

## OLULISED OHUTUSJUHISED:

Elektriseadmeid kasutades tuleb alati järgida põhilisi ohutusnõudeid, kaasa arvatud järgmised: Palun lugege kogu juhendit.

1. Seade ei ole mõeldud alla 8-aastele lastele kasutamiseks. Seda seadet võivad üle 8-aastased lapsed kasutada järelevalve all. See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks füüsiliste, sensoorsete või vaimsete puuetega või muudele isikutele, kes teadmatuse või kogenematus tõttu ei suuda seda ohutult kasutada, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neid on õpetatud masinat ohutult kasutama.
2. Hoidke seade ja selle juhe alla 8 a laste käeulatuses eemal.
3. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega kasutada.
4. Kõrgetemperatuuril peavad olema igas olukorras stabiilsete käepidemetega (kui on), et vältida kuumade vedelike pritsimist.
5. Kui kaasasolev juhe on kahjustatud, tuleb see teeninduses vastavat väljaõpet omava isiku poolt välja vahetada samasuguse vastu, et vältida õnnetust.
6. Mis puutub toiduga kokkupuutuvate pindade puhastamisse, vaadake palun juhendis peatükki „puhastamine ja hooldus“.
7. Seade on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises ja muudes sarnastes kohtades nagu: kaupluste, kontorite jm töokeskkondade kööginurgad, talud, hotelli- motelli jm elamu tüüpi keskkonnad.
8. Juhendi mittejärgimisest põhjustatud kahjusid garantii ei korva. Tootja ei vastuta ega korva kahjusid, mille on põhjustanud kasutusjuhendi nõuete eiramine, hoolimatu kasutamine või kasutamine vastupidiselt juhendi juhistele. Toode võib kasutada ainult lähtuvalt seadme andmeplaadil olevatest andmetest. Veenduge, et teie majapidamise pinge vastab nõuetele. Kui teil on kahtlusi toote kasutamise või vooluvõrgu näitajate osas, pidage nõu elektrikuga või teenindusega. Pistikupesa peab olema selline, et pistik sellesse sisse läheks. See seade on mõeldud kasutamiseks üksnes siseruumides. Seade ei sobi väliskasutuseks. Vältige seadme sattumist väga tolmusesse ja niiskesse keskkonda. Kõik muud toote kasutamise viisid peale juhendis kirjeldatu kätkevad endas ohtu lühise, süttimise vms näol. Seadme muutmise ja korpuse avamine ei ole lubatud, vastasel korral ei vasta seade enam ohutusklassi nõuetele. Ärge ühendage ega lahutage seadet vooluvõrgust märgade kätega. Ärge eemaldage pistikut kontaktist juhtmetest tõmmates. Tõmmake alati pistikust.
17. Paigaldamisel/puhastamisel ärge väänake ega kahjustage juhet.
18. Ühendage seade toitevõrgust lahti ja laske jahtuda toatemperatuurini: enne seadme hoiustamist, puhastamist või hooldust; peale kasutamist; kui te ei kasuta seadet pikemat aega.
19. Puhastage väljast niiske lapiga.
20. Ärge hakake kahjustatud juhet ise vahetama. Kui juhe vajab vahetamist või seadme töös esineb häireid, küsige nõu volitatud elektrikult/teeninduskeskusest, sest parandamiseks või reguleerimiseks on vaja spetsiaalseid töövahendeid.
21. Vooluvõrku ühendatavat toodet ei anta laste kätte.
22. Hoidke lapsed seadmest eemal ja ärge kunagi jätke töötavat seadet järelevalveta.
23. Jälgige, et toitejuhe ei satuks vastu kuumi detaile.

24. Kui oletate, et seadme kasutamine ei ole enam ohutu, eemaldage pistik kontaktist ning ärge seadet enam kasutage. Seadme ohutu kasutamine ei ole enam võimalik kui: toode või selle juhe on mingil moel kahjustatud; toode ei tööta enam; peale pikaaegset seismist on halvas seisundis; peale seadme kahjustamist transpordi käigus.
  25. Ärge kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.
  26. Ärge asetage seadet nurka ega süttimisohtlike materjalide, nagu kardinaid, kapid jms. lähedusse.
  27. Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta. Kui peate töökohalt lahkuma, lülitage seade välja või eemaldage pistik kontaktist.
  28. Ärge liigutage seadet kui rasv on veel kuum.
  29. Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelvalveta.
  30. Friteerimisel kasutage alati friteerimiskorvi.
  31. HOIATUS: Ärge segage omavahel rasva ja õli, kuna rasv võib pritsida. Isegi eri tüüpi õlide ja rasvade segamine võib olla ohtlik.
  32. Kui friteerimisrasv süttib, ärge mingil juhul hakake seda veega kustutama, vaid pange kaas tagasi ja summutage leek märja lapiga.
  33. Seadet ei tohi kasutada välise taimeriga ega eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.
  34. Seade ei ole mõeldud kommertseesmärkidel kasutamiseks.
  35. HOIATUS!!
- Palun ärge puutuge kasutamise ajal seadme pinda. Kasutamise ajal läheb seadme pind väga tuliseks.

#### ENNE KASUTAMIST

Lugege läbi juhend ja hoidke alles. Ühendage seade ainult maandatud pistikupesasse.

Enne esimest kasutamist eemaldage pakkematerjalid. Seejärel peske kõik tarvikud ja sisemine pann sooja veega.

Enne kasutamist kuivatage hoolikalt. Veenduge, et elektriosad jääksid kuivaks. Fritüür on varustatud reguleeritava termostaadi ja juhttulega. „Avatud“ friteerimissüsteem tagab suurepärase professionaalse tulemuse ja lihtsa puhastamise.

Kui lülitate seadme esmakordselt sisse, võib sellest levida pisut suitsu ja iseloomulikku lõhna. See on normaalne ja lõpeb ruttu.

#### KUIDAS FRITÜÜRI KASUTADA

1. Ärge kunagi lülitage rasva või õlita seadet sisse, see võib seadet kahjustada. Samuti ärge valage pannile muid vedelikke, nagu nt vett vms.
2. Asetage fritüür kuivale stabiilsele pinnale.

3. Kuna fritüür läheb kasutamise ajal väga kuumaks, veenduge et see ei oleks teistele esemetele liiga lähedal.
4. Eemaldage kaas fritüürilt ja võtke välja kõik tarvikud. Kuumutamise ja friteerimise ajal ärge hoidke kaant seadmel, et vältida kondenseerumist.
5. Täitke fritüür soovitud koguse õli või rasvaga. Selles fritüüris võib kasutada ainult vedelat rasva. Veenduge, et kogus ei oleks väikse, lubatud minimaalsest kogusest ega ületaks lubatud maksimaalset kogust mis on tähistatud seadme sees. Parima tulemuse saavutamiseks kasutage ainult ühte liiki õli.
6. Sisestage pistik sobivasse seinakontakti; punane märgutuli süttib.
7. Keerake termostaat soovitud temperatuurile. Tutvuge temperatuuride tabeliga
8. Temperatuuriregulaatori roheline tuli süttib. Õli või rasva kuumenemine vajalikule temperatuurile kestab 20 kuni 25 minutit.
9. Korvi fritüüri asetamiseks hoidke seda käepidemest.
10. Asetage toit fritüüri korvis. Parema tulemuse saavutamiseks asetage korvi kuiv toit. Ärge kunagi kasutage sulanud ja pärast uuesti külmutatud toitu. See sisaldab palju vett, mis põhjustab liigset pritsimist.
11. Laske korv aeglaselt õli sisse vältimaks liigset mullitamist.
12. Kui vajalik temperatuur on saavutatud, indikaator kustub. Oodake alati ära millal õige temperatuur on saavutatud. Õli hoidmiseks vajalikul temperatuuril lülitub termostaat korduvalt sisse/ välja ning sellele vastavalt süttib ja kustub ka indikaator.
13. Kui õige aeg on käes, tõstke korv uuesti välja.
14. Peale friteerimist laske toidul kuivaks tilkuda, ärge raputage korvi.
15. Seadke termostaat madalaimale tasemele (keerake termostaat täielikult vastupäeva).
16. Võtke pistik pesast välja.
17. Peale kasutamist loputage käepide ja korv hoolikalt.
18. Kui fritüür on täielikult jahtunud, võite panna korvi tagasi seadmesse ja seadme ära panna. Hoidke seadet suletudkaanega pimedas kuivas kohas. Sellisel juhul võite jätta õli ja korvi fritüüri.

#### NÕUANDED FRITEERIMISEKS

1. Kasutage maksimaalselt 200 g friikartuleid 1 L õli kohta.
2. Sügavkülmutatud tooteid võtke max. 100 g, kuna need jahutavad õli kiiresti maha. Enne friteerimist raputage sügavkülmutatud toodetest valamu kohal liigne jää välja.
3. Kui kasutate fritüüri friikartulite valmistamiseks: kuivatage ribad peale pesemist vältimaks vee sattumist õli sisse.

## FRITEERIMISTABEL

Tabelis on näidatud toote kogus ja nõutav temperatuur ning valmistusaeg. Kui toote pakendilolev juhend erineb tabelis toodud näitajatest, tuleks järgida toote pakendil olevaid juhiseid.

Temp.	Toote tüüp	Maksimaalne kogus tsükli kohta		Friteerimise aeg (min)	
		Värske	Külmutatud toidud.	Värske või sulatatud	Külmutatud toidud.
160 °C	Isetehtud kartulilaastud (esimene friteerimistsükkel) Värske kala	600 g	-	4-5	-
		500g		5-7	
170 °C	Kana tiivad	4-6	4-5	12-15	15-20
	Juustukroketid	5	4	4-5	6-7
	Väikesed friikartulid	-	4	-	3-4
	Praetud köögiviljad (seened, lillkapsas) Isevalmistatud kartulilaastud teine friteerimistsükkel max. 175 °C sügavkülmutatud kartulilaastud max. 175°C	10-12 600g	- 550 g	2-3 3-4	- 5-6
180°C	Kevadrullid	3	2	6-7	10-12
	Kana naggitsad	10-12	10	3-4	4-5
	Minisuupisted	10-12	10	3-4	4-5
	Lihapallid (väikesed)	8-10	-	3-4	4-5
	Kalapulgad	8-10	8	3-4	4-5
	Karbid	15-20	15	3-4	4-5
	Kalmaarirõngad	10-12	10	3-4	4-5
	Kala taignas	10-12	10	3-4	4-5
	Krevetid	10-12	10	3-4	4-5
	Õunarõngad	5	-	3-4	-
190°C	Kartulilaastud	600g	550 g	3-4	5-6
	Baklažaaniviilud	600g	-	3-4	-
	Kartulikroketid	5	4	4-5	6-7
	Liha/kala kroketid	5	4	4-5	6-7
	Sõõrikud	4-5	-	5-6	-
	Küpsetatud camembert (paneeritud)	2-4	-	2-3	-
	Sinihallitusjuust Viini šnitsel	2 2	- -	4-5 3-4	- -

## ÕLI VAHETAMINE

Enne õli vahetamist veenduge, et fritüür ja õli on täielikult jahtunud. Vahetage õli regulaarselt. Eriti vajalik on see siis kui õli on muutunud tumedaks või selle lõhn on ebameeldiv. Igal juhul tuleks õli vahetada iga 10 kasutuskorra järel. Vahetage ainult korraga kogu õli. Ärge segage vana ja uut õli. Kasutatud õli on keskkonnale koormav. Ärge valage kasutatud õli valamusse, vaid järgige kohaliku jäätmekogumisseaduse juhiseid.

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

1. Puhastage seadet regulaarselt nii seest kui väljast.
2. Puhastage seadet väljastpoolt pehme niiske lapiga ning kuivatage seejärel hoolikalt.
3. Ärge kasutage kunagi abrasiivseid vahendeid ega -nuustikut.
4. Korv ja käepide tuleb pesta sooja vee ja nõudepesuvahendiga. Enne uuesti kasutamist kuivatage hoolikalt.
5. Õli vahetades puhastage ka seadme sisemus. Tühjendage fritüür ja puhastage kõigepealt paberrätiga ning seejärel nõudepesuvahendi lahuses niisutatud lapiga. Seejärel pühkige niiske lapiga ning laske täielikult kuivada.
6. Kõik detailid, välja arvatud elektrilised osad, võib puhastada sooja vee ja nõudepesuvahendiga. Enne kasutamist kuivatage hoolikalt.
7. Nõudepesumasinas pesemine ei ole soovitatav.

## NÕUANDED

1. Asetage fritüür stabiilsele pinnale ja hoidke kõik süttimisohtlikud materjalid sellest eemal.
2. Veenduge, et fritüür ei oleks sisselülitatud pliidil ega selle kõrval.
3. Täitke fritüür soovitud koguse õli või rasvaga.
4. Ärge kunagi lülitage rasva või õlita seadet sisse, see võib seadet kahjustada.
5. Ärge liigutage seadet kasutamise ajal. Õli läheb väga tuliseks ja võib põletada. Oodake fritüüri liigutamisega kuni õli on jahtunud.
6. Fritüüril termokaitse lülitamas seadme ülekuumenemise korral välja.
7. Ärge kastke kunagi seadet vette.
8. Ärge jätke fritüüri kasutamise ajal järelvalveta. Veenduge alati fritüüri läheduses olevate laste turvalisuses.
9. Kui fritüür ja/või selle juhe on kahjustatud, tuleb seade viia remontimiseks volitatud teenindusse.
10. Ärge püüdke ise seadet parandada ega juheta vahetada. Selleks on vajalikud spetsiaalsed tööriistad.
11. Ärge kahjustage kütteelementi. (Ärge väänake ega mõlkige)
12. Elektriline osa on varustatud ohutuslülitiga, mis tagab, et küttekeha toimib üksnes siis, kui on õigesti fritüüri asetatud.

## OHUTUS

Termokatkesti ülekuumenemise vältimiseks lülitab termokatkesti seadme välja. See juhtub sellisel juhul kui fritüüris ei ole piisavalt õli või tahkunud rasv on fritüüris sulanud. Kui tahke rasv on fritüüris sulanud Kui tahke rasva puhul ei ole kütteelement suuteline piisavalt kiiresti soojust kiirgama. Kui termokatkesti lülitab seadme välja, toimige järgmiselt:

- Laske õlil või rasval jahtuda.
- Lükake ettevaatlikult (reset lüliti) juhtelemendi tagaosas väikese kruvikeerajaga. Nüüd on seade jälle kasutusvalmis.

#### Turvalüliti

Juhtelemendi ohutusüliti tagab, et kütteelement lülitub sisse ainult siis, kui see kohale klõpsatab.

#### TEHNILISED ANDMED

Toide: 220-240V~ 50Hz

Võimsus: 2000 W

#### RIKKETUVASTUS

Seade ei tööta.

Vigade lahendamine:

- Kontrollige vooluvõrgu ühendusi.
- Kontrollige termostaadi positsiooni.

Vigade lahendamine:

Kontrollige, kas juhtelement on õigesti kohal.



Teised võimalikud põhjused

Seadmel on RESTART nupp. See takistab küttekeha on kogemata sisselülitumist.

## GARANTII JA KLIENDITEENINDUS

Enne müüki on meie seade läbinud range kvaliteedikontrolli. Kui märkate siiski mingeid tootmis- või transpordikahjustusi, viige toode müüjale tagasi. Vastavalt seadusele on ostjal õigus järgmisele garantiile: Me anname seadmele 1 -aastase garantii müümise hetkest alates. Kui olete tuvastanud tootel vea, võite selle kohe kauplusesse tagastada. Defektid mis on põhjustatud seadme ebaõigest kasutamisest, vastavat õigust mitteomava isiku poolsest remontimisest või mitte-originaalvaruosade kasutamisest ei kuulu garantii alla. Hoidke alati alles ostutšekk, sellela garantii ei kehti. Kahjustused, mis on põhjustatud juhendi nõuete mittetäitmisest, ei kuulu garantii alla. Samuti ei vastuta me materjalide kahjustamise või isikute vigastuste eest mis on põhjustatud seadme ebaõigest kasutamisest või juhendi eiramisest. Kahjustatud lisatarvikud ei tähenda terve seadme tasuta ümbervahetamist. Sellisel juhul võtke ühendust kohaliku teenindusega. Purunenud klaas- või plastikdetailid on alati ülekoormuse tulemus. Purunenud klaas- või plastikdetailid on alati ülekoormuse tulemus.