

**SENCOR®**

SFR 6200SS



**Fritüür**

# Fritüür

## Olulised ohutusjuhised

### LUGEGE HOOLIKALT JA HOIDKE ALLES.

#### Üldised hoiatused

- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks 0-8-aastastele lastele. Seade ei ole mõeldud kasutamiseks üle 8-aastastele lastele, kui nende üle puudub pidev järelevalve. Seade ei ole mõeldud kasutamiseks vähese füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega isikute poolt, samuti isikute poolt, kellel puuduvad oskused ja kogemused, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid ei juhenda või kui neid ei ole informeeritud seadme ohutust kasutamisest mõistmaks võimalikku ohtu.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed võivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle juhe alla 8 a laste käeulatuses eemal.
- Kui juhe on kahjustatud, laske see vahetada professionaalil. Kahjustatud juhtmega või pistikuga seadme kasutamine on keelatud.
- Seadmega toiduga kokkupuutuvad pinnad tuleb alati puhastada vastavalt selle kasutusjuhendi juhistele.
- Seade ei ole loodud kasutamiseks programmeeritavate seadmete, taimerlülitite ega kaugjuhtimispuldiga.
- Seade on loodud ainult koduseks kasutamiseks ja kohtades nagu:
  - kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögipiirkondades;
  - Põllumajanduses;
  - hotellide, motellide ja muude korteritüüpi keskkondade klientidele;
  - külalistemajades



#### **Tähelepanu:**

Kuum pind!

- Seade peab asuma stabiilses asendis, käepidemed peavad olema paigutatud nii, et oleks välistatud kuumade vedelike pritsimine.
- Seadme korpus, friteerimisnõu ja -korv ning kaane sisemised osad lähevad kasutamise ajal väga kuumaks!

### Elektrisüsteemi ohutus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku veenduge seadme nimiplaadil oleva pinge vastavuses teie vastava seinakontaktiga.
- Ühendage seade ainult nõuetekohaselt paigaldatud seinakontakti. Ärge kasutage pikendusjuhet.
- Ärge ühendage ega lahutage pistikut seinakontaktist märgade kätega.
- Veenduge, et toitejuhe ei satuks vette ega niiskuse kätte.
- Ärge eemaldage pistikut seinakontaktist juhtmest tõmmates. See võib juhet või pistikupesa kahjustada. Eemaldage pistik seinakontaktist tõmmates õrnalt juhtme pistikust..
- Ärge asetage raskeid esemeid toitejuhtmele. Veenduge, et toitejuhe ei ripuks üle laua serva ega puutuks vastu kuumi pindasid.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge püüdke seadet ise parandada ega teha selles muid muudatusi. Seadme remontimiseks tuleb see viia volitatud esindusse. Seadme rikkumine garantiiperioodi ajal katkestab garantii.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge kastke fritüüri, toitejuhet ega pistikut vette ega muudesse vedelikesse.
- Peale seadme kasutamise lõpetamist lülitage seade alati välja ja eemaldage pistik pistikupesast.

### Seadme kasutamine

- Seade on loodud toidu friteerimiseks. Seade **ei ole** mõeldud vedelike keetmiseks. Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel.
- Seade on loodud ainult siseruumides kasutamiseks. Ärge kasutage seadet õues ega tööstuskeskkonnas.
- Kasutage seadet ainult vastavalt selles kasutusjuhendis antud juhiste.
- Kasutage seadet ainult koos tootja poolt lisatud originaaltarvikutega.



#### Tähelepanu::

Mitteoriginaalsete tarvikute kasutamine võib tekitada ohtlikke olukordi.

- Ärge kasutage seadet ruumi kütmiseks.
- Enne seadme puhastamist, hooldamist, teisaldamist või kui te seda ei kasuta ning jätate järelevalveta, lülitage seade alati välja ja lahutage see vooluvõrgust. Ärge liigutage seadet kasutamise ajal.
- Ärge kasutage seadet, kui see ei tööta korralikult, peale põrandale kukkumist, vette sattumist või on muul viisil kahjustatud. Viige oma seade volitatud teenindusse.
- Ärge lülitage seadet tühjalt sisse.
- Ärge pange friteerimisnõusse midagi peale friteerimiskorvi.
- Fritüüri pinda on keelatud mingil moel modifitseerida, nt. isekleepuva tapeedi, fooliumi jms kasutamine

### Seadme asukoht

- Asetage seade tasasele, kuivale, stabiilsele ja kuumuskindlale pinnale.
- Ärge kasutage seadet süttimisohtlike materjalide läheduses, nagu nt kardinad, köögirätid jne.
- Ärge asetage seadet ebastabiilsele pinnale, nõrutuspinnale, laua servale, elektri- või gaasipliidile ega muude kütteseadmete lähedale.
- Seadet kasutades tuleb tagada selle kohal ja ümber vähemalt 15 cm raadiuses piisav ventilatsioon. Ärge asetage seadmele mingeid esemeid, ärge katke ventilatsiooniavasid.
- Ärge asetage fritüüri niiskustundlike esemete, pindade lähedusse või alla, näiteks seinte, köögikappide, kappide, maalide, kardinade lähedusse. Väljuv aur võib neid kahjustada.

### Turvalisus kasutamise ajal

- Enne rasvaine seadmesse valamist veenduge, et seadme kõik osad oleksid täielikult kuivad. Samamoodi kuivatage kõik toiduained enne fritüüri panemist. Vastasel korral hakkab kuum rasv pritsima.

- Olge eriti hoolikad kui käsitate külmutatud toite. Eemaldage kõik jääosakesed. Mida rohkem jääd toidu külge jääb, seda rohkem hakkab rasva pritsima.
- Vana ja eriti must rasvaine võib ülekuumenemisel iseeneslikult süttida. Vahetage rasvaine õigeaegselt. Süttimise korral lahutage pistik kontaktist ning katke põlev rasv tuletékiga.



#### **Hoiatus:**

Ärge kasutage süttinud rasva kustutamiseks kunagi vett.

- Ärge lisage friteerimisnõusse rasvainet üle MAX taseme märgi ega vähem kui MIN märk. Fritüüri sisselülitamisel veenduge, et seal oleks piisavalt rasvainet.
- Ärge lülitage seadet sisse kui friteerimisnõus ei ole rasvainet. Vastasel korral võib see ülekuumeneda.
- Ärge kunagi sulatage fritüüris rasvatükke. Rasvatükid ei kata kuumutusplaati, mille tulemusena võib kõrge temperatuur kahjustada seadet või põhjustada tulekahju. Sulatage rasvatükid eelnevalt mõnes teises nõus.
- Seadet ei tohi jätta järelevalveta kui see töötab.
- Seadme töötamise ajal peab kaas olema korralikult suletud. Ärge asetage kaanele esemeid (nt pajakindaid, lappe) mis võivad auru väljumisava katta.
- Seadet kasutades tuleb tagada selle kohal ja ümber piisav ventilatsioon. Ärge katke seadet ega blokeerige ventilatsiooniavasid.
- Veenduge, et auru väljalaskeava ei oleks suunatud kuumustundlike materjalide ega teie ega teiste inimeste poole. Kuum aur võib tõsiselt põletusi.
- Friteerimise ajal ärge puudutage kohti, kust eraldub kuum aur, kuna see võib põhjustada põletusi või kõrvetust.
- Kaane avamisel veenduge, et aur tilguks teie kehast eemale.
- Ärge pange käsi seadmesse kui see töötab.
- Vältige kokkupuudet kuuma auruga, mis vabaneb seadme töötamise ajal ventilatsiooniavadest.
- Kui seade on sisselülitatud, lähivad selle ligipääsetavad pinnad tuliseks. Ärge puutuge seadme kuumi osasid. See võib põhjustada vigastusi. Kasutage käepidet tarvikute eemaldamiseks ja kandmiseks.
- Veenduge, et vesi ega muud vedelik ei pritsiks toitepistikule ning et tekkiv kuum aur oleks suunatud seadmest eemale. Kui see siiski juhtub, lülitage pistikupesa kaitselüliti välja ja kuivatage seejärel pistikupesa ja pistik enne edasist kasutamist hoolikalt.
- Ärge pange kuuma friteerimiskorvi kuumustundlikele pindadele.

#### **Seadme ja tarvikute käsitlemine**

- Kui olete seadme kasutamise lõpetanud, käsitsege fritüüri alati selliselt, et ei puutuks vastu välispinda ega muid osasid, mis võivad olla jääkuumuse tõttu veel kuumad.
- Ärge puutuge seadme kuumi osasid. Peale seadme väljalülitamist ja vooluvõrgust lahutamist kasutage käepidemeid seadme tõstmiseks ja kandmiseks. Suurema ohutuse huvides soovitame kasutada pajakindaid.
- Eriti ettevaatlik tuleb olla friteerimiskorvi või -resti teisaldamisel, kui see on täidetud kuuma toiduga.

#### **Turvalisus hoolduse ajal**

- Enne seadme puhastamist laske sellel täielikult jahtuda.
- Tühjendage fritüür peale igat kasutamist vastavalt juhiste peatükis Puhastamine ja hooldus. Ärge tehke fritüüri hooldustöid, mida ei ole kirjeldatud juhistes peatükis „Puhastamine ja hooldus“.
- Seadme korpust ei tohi pesta nõudepesumasinas.
- Ärge peske seadet voolava see all ega kastke seda vette või muudesse vedelikesse.

# Fritüür

## Kasutusjuhend

- Enne esimest kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit, isegi juhul kui olete juba sama tüüpi seadet kasutanud. Kasutage seadet ainult kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Hoidke juhend alles kohas, kust selle tulevikus vajaduse korral kergesti kätte saate. Kui annate tolmuimeja kellelegi teisele, veenduge, et ka juhend seadmega kaasas oleks.
- Eemaldage seade hoolikalt pakendist ja ärge visake pakendit enne ära, kui olete kõik osad välja võtnud. Hoidke vähemalt garantiiperioodi vältel alles originaalkarp, pakkematerjal, ostutšekk ja garantiikaart juhaks kui seade vajab garantiiremonti. Sellisel tarnimisel pakkige seade ainult originaalpakendisse.

### SEADME KIRJELDUS (vt. pilte originaaljuhendist)

<b>A1</b>	Kroomitud terasest friteerimiskorv	<b>A9</b>	Fritüüri käepidemed Need on kuumuskindlad ja hoiavad ära põletused ning võimaldavad kuuma seadet selle töötamise ajal ilma ahjukinnasteta käsitseda
<b>A2</b>	Eemaldatav korvi käepide	<b>A10</b>	Friteerimise temperatuurid 130 °C, 150 °C, 170 °C ja 190 °C
<b>A3</b>	Kinnitatud korvi hoidik rasvaine nõrutamiseks	<b>A11</b>	Temperatuurivaliku nupp
<b>A4</b>	Friteerimisnõu	<b>A12</b>	„Off“ asend
<b>A5</b>	Toite näidik		
<b>A6</b>	Kaas		
<b>A7</b>	Vaateavaga kaas friteerimise järgmiseks		
<b>A8</b>	Fritüüri korpus		
<b>B1</b>	Käepideme traadid Traathoidik	<b>B2</b>	
<b>C1</b>	Minimaalse ja maksimaalse taseme märgid		
<b>C2</b>	Soojendusplaat		
<b>D1</b>	Kaane katteplaat		
<b>D2</b>	Läbipaistev klaas		
<b>D3</b>	Metallfilter		

### FRITÜÜRI KASUTUSOTSTARVE

- See fritüür on mõeldud eranditult toidu friteerimiseks, kasutades sobivat õli või rasva. See ei ole ette nähtud vee ega muude vedelike soojendamiseks ega toidu küpsetamiseks otse praepannis ilma rasvaint kasutamata.

### ENNE ESIMEST KASUTAMIST

- Enne seadme esmakordset kasutamist peske friteerimisnõu **A1** ja kaas **A2** kuumas pesuvahendi lahuses. Seejärel loputage puhta veega ning kuivatage hoolikalt. Mõlemaid osasid võib pesta ka nõudepesumasinas.
- Samuti puhastage kõik sisemised ja välimised fritüüri osad kergelt niiske lapiga ja kuivatage. Ärge kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.

### KÄSITSEMINE

#### ETTEVALMISTUS FRITEERIMISEKS

- Asetage fritüür kuivale stabiilsele pinnale, laste käeulatusest kaugemale. Paigutage fritüüri käepidemed nii, et keegi ei saaks neile vastu minna ja fritüüri nügida või kallutada ega selle kuuma sisu välja pritsida.
- Kui soovite asetada fritüüri pliidi pinnale, veenduge, et see oleks väljalülitatud.
- Võtke friteerimiskorv välja ja paigaldage käepide **A2** korvi traate **B1** teineteise poole pigistades ning sisestage klambri **B2** väänatud otsad korvi. Seejärel kasutage kergest survet traadile klambrisse kinnitamiseks. Kuulete klõpsatust.
- Valage rasvaine (friteerimisõli või sulatatud rasv) kuiva tühja friteerimisnõusse **A4** kuni MAX märgini, vt. joonist **C**. Friteerimiseks kasutage ainult õlisid ja rasvu, mis on selgesõnaliselt märgitud kui „mittevahutatav“ ja sobivad friteerimiseks. Vajalik info on olemas ka pakendil või etiketil.



#### Hoiatus:

Ärge lisage friteerimisnõusse rasvaint üle MAX taseme märgi ega vähem kui MIN märk. Ärge valage

friteerimisnõusse vedelikke, nt vett. Friteerimisel ärge kombineerige eri tüüpi õlisid ja rasvasid. Need võivad fritüürist välja voolata.

- Puhastage friteerimisnõu serv ja kõik muud osad, mis on friteerimisnõud täites määrdunud.

### TOIDU VALMISTAMINE

- Reeglina lõigake toit võrdse suurusega tükkideks, et see küpseks ühtlaselt.
- Kui friteerimiseks mõeldud toit on niiske, siis kuivatage see kõigepealt. Maitsestage toit alles peale friteerimist, ärge pange maitseaineid

keedunõusse ega friteerimiskorvi toidu valmistamise ajal.

- Kui soovite kattega / taigas toitu friteerida, veenduge, et see oleks ühtlaselt kaetud ja et kogu üleliigne riivsaia oleks ära koputatud, kuna lahtine riivsaia puru rikub praadimiskeskonna kvaliteeti.
- Teatud tüüpi toidud, nagu sõõrikud, võib panna friteerimiseks otse keedunõusse friteerimiskorvi kasutamata.
- Suured toidutükid, nt kanad, lõigake väiksemateks tükkideks. Sellega väldite võimalikku põletust kui eemaldate toitu korvist.
- Ärge pange liiga palju toidutükke üksteise peale, need võivad kokku kleepuda.
- Kui soovite friteerida sügavkülmutatud toitu, eemaldage liigne jää, kuna see võib põhjustada õli ülekeemist.
- Ärge täitke korvi rohkem kui pooleni, vastasel korral langeb rasvaine temperatuur ja tulemus ei ole optimaalne.

## FRITEERIMINE

- Ühendage toitejuhtme pistik kontakti.
- Seadke temperatuuriregulaatori nupp **A11** soovitud temperatuurile. Teavet sobivate temperatuuride kohta leiate toidu etiketilt või käesoleva kasutusjuhendi tabelist. Märgutuli **A5** süttib. Temperatuur on saavutatud kui märgutuli kustub ja selleks kulub umbes 10 minutit.
- Sisestage korv friteeritava toiduga aeglaselt friteerimisnõusse. Seejärel vajutage kaas alla ning friteerimine algab. Friteerimise käigus võib aur läbi kaane väljuda. See on normaalne ja ei tähenda riket.

### Tähelepanu:

Kui friteerite toitu, mis sisaldab suures koguses vett või külmutatud toitu, laske korv friteerimisnõusse aeglaselt. Sellega väldite ülevoolamist.

- Friteerimise ajal soovime toitu aegajalt segada, et vältida üksteise külge kleepumist. Edenemist saate jälgida läbi kaanes oleva vaateakna.

### Märkus:

Termostaat lülitub automaatselt sisse ja välja hoidmaks rasvaine õiget temperatuuri. Seetõttu lülitub märgutuli sisse ja välja.

### Hoiatus:

Fritüür ja kaas on kasutamise ajal väga kuumad. Juhul, kui fritüüri on vaja selle töötamise ajal käsitseda, kasutage alati

ahjukindaid ja käsitsege seda ainult käepidemetest **A9**.

- Kui olete friteerimise lõpetanud, keerake regulaator asendisse **A12** (väljas). Kallutage kaant nii, et aur ei tõuseks teie poole, tõstke korv rasvainest ja riputage klambrite **A3** abil tilkumisasendisse. Laske üleliigsel õilil ära nõrguda.



### Hoiatus:

Ärge puudutage friteerimiskorvi kohe peale friteerimise lõpetamist, see on väga tuline! Tõstke korv fritüürist ainult käepideme abil.

- Laske fritüüriil jahtuda avatud kaanega, et vältida vee kondenseerumist.
- Peale nõrgumist pange friteeritud toit sobivasse nõusse. Soovitame katta nõu sobiva kõõgipaberiga.

### Soovituslike aegade ja temperatuuride tabel

- Üldiselt soovime krõbedate toitude (kõõgiviljad, kala) jaoks kasutada madalamaid temperatuure ja külmutatud toitude (friikartulid, kana, jne.) jaoks kõrgemaid temperatuure.



### Märkus:

Friteerimise ajad ja temperatuurid on ainult soovitusliku iseloomuga.

Toiduaine	Aeg (Min.)	Temperatuur [°C]
Seened	3	150
Sibularõngad	3	150
Suvikõrvits	3	150
Kala	3-5	150
Sõõrikud	3-5	170
Kana naggitsad	6-8	170
Kanatükid	13-20	170
Friikartulid (külmutatud)	6-9	190

### Nõuanded friteerimiseks

- Friteerides kergeid toite, nagu friikartulid, valige kõrgem temperatuur. Seevastu mahukamate toitude, näiteks kanakoibade või lihapallide, friteerimisel valige madalamad temperatuurid, et toidud oleksid seest ühtlaselt praetud.
- Friikartuleid on asjakohane friteerida kahes faasis. Esimeses faasis friteerige neid 5-10 minutit 170°C ja seejärel laske neil jahtuda. Teises faasis friteerige neid 2-4 minutit 190 °C.
- Kui friteerite erinevaid toite, alustage nendest, mis vajavad madalamat temperatuuri.
- Friteerides eelnevalt friteeritud toite, kasutage kõrgemat temperatuuri ning lühemat aega kui toore toidu puhul.

### Ebameeldivate lõhnade eemaldamine rasvainest

- Mõned toidud, nt kala, võivad rasvainele jätta soovimatu lõhna ja maitse. Selle lõhna saab neutraliseerida järgmisel viisil:
  - kuumutage friteerimisrasva temperatuuril 160 °C.
  - pange pisut peterselli või paar viilu leiva rasvainesse.
  - oodake, kuni „mulle“ enam ei teki, seejärel kasutage peterselli või leiva eemaldamiseks sobivat köögiriista.

### Ülekuumenemiskaitse

- Fritüür on varustatud turvakaitsemega ülekuumenemise vastu, et vältida kahjustusi. Kui fritüür kuumeneb liigselt, nt. pikaajalise kasutamise tõttu, aktiveerub ülekuumenemise kaitsekaitse automaatselt. Sellisel juhul lülitub fritüür välja. Lahutage pistik pistikupesast ja laske seadmel täielikult jahtuda. Turvakaitse vahetamiseks pöörduge volitatud hooldusettevõttesse. Mitte mingil juhul ärge hakake seda ise vahetama.



#### Tähelepanu:

Hoolimata asjaolust, et fritüüril on ülekuumenemiskaitse, ärge kasutage seda tühjtalt. Ebaõige kasutamine võib lühendada seadme kasutusiga.

### Rasvaine käsitlemine

- Kui kasutate fritüüri regulaarselt, soovitame valada jahtunud rasvaine suletavasse pudelisse või teise nõusse ning säilitada külmikus või jahedas kohas. Valage friteerimisrasv pudelisse läbi tiheda sõela, et filtreerida välja toidujäägid.



#### Hoiatus:

Enne friteerimisrasva ümberpaigutamist laske sellel piisavalt jahtuda, et vältida tõsiseid põletusi.

- Rasvaine vahetamine peale igat kasutamist ei ole vajalik. Kui friteerite peamiselt kartuleid ja filtreerite rasva, võib seda kasutada 8 - 10 korda. Ärge kasutage sama friteerimisrasva kunagi kauem kui 6 kuud.
- Vahetage friteerimisrasv alati kui:
  - see on pruuni värvi või haiseb või suitseb juba algusest peale.
  - selles on liiga palju vett. Suurt veekontsentratsiooni õlis või rasvas näitavad mullid ja veepiisad, veeaur ja kiiresti tõusev õli või rasv. Kui vee hulk friteerimisrasvas on liiga kõrge, võib see põhjustada õli või rasva väljapaiskumise, mis on väga ohtlik nii

kasutajale kui ka seadmele, samuti võib põhjustada süttimise.

- Kui soovite rasvaine vahetada, toimige järgmiselt:
  - valmistage ette sobiva suurusega nõu
  - lahutage pistik pistikupesast
  - avage kaas, võtke välja friteerimiskorb, hoidke fritüüri seadet käepidemetest ning valage rasvaine ettevalmistatud nõusse.



#### Hoiatus:

Vahetage rasvaine alles peale täielikku jahtumist. Kui olete kasutanud tahket rasva, peab see olema valamise jaoks siiski piisavalt vedel.

- Ärge valage kasutatud rasvaint olmejäätmete hulka. Igal omavalitsusel on erinevad eeskirjad lauadilide ja rasvade utiliseerimiseks. Vajalikku teavet saate kohalikult omavalitsuselt.
- Kui soovite rasvaint ainult filtreerida, toimige järgmiselt:
  - lahutage pistik pistikupesast
  - valage täielikult jahtunud rasvaine friteerimisnõust teise sobiva suurusega nõusse.
  - Peske friteerimisnõu hoolikalt
  - valage friteerimisrasv nõusse tagasi läbi filterpaberi.

### PUHASTAMINE JA HOOLDUS



#### Tähelepanu:

Enne puhastamist või hooldamist lahutage pistik pistikupesast ja laske seadmel täielikult jahtuda.



#### Tähelepanu:

Fritüüri seade ja toitejuhe ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks. Ärge pihustage seadmele vett ega muid vedelikke ning ärge kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.

- Soovitame fritüüri puhastada vahetult peale kasutamist, et vältida toidu kuivamist. Sellisel juhul on neid raskem eemaldada.
- Peale igat kasutamist pühkige seade kasutades pehmet niisket lappi; toitejuhtme puhastamiseks kasutage kuiva lappi.
- Libistage käepide friteerimiskorvist välja ja peske kuumas vees pesuvahendiga, loputage ning kuivatage hoolikalt peene lapiga. Neid osasid võib pesta nõudepesumasinas.
- Pühkige fritüüri sisemine osa paberrätiga, tugevamaid plekke võite puhastada pehme käsna ja seejärel pühkige kuivaks.

- Kui filter **D3** või vaateaken **D2** on väga määrdunud, kruvige katteplaat **D1** kaane alt, peske filter ja klaas kuuma vee ning pesuvahendiga, loputage ja kuivatage hoolikalt. Pange mõlemad osad oma kohale ja kruvige katteplaat tagasi.



**Tähelepanu:**

Fritüüri seadme või nõu puhastamiseks ärge kasutage kunagi kemikaale, abrasiivvilla, terasvilla ega abrasiivseid puhastusvahendeid, mis võivad osasid kahjustada.

- Iga kord, kui friteerimisrasv välja valatakse, eemaldage fritüüri külge jäänud plekid või eelmise friteerimise jäänused.

**SÄILITAMINE**

- Enne fritüüri hoiustamist kontrollige, kas seade on täielikult jahtunud, väljalülitatud ja pistik seinakontaktist eemaldatud.
- Pange friteerimiskorb friteerimisnõusse ning sulgege kaas.
- Seejärel hoidke fritüüri kuivas ja turvalises ning lastele kättesaamatus kohas.



**Tähelepanu:**

Hoidke fritüür eemal äärmuslikest temperatuuridest, otsesest päikesekiirgusest ja niiskusest ning tolmust. Ärge asetage seadmele esemeid.

**RIKKETUVASTUS**

- Kui seade ei tööta kasutusjuhendis kirjeldatud viisil, kontrollige probleemi lahendamiseks allpool kõige sagedamini esinevate probleemide loendit. Kui teie probleemi pole loendis või kui probleem püsib, lülitage seade välja, tõmmake pistik pistikupesast välja ja pöörduge volitatud hoolduskeskuse poole. Mitte mingil tingimusel ärge püüdke seadet ise parandada.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei tööta.	Fritüür ei ole vooluvõrku ühendatud.	Kontrollige, et toitepistik oleks korralikult ühendatud toitekontakti.
	Te ei lülitanud fritüüri sisse, te pole veel friteerimise temperatuuri määranud.	Kasutage juhtnuppu fritüüri sisselülitamiseks ning seadke sobiv temperatuur.
	Fritüür on ülekuumenenud ja kaitse on aktiveerunud	Oodake mõni minut ja laske seadmel jahtuda, seejärel proovige uuesti. Vajadusel korral pöörduge volitatud hooldusettevõttesse.
Toit ei ole piisavalt küpsenud.	Olete määranud liiga madala temperatuur.	Kasutage juhtnuppu temperatuuri tõstmiseks.
	Friteerimiskorb on liiga täis.	Eemaldage osa toidust.
	Toidus on liiga palju jääd või niiskust.	Enne friteerimist eemaldage jää jäägid ning kuivatage toit hoolikalt.
Friikartulid ei ole ühtlaselt krõbedad.	Värske friikartuli krõbedus sõltub õli ja veesisalduse hulgast.	Kuivatage friikartuleid enne nende friteerimist hoolikalt. Lõigake need väikesteks tükkideks ja lisage vajaduse korral rohkem õli.
Friteerimisrasv vahutab liiga tugevalt friteerimise ajal.	Toidus on liiga palju jääd või niiskust.	Enne friteerimist eemaldage jää jäägid ning kuivatage toit hoolikalt.
	Friteerimisrasv ei sobi friteerimiseks	Kasutage ainult friteerimiseks sobivat õli või rasva.
	Friteerimisrasv on kasutatud liiga kaua.	Vahetage friteerimisrasv.
Friteerimisrasv lõhnab	Friteerimisrasv ei ole enam värske.	Vahetage friteerimisrasv.



ebameeldiv alt	Friteerimirasv ei sobi friteerimiseks	Kasutage ainult friteerimiseks sobivat õli või rasva. Ärge kombineerige eri tüüpi õli ega rasva.
-------------------	---	--

## TEHNILISED ANDMED

Nimipinge: ..... 230 V AC  
 Nimisagedus ..... 50/60 Mz  
 Nimivõimsus ..... 900 W  
 Friteerimisnõu maht ..... 1,5 L / 600 g friikartulidete  
 Mõõtmed (kõrgus x laius x sügavus)..... 210 mm x 270  
 mm x 220mm  
 Kaal ..... 1,9 kg  
 Jätame endale õiguse teha muudatusi tehnilistes  
 näitajates ja tekstis.

## JUHISED JA INFORMATSIOON

### PAKKEMATERJALI UTILISEERIMISE KOHTA.

Kasutatud pakkematerjal hävitage vastavalt  
 kohalikule regulatsioonile.

### ELEKTRI- JA ELEKTROONIKASEADMETE HÄVITAMINE



See tootel või originaaldokumendis olev  
 sümbol tähendab, et kasutatud elektri-  
 või elektroonikaseade ei kuulu  
 olmejäätmete hulka. Õigeks hävitamiseks  
 või taaskasutamiseks viige seade  
 vastavasse kogumispunkti. Vastavalt EL  
 seadusele võite kasutatud seadme viia kauplusse,  
 kust selle ostsite ning vahetada samalaadse uue  
 toote vastu.

Seadme korrektse hävitamisega aitate kaasa looduse  
 säästmisele ja väldite võimaliku kahju tekitamist  
 keskkonnale ja inimeste tervisele. Küsige lisainfot  
 kohalikust omavalitsusest või kogumiskohtadest  
 Ebakorrektsel utiliseerimisel eest võib kohalik  
 seadusandlus ette näha karistusi.

### EL liikmesriikide äriettevõtetele

Kui soovite seadet hävitada, küsige vajadusel  
 informatsiooni müüjalt.

### Utiliseerimine väljaspool EL.

Need sümbolid kehtivad EÜ-s Kui soovite seadet  
 hävitada, küsige vajadusel informatsiooni korrektse  
 utiliseerimise kohta kohalikust omavalitsusest või  
 müüjalt.



See toode vastab kõikidele EL vastavatele  
 põhinõuetele.