu utičnicu. Nemojte koristiti produžni kabel.
- Nemojte ukapčati niti iskapčati kabel napajanja iz električne utičnice ako imate mokre ruke.
- Pazite da kontakti električnog utikača ne dođu u dodir s vodom ili vlagom.
- Nemojte iskapčati uređaj iz električne utičnice povlačenjem za električni kabel. To može oštetiti električni kabel ili električnu utičnicu. Iskopčajte kabel iz utičnice laganim povlačenjem utikača električnog kabela.
- Nemojte stavljati teške predmete na kabel napajanja. Pazite da električni kabel ne visi preko ruba stola i da ne dodiruje vruću površinu ili oštre predmete.
- Da biste izbjegli opasnost od ozljede električnim udarom, nemojte samo popravljati uređaj niti obavljati bilo kakva podešavanja na njemu. Prepustite sve popravke ili podešavanja na uređaju ovlaštenom servisnom centru. Neovlašteno otvaranje uređaja tijekom jamstvenog roka može poništiti jamstvo.
- Da biste spriječili opasnost od ozljede strujnim udarom, nikada nemojte uranjati sporo kuhalo, kabel napajanja ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Uvijek isključite uređaj i iskopčajte ga iz utičnice nakon završetka upotrebe.

Pravilna upotreba uređaja

- Ovaj uređaj je namijenjen za prženje hrane. Nije namijenjen za zakuhanje tekućina. Nemojte ga koristiti ni za kakve svrhe za koje nije namijenjen.
- Ovaj uređaj je dizajniran za upotrebu samo u zatvorenom prostoru. Nikada ga nemojte koristiti na otvorenom ili u industrijskom okruženju.
- Ovaj uređaj se mora koristiti samo u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku.
- Koristite uređaj samo s originalnim dodacima s kojima je isporučen.



Paznja:

upotreba neoriginalnog pribora može rezultirati opasnom situacijom.

- Nemojte koristiti proizvod za grijanje prostorija!
- Uvijek isključite i iskopčajte uređaj iz električne utičnice ako ga ne namjeravate koristiti, ako ga ostavljate bez nadzora te prije čišćenja održavanja ili premještanja. Nikada nemojte premješati uređaj dok radi.

- Nemojte koristiti uređaj ako ne radi ispravno ili ako je pao na pod, bio uronjen u vodu ili je na drugi način oštećen. Predajte ga ovlaštenom servisnom centru na pregled ili popravak.
- Nemojte uključivati uređaj ako lonac za prženje nije napunjen tekućinom za prženje.
- Nemojte u lonac za prženje stavljati nikakve predmete osim košare za prženje.
- Zabranjeno je na bilo koji način modificirati površinu uređaja, npr. pomoću samoljepive tapete, folije, itd.

Mjesto instalacije uređaja

- Koristite uređaj samo na vodoravnoj, suhoj, čistoj, stabilnoj i toplinski otpornoj površini.
- Nemojte koristiti uređaj blizu zapaljivih materijala kao što su zavjese, krpe za brisanje, itd.
- Nemojte postavljati uređaj na rub stola, na korito za okapavanje, na nestabilne, nagnute ili neravne površine, na električna ili plinska kuhala i druge izvore topline ili blizu njih.
- Da biste osigurali dovoljnu cirkulaciju zraka tijekom rada, neophodan je razmak od najmanje 15 cm sa svih strana uređaja. Nemojte stavljati nikakve predmete na uređaj niti pokrivati ventilacijske otvore.
- Nemojte stavljati uređaj u blizinu ili ispod predmeta ili površina koje se mogu oštetiti, na primjer zidova, kuhinjskih ormarića, ormara, slika ili zavjesa. Izlazeća para bi ih mogla oštetiti.

Sigurnost tijekom upotrebe

- Prije ulijevanja tekućine za prženje u uređaj, pazite da svi njegovi dijelovi budu potpuno suhi. Uz istu razinu pažnje, osušite svu hranu prije nego što ju stavite u fritezu. U suprotnom će vrela ulje za prženje početi prskati.
- Budite posebno pažljivi kada rukujete smrznutom hranom. Uklonite sve komade leda. Što više leda ostane na hrani, to će ulje za prženje više prskati.
- Staro i veoma prljivo ulje za prženje se može spontano zapaliti kada se pregreje. Na vrijeme zamijenite ulje za prženje. U slučaju da izbije plamen, iskopčajte strujni utikač i ugasite goruće ulje za prženje prekrivačem.



Upozorenje:

Nikada nemojte vodom gasiti vatru u fritezi.

- Nikada nemojte uliti ulje za prženje u lonac za prženje preko oznake MAX i nikada manje od oznake MIN. Kad god uključujete fritezu, pazite da u njoj bude dovoljna količina ulja za prženje.
- Nikada nemojte uključiti uređaj ako u loncu za prženje nema ulja za prženje. U suprotnom se uređaj može pregrejati.
- Nikada nemojte otapati komade maslaca u fritezi. Ako maslac ne prekrije grijaću ploču, visoka temperatura koja nastane može oštetiti uređaj ili izazvati požar! Rastopite maslac u drugom loncu ili sličnoj posudi prije nego što ga upotrijebite.
- Uređaj se ne smije ostavljati bez nadzora dok radi.
- Dok radite s uređajem, poklopac mora biti pravilno zatvoren. Nemojte na poklopac stavljati nikakve predmete (npr., zaštitne rukavice, krpe za brisanje i slično), koji bi mogli prekriti otvor za izlaz pare.
- Tijekom rada potreban je dovoljan prostor za strujanje zraka iznad uređaja i oko njega. Nemojte prekrivati uređaj ili blokirati njegov otvor za ventilaciju.
- Pazite da otvor za izlaz pare ne bude usmjeren prema materijalima osjetljivim na toplinu niti prema vama ili drugim osobama. Vruća para može uzrokovati teške opekline.
- Tijekom prženja nemojte dodirivati mjesta gdje izlazi vruća para da se ne biste opekli.
- Budite oprezni kada otvarate poklopac; pazite da para ide u suprotnom smjeru od vašeg tijela.
- Nemojte stavljati ruke u unutrašnjost uređaja dok radi.
- Izbjegavajte kontakt s vrućom parom koja izlazi iz ventilacijskih otvora dok uređaj radi.
- Dok uređaj radi, temperatura vanjskih površina može biti visoka. Nemojte dodirivati vruću površinu. Inače može doći do opekline. Koristite ručku za vadenje i nošenje vruće košare za prženje.
- Pazite da nikakva voda ili druga tekućina ne prska po utikaču ili električnoj utičnici te da vruća para koja izlazi iz uređaja također bude usmjerena u drugom smjeru. Ako se to ipak dogodi, isključite prekidač za električnu utičnicu i zatim pažljivo osušite električnu utičnicu i utikač napajanja prije daljnje upotrebe.
- Nemojte stavljati vruću košaru za prženje na površine osjetljive na toplinu.

Rukovanje uređajem i njegovim dijelovima

- Kada završite s korištenjem uređaja, uvijek rukujte njime tako da ne dodirujete njegovu vanjsku površinu ili druge dijelove koji još mogu biti vrući zbog preostale topline.
- Nemojte dodirivati vruće površine uređaja. Nakon isključivanja i iskapčanja uređaja iz električne utičnice, upotrijebite drške uređaja za podizanje i nošenje. Radi bolje sigurnosti preporučujemo da koristite rukavice za pečnicu.
- Potreban je izniman oprez ako premještate košaru za prženje dok je napunjena vrućom hranom.

Sigurnost tijekom održavanja

- Prije čišćenja uređaja, uvijek ga pustite da se do kraja ohladi.
- Redovito očistite uređaj nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju „Održavanje i čišćenje”. Nemojte obavljati nikakvo održavanje na uređaju osim opisanog u poglavlju „Održavanje i čišćenje”.
- Vanjsko kućiste uređaja nije predviđeno za pranje u perilici suda.
- Nikada nemojte prati uređaj pod tekućom vodom niti ga uranjati u vodu ili drugu tekućinu.

OBJAŠNJENJE SIMBOLA NA PROIZVODU ILI U PRATEĆOJ DOKUMENTACIJI



Ovaj proizvod ispunjava osnovne zahtjeve primjenjivih EU smjernica.



Ovaj simbol na proizvodima ili izvornoj dokumentaciji znači da se električni ili elektronički proizvod ne smije zbrinjavati kao uobičajeni komunalni otpad.



HR Friteza

Korisnički priručnik

- Zahvaljujemo na kupnji SENCOR proizvoda i nadamo se da će vam dobro služiti.
- Prije upotrebe ovog uređaja detaljno proučite korisnički priručnik, čak i ako ste već upoznati s upotrebom sličnih uređaja. Uredaj koristite samo na način kako je opisano u ovom korisničkom priručniku. Priručnik čuvajte za kasniju upotrebu. Ako uređaj predajete drugoj osobi, svakako uručite i ovaj priručnik.
- Pažljivo raspakirajte uređaj i nemojte baciti niti jedan dio ambalaže prije nego što pronađete sve dijelove uređaja. Preporučuje se da originalnu kartonsku kutiju, ambalažu, račun i potvrdu obuhvata odgovornosti trgovca ili jamstveni list čuvate najmanje tijekom trajanja zakonskog prava na podnošenje zahtjeva zbog neispavanog rada ili jamstva kvalitete. Kada transportirate uređaj, preporučujemo da ga ponovno spakirate u originalnu kutiju proizvođača.

OPIS UREĐAJA

- A1** Poklopac
A2 Okno za gledanje prženja
A3 Košara za prženje od kromiranog čelika
A4 Drška odvojive košare
A5 Fiksni nosač košare za ispuštanje ulja za prženje
A6 Grijaći element
A7 Lonac za prženje
A8 Kućište friteze
A9 Drška poklopca
A10 Ventilacijski otvori
A11 Upravljački elementi

- A12** Grijaći modul s odjeljkom za kabel napajanja
A13 Oznake maksimalne i minimalne razine ulja za prženje
A14 Drške friteze
One su otporne na toplinu i sprječavaju bilo kakve opekline te omogućuju da se rukuje uređajem tijekom upotrebe bez potrebe za zaštitnim rukavicama

B1 Žice drške

B2 Držač žice

- C1** Digitalni zaslon
C2 Tipka ON/OFF (uključivanje/isključivanje)
Služi za pokretanje i zaustavljanje prženja
C3 Tipka MODE
Omogućuje odabir jednog od pet programa prženja
C4 Tipka TIME

- Omogućuje podešavanje vremena prženja u rasponu od 1 do 99 minuta u koracima od 1 minute.
C5 Gumb TEMP (temperatura)
Omogućuje podešavanje temperature u rasponu od 110 do 190 °C u koracima od 5 °C.

D1 Pokrovna ploča

D3 Prozirno staklo

D2 Metalni filter

NAMIJENJENA UPOTREBA FRITIZE

- Ova friteza je namijenjena isključivo za prženje hrane u odgovarajućem ulju ili masti. Nije namijenjena za grijanje vode ili drugih tekućina ili za izravno kuhanje hrane u loncu za prženje bez upotrebe ulja za prženje.

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Prije prve upotrebe, operite poklopac **A1**, košaru za prženje **A3** s drškom **A4** i lonac za prženje **A7** u vrućoj otopini deterdženta. Zatim isperite sve te dijelove čistom vodom i temeljito osušite finom krpom za brisanje. Lonac za prženje se može prati i u perilici posuđa.
- Također očistite unutarnje i vanjske dijelove friteze lagano vlažnom krpom za brisanje i zatim osušite brisanjem. Nikada nemojte uranjati fritezu u vodu ili bilo koju drugu tekućinu!

UPOTREBA

PRIPREMA FRITIZE ZA PRŽENJE

- Stavite fritezu na prikladnu ravnu površinu izvan dosega djece. Uvijek stavite drške friteze tako da ih nitko ne može slučajno udariti i time prevrnuti fritezu ili prolići njen vrući sadržaj.
- Ako želite staviti fritezu na ploču za kuhanje ispod kuhinjske nape, pazite da ploča za kuhanje bude isključena.
- Izvadite košaru za prženje i umetnite dršku **A4** u košaru za prženje tako da prstima stisnete žice košare **B1** jednu prema drugoj i umetnete savijene krajeve u rupe na držaču **B2** na košari. Zatim laganim pritiskanjem učvrstite žice u nosač. Čut ćete skljokac.
- Umetnite suh i prazan lonac za prženje **A7** u fritezu. Umetnite grijaći modul **A12** s grijaćim elementom **A6** u lonac za prženje.
- Ulijte sredstvo za prženje (ulje za prženje ili maslac/mast). Koristite samo ona ulja i masti koja su izričito označena kao „bez pjenjenja“ i prikladna za prženje u fritezi. Te informacije su navedene na pakiranju ili naljepnici.



Upozorenje:

Nikada nemojte uliti ulje za prženje u lonac za prženje preko oznake MAX i nikada manje od oznake MIN. Nikada nemojte ulijevati nikakvu tekućinu, na primjer vodu, u lonac za prženje. Nikada nemojte kombinirati više vrsta masti ili ulja. Moglo bi doći do pretlijevanja iz friteze.

- Obrisite gornji rub lonca za prženje i sve druge dijelove koji su zaprljani pri punjenju lonca za prženje.

PRIPREMA HRANE

- Uvijek narežite namirnice na komade približne veličine da bi se kuhali ravnomjerno.
- Ako je hrana koju želite pržiti vlažna, prvo ju osušite. Uvijek začinite hranu tek nakon prženja i nemojte ubacivati začine nad loncem za prženje ili tokom prženja.
- Ako želite pržiti paniranu hranu, pazite da bude jednoliko panirana te otresite višak krušnih mrvica jer otpale krušne mrvice mogu pokvariti kvalitetu ulja za prženje.
- Neke vrste hrane, kao što su krafni, se mogu pržiti izravno u loncu za prženje koji sadrži ulje za prženje, bez upotrebe košare za prženje.
- Narežite veće komade hrane, npr. pileline, na manje komadiće. Time ćete spriječiti opekline kada vadite hranu iz košare.
- Nemojte naslagivati previše komada hrane jer bi se mogli međusobno zaljepliti.
- Uklonite višak leda sa smrznute hrane jer bi mogao uzrokovati pretlijevanje kipućeg ulja.
- Nemojte napuniti košaru preko polovice, inače će temperatura ulja za prženje opasti pa rezultat prženja neće biti optimalan.

UKLJUČIVANJE I I STANJE PRIPRAVNOSTI

- Ukopčajte kabel napajanja u električnu utičnicu. Uredaj će dati zvučni signal, tipka **C2** (ON/OFF) i tipka **C3** (MODE) će se upaliti, a na zaslonu će se prikazati poruka P001. Na taj način friteza prelazi u stanje pripravnosti, što znači da je spremna za upotrebu.

KORIŠTENJE GOTOVIH PROGRAMA

- Friteza ima pet gotovih programa za brzu i laku pripremu raznih vrsta jela bez potrebe za namještanjem vremena i temperature.
- Opetovano pritisćite tipku **C3** (MODE) i odaberite jedan od programa iz tablice u nastavku.

Broj programa	Ikona	Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme prženja (min)
P001		Krumpirići	190.	7.
P002		Meso	180.	5.
P003		Škampi	170.	6.
P004		Piletina	160.	6.
P005		Gljive	150.	5.

- Pritisnite gumb **C2** (ON/ OFF). Na zaslonu će se prikazati trenutna temperatura ulja za prženje i friteza će se početi zagrijavati na temperaturu koja odgovara odabranom programu. Programirano vrijeme ili ciljna temperatura se mogu prikazati tijekom zagrijavanja pritiskanjem gumba **C4** (TIME) ili **C5** (TEMP). Nakon 5 sekundi, prikaz vremena / temperature će se automatski vratiti na prikaz trenutne temperature ulja za prženje.



Napomena:

Ako se gumb C4 (TIME) ili C5 (TEMP) pritisne više puta tokom zagrijavanja, to će promijeniti vrijeme ili temperaturu programa. Ako želite zadržati početne postavke programa, zaustavite zagrijavanje tako da pritisnete **C2** (ON/OFF) i pomoću gumba **C3** (MODE) ponovo odaberete isti program i pokrenete ga pritiskanjem gumba **C2** (ON/OFF).

- Kada se zagrijavanje dovrši, uređaj će dati zvučni signal i na zaslonu će se prikazati postignuta temperatura, a friteza će čekati na vaš sljedeći postupak. Nastavite prema uputama u poglavlju PRŽENJE U FRITEZI.

PODEŠAVANJE TEMPERATURE I VREMENA

- Friteza omogućuje podešavanje temperature i vremena po želji.



Napomena:

Informacije o prikladnoj temperaturi se mogu naći na ambalaži hrane ili u tablici u ovom priručniku, pogledajte **TABLICU PREPORUČENOG VREMENA I TEMPERATURE**.

- Da biste podesili temperaturu po želji, pritisnite gumb **C4** (TIME). Gumb će se upaliti i na zaslonu će se početi treptati tvorničko vrijeme od 07:00 minuta. Zatim opetovano pritisnite gumb **C4** (TIME) da podesite vrijeme u rasponu od 01:00 do 99:00 minuta u koracima od 1 minute.
- Da biste podesili temperaturu po želji, pritisnite gumb **5** (TEMP). Gumb će se upaliti i na zaslonu će se početi treptati tvornička temperatura od 190 °C.
- Zatim opetovano pritisnite gumb **C5** (TEMP) da podesite temperaturu u rasponu od 110 do 190 °C u koracima od 5 °C.
- Pritisnite gumb **C2** (ON/ OFF). Na zaslonu će se prikazati trenutna temperatura ulja za prženje i friteza će se početi zagrijavati na temperaturu koja odgovara odabranom programu. Programirano vrijeme ili ciljna temperatura se mogu prikazati tijekom zagrijavanja pritiskanjem gumba **C4** (TIME) ili **C5** (TEMP). Nakon 5 sekundi, prikaz vremena / temperature će se vratiti na prikaz trenutne temperature ulja za prženje.
- Kada se zagrijavanje dovrši, uređaj će dati zvučni signal i na zaslonu će se prikazati postignuta temperatura, a friteza će čekati na vaš sljedeći postupak. Nastavite prema uputama u poglavlju PRŽENJE U FRITEZI.

PRŽENJE U FRITEZI

- Pažljivo skinite poklopac, polako umetnite košaru s hranom u lonac za prženje sa zagrijanim uljem za prženje i vratite poklopac.



Pažnja:

Kada pržite hranu koja sadrži veliku količinu vode ili smrznute hrane, polako spuštajte košaru u ulje za prženje. Time ćete spriječiti prelijevanje ulja.

- Pritisnite gumb **C2** (ON/ OFF). Počet će odbrojavanje tvornički zadanog vremena i prženje u fritezi.



Napomena:

Tokom prženja je moguće da ispod poklopca izlazi para. To je normalno i ne predstavlja nikakvu grešku.

- Dok pržite, preporučujemo da povremeno promiješate hranu da se komadi hrane ne lijepe jedni za druge. Možete pratiti napredak prženja kroz okno za gledanje u poklopac.



Pažnja:

Kada pržite hranu koja sadrži veliku količinu vode ili smrznute hrane, polako spuštajte košaru u ulje za prženje. Time ćete spriječiti prelijevanje ulja.



Napomena:

Termostat će se automatski paliti i gasiti radi održavanja pravilne temperature ulja za prženje. Na temelju toga, svjetlosni indikator uključenosti će se povremeno uključivati i isključivati.

Prženje u fritezi možete prekinuti u bilo kojem trenutku pritiskom tipke **C2** (ON/OFF).



Upozorenje:

Friteza i njen poklopac su vrlo vrući tijekom prženja u fritezi. U slučaju da je potrebno rukovati fritezom dok ona radi, uvijek upotrijebite kuhinjske rukavice i rukujte fritezom samo pomoću drške u fritezi.

- Kada programirano vrijeme istekne, friteza će dati zvučni signal i prići u stanje pripravnosti, a na zaslonu će se prikazati P001. Na taj način se dovršava prženje u fritezi.

DOVRŠAVANJE PRŽENJA U FRITEZI

- Kada prženje u fritezi završi u bilo kojem od opisanih načina rada, uvijek skinite poklopac na takav način da izbjegnute kontakt sa vrućom parom, podignite košaru iznad razine ulja za prženje i objesite ju na fiksni nosač **A5** u položaj za vješanje na fritezi. Pustite da višak ulja iskaplje s hrane.



Upozorenje:

Nikada nemojte dodirivati košaru za prženje kada dovršite prženje, ona je vrlo vruća! Podignite košaru za prženje iz friteze samo primanjem za dršku košare.

- Pustite da se friteza ohladi bez poklopca da spriječite kondenziranje vode.
- Nakon što ulje iskaplje, stavite prženu hranu u prikladnu posudu. Preporučujemo da obložite posudu prikladnim papirnatim ručnikom.

TABLICA PREPORUČENOG VREMENA I TEMPERATURE

- Općenito se preporučuje upotreba nižih temperatura za mekšu hranu (povrće, riba) i visokih temperatura za smrznutu hranu (prženi krumpirići, piletna, itd.).



Napomena:

Vremena i temperature prženja su samo informativne naravi.

Hrana	Temperatura(°C)
Gljive	150.
Prstenovi od luka	150.
Tikvice	150.
Piletina	160.
Topljeni parmezan	170.
Kroketi od sira	170.
Riba	170.
Ribljji kroketi	180.
Panirani račići	180.
Panirani sir	180.
Uštipci	190.
Prženi krumpirčići (smrznuti)	Faza 1 170.
	Faza 2 190.
Kroketi od mesa/ribe/krumpira	190.

SAVJETI ZA PRŽENJE U FRITEZI

- Kada pržite lakšu hranu, kao što su krumpirić, odaberite visoku temperaturu. S druge strane, kada pržite veće komade hrane, kao što su pileći bataci ili čufte, odaberite nižu temperaturu da bi se hrana jednoliko ispržila iznutra.
- Krumpiriće je najbolje pržiti u dvije faze. U prvoj fazi ih pržite 5-10 minuta na 170 °C i zatim pustite da se ohlade. U drugoj fazi ih pržite 2-4 minute na 190 °C.
- Kada pržite više vrsta hrane, počnite s onim vrstama koje zahtijevaju nižu temperaturu.
- Kada pržite unaprijed prženu hranu, upotrijebite višu temperaturu i kraće vrijeme prženja nego za sirovu hranu.

UKLANJANJE NEUGODNIH MIRISA IZ ULJA ZA PRŽENJE

- Neke namirnice, na primjer riba, mogu ostaviti neugodan miris u ulju za prženje. Taj miris se može neutralizirati sljedećom metodom:
 - zagrijte ulje za prženje na temperaturu od 160 °C
 - stavite nekoliko grančica peršina ili dvije kriške kruha u ulje za prženje.
 - pričekajte da se prestanu stvarati mjehurići, a zatim prikladnim priborom izvadite peršin ili kruh.

Zaštita od pregrijavanja

- Friteza je opremljena sigurnosnim osiguračem koji štiti od oštećenja uzrokovanih pregrijavanjem. Ako se friteza prekomjerno zagrije, npr. uslijed duge upotrebe ili nehatičnog pokretanja bez ulja za prženje, automatski se aktivira sigurnosni osigurač. U tom slučaju, friteza će se isključiti. Iskopčajte fritezu iz električne utičnice i pustite da se ohladi. Obratite se ovlaštenom servisnom centru i zatražite zamjenu osigurača. Ni pod kojim uvjetima nemojte sami mijenjati osigurač.



Pažnja:

Iako tome što friteza ima zaštitu od pregrijavanja, nemojte ju koristiti praznu, bez ulja za prženje. Nepravilna upotreba friteze može negativno utjecati na njenu ispravnost i vijek trajanja.

UKUVANJE ULJEM ZA PRŽENJE

- Ako ne koristite fritezu redovito, preporučuje se da izlijete ohlađeno ulje za prženje u zatvorene boce ili druge posude za prženje i držite ih u hladnjaku ili na drugom hladnom mjestu. Izlijte ulje za prženje u boce kroz finu cjeđiljku da izfiltrirate ostatke hrane.



Upozorenje:

Prije pretakanja ulja za prženje, uvijek pustite da se dovoljno ohladi da izbjegnute teške opekline.

- Nije potrebno mijenjati ulje za prženje nakon svake upotrebe. Ako uglavnom pržite krumpire i filtrirate ulje za prženje, možete ga ponovo upotrijebiti 8 do 10 puta. Nemojte koristiti isto ulje za prženje dulje od 6 mjeseci.

- Uvijek zamijenite ulje za prženje:

- ako dobije smeđu boju ili ako već od početka prženja smrdi ili se dimi
- ako je u njemu previše vode. Visoka koncentracija vode u ulju ili masti se može vidjeti po mjehurićima i kapljicama vode, vodenoj pari i brzom dizanju ulja ili masti. Ako je koncentracija vode u fritezi previsoka, može se dogoditi da ulje ili mast eksplodira, što može biti vrlo opasno za osobe koji koriste fritezu, kao i za osobe u blizini. Ako želite zamijeniti ulje za prženje, postupite na sljedeći način:
 - pripremite posudu odgovarajućeg volumena
 - iskopčajte fritezu iz struje
 - otklopite poklopac, izvadite košaru za prženje, primite fritezu za drške i izlijte ulje za prženje u pripremljenu posudu



Upozorenje:

Zamijenite ulje za prženje tek nakon što se potpuno ohladi. Ako ste koristili maslac, mora biti još djelomično tekuć da biste ga izlili.

- Nikada nemojte izlijevati upotrijebljeno ulje za prženje u standardni kućanski otpad. Svaka općina ima svoje propise o odlaganju jestivih ulja i masti. Zatražite informacije o mogućnostima odlaganja u nadležnom mjesnom ili gradskom uredu.
- Ako želite samo filtrirati ulje za prženje, postupite na sljedeći način:
 - iskopčajte fritezu iz struje
 - izlijte potpuno ohlađeno ulje za prženje iz lonca za prženje u drugu posudu prikladnog volumena
 - operite lonac za prženje i temeljito ga osušite
 - vratite ulje za prženje ulijevanjem kroz prikladan papir za filtriranje

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



Pažnja:

Prije bilo kakvog čišćenja ili održavanja, uvijek iskopčajte fritezu iz struje i pričekajte da se potpuno ohladi.



Pažnja:

Friteza, kabel napajanja i grijaći element nisu namijenjeni za pranje u perilici suda. Nemojte prskati te dijelove vodom ili bilo kojom drugom tekućinom ili ih uranjati u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.

- Preporučujemo da očistite fritezu odmah nakon hlađenja da biste spriječili sušenje ostataka hrane. Kasnije ih je teže ukloniti.
- Nakon svake upotrebe, obrišite fritezu i grijaći modul s grijaćim elementom pomoću meke i vlažne krpice; obrišite kabel napajanja suhom krpom.
- Operite poklopac, košaru za prženje s drškom i lonac za prženje u toploj vodi pomoću deterdženta pa zatim isperite i temeljito osušite mekom krpom za brisanje. Lonac za prženje se može prati i u perilici posuda.
- Obrišite unutrašnjost friteze papirnatim ručnicima, a veće nečistoće možete očistiti mekanom spužvom i zatim osušiti brisanjem.
- U slučaju da je filter **D2** ili okno za gledanje **D3** vrlo prljavo, odvrtite pokrovnu ploču **D1** s donje strane poklopa, operite filter i staklo u vrućoj vodi s deterdžentom, isperite i temeljito osušite finom krpom. Vratite oba dijela na mjesto i ponovo zavrnite pokrovnu ploču.



Pažnja:

Za čišćenje friteze ili lonca za prženje, nikada nemojte koristiti kemikalije, abrazivnu vunu za suđe, čeličnu vunu ili proizvode za čišćenje s abrazivnom komponentom jer ih to može oštetiti.

- Nakon što izlijete ulje za prženje, uvijek uklonite ostatke ulja za prženje i hrane od prethodnog prženja.

POHRANA

- Prije pohrane, friteza mora biti potpuno ohlađena i iskopčana iz napajanja, čista i suha.
- Sastavite fritezu na isti način kao i za prženje i stavite poklopac.
- Zatim spremite fritezu na čisto, suho i dobro provjetravano mjesto izvan dohvata djece.



Pažnja:

Čuvajte pohranjenu fritezu dalje od ekstremnih temperatura, izravnog sunčevog svjetla, pretjerane vlage i nemojte ju držati u prašnjavom okruženju. Nemojte stavljati nikakve predmete na pohranjenu fritezu.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

- Ako uređaj ne radi kako je opisano u korisničkom priručniku, provjerite popis najčešćih problema u nastavku da biste uklonili problem. U slučaju da vaš problem nije na popisu ili se i dalje javlja, isključite uređaj, iskopčajte utikač iz električne utičnice i kontaktirajte ovlašteni servisni centar. Ni pod kojim uvjetima nemojte pokušati sami popravljati uređaj.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Friteza ne radi.	Friteza nije ukopčana u električnu utičnicu.	Provjerite je li utikač napajanja ukopčan u strujnu utičnicu.
	Friteza nije uključena, nije podešena temperatura prženja.	Uključite fritezu i podesite ju na željenu temperaturu.
	Friteza se pregrijala i uključila se zaštita.	Pričekajte nekoliko minuta da se friteza ohladi i pokušajte ju ponovo uključiti. Ako je potrebno, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Hrana je nedovoljno skuhana.	Podešena je preniska temperatura.	Povećajte temperaturu
	U košari za prženje ima previše hrane.	Izvadite dio hrane.
	Hrana sadrži ostatke leda ili previše vlage..	Prije prženja, uklonite ostatke leda i temeljito osušite hranu.
Krumpirići nisu hrskavi.	Hrskavost krumpirića ovisi o količini ulja i vode.	Dobro osušite krumpiriće prije prženja. Narežite ih na manje komadiće i po potrebi dodajte još ulja.
Ulje za prženje se pretjerano pjeni tokom prženja u fritezi.	Hrana sadrži ostatke leda ili previše vlage..	Prije prženja, uklonite ostatke leda i temeljito osušite hranu.
	Ulje koje koristite nije prikladno za prženje.	Upotrijebite ulje ili mast prikladnu za prženje.
	Ulje za prženje se već predugo koristi.	Zamijenite ulje za prženje.
Friteza ispušta neugodan miris.	Ulje za prženje više nije svježe.	Zamijenite ulje za prženje.
	Ulje koje koristite nije prikladno za prženje.	Upotrijebite ulje ili mast preporučenu za prženje. Nemojte kombinirati razne vrste ulja i masti.
Na zaslonu se prikazuje tekst „EEE“.	Kvar na senzoru temperature.	Odmah prekinite upotrebu friteze i obratite se ovlaštenom servisnom centru.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni raspon napona	230 V AC
Nazivna frekvencija.....	50/60 Hz
Nazivna ulazna snaga.....	2.400 W
Potrošnja električne energije u stanju pripravnosti	0,8 W
Vrijeme potrebno da uređaj dođe u stanje pripravnosti	0 sekundi
Kapacitet lonca za prženje.....	3,2 litre / 1,4 kg krumpirića
Dimenzije (visina × širina × dubina)	195 mm × 215 mm × 364 mm
Težina.....	3 kg

UPUTE I INFORMACIJE ZA ZBRINJAVANJE RABLJENE AMBALAŽE

Rabljenu ambalažu zbrinite na predviđenom mjestu za prihvāt otpada.

ZBRINJAVANJE RABLJENE ELEKTRIČNE I ELEKTRONIČKE OPREME

Rabljeni električni i elektronički proizvodi ne smiju se zbrinjavati kao uobičajeni komunalni otpad. Za pravilno zbrinjavanje i recikliranje ovih proizvoda, predajte ih na predviđena mjesta za prikupljanje. Alternativno, u nekim državama članicama Europske unije ili drugim europskim državama proizvode možete vratiti lokalnoj maloprodajnoj trgovini prilikom kupnje ekvivalentnog novog proizvoda. Pravilnim zbrinjavanjem ovog proizvoda pomažete u očuvanju dragocjenih prirodnih resursa i pridonosite sprječavanju mogućih štetnih utjecaja na prirodni okoliš i ljudsko zdravlje, koja proizlaze iz nepravilnog zbrinjavanja otpada. Za više informacija kontaktirajte lokalne vlasti ili najbliži sabirni centar za odlaganje otpada. Za nepravilno zbrinjavanja otpada ove vrste mogu se izreći kazne sukladno nacionalnim propisima.

Za poslovna tijela u državama Europske unije

Ako želite zbrinuti električni ili elektronički uređaj, zatražite potrebne informacije od prodavača ili dobavljača.

Odlaganje u državama izvan Europske unije

Za zbrinjavanje ovog proizvoda u drugim državama, zatražite potrebne informacije o pravilnom načinu zbrinjavanja od lokalnih nadležnih ustanova ili prodavača.

Zadržavamo pravo izmjene teksta i tehničkih parametara.