



MONDIAL

BIG FRY - 2,5l

FT-07

Manual de Instrucciones y Servicio Técnico
Instruction Manual and Technical Service
Manual de Instruções e Serviço Técnico
Manuel d'instructions et Service technique
Bedienungshandbuch und Technischer Kundendienst
Manuale d' Uso ed Assistenza Tecnica
Εγχειρίδιο Οδηγιών και Τεχνικής Υπηρεσίας

FREIDORA BIG FRY MONDIAL

FIG. A

> Español	03
> English	13
> Português	23
> Français	33
> Deutsch	43
> Italiano	53
> ελληνικά	63



PRESENTACIÓN

Gracias por confiar en Mondial. Es el complemento perfecto para los amantes de la cocina. Para garantizar un correcto funcionamiento y mantenimiento del producto, lea atentamente las instrucciones de uso de este manual y guárdelo por si lo necesita en un futuro. Le recomendamos que también conserve el embalaje, para el caso de reparaciones, y se deshaga de todas las bolsas de plástico que podrían convertirse en juguetes peligrosos para los niños.

El aparato es muy fácil de usar. Basta conectarlo a la red de suministro eléctrico (220-250V). Si necesita más información, no dude en contactar con Mondial.

Consejo:

El uso de los aparatos Mondial por niños requiere unas claras indicaciones para su funcionamiento y una vigilancia constante durante el uso del aparato.

FUNCIONAMIENTO

El aparato está compuesto por las siguientes partes, **vea la fig. A:**

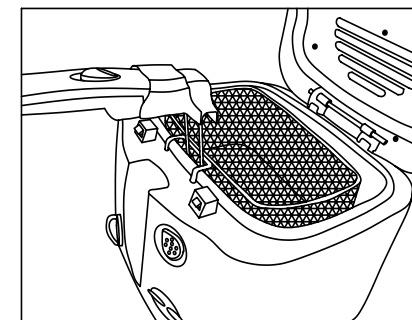
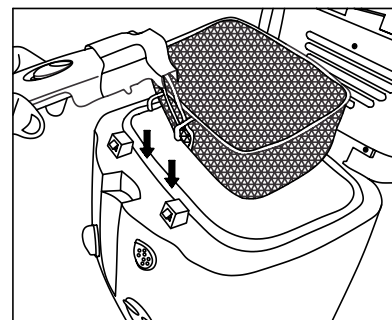
Antes de usar el aparato:

- > Desembale el aparato.
- > Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. Seque bien con un paño suave o papel.
- > La **Cubeta** y el interior de la **Tapa** deben ser limpiadas con esponjas suaves y detergente, y secadas con un paño suave o papel.
- > La **Cesta** puede ser lavada con agua y detergente, pero verifique que está totalmente seca antes de utilizarla.
- > Repita la operación siempre que su Freidora quede sin uso por un tiempo prolongado.

Uso (Ver fig.A)

- > Verifique si el voltaje del aparato es compatible con la de la red eléctrica local.
- > Verifique que el **Selector de Temperatura** se encuentra en la posición 0 (APAGADO) y en seguida inserte el enchufe en la red.
- > Apriete la tecla de **Abertura Automática de la Tapa**.
- > Destrabe la **Cesta** apretando la **Traba en el Mango** y retire la **Cesta**.
- > Verifique si la **Cubeta** está totalmente seca. Una gota de agua hará que el aceite salpique.
- > Coloque aceite hasta la posición MÁX, indicada en el interior de la **Cubeta**.
- > No utilice margarina o mantequilla. Este aparato fue desarrollado para freír solamente con aceite.
- > Cierre la **Tapa**.
- > Conecte el Enchufe en el la red.
- > Elija la temperatura de acuerdo con el alimento que se quiera preparar.
- > Las **Luces-piloto** se encenderán.

- > El aceite deberá precalentarse aproximadamente 10 min. Cuando llegue a la temperatura correcta, la **Luz-piloto** de Calentamiento se apagará y el aparato estará listo para ser usado. La Luz que indica que el aparato está conectado continuará encendida.
- > La **Luz-piloto** de Calentamiento encenderá automáticamente todas las veces que sea necesario recalentar el aceite, para mantener la temperatura elegida.
- > Coloque el alimento en el **Cesta** no sobrepasando la capacidad MÁX para garantizar un buen resultado. Para manipular la **Cesta**, siempre use el Mango en posición vertical.
- > Abra la Tapa y coloque la **Cesta** dentro de la **Cubeta**. Use guantes protectores o térmicos y manipule el aparato con cuidado, porque el aceite estará caliente.
- > Cierre la Tapa verificando que está perfectamente trabada.
- > Encaje el Mango de la **Cesta** en la Base, apretando la **Traba en el Mango** hacia abajo.
- > Verifique si el alimento está en el punto correcto por la **Ventana de la Tapa**.
- > Para retirar el alimento, apriete la **Tecla de Abertura Automática de la Tapa**, alejándose lo suficiente para dejar que el vapor caliente almacenado al freír, pueda ser liberado.
- > Levante la **Traba en el Mango** y retire la **Cesta**. Coloque la **Cesta** en la posición de descanso (vea figura abajo) para eliminar el exceso de aceite. En seguida transfiera el alimento a otro recipiente.



- > Verifique de vez en cuando, si el nivel del aceite es el correcto, no dejando que esté debajo de la marca de MÍN., porque eso puede dañar el aparato.
- > Si es necesario, reabastezca el aceite hasta la marca MÁX y proceda nuevamente la operación de precalentamiento, antes de volver a freír.
- > Repita la operación hasta acabar de freír todo el alimento.
- > Gire el **Selector de Temperatura** hasta la posición "0" (APAGADO) y retire el enchufe de la corriente.
- > Espere hasta que el aceite se encuentre totalmente frío para iniciar la limpieza.
- > Retire totalmente el aceite usando una cucharón. No voltee el producto boca abajo.
- > El aceite ya utilizado puede ser reaprovechado para otras frituras, sin embargo usted precisará filtrarlo para retirar eventuales residuos de alimentos. Lo máximo recomendado son 5 utilizaciones.

Cómo freír correctamente

- > Es importante seguir la temperatura aconsejada para cada receta. Si la temperatura es muy baja, el alimento para freír absorbe aceite. Si la temperatura es muy alta, se forma rápidamente una costra exterior y el interior queda crudo.
- > Los alimentos para freír deben ser sumergidos cuando el aceite alcanza la temperatura correcta, es decir, cuando la luz de calentamiento se apaga.
- > No sobrecargue la **Cesta**. Eso provoca una baja repentina de la temperatura del aceite y por lo tanto, una fritura muy aceitosa y no uniforme.
- > Si va a freír una cantidad reducida de alimentos, programe la temperatura del aceite para una temperatura más baja que la indicada, para evitar que el aceite hierva excesivamente.
- > Cuando el alimento esté frito, levante la **Cesta** y espere algunos segundos antes de abrir la **Tapa**. Esto hace que la presión del vapor baje, pero se debe tener cuidado, porque un poco del vapor puede liberarse.
- > Verifique si los alimentos están cortados finos y con un espesor regular, porque los alimentos cortados muy gruesos cocinan mal en su interior, a pesar del buen aspecto, mientras que los que tienen espesor uniforme alcanzan al mismo tiempo el punto de cocción ideal.
- > Seque bien los alimentos antes de sumergirlos en el aceite o en la grasa, porque los alimentos muy húmedos quedan blandos después de fritos (especialmente las patatas). Es aconsejable escurrir los alimentos ricos en agua (pescado, carne, legumbres), teniendo cuidado de eliminar la harina en exceso antes de sumergirlos en el aceite.

Freír alimentos congelados

- > Los alimentos congelados tienen temperaturas muy bajas. Consecuentemente provocan una sensible disminución de la temperatura del aceite. Para obtener buenos resultados, aconsejamos utilizar pequeñas cantidades.
- > Los alimentos congelados muchas veces están cubiertos de cristales de hielo, que deben ser eliminados antes de freír. Para eso, basta agitar la cesta. Después sumerja la cesta muy lentamente en el aceite para evitar el hierva.
- > Los tiempos de fritura deben ser seguidos de acuerdo con la temperatura aconsejada por el fabricante de los congelados.

Para mejores resultados

- > Seque los alimentos antes de freír, para mayor rapidez y evitar salpicaduras.
- > Cuando sea necesario, agite los alimentos durante la fritura para despegarlos. Para su seguridad, use accesorios de madera y proteja las manos con protectores térmicos o guantes.
- > Use siempre aceite o grasa de buena calidad. Nunca use margarina o mantequilla.
- > Sazone los alimentos después de fritos.
- > Alimentos congelados o con gran cantidad de agua pueden provocar aumento de la ebullición del aceite y generar salpicaduras. Use la cantidad mínima de aceite y prepare pequeñas porciones.
- > Patatas (chips, pedazos, palito, etc.) deben ser lavadas en agua fría para remover la goma. Séquelas bien antes de freír, para garantizar un resultado crujiente.
- > Generalmente alimentos precocidos necesitan de temperatura más alta que los alimentos crudos.



LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

- > Retire el Enchufe de la corriente antes de iniciar la limpieza.
- > Para limpieza externa pase un paño seco o ligeramente humedecido y suave para no rayar el material de acabado de las superficies. No coloque nunca la freidora dentro del agua o de cualquier otro líquido.
- > Jamás use esponjas de acero, esponjas o cualquier especie de limpiadores o materiales abrasivos, porque pueden dañar el material de acabado de su aparato.
- > No utilice solventes o cualquier sustancia química durante la limpieza interna o externa, así como tenga cuidado para que la humedad no penetre en la base.
- > Lave la **Cesta** con agua y detergente neutro. Seque bien con un paño suave o papel. No use esponjas abrasivas para no dañar el material.
- > Limpie la **Cubeta** con paño humedecido en agua tibia y detergente. No use esponjas abrasivas, para no dañar el revestimiento antiadherente.
- > Remueva los residuos persistentes con una esponja plástica o cepillo. Séquelos totalmente con paño o toalla de papel.
- > La **Tapa** es removible. Basta empujar el cierre a traba que queda en el medio de la bisagra y levántela delicadamente hacia arriba. Se tiene que lavar en agua tibia y detergente. Séquela totalmente antes de recolocarla en el lugar.
- > No use lavavajillas para lavar la **Cesta** y la **Tapa**.
- > No guarde los accesorios o componentes húmedos o mojados, porque puede dañarlos.
- > Repita la operación siempre que no use su freidora por un tiempo prolongado.
- > Enrolle el **Cable del Enchufe** en el **Guarda-cable** detrás del aparato, antes de guardarlo para no dañarlo.
- > Guarde su **FREIDORA BIG FRY MONDIAL** en local plano, seco y seguro, lejos del alcance de los niños.

Filtro

La Tapa está equipada con un sistema de filtro permanente, que recoge gotas de aceite a partir del vapor que pasa a través del filtro, por ello no es necesario el cambio del filtro.

Cuidados después del lavado

Después del lavado, enjuague muy bien. Elimine posibles acumulaciones de agua en el fondo de la cuba, en la cesta, en la tapa y en todas las partes internas, evitando así salpicaduras de aceite caliente durante el funcionamiento.

Duración del aceite

- > El aceite nunca debe estar debajo del nivel mínimo.
- > De vez en cuando es necesario una sustitución completa.
- > La duración del aceite o de la grasa, depende de lo que se fríe.
- > Por ejemplo, los alimentos empanados ensucian más que una simple fritura.
- > ¡Como en todos los tipos de freidoras, el aceite se deteriora cuando se calienta muchas veces!
- > Por lo tanto, aún cuando se use y filtre correctamente, se debe substituir totalmente con cierta frecuencia.
- > Aconsejamos el cambio total del aceite después de 5 a 8 usos o en los siguientes casos:
 - Mal olor
 - Humo durante la fritura
 - Cuando el aceite se vuelva oscuro



Generalidades

- > Lea las instrucciones de uso con atención y consérvelas para futuras consultas.
- > Utilice el aparato siguiendo las instrucciones de uso.
- > Use el electrodoméstico exclusivamente para fines domésticos. Su uso comercial supone la anulación de la garantía.
- > El uso del aparato por niños o personas con impedimentos físicos, sensoriales, mentales o motrices, así como sin conocimientos y experiencia, puede ocasionar situaciones peligrosas. Los responsables de la seguridad de estas personas deberán impartir instrucciones claras o vigilar el uso del aparato.
- > No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- > No manipule ni intente reparar el aparato por sus propios medios. En caso de incidencia, contacte con nuestro servicio técnico para evitar riesgos.
- > Use únicamente piezas y accesorios originales del aparato. No use nunca piezas de otro aparato o con defectos.

Electricidad y fuentes de calor

- > Antes de utilizar el aparato, asegúrese que el voltaje de la red corresponde al voltaje indicado en la placa de características de su electrodoméstico.
- > Use una toma de alimentación con conexión a tierra.
- > Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación eléctrica cuando no esté utilizando el electrodoméstico.
- > El aparato no es apto para usar con un temporizador externo o mando a distancia.
- > Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- > No use el aparato si éste o el cable están averiados. Contacte con nuestro servicio técnico para evitar riesgos.
- > Los cables dañados de este aparato sólo debe repararlos nuestro servicio técnico.
- > Asegúrese que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo con una placa caliente de la encimera con fuego o con otras fuentes de calor.
- > Asegúrese que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están húmedos o en contacto con el agua.
- > Asegúrese que su alrededor esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables.
- > No cubra el aparato cuando esté conectado a la red eléctrica y funcionando.
- > Mantenga el cable de conexión eléctrica siempre recogido en el recoge cables cuando lo transporte y mientras no esté siendo usado.
- > No conecte el aparato en tomas de corriente múltiples o extensiones sobrecargadas, porque la sobrecarga puede dañar el producto y causar accidentes.

Durante el uso

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- > Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni ningún otro líquido.

- > Use este aparato solo para los fines descritos en este manual. No utilice accesorios ni complementos no recomendados por Mondial.
- > El aparato está diseñado para uso doméstico únicamente, en ningún caso uso comercial.
- > El uso en exteriores se aconseja sólo en tiempo seco. De ser necesario, use un alargo con conexión a tierra de sección suficiente (mín. 3mm²).
- > No utilizar en exteriores, ni en lugares sin flujo de oxígeno, ni en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- > Vigile a los niños cuando hagan uso del aparato.
- > Coloque el electrodoméstico sobre una superficie plana, estable, resistente al calor y protegida contra las salpicaduras de agua u otros líquidos.
- > No deje que el cable quede colgando de la mesa u otras superficies de trabajo.
- > Asegúrese de tener las manos secas cuando toque el cable o el enchufe.
- > Apague el aparato y desenchufe la clavija de la red eléctrica si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiarlo, o después de usarlo.
- > Procure que haya suficiente ventilación alrededor del aparato cuando se esté usando.
- > No deje el aparato sin vigilancia mientras está en uso.
- > No coja el electrodoméstico si éste ha caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación eléctrica. No vuelva a utilizar el electrodoméstico y contacte con el Servicio Técnico Autorizado para su revisión.
- > No conecte el aparato con la cuba vacía, porque puede dañar su funcionamiento.
- > No transporte o mueva el aparato con aceite caliente en su interior.
- > No mezcle nunca agua en el aceite para freír.
- > Manipule siempre el aparato con guantes o protectores térmicos en las manos.
- > Recomendamos cuidado al abrir la tapa durante la preparación, porque el vapor caliente almacenado al freír puede ser liberado con presión provocando quemaduras.

Consejos de seguridad

- > Para evitar accidentes, siempre manipule las partes calientes de su aparato con mucho cuidado. Use guantes o protectores térmicos en las manos.
- > No conecte nunca el aparato con la Cuba para aceite vacía.
- > No permita el contacto de las manos con la parte interna del aparato mientras está encendido.
- > Nunca mezcle agua en el aceite para freír.
- > No mueva nunca los alimentos en el interior del aparato con las manos o tenedores y cucharas comunes. Utilice una pinza de mango largo, preferentemente de madera.
- > Cuidado al abrir la Tapa durante la preparación, porque el vapor almacenado al freír puede ser liberado con presión y estará muy caliente.
- > Durante la utilización del aparato, no retire el enchufe de la corriente para interrumpir el funcionamiento. Verifique, primeramente que el Selector de Temperatura se encuentre en la posición "0" (APAGADO).
- > No transporte o mueva el aparato con aceite caliente en su interior. Verifique si el aceite está suficientemente frío, antes de mover o realizar la limpieza. (Aguarde cerca de dos horas, para evitar accidentes).
- > No sobrepase el tiempo de cocción recomendado para cada alimento.

ADVERTENCIAS: Las masas rellenas tienen en su interior burbujas de aire, que se vaporizan cuando el alimento se frie en aceite caliente, causando salpicaduras de este aceite. Por lo tanto, es necesario evitar estas acumulaciones de aire perforando los alimentos, facilitando así la salida del aire. También se recomienda freír en pequeñas porciones.



CONSEJOS DE RECICLAJE

Directiva europea 1994/62/CE



Los embalajes de nuestros productos están optimizados para minimizar los efectos negativos en el medio ambiente. Si se deshace de los mismos, hágalo de una forma responsable y recíclelos.

Directiva europea 2002/96/CE



Mediante este documento, se propone informar acerca de la Directiva Europea sobre Reciclaje de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Esta directiva tiene relación con la gestión de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos y surge a partir de ciertas medidas de la Unión Europea tendentes a proteger el medio ambiente. Contempla la introducción de un sistema obligatorio de recolección y reciclaje para los aparatos eléctricos y electrónicos. El usuario es el responsable de llevar el aparato a un centro de reciclaje al finalizar su vida útil. No olvide retirar las pilas y los acumuladores de los aparatos antes de llevarlo a un centro de reciclaje. Empresas de reciclaje retiran del aparato los materiales nocivos y lo procesan según las directivas establecidas. Este procedimiento tiene como fin aumentar la cantidad de materiales reutilizables. Si el aparato y/o manual de instrucciones contiene el símbolo que se indica arriba a la derecha proceder de la siguiente manera: cuando el aparato haya llegado al final de su vida útil, procesarlo de forma responsable a fin de que éste o alguna de sus partes puedan ser reutilizadas en la medida de lo posible. No tirar el aparato junto con los residuos domésticos no clasificados; en su lugar devolverlo al distribuidor al comprar otro aparato similar o llevarlo a un lugar de reciclado autorizado. Contactar con las autoridades municipales para solicitar información acerca de los lugares de recogida selectiva autorizados más cercanos a tu domicilio. Si desea desprenderse del aparato estando todavía en buen estado, o si puede repararse fácilmente, por favor, asegúrese de que pueda volver a utilizarse



TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Garantía

Mondial garantiza sus productos por un periodo de 24 meses, contra defectos de fabricación o en los materiales, a partir de la fecha de la compra.

Será totalmente gratis para el usuario, subsanar cualquier defecto de fabricación que pudiera presentarse. No supondrá coste alguno para el usuario los costes de transporte, si fuese necesario, del producto defectuoso.

El producto averiado podrá ser reparado o cambiado según criterio de Mondial. Si se optase por el cambio de producto, este será canjeado por otro de similares o superiores características al defectuoso.

Condiciones y exclusiones

Mondial no estará obligado a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida (factura de compra, tique de caja).

La dirección completa de los centros de servicio autorizados en cada país puede obtenerse en el sitio web: www.mondialine.eu

En el caso de ser necesario transporte para reparar o cambiar el producto averiado, debe ser embalado adecuadamente y enviado, a un centro de servicios autorizado Mondial.

Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar el grado de satisfacción del cliente, Mondial puede hacer una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o cambiado sus productos.

Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de Mondial, o una modificación o reparación no autorizada del producto, un embalaje inadecuado por parte del consumidor.

Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- > Por uso profesional o comercial.
- > Daños producidos por un voltaje distinto al indicado en la etiqueta de características del producto o a subidas de tensión.
- > La utilización de consumibles incorrectos.
- > La calcificación (las descalcificaciones deberá realizarse según el manual de instrucciones).
- > Daños en las partes de vidrio del producto.
- > Daños mecánicos, sobrecarga.
- > La entrada de agua, polvo o insectos en el interior del producto.
- > Accidentes, incendios, etc.
- > Fenómenos atmosféricos, inundaciones, rayos, etc.

Derechos legales de los consumidores

Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor también podrá tener otros derechos legales que variarán de un país a otro.

La garantía ofrecida por Mondial no afecta a los derechos legales de los consumidores, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto.

Servicio Postventa

Mondial pone a disposición de sus usuarios el apartado Servicio Postventa, en www.mondialine.eu, ofreciendo los siguientes servicios:

01. Consulta de Accesorios y Recambios.
02. Consulta de Manuales de Instrucciones.



REGULACIONES CE

Mondial declara que los productos suministrados son conformes con las siguientes Directivas europeas:

Directiva RAEE (2002/96/CE): "RAEE" = "Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos"

Directiva DBT (2006/95/CE): "DBT" = "Directiva sobre baja tensión"

Directiva CEM (2004/108/CE): "CEM" = "Compatibilidad Electromagnética"

Directiva EMF (2004/40/CE): "RoHS" = "Restriction of Hazardous Substances". Restricción de sustancias peligrosas.

Reglamento REACH (1907/2006): "REACH" = "Registration, Evaluation, Authorisation and restrictions of Chemicals". Registro, evaluación, autorización y restricción de sustancias y preparados químicos.

Directiva PUE (2005/32/CE): "PUE" = "Productos que utilizan energía"

PROBLEMA	PROBABLE CAUSA	SOLUCIÓN
Mal olor	Líquido utilizado no adecuado.	Use aceite de semillas de girasol o aceite vegetal de buena calidad.
El Aceite se derrama (salpicaduras de aceite).	Aceite se malogró y forma espuma.	Substituya el aceite.
	Se sumergieron en aceite caliente alimentos que no estaban bien escurridos.	Enjuague bien los alimentos.
	El alimento fue sumergido rápidamente.	Sumerja lentamente.
Los alimentos no quedando dorados después de freír.	La temperatura del aceite está muy baja.	Seleccione temperatura más alta.
	Cesta está muy llena.	Reduzca cantidad de alimentos.
Aceite no calienta.	La freidora fue usada sin aceite en la cuba, averiando el producto.	Entre en contacto con un Puesto Autorizado Mondial para reparación.

MONDIAL BIG FRY FRYER

FIG. A



➔ INTRODUCTION

Thank you for trusting in Mondial. It is the perfect accessory for food lovers. To ensure proper operation and maintenance of the product, carefully read the instructions in this manual and keep it in the event that you may need in the future. We recommend that you also keep the packaging in case of repairs, and dispose of all plastic bags that could become dangerous toys for children.

The appliance is very easy to use. Just connect it to the electricity supply socket (220-250V). If you need more information, please contact Mondial.

Advice:

The use of Mondial appliances by children needs clear instructions of use and constant supervision during use of the appliance.

⚙ OPERATION

The instrument consists of the following parts, **see fig.A:**

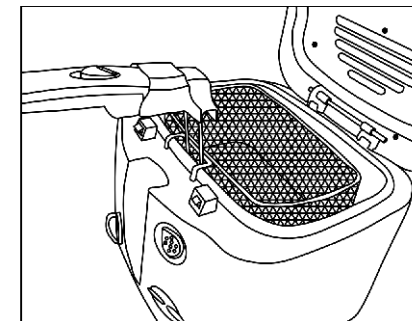
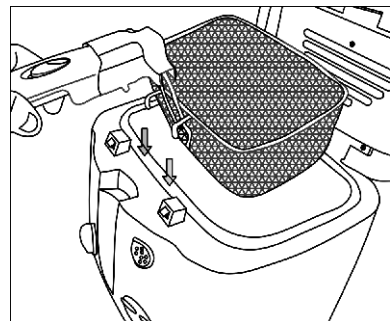
👁 Before using the appliance:

- > Unpack the appliance.
- > Clean the outer part of the appliance with a damp cloth. Dry well with a mild cloth or paper.
- > The **Vat** and inside the **Cover** should be cleaned with a soft sponge and detergent and dried with a soft cloth or paper.
- > The **Basket** can be washed with water and detergent, but make sure it is completely dry before using it.
- > Repeat the operation whenever our Fryer is not used for long periods of time.

Use (See fig.A)

- > Check to see that the voltage of the appliance is compatible with the local mains voltage.
- > Make sure the **Temperature Selector** is in the 0 position (OFF) and then insert the plug in power outlet.
- > Press the **Automatic Open button of the Cover**.
- > Unlock the **Basket** by pressing the **Handle Lock** and remove the **Basket**.
- > Check to see that the **Vat** is completely dry. One drop of water will make the oil spill.
- > Pour oil up to the MAX position indicated inside the **Vat**.
- > Do not use margarine or butter. This appliance was developed to fry only with oil or olive oil.
- > Close the **Cover**.
- > Connect the Plug to the outlet.
- > Select the temperature according to the food to be prepared.
- > The **Pilot lights** will turn on.

- > The oil must be pre-heated for about 10 minutes. When the right temperature is reached, the **Heat pilot light** will go off and the appliance is ready to use. The Light that indicates that the appliance is switched on will remain on.
- > The **Heat Pilot Light** will automatically turn on every time the oil needs to be reheated in order to maintain the selected temperature.
- > Put the food in the **Basket**, not exceeding the MAX capacity to ensure good results. Always use the Handle in the vertical position when handling the **Basket**.
- > Open the **Cover** and put the **Basket** inside the **Vat**. Use protection or thermal gloves and handle the appliance carefully because the oil will be hot.
- > Close the **Cover**, making sure that it is perfectly locked.
- > Insert the **Basket** Handle in the Base, pressing the **Handle Lock** downwards.
- > Make sure that the food is at the right cooking point through the **Cover Display**.
- > To remove the food, press the automatic Open Button of the **Cover**, moving it away just enough to let out the hot vapor trapped inside during frying.
- > Lift up the **Handle Lock** and remove the **Basket**. Put the basket in the rest position (see image below) to remove the excess oil. Then transfer the food to another container.



- > Every now and then check to see that the oil level is correct, not allowing it to exceed the MIN mark, because this can damage the appliance.
- > If necessary, pour more oil up to the MAX mark and carry out the pre-heating operation before you start frying again.
- > Repeat the operation until all the food is fried.
- > Turn the **Temperature Selector** to the "0" position (OFF) and remove the plug from the power outlet.
- > Wait for the oil to completely cool down before you start cleaning.
- > Remove all the oil with the use of a scoop. Do not turn the product upside down.
- > The used oil can be reused to fry again, but you will have to filter it in order to remove any food residue. The maximum number of uses recommended is 5.

How to fry correctly

- > It is important to use the temperature recommended for each recipe. If the temperature is too low, the food will absorb the oil when fried. If the temperature is too high, an exterior crust is quickly formed and the inside remains raw.
- > Foods to be fried must be dipped when the oil is reaching the right temperature, which is when the heat light turns off.

- > Do not overload the **Basket**. This may cause a sudden drop in the temperature of the oil and, thus, very oily and unevenly fried food.
- > If small quantities of food are fried, set the temperature of the oil to a temperature lower than indicated to prevent the oil from frying excessively.
- > When the food is fried, raise the **Basket** and wait a few seconds before opening the **Cover**. This lowers the vapor pressure, but care must be taken because a small amount of vapor can still be released.
- > Check to see that the food is cut thinly and with uniform thickness, because foods cut very thick cook poorly on the inside despite the good outer appearance, while those with uniform thickness reach the ideal cooking point at the same time.
- > Dry the foods before dipping them in oil or fat, because very wet foods become soft after frying (especially potato). It is advisable to batter foods rich in water (fish, meat, legumes), carefully removing excess flour before dipping them in the oil.

Frying frozen foods

- > Frozen foods have very low temperatures. Consequently, they cause a significant reduction in the temperature of the oil. In order to obtain good results, it is advisable to use small quantities.
- > Most times frozen foods are covered in ice crystals, which should be removed before frying. To do so, simply shake the basket. After, slowly dip the basket into the frying oil to avoid boiling.
- > The frying temperature should be observed according to the temperature recommended by the frozen food manufacturer.

For best results

- > Dry the foods before frying for faster results and to avoid spills.
- > When necessary, shake the foods during frying to keep them from sticking together. For your safety, use wooden accessories and protect the hands with thermal protection or gloves.
- > Always try to use good quality oil or fat. Never use margarine or butter.
- > Season the foods after frying.
- > Frozen foods or food with high amounts of water may cause an increase in the boiling of the oil and cause spills. Use the minimum amount of oil and prepare small portions.
- > Potato (chips, sliced, sticks, etc.) should be washed in cold water to remove the starch. Dry them well before frying to guarantee crispy results.
- > Precooked foods generally need higher temperatures than raw foods.



CLEANING AND CARE

- > Remove the power plug before starting any cleaning.
- > For external cleaning, wipe with a dry or slightly damp, soft cloth not to scratch the finishing material of the surfaces. Never immerse the fryer in water or any other liquid.
- > Never use steel wool, wad or any kind of abrasive cleaners or materials, as they may damage the finish material of your appliance.

- > Do not use solvents or any chemical substance during internal or external cleaning and be careful not to allow the moisture to penetrate the base.
- > Wash the **Basket** with water and neutral detergent. Dry well with a mild cloth or paper. Never use abrasive sponges in order not to damage the material.
- > Clean the **Vat** with cloth moistened in warm water and detergent. Do not use abrasive sponges so as not to damage the non-stick coating.
- > Remove the persistent residues with a plastic sponge or brush. Dry them completely with cloth or paper towel.
- > The **Cover** is removable. Simply push the lock located in the middle of the fold and gently push it upwards. It should be washed in warm water and detergent. Dry it completely before placing it back.
- > Do not use a washing machine to wash the **Basket** and **Cover**.
- > Do not keep the accessories or components damp or wet, because it can damage them.
- > Repeat whenever your fryer has not been used for a long time.
- > Wind the Plug Cord in the Cord holder located on the back of the appliance before keeping it to keep it from being damaged.
- > Keep your **MONDIAL BIG FRY FRYER** in a flat, dry and safe place, away from the reach of children.

Filter

The **Cover** is equipped with a permanent filter system that collects oil droplets from the vapor that passes through the filter, thus it is not necessary to change the filter.

Cares after washing

Dry well after washing. Remove possible accumulation of water on the bottom of the vat, in the basket, on the cover and in all inner parts to avoid hot oil from spilling when it is operating.

Oil duration

- > The oil should never go below the minimum level.
- > It is sometimes necessary to completely replace it.
- > The duration of the oil or fat depends on what is fried.
- > Battered foods, for instance, cause more dirt than simple fries.
- > Like all types of fryers, the oil deteriorates when heated many times!
- > Therefore, even when it is used and filtered correctly, it must be replaced with a certain frequency.
- > We recommend completely changing the oil after 5 to 8 uses or in the following cases:
 - Bad smell
 - Smoke during frying
 - Oil becomes dark



General Information

- > Read the instructions carefully and keep for future reference.
- > Use the appliance following the instructions for use.
- > Use the appliance for domestic purposes only. Commercial use implies the cancellation of the warranty.
- > The use of the appliance by children or persons with physical, sensory, mental or motor disabilities, and without knowledge and experience, can lead to dangerous situations. Those responsible for the safety of these people should convey clear instructions or supervise the appliance's use.
- > Do not allow children to play with the appliance.
- > Do not handle or try to repair the system on your own. In case of incident, please contact our technical service to avoid risks.
- > Use only original parts and accessories of the appliance. Never use parts of another appliance or with defects.

Electricity and heat sources

- > Before connecting the appliance, ensure that the supply voltage corresponds to the voltage indicated on the plate along with the your appliance's features.
- > Use a power outlet with grounding.
- > Always remove the power jack connector when not using the appliance.
- > The unit is not enabled for use with an external timer or remote control.
- > When unplugging the connector, be sure to pull the plug, not the cord.
- > Do not use the appliance if the cable is damaged. Contact our technical service to avoid risks.
- > Damaged cables of this appliance should only be repaired by our technical service.
- > Make sure that neither the appliance nor the cable or the connector are in contact with heat sources, for example, with a hot plate counter top with fire or other heat sources.
- > Ensure that neither the appliance nor the cable or the connector are wet or in contact with water.
- > Ensure that there is enough free around it and that it does not make contact with flammable materials.
- > Do not cover the appliance when connected to the mains and running.
- > Keep the electrical connection cable always collected in the cable winder to carry and when not in use.
- > Do not connect the appliance under the multiple sockets or overloaded extension cords, because overloading can damage the product and cause accidents.

During use

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions, including the following:

- > To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- > Use this product only for the purposes described in this manual. Do not use

- attachments or accessories not recommended by Mondial.
- > The unit is designed for home use only and not applicable in commercial use.
- > Outdoor use is recommended only in dry weather. If necessary, use sufficient extension cord connected to grounding (min. 3mm²).
- > Do not use it outdoors, in places without the inflow of oxygen, or in the presence of explosive and/or flammable gases.
- > Children should be supervised when using the appliance.
- > Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface, protected against possible splashing water or other liquids.
- > Do not allow the cord to hang over the table or other work surfaces.
- > Make sure that your hands are dry when you touch the cord or plug.
- > Turn off the machine and unplug it from the power supply if it malfunctions during use, when you want to clean it, or after using it.
- > Try to leave enough ventilation around the unit while in use.
- > Do not leave the appliance unattended while in use.
- > Do not take the appliance if it falls into water. Immediately remove the plug from the power outlet. Do not reuse the appliance and contact the authorized technical service center for servicing.
- > Do not switch on the appliance with the vat empty, because it can damage its operation.
- > Do not carry or move the appliance with hot oil inside it.
- > Never mix water in the frying oil.
- > Always handle the appliance with thermal gloves or hand protection.
- > Caution is recommended when opening the cover during preparation, because the hot vapor trapped during frying may be released with pressure and cause burns.

SAFETY TIPS

- > To avoid accidents, always handle the hot parts of your appliance very carefully. Use thermal gloves or hand protection.
- > Never switch on the appliance with the oil **Vat** empty.
- > The contact between the hand and the internal part of the appliance when this is switched on is not allowed.
- > Never mix water in the frying oil.
- > Never adjust foods inside the appliance with the hands, common forks or spoons. Use a long handle grip, preferably wooden.
- > Caution is recommended when opening the **Cover** during preparation, because the very hot vapor trapped during frying may be released with pressure.
- > During use, do not remove the plug from the power socket to interrupt the operation. First, make sure that the **Temperature Selector** is in the "0" position (OFF).
- > Do not carry or move the appliance with hot oil inside it. Check to see that the oil is sufficiently cold before moving or cleaning. (Wait for about two hours to avoid accidents).
- > Do not exceed the recommended cooking time for each dish.

WARNINGS: Croquettes and pies have air bubbles inside them, which vaporizes when the food is heated in hot oil, causing this oil to spill. Therefore, it is necessary to avoid accumulated air by perforating the food, thus facilitating the removal of air. It is also recommended to fry small portions and in small sizes.



European Directive 1994/62/EC



The packaging of our products are optimized to minimize the negative environmental effects. When disposing of it, do so responsibly and through recycling.

European Directive 2002/96/EC



Through this document, we propose informing the European Directive on Recycling Electrical Appliances and Electronics (WEEE). This directive is related to the management of waste from electrical and electronic equipment and arises from certain EU measures aimed at protecting the environment. It includes the introduction of a compulsory system of collection and recycling for all electrical and electronic appliances. The user is responsible for taking the set to a recycling center at the end of its service life. Do not forget to remove the batteries and accumulators from the equipment before taking it to a recycling center. Recycling companies remove the unit's harmful materials and process them in accordance with established directives. This procedure has the intention to increase the amount of reusable materials. If the unit and/or the owner's manual contains the symbol that is displayed above on the right, proceed as follows: when the unit has reached its end of life, process it in a responsible manner in order that this or any of its parts can be reused as far as possible. Do not dump the appliance with unsorted household waste; instead, return it to the dealer to buy another similar appliance or take it to an authorized recycling facility. Contact the municipal authorities to request information on the selective collection of licensed sites closest to your home. If you want to dispose of the appliance while still in good condition, or whether it can be repaired easily, please make sure that it can be used again.

G

TERMS AND CONDITIONS OF WARRANTY

Warranty

Mondial offers warranty of its products for a period of 24 months against manufacturing defects in materials or from the date of purchase.

It is completely free of charge for the user to repair any manufacturing defects that may occur. It will not involve any transport costs to the user, if necessary, for the defective product.

The damaged product may be repaired or replaced at the discretion of Mondial. If they decide for a product change, this will be replaced by another of similar or superior characteristics with respect to defective one.

Conditions and exclusions

Mondial is not obligated to repair or replace products which are not accompanied by a valid proof of purchase (purchase invoice, receipt).

The full address of the authorized service centers in each country can be obtained at: www.mondialine.eu

If necessary transport to repair or replace the damaged product must be properly packaged

and sent to a Mondial authorized service center.

To provide the best possible after-sales service and improve the level of customer satisfaction, Mondial can perform a satisfaction survey to all customers who have repaired or exchanged their products.

This warranty does not cover damages that may occur as a result of incorrect use, negligence, failure to follow instructions from Mondial, or unauthorized modification or repair of product, improper packaging by the consumer.

It also does not cover use and normal wear, maintenance or replacement of consumables, or the following:

- > For professional or commercial use.
- > Damage caused by a different voltage than the one indicated on the product nameplate or voltage increases.
- > The use of incorrect consumables.
- > Calcification (decalcification must be performed according to the instruction manual).
- > Damage to glass parts of the product.
- > Mechanical damage, overload.
- > The entry of water, dust or bugs within the product.
- > Accidents, fires, etc.
- > Atmospheric phenomena, floods, lightning, etc.

Statutory consumer rights

This warranty gives you specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from country to country.

The warranty offered by Mondial does not affect the legal rights of consumers, and the rights that the consumer has with the retailer who sold you the product

After Sales Service

Mondial makes available to its users the after-sales service at www.mondialine.eu, offering the following services:

01. Consulting of Accessories and Spares.
02. Consulting of Instruction Manuals.

CE

EC REGULATIONS

Mondial declares that the products supplied are in accordance with the following European Directives:

WEEE Directive (2002/96/EC): = "Electrical and electronic equipment wastes".

DBT Directive (2006/95/EC): "DBT" = "Low voltage directive".

Directive CEM (2004/108/EC): "CEM" = "Electromagnetic compatibility".

EMF Directive (2004/40/EC): "RoHS" = "Restriction of Hazardous Substances". Restriction of Hazardous Substances.

REACH (1907/2006): "REACH" = "Registration, Evaluation, Authorization and restrictions of Chemicals". Registration, evaluation, authorization and restriction of chemical substances and preparations.

PUE Directive (2005/32/EC): "PUE" = "Products that use energy".

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
Bad smell	Liquid used is not suitable.	Use good quality sunflower seed oil or vegetable oil.
Oil overflows (oil spills).	Oil turns bad and foams.	Replace the oil.
	Foods not dried very well were dipped into the hot oil.	Dry the food well.
	The food was dipped too quickly.	Dip slowly.
The foods are not becoming golden after frying.	The oil level exceeds the maximum limit.	Reduce the quantity of oil in the vat.
	The temperature of the oil is too low.	Select higher temperature.
Oil does not become hot.	Basket is too full.	Reduce the quantity of food.
	The fryer was used without oil in the vat, damaging the product.	Contact an Authorized Mondial Service for repairs.

FRITADEIRA BIG FRY MONDIAL

FIG. A



➔ APRESENTAÇÃO

Obrigado por confiar na Mondial. É o complemento perfeito para os amantes de cozinha. Para garantir a operação e manutenção do produto adquirido, leia atentamente as instruções contidas neste manual e guarde-o no caso de você precisar dele no futuro. Recomendamos que você também guarde a embalagem, no caso de reparos, e desfaça de todos os sacos plástico que poderiam se tornar brinquedos perigosos para as crianças. O dispositivo é muito fácil de usar. Basta conectá-lo à fonte de energia (220-250V). Para obter mais informações, entre em contato Mondial.

Conselho:

O uso do equipamento Mondial para as crianças requer indicações claras de funcionamento e vigilância constante durante a utilização do dispositivo.

⚙️ OPERAÇÃO

O aparelho é constituído pelas seguintes partes, consulte fig. A:

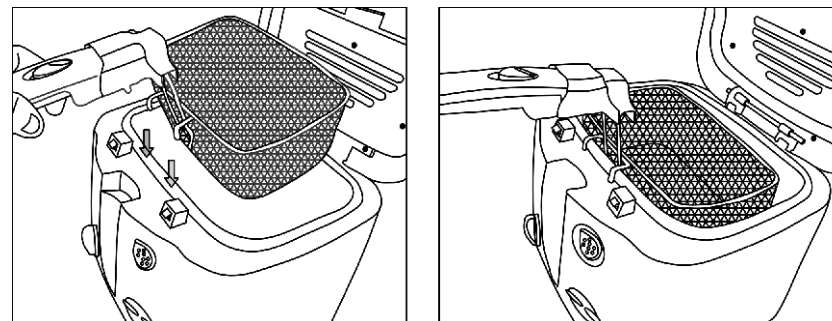
👁️ Antes de utilizar o dispositivo:

- > Desembale o dispositivo.
- > Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido. Seque bem com um pano macio ou papel.
- > A **Cuba** e o interior da **Tampa** devem ser limpas com bucha macia e detergente e enxutas com um pano macio ou papel.
- > O **Cesto** pode ser lavado em água e detergente, mas certifique-se de que está completamente seco antes de utilizá-lo.
- > Repita a operação sempre que a sua Fritadeira ficar sem uso por um tempo prolongado.

Uso (Veja fig. A)

- > Verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- > Certifique-se de que o **Seletor de Temperatura** esteja na posição 0 (DESLIGADO) e em seguida insira o plugue na tomada elétrica.
- > Aperte a tecla de **Abertura Automática da Tampa**.
- > Destrave o **Cesto** apertando a **Trava do Cabo** e retire o **Cesto**.
- > Verifique se a **Cuba** está completamente seca. Uma gota de água fará o óleo espirrar.
- > Coloque óleo até a posição MAX, indicada no interior da **Cuba**.
- > Não utilize margarina ou manteiga. Esse aparelho foi desenvolvido para fritar somente com óleo ou azeite.
- > Feche a Tampa.
- > Ligue o Plugue na tomada.
- > Escolha a temperatura de acordo com o alimento a ser preparado.
- > As Lâmpadas-piloto se acenderão.

- > O óleo deverá pré-aquecer durante mais ou menos 10 min. Quando chegar à temperatura certa a **Lâmpada-piloto de Aquecimento** se apagará e o aparelho estará pronto para ser usado. A Lâmpada que indica que o aparelho está ligado continuará acesa.
- > A **Lâmpada-piloto de Aquecimento** irá acender automaticamente todas as vezes que for necessário reaquecer o óleo para manter a temperatura escolhida.
- > Coloque o alimento no **Cesto** não ultrapassando a capacidade MAX para garantir um bom resultado. Para manusear o **Cesto** use sempre o **Cabo** na vertical.
- > Abra a **Tampa** e coloque o **Cesto** dentro da **Cuba**. Use luvas protetoras ou térmicas e manuseie o aparelho com cuidado, pois o óleo estará quente.
- > Feche a **Tampa** certificando-se de que está perfeitamente travada.
- > Encaixe o **Cabo do Cesto** na Base, apertando a **Trava do Cabo** para baixo.
- > Verifique se o alimento está no ponto certo pela **Janela na Tampa**.
- > Para retirar o alimento, aperte a **Tecla de Abertura Automática da Tampa** afastando-se o suficiente para deixar que o vapor quente armazenado durante a fritura possa ser liberado.
- > Levante a **Trava do Cabo** e retire o **Cesto**. Coloque o cesto na posição de descanso (ver figura abaixo) para eliminar o excesso de óleo. Em seguida transfira o alimento para outro recipiente.



- > Verifique, de vez em quando, se o nível do óleo está correto não deixando que ultrapasse a marca de MIN., pois isso poderá danificar o aparelho.
- > Se necessário, reabasteça o óleo até a marca MAX e proceda novamente a operação de pré-aquecimento, antes de reiniciar a fritura.
- > Repita a operação até acabar a fritura de todo alimento.
- > Gire o **Seletor de Temperatura** até a posição "0" (DESLIGADO) e retire o plugue da tomada.
- > Espere até que o óleo esteja completamente frio para iniciar a limpeza.
- > Retire totalmente o óleo usando uma concha. Não vire o produto de cabeça para baixo.
- > O óleo já utilizado poderá ser reaproveitado para outras frituras, porém você precisará filtrá-lo para retirada de eventuais resíduos de alimentos. O máximo recomendado são 5 utilizações.

Como fritar corretamente

- > É importante seguir a temperatura aconselhada para cada receita. Se a temperatura for muito baixa, o alimento a fritar absorve óleo. Se a temperatura for muito alta, forma-se rapidamente uma crosta exterior e o interior fica cru.
- > Os alimentos a serem fritos devem ser mergulhados quando o óleo tiver alcançado a temperatura correta, isto é quando a luz de aquecimento se apaga.
- > Não sobrecarregar o **Cesto**. Isso provoca uma baixa repentina da temperatura do óleo e, portanto, uma fritura muito oleosa e não uniforme.
- > Se fritar uma quantidade reduzida de alimentos, programe a temperatura do óleo para uma temperatura mais baixa do que a indicada para evitar que o óleo ferva excessivamente.
- > Quando o alimento estiver frito, levantar o **Cesto** e espere alguns segundos antes de abrir a **Tampa**. Isto faz com que a pressão do vapor baixe, mas deve-se tomar cuidado, pois um pouco de vapor poderá ser liberado.
- > Verificar se os alimentos foram cortados finos e com uma espessura regular, pois os alimentos cortados muito grossos cozinham mal no seu interior, apesar do bom aspecto, enquanto que os que têm espessura uniforme alcançam ao mesmo tempo o ponto de cozimento ideal.
- > Enxugar bem os alimentos antes de mergulhá-los no óleo ou na gordura, pois os alimentos muito úmidos ficam moles depois de fritos (especialmente as batatas). É aconselhável empanar os alimentos ricos de água (peixe, carne, legumes), tendo o cuidado de eliminar a farinha em excesso antes de os mergulhar no óleo.

Fritura de alimentos congelados

- > Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Consequentemente provocam uma sensível diminuição da temperatura do óleo. Para se obter bons resultados, aconselhamos utilizar pequenas quantidades.
- > Os alimentos congelados estão muitas vezes cobertos de cristais de gelo que devem ser eliminados antes de fritar. Para tal basta agitar o cesto. Depois mergulhar o cesto muito lentamente no óleo de fritar para evitar a fervura.
- > Os tempos de fritura devem ser seguidos de acordo com a temperatura aconselhada pelo fabricante dos congelados.

Para melhores resultados

- > Secar os alimentos antes da fritura para maior rapidez e evitar respingos.
- > Quando necessário, agite os alimentos durante a fritura para desgrudá-los. Para sua segurança use acessórios de madeira e proteja as mãos com protetores térmicos ou luvas.
- > Procure usar sempre óleo ou gordura de boa qualidade. Nunca use margarina ou manteiga.
- > Tempere os alimentos depois de fritos.
- > Alimentos congelados ou com grande quantidade de água podem provocar aumento da ebulição do óleo e gerar respingos. Use a quantidade mínima de óleo e prepare pequenas porções.
- > Batatas (chips, fatiadas, palito, etc.) devem ser lavadas em água fria para remover a goma. Seque-as bem antes de fritar para garantir um resultado crocante.
- > Geralmente alimentos pré-cozidos precisam de temperatura mais alta que alimentos crus.



LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- > Retire o Plugue da tomada antes de iniciar a limpeza.
- > Para limpeza externa passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento da superfície. Nunca coloque a fritadeira dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- > Jamais use palhas-de-aço, buchas ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar o material de acabamento seu aparelho.
- > Não utilize solvente ou qualquer substância química, durante a limpeza interna ou externa, bem como tenha cuidado para que a umidade não penetre na base.
- > Lave o **Cesto** com água e detergente neutro. Seque bem com um pano macio ou papel. Não use esponjas abrasivas para não danificar o material.
- > Limpe a **Cuba** com pano umedecido em água morna e detergente. Não use esponjas abrasivas para não danificar o revestimento antiaderente.
- > Remover os resíduos persistentes com uma esponja plástica ou escova. Seque-os completamente com pano ou papel toalha.
- > A **Tampa** é removível. Basta empurrar a trava que fica no meio da dobradiça e puxá-la delicadamente para cima. Ela deve ser lavada em água morna e detergente. Seque-a completamente antes de recolocá-la no lugar.
- > Não use lava-louça para lavar o **Cesto** e a **Tampa**.
- > Não guarde os acessórios ou componentes úmidos ou molhados, pois poderá danificá-los.
- > Repita a operação sempre que sua fritadeira ficar sem ser utilizada por um tempo prolongado.
- > Enrole o Cabo Plugue no Guarda-fio atrás do aparelho antes de guardá-lo para não danificá-lo.
- > Guarde a sua **FRITADEIRA BIG FRY MONDIAL** em local plano, seco e seguro, longe do alcance de crianças.

Filtro

A **Tampa** é equipada com um sistema de filtro permanente, que recolhe gotas de óleo a partir do vapor que passa através do filtro, com isso não é necessário a troca do filtro.

Cuidados após lavagem

Depois da lavagem, enxugar muito bem. Eliminar possíveis acúmulos de água no fundo da cuba, no cesto, na tampa e em todas partes internas, evitando assim respingos de óleo quente durante o funcionamento.

Duração do óleo

- > O óleo nunca deve descer abaixo do nível mínimo.
- > De vez em quando é necessário uma substituição completa.
- > A duração do óleo ou da gordura depende do que se fritar.
- > Os alimentos empanados, por exemplo, sujaram mais do que uma simples fritura.
- > Como em todos os tipos de fritadeiras, o óleo deteriora-se quando é aquecido muitas vezes!
- > Portanto, mesmo quando é usado e filtrado corretamente, deve ser completamente substituído com certa frequência.
- > Aconselhamos a mudança total do óleo após 5 a 8 usos ou nos seguintes casos:
 - Mau cheiro
 - Fumaça durante a fritura
 - O óleo tornando-se escuro



Geral

- > Leia atentamente as instruções e guarde para referência futura.
- > Use o aparelho seguindo as instruções.
- > Use o aparelho apenas para fins domésticos. Seu uso comercial implica anular a garantia.
- > O uso do aparelho por crianças ou pessoas com impedimentos sensorial, motor ou deficiência mental, física e nenhuma experiência, pode levar a situações perigosas. Os responsáveis pela segurança dessas pessoas devem dar instruções claras ou supervisionar o uso do dispositivo.
- > Não permita que crianças brinquem com o aparelho.
- > Não manipule ou tente consertar o aparelho por conta própria. Em caso de incidência, entre em contato com nosso serviço ao cliente para evitar riscos.
- > Use apenas peças originais e acessórios do aparelho. Nunca utilize peças de outros equipamentos ou com defeitos.

Fontes de eletricidade e calor

- > Antes de usar o aparelho, verifique se a tensão da rede coincide com a tensão indicada na placa de identificação do seu aparelho.
- > Use uma tomada com ligação à terra.
- > Retire sempre o plugue da tomada elétrica quando não estiver usando o aparelho.
- > O dispositivo não é adequado para utilização com um temporizador externo ou controle remoto.
- > Quando retirar o plugue da tomada, certifique-se de puxar o plugue, não o cabo.
- > Não use o dispositivo se ele ou cabo estiver danificado. Contate o nosso serviço técnico para evitar riscos.
- > Em caso de Cabo danificado o reparo deve ser efetuado somente pelo nosso serviço técnico
- > Assegurar que nem o dispositivo nem o cabo nem a base entrem em contato com fontes de calor, tal como cooktop quente, com fogo ou outras fontes de calor.
- > Garantir que nem o aparelho, nem o cabo, ou a base estejam molhadas ou em contato com a água.
- > Verifique se ao redor do aparelho é livre o suficiente para que ele não entre em contato com materiais inflamáveis.
- > Não cubra o aparelho quando conectado à rede e funcionando.
- > Mantenha o cabo de alimentação sempre recolhido durante o transporte ou quando o mesmo não está sendo usado.
- > Não ligue o aparelho na tomada ou extensão múltipla sobrecarregada, porque o sobreaquecimento pode danificar o produto e causar acidentes.

Durante a utilização

Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança, incluindo o seguinte deve ser sempre seguidas:

- > Para proteger contra choque elétrico, não mergulhe o cabo, a base ou o aparelho na água ou qualquer outro líquido.
- > Utilize este equipamento apenas para os fins descritos neste manual. Não use

acessórios não recomendados pela Mondial.

- > O aparelho foi concebido apenas para uso doméstico, e não para uso comercial sob quaisquer circunstâncias.
- > O uso ao ar livre é recomendado apenas em tempo seco. Se necessário, use um cabo de extensão com o ponto de aterramento suficiente (min. 3mm²).
- > Não use ao ar livre ou em locais sem fluxo de oxigênio, ou na presença de explosivos e / ou inflamáveis.
- > Supervisione as crianças quando utilizam o dispositivo.
- > Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, resistente ao calor e protegido contra respingos de água ou outros líquidos.
- > Não deixe o fio pendurado para fora da mesa ou outras superfícies de trabalho.
- > Certifique-se que suas mãos estão secas quando você toca o cabo ou a base.
- > Desligue a alimentação e desconecte o plugue da tomada se ocorrerem falhas durante a utilização, quando você quer limpá-lo, ou após o uso.
- > Fornecer uma ventilação adequada em torno do aparelho quando em uso.
- > Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver em uso.
- > Não levante o aparelho se tiver caído na água. Remova o plugue da tomada elétrica imediatamente. Não reutilizar o aparelho e contate o Serviço Técnico Autorizado para revisão.
- > Não ligar o aparelho com a cuba vazia, pois pode danificar o seu funcionamento.
- > Não transporte ou mova o aparelho com óleo quente em seu interior.
- > Nunca misturar água no óleo para fritura.
- > Sempre manuseie o aparelho com luvas ou protetores térmicos nas mãos.
- > Recomendamos cuidado ao abrir a tampa durante o preparo, pois o vapor quente armazenado durante a fritura poderá ser liberado com pressão provocando queimaduras.

Dicas de segurança

- > Para evitar acidentes, sempre manipule as partes quentes de seu aparelho com muito cuidado. Use luvas ou protetores térmicos nas mãos.
- > Nunca ligue o aparelho com a **Cuba** para óleo vazia.
- > Não permita o contato das mãos com a parte interna do aparelho enquanto ligado.
- > Nunca misturar água no óleo para fritura.
- > Jamais ajuste os alimentos no interior do aparelho com as mãos ou garfos e colheres comuns. Utilize uma pinça de cabo comprido, de preferência de madeira.
- > Cuidado ao abrir a **Tampa** durante o preparo, pois o vapor armazenado durante a fritura poderá ser liberado com pressão e deverá estar muito quente.
- > Durante a utilização do aparelho, não retire o plugue da tomada elétrica para interromper o funcionamento. Certifique-se, primeiramente, de que o **Seletor de Temperatura** esteja na posição "0" (DESLIGADO).
- > Não transporte ou mova o aparelho com óleo quente em seu interior. Verificar se o óleo está suficiente frio, antes de movimentar ou realizar a limpeza. (Aguardar cerca de duas horas, para evitar acidentes).
- > Não ultrapassar o tempo de cozimento recomendado para cada alimento.

ADVERTÊNCIAS: Bolinhos, coxinhas e pastéis têm em seu interior bolhas de ar, que se vaporizam quando o alimento é aquecido em óleo quente, causando respingos desse óleo. Portanto é necessário evitar essas acumulações de ar perfurando os alimentos, facilitando assim a saída do ar. Também recomenda-se a fritura em pequenas porções em pequenos tamanhos.



CONSELHOS DE RECICLAGEM

Diretiva europeia 1994/62/CE



As embalagens dos nossos produtos estão otimizadas para minimizar os efeitos negativos no ambiente. No caso de se desfazer destes, é aconselhado que seja feito de forma responsável e recorrendo à reciclagem.

Diretiva europeia 2002/96/CE



Mediante este documento, propõe-se informar acerca da Diretiva Europeia sobre Reciclagem de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RAEE). Esta diretiva está relacionada com a gestão de resíduos dos aparelhos elétricos e eletrónicos e surge a partir de determinadas medidas da União Europeia que visam proteger o meio ambiente. Contempla a introdução de um sistema obrigatório de recolha e reciclagem para todos os aparelhos elétricos e eletrónicos. O utilizador é o responsável pelo transporte do aparelho para um centro de reciclagem quando chega ao seu final de vida útil. Empresas de reciclagem retiram do aparelho os materiais nocivos e processam-nos de acordo com as diretivas estabelecidas. Este procedimento tem como intuito incrementar a quantidade de materiais reutilizáveis. Se o aparelho e/ou o manual de instruções contém o símbolo que é indicado acima à direita proceder do seguinte modo: quando o aparelho tenha chegado ao seu final de vida útil, processá-lo de forma responsável com o objetivo de que este ou alguma das suas partes possam ser reutilizados na medida do possível. Não deitar fora o aparelho juntamente com resíduos domésticos não classificados; mas sim devolver o mesmo ao distribuidor quando comprar outro aparelho semelhante ou entregá-lo num lugar de reciclagem autorizada. Contactar com as autoridades municipais para solicitar informação relativa aos lugares mais próximos onde é realizada recolha seletiva autorizada. Caso deseje desfazer-se do aparelho, ainda estando este em bom estado ou podendo ser reparado facilmente, por favor, certificar-se de que possa ser reutilizado.

G

TERMOS E CONDIÇÕES DE GARANTIA

Garantia

A Mondial oferece garantia de seus produtos por um período de 24 meses contra defeitos de fabricação em materiais ou a partir da data da compra.

É totalmente gratuita para o usuário a reparação de qualquer defeito de fabricação que possa ocorrer. Ele não implicará quaisquer custos de transporte para o usuário, se necessário, para o produto defeituoso.

O produto danificado pode ser reparado ou substituído, a critério da Mondial. Se, se optar por troca do produto, este será substituído por outro com características semelhantes ou superiores em relação ao com defeito.

Condições e exclusões

A Mondial não é obrigada a reparar ou substituir os produtos que não são acompanhados por uma prova válida de compra (nota fiscal de compra, recibo).

O endereço completo dos centros de serviços autorizados em cada país pode ser obtido em: www.mondialine.eu

Se necessário transporte para reparo ou substituição, o produto danificado deve ser

devidamente embalado e enviado para um centro de serviço autorizado Mondial.

Para prestar o melhor serviço possível de pós-venda e melhorar o nível de satisfação do cliente, a Mondial pode executar uma pesquisa de satisfação para todos os clientes que tenham reparado ou trocado seus produtos.

Esta garantia não cobre danos que possam ocorrer como resultado de uso incorreto, negligência, incumprimento das instruções de Mondial, modificação não autorizada, reparação de produtos ou embalagem inadequada pelo consumidor.

Também não cobre o uso e desgaste normal, manutenção ou substituição de consumíveis, ou o seguinte:

- > Para uso profissional ou comercial.
- > Danos causados por uma tensão diferente do que a indicada na placa de identificação do produto ou tensão.
- > O uso de consumíveis incorretos.
- > Calcificação (descalcificação deve ser realizada de acordo com o manual de instruções).
- > Danos a partes de vidro do produto.
- > Danos de Mecânica, sobrecarga.
- > A entrada de água, pó ou insetos dentro do produto.
- > Acidentes, incêndios, etc.
- > Fenômenos atmosféricos, inundações, raios, etc.

Direitos do consumidor estatutários

Esta garantia lhe dá direitos legais específicos e o consumidor pode também ter outros direitos legais que variam de país para país.

A garantia oferecida pela Mondial não afeta os direitos legais dos consumidores e os direitos que o consumidor tem com o revendedor que lhe vendeu o produto.

Serviço Pós-Venda

A Mondial disponibiliza aos seus usuários o serviço pós-venda em www.mondialine.eu, oferecendo os seguintes serviços:

01. Consultoria de acessórios e peças de reposição.
02. Consulta aos manuais de instruções.

CE

REGULAMENTOS CE

A Mondial declara que os produtos fornecidos encontram-se de acordo com as seguintes Diretivas europeias:

Diretiva RAEE (2002/96/CE): "RAEE" = "Resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos".

Diretiva DBT (2006/95/CE): "DBT" = "Diretiva de baixa tensão".

Diretiva CEM (2004/108/CE): "CEM" = "Compatibilidade electromagnética".

Diretiva EMF (2004/40/CE): "RoHS" = "Restriction of Hazardous Substances". Restrição de substâncias perigosas.

Reglamento REACH (1907/2006): "REACH" = "Registration, Evaluation, Authorisation and restrictions of Chemicals" (Registo, avaliação, autorização e restrição de substâncias e produtos químicos).

Diretiva PUE (2005/32/CE): "PUE" = "Produtos que utilizam energia".

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Mau cheiro	Líquido utilizado não adequado.	Usar óleo de sementes de girassol ou óleo vegetal de boa qualidade.
Óleo transborda (respingos de óleo).	Óleo estragou e forma espuma.	Substituir o óleo.
	Foram mergulhados no óleo quente alimentos que não estavam bem enxutos.	Enxugar bem os alimentos
	O alimento foi mergulhado rapidamente.	Mergulhar devagar.
Os alimentos não estão ficando dourados após fritura.	O nível do óleo ultrapassa limite máximo.	Diminuir quantidade de óleo na cuba.
	A temperatura do óleo está muito baixa.	Selecionar temperatura mais alta.
Óleo não aquece.	Cesto está muito cheio.	Reduzir quantidade de alimentos.
	A fritadeira foi usada sem óleo na cuba, avariando o produto.	Entrar em contato com um Posto Autorizado Mondial para o reparo.

FRITEUSE BIG FRY MONDIAL

FIG. A



➔ PRÉSENTATION

Merci de faire confiance à Mondial. Il est le complément parfait pour les amants de la cuisine. Pour assurer le bon fonctionnement et le bon entretien du produit, lisez attentivement les instructions d'utilisation contenues dans ce manuel et conservez-le au cas où il serait nécessaire de le consulter dans le futur. Nous vous recommandons de plus de conserver l'emballage dans le cas où des réparations seraient nécessaires, et d'éliminer tous les sacs en plastique qui pourraient se transformer dans des jouets dangereux pour les enfants. L'appareil est très facile à utiliser. Il suffit de le brancher sur le réseau électrique (220 - 250V). Si vous avez besoin de plus amples informations, n'hésitez pas à prendre contact avec Mondial.

Conseil:

L'utilisation des appareils Mondial par les enfants demande à ce que soient données des informations claires quant à leur fonctionnement et une surveillance constante lors de l'utilisation de l'appareil.

⚙️ FONCTIONNEMENT

L'appareil est constitué des parties suivantes, voir la Fig. A:

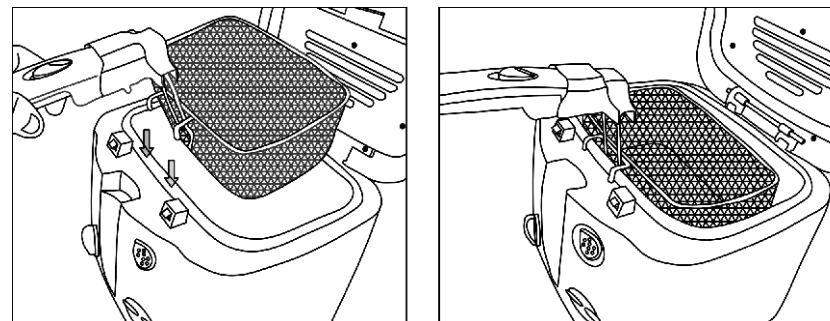
👁 Avant d'utiliser l'appareil:

- > Déballez l'appareil
- > Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Séchez soigneusement avec un chiffon doux ou une serviette en papier.
- > Le **Réservoir** et l'intérieur du **Couvercle** doivent être nettoyés avec une éponge douce et un détergent et essuyés avec un chiffon doux ou une serviette en papier.
- > Le **Panier** peut être lavé avec de l'eau et un détergent, mais assurez-vous qu'il soit complètement sec avant de l'utiliser.
- > Répétez l'opération toutes les fois que votre Friteuse n'est pas utilisée pendant une longue période.

Utilisation (voir fig.A)

- > Assurez-vous que la tension de l'appareil est compatible avec celle du réseau électrique local.
- > Assurez-vous que le **Sélecteur de température** est sur la position 0 (ÉTEINT) avant de brancher l'appareil sur la prise de courant.
- > Appuyez sur la touche **d'Ouverture Automatique du Couvercle**.
- > Débloquez le **Panier** en appuyant sur le **Verrou de la Poignée** et retirez le **Panier**.
- > Assurez-vous que le **Réservoir** est complètement sec. Une goutte d'eau provoquera des projections d'huile.
- > Mettez de l'huile jusqu'à la position MAX, indiquée à l'intérieur du **Réservoir**.
- > Ne pas utiliser de margarine ou de beurre. Cet appareil est conçu pour frire uniquement avec de l'huile ou de l'huile d'olive.
- > Fermez le **Couvercle**.

- > Branchez l'appareil sur la prise de courant.
- > Sélectionnez la température en fonction de l'aliment à préparer.
- > Les **Lampes pilotes** s'allumeront.
- > L'huile devra préchauffer pendant environ 10 min. Quand la bonne température est atteinte, la **Lampe pilote de Chauffage** s'éteindra et l'appareil sera prêt à l'emploi. La lampe qui indique que l'appareil est allumé restera allumée.
- > La **Lampe pilote de Chauffage** s'allumera automatiquement toutes les fois qu'il sera nécessaire de réchauffer l'huile afin de maintenir la température choisie.
- > Mettez les aliments dans le **Panier** en faisant attention à ne pas dépasser la capacité MAX pour garantir un bon résultat. Pour manipuler le **Panier** utilisez toujours la **poignée** en position verticale.
- > Ouvrez le **Couvercle** et placez le **Panier** à l'intérieur du **Réservoir**. Portez des gants de protection ou thermiques et manipulez l'appareil avec précaution, car l'huile sera chaude.
- > Fermez le Couvercle en vous assurant qu'il est parfaitement verrouillé.
- > Emboîtez la **Poignée du Panier** sur la Base, en serrant le **Verrou de la Poignée** vers le bas.
- > Vérifiez si les aliments sont cuits en regardant par le **Viseur du Couvercle**.
- > Pour retirer les aliments, appuyez sur la touche d'Ouverture Automatique de la **Poignée** en la reculant suffisamment pour laisser la vapeur chaude stockée pendant la friture sortir librement.
- > Soulevez le **Verrou de la Poignée** et retirez le **Panier**. Mettez le Panier en position d'attente (voir figure ci-dessous) afin d'éliminer l'excès d'huile. Transférez ensuite les aliments dans un autre récipient.



- > Vérifiez, de temps en temps, si le niveau d'huile est correct en faisant attention à ce qu'il ne descende pas en-dessous du MIN car cela pourrait endommager l'appareil.
- > Si nécessaire, complétez l'huile jusqu'au repère MAX et refaites l'opération de préchauffage avant de recommencer la friture.
- > Répétez l'opération jusqu'à terminer de frire tous les aliments.
- > Mettez le **Sélecteur de Température** sur la position "0" (ÉTEINT) et débranchez l'appareil.
- > Attendez jusqu'à ce que l'huile soit complètement froide pour commencer le nettoyage.
- > Retirez totalement l'huile à l'aide d'une louche. Ne retournez pas l'appareil pour le vider.
- > L'huile déjà utilisée pourra être réutilisée pour d'autres fritures, pour cela il vous faudra la filtrer pour éliminer les résidus d'aliments. Le maximum recommandé est de 5 utilisations.

Comment frire correctement

- > Il est important de respecter la température recommandée pour chaque recette. Si la température est trop basse, l'aliment à frire absorbe l'huile. Si la température est trop élevée, il se forme rapidement une croûte extérieure et l'intérieur reste cru.
- > Les aliments à frire doivent être immergés après que l'huile ait atteint la bonne température, c'est-à-dire, quand la lumière de chauffage s'éteint.
- > Ne pas surcharger le **Panier**. Cela provoque une chute soudaine de la température de l'huile et donc une friture très grasse et non uniforme.
- > Si vous fritez une quantité réduite d'aliments, réglez la température de l'huile à une température inférieure à celle indiquée pour éviter que l'huile ne bout de trop.
- > Quand l'aliment est frit, relevez le **Panier** et attendez quelques secondes avant d'ouvrir le **Couvercle**. Cela permet de faire baisser la pression de la vapeur, mais il faut faire attention, car un peu de vapeur pourra être libéré.
- > Vérifiez si les aliments ont été coupés fins et que leur épaisseur est régulière, car les aliments coupés trop gros sont difficile à cuire à l'intérieur mal leur bon aspect, tandis que ceux ayant une épaisseur uniforme atteignent en même temps le point de cuisson idéal.
- > Essayez bien les aliments avant de les plonger dans l'huile ou la graisse, car les aliments très humides deviennent moux une fois frits (surtout les pommes de terre). Il est conseillé de paner les aliments riches en eau (poisson, viande, légumes), en prenant soin d'éliminer l'excédent de farine avant de les plonger dans l'huile.

Friture d'aliments congelés

- > Les aliments congelés ont des températures très basses. Pour cette raison, ils provoquent une diminution significative de la température de l'huile. Pour obtenir de bons résultats, nous vous recommandons d'utiliser de petites quantités.
- > Les aliments congelés sont très souvent recouverts de cristaux de glace qui doivent être éliminés avant de les frire. Pour ce faire, il suffit de secouer le panier. Ensuite, plongez le panier très lentement dans l'huile de friture pour éviter l'ébullition.
- > Les temps de friture doivent être respectés en fonction de la température recommandée par le fabricant des produits congelés.

Pour de meilleurs résultats

- > Sécher les aliments avant de les frire pour accélérer le processus et éviter les projections.
- > Lorsque cela est nécessaire, agitez les aliments pendant la friture pour les décoller les uns des autres. Pour votre sécurité, utilisez des accessoires en bois et protégez vos mains avec des protecteurs thermiques ou des gants.
- > Si possible, utilisez toujours de l'huile ou de la graisse de bonne qualité. N'utilisez jamais de la margarine ou du beurre.
- > Salez et poivrez les aliments une fois frits.
- > Les aliments congelés ou avec une grande quantité d'eau peuvent provoquer une augmentation de l'ébullition de l'huile et des projections. Utilisez la quantité minimale d'huile et préparez de petites portions.
- > Les pommes de terre (frites, en rondelles, allumettes, etc.) doivent être lavées à l'eau froide pour enlever la gomme. Séchez-les bien avant de les frire pour garantir un résultat croustillant.
- > Généralement, les aliments précuits demande une température plus élevée que celle des aliments crus.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- > Débranchez l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- > Pour le nettoyage extérieur passez un chiffon sec ou légèrement humide et doux pour ne pas rayer la superficie de votre appareil.. Ne plongez jamais la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide.
- > Ne jamais utiliser de laine d'acier, d'éponges ou tout type de produits de nettoyage ou de matériaux abrasifs, pour ne pas rayer la superficie de votre appareil.
- > N'utilisez pas de solvant ou toute substance chimique pour le nettoyage, qu'il soit intérieur ou extérieur, et veiller à ce que l'humidité ne pénètre pas dans la base.
- > Lavez le **Panier** avec de l'eau et un détergent neutre. Séchez soigneusement avec un chiffon doux ou une serviette en papier. N'utilisez pas d'éponges abrasives pour éviter d'abîmer le matériel.
- > Nettoyez le **Réservoir** avec un chiffon imbibé d'eau tiède et de détergent. N'utilisez pas d'éponges abrasives pour ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif.
- > Retirez les résidus tenaces avec une éponge ou d'une brosse en plastique. Séchez-les soigneusement avec un chiffon ou une serviette en papier.
- > Le **Couvercle** est amovible. Il suffit de pousser le verrou qui se trouve au milieu de la charnière et tirez-le doucement vers le haut. Il doit être lavé avec de l'eau tiède et du détergent. Séchez-le complètement avant de le remettre en place.
- > Ne lavez jamais le **Panier** et le **Couvercle** dans un lave-vaisselle.
- > Ne gardez pas les accessoires ou des composants encore humides ou mouillés, car cela pourrait les endommager.
- > Répétez cette opération toutes les fois que votre friteuse n'est pas utilisée pendant une période prolongée.
- > Enroulez le cordon sur son support sur l'arrière de l'appareil avant de le garder pour ne pas l'endommager.
- > Gardez votre **FRITEUSE BIG FRY MONDIAL** dans un endroit nivelé, sec et sûr, hors de portée des enfants.

Filtere

Le **Couvercle** est équipé d'un système de filtre permanent qui collecte les gouttes d'huile provenant de la vapeur qui passent par le filtre, de cette manière il n'est pas nécessaire de changer le filtre.

Précautions après le lavage

Après le lavage, rincez très bien. Éliminez toute accumulation d'eau dans le fond du Réservoir, dans le panier, le couvercle et toutes les pièces internes, évitant ainsi les projections d'huile chaude pendant le fonctionnement.

Durée de l'huile

- > L'huile ne doit jamais descendre en dessous du niveau minimum.
- > De temps en temps il est nécessaire de le remplacer complètement.
- > La durée de l'huile ou de la graisse dépend de ce que l'on frit.
- > Les aliments panés, par exemple, salissent plus qu'une simple friture.
- > Comme dans tous les types de friteuses, l'huile se détériore quand elle est chauffée plusieurs fois!
- > Par conséquent, même quand elle est utilisée et filtrée correctement, elle doit être entièrement remplacée dans une certaine fréquence.
- > Nous recommandons de changer totalement l'huile après 5 à 8 utilisations ou dans les cas suivants:
 - Mauvaise odeur
 - Fumée pendant la friture
 - L'huile se noircit



Généralités

- > Lisez attentivement les instructions d'utilisation et conservez-les pour référence future.
- > Utiliser l'appareil en suivant les instructions d'utilisation.
- > Utilisez l'appareil à des fins exclusivement domestiques. Son utilisation commerciale implique dans la perte de la garantie.
- > L'utilisation de l'appareil par des enfants ou des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, ainsi que sans connaissances ou expérience, peut résulter dans des situations dangereuses. Les responsables de la sécurité de ces personnes doivent transmettre des instructions claires ou surveiller l'utilisation de l'appareil.
- > Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- > Ne pas manipuler ou tenter de réparer l'appareil par vous-même. Si cela se produit, contactez notre service technique pour éviter les risques.
- > N'utilisez que des pièces et des accessoires originaux de l'appareil. N'utilisez jamais de pièces provenant d'un autre appareil ou qui présentent des défauts.

Électricité et sources de chaleur

- > Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil.
- > Utiliser une prise de courant mise à la terre.
- > Toujours retirer la prise de courant du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- > L'appareil n'est pas indiqué afin d'être utilisé avec un timer externe ou une télécommande.
- > Lorsque vous débranchez la prise, faites-le en tirant sur la prise et non pas par le câble.
- > Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou le câble est endommagé. Contactez notre service technique pour éviter tous risques.
- > Les câbles endommagés de cet appareil ne doivent être réparés que par notre service technique.
- > Assurez-vous que ni l'appareil, ni le câble, ni la prise sont en contact avec des sources de chaleur telles qu'une plaque chaude, des flammes ou d'autres sources de chaleur.
- > Assurez-vous que ni le câble ni la prise sont humides ou en contact avec de l'eau.
- > Assurez-vous que l'espace est suffisamment libre et que l'appareil ne rentrera pas en contact avec des matériaux inflammables.
- > Ne pas couvrir l'appareil pendant qu'il est sous tension et en fonctionnement.
- > Gardez le câble d'alimentation électrique toujours enroulé sur l'enrouleur de câble au moment de transporter l'appareil et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- > Ne branchez pas l'appareil sur prises multiples ou des rallonges surchargées, car une surcharge peut endommager le produit et causer des accidents.

Durant l'utilisation

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de base de sécurité doivent être toujours suivies, avec parmi celles-ci:

- > Pour se protéger contre les chocs électriques, ne jamais immerger le câble, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- > N'utilisez cet appareil que pour les fins décrites dans ce manuel. N'utilisez pas d'accessoires ni aucun complément non recommandés par Mondial.
- > L'appareil a été conçu exclusivement pour un usage domestique et jamais pour un usage commercial.
- > L'utilisation à l'air libre n'est recommandée que par temps sec. Si nécessaire,

- utilisez une rallonge avec une mise à la terre de section suffisante (min. 3mm²).
- > Ne pas l'utiliser à l'air libre, dans des endroits de circulation d'oxygène, ou en présence de gaz explosifs et/ou inflammables.
- > Surveillez les enfants quand ils utilisent l'appareil.
- > Mettre l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et protégée contre les éventuelles projections d'eau ou d'autres liquides.
- > Ne laissez pas le câble pendre de la table ou sur d'autres surfaces utilisées pour travailler.
- > Assurez-vous que vos mains soient sèches lorsque vous touchez le câble ou la prise.
- > Éteignez l'appareil et débranchez la prise de courant au cas où présenterait des failles de fonctionnement, au moment du montage ou du démontage des accessoires, au moment de le nettoyer ou après l'avoir utilisé.
- > Assurez-vous qu'il y a une ventilation suffisante autour de l'appareil quand celui-ci est utilisé.
- > Ne pas laisser l'appareil sans surveillance durant son utilisation.
- > Ne pas tenter de prendre l'appareil en main s'il tombe dans l'eau. Immédiatement débrancher la prise de courant. Ne pas réutiliser l'appareil et prendre contact avec le service agréé pour qu'il soit révisé.
- > Ne pas allumer l'appareil avec le réservoir vide, car cela pourrait nuire au fonctionnement.
- > Ne transportez ou ne déplacez pas l'appareil avec de l'huile chaude à l'intérieur.
- > Ne mélangez jamais d'eau dans l'huile pour la friture.
- > Manipulez toujours l'appareil avec des gants ou des protecteurs thermiques sur les mains.
- > Nous vous recommandons d'être prudent au moment d'ouvrir le couvercle durant la cuisson, car la vapeur chaude stockée durant la friture pourra être libérée sous pression présentant de grands risques de brûlures.

Conseils de sécurité

- > Pour éviter les accidents, manipulez toujours les parties chaudes de votre appareil en faisant très attention. Utilisez des gants ou des protecteurs thermiques sur les mains.
- > N'allumez jamais l'appareil avec le **Réservoir** d'huile vide.
- > Évitez tout contact des mains avec l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est allumé.
- > Ne mélangez jamais d'eau dans l'huile pour la friture.
- > Ne touchez jamais aux aliments à l'intérieur de l'appareil avec les mains ou des fourchettes et des cuillères communes. Utilisez une pince à longs manches, de préférence en bois.
- > Soyez prudent quand vous ouvrez le **Couvercle** pendant la cuisson, car la vapeur stockée durant la friture pourra être libérée sous pression et sera à une haute température.
- > Quand l'appareil est utilisé, ne le débranchez pas de la prise de courant pour interrompre son fonctionnement. Assurez-vous que, tout d'abord, que le **Sélecteur de Température** est sur la position "0" (ÉTEINT).
- > Ne transportez ou ne déplacez pas l'appareil avec de l'huile chaude à l'intérieur. Vérifiez si l'huile est suffisamment froide, avant toute manipulation ou d'effectuer le nettoyage. (Attendez environ deux heures pour éviter les accidents).
- > Ne dépassez pas le temps de cuisson recommandé pour chaque aliment.

AVERTISSEMENTS: Les gâteaux, les cuisses de poulet panées et les croquettes ont des bulles d'air dans leur intérieur qui se vaporisent quand l'aliment est chauffé dans de l'huile chaude, faisant que des éclaboussures de cette huile soient projetées. Par conséquent, il est nécessaire d'éviter ces accumulations d'air en trouant les aliments, facilitant ainsi l'écoulement de l'air. Il est également recommandé que la friture soit faite dans de petites portions de petite taille.



CONSEILS DE RECYCLAGE

Directive européenne 1994/62/CE



Les emballages de nos produits sont optimisés pour minimiser les effets négatifs sur l'environnement. Au cas où ils devraient être éliminés, il est conseillé que ceci soit fait de manière responsable et en recourant au recyclage.

Directive européenne 2002/96/CE



Au moyen de ce document, notre objectif est de donner des informations sur la Directive Européenne sur le Recyclage d'Appareils Électriques et Électroniques (DEEE). Cette directive est liée à la gestion des résidus des appareils électriques et électroniques et découle de plusieurs mesures de l'Union Européenne visant à protéger l'environnement. Elle couvre l'introduction d'un système obligatoire de collecte et de recyclage pour tous les appareils électriques et électroniques. L'utilisateur est le responsable du transport de l'appareil vers un centre de recyclage quand il atteint la fin de sa durée de vie. N'oubliez pas de retirer les piles et les accumulateurs des appareils avant de les envoyer à un centre de recyclage. Les entreprises de recyclage retirent de l'appareil les substances nocives et les traitent conformément aux directives établies. Cette procédure a comme objectif d'augmenter la quantité de matériaux utilisables. Si l'appareil et/ou le manuel d'instructions possède le symbole indiqué ci-dessus à droite procéder de la manière suivante: lorsque l'appareil a atteint sa fin de durée vie, le traiter d'une manière responsable afin que celui-ci ou que l'une de ses parties puisse être, autant que possible, réutilisé. Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères non classées; mais le retourner au distributeur au moment d'acheter un autre appareil similaire ou le remettre dans un lieu de recyclage autorisé. Prendre contact avec les autorités municipales afin de connaître l'endroit le plus proche où remettre votre appareil au recyclage.

Si vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil, et s'il est toujours en bon état ou peut être facilement réparé, veuillez vous assurer qu'il peut être réutilisé.

G

TERMES ET CONDITIONS DE LA GARANTIE

Garantia

Mondial garantit ses produits pour une période de 24 mois contre tous défauts de fabrication ou de matériaux à partir de la date d'achat.

La réparation de tout défaut de fabrication qui pourrait survenir sera totalement gratuite pour l'utilisateur. Les frais de transport du produit défectueux, si nécessaire, ne seront pas à la charge de l'utilisateur.

Le produit endommagé pourra être réparé ou remplacé à la discrétion de Mondial. Si l'on décide en faveur du remplacement du produit, celui-ci sera remplacé par un autre de caractéristiques similaires ou supérieures en relation à celui qui est défectueux.

Conditions et exclusions

Mondial n'est pas tenue de réparer ou de remplacer les produits qui ne sont pas accompagnés d'une preuve d'achat valide (facture d'achat, ticket de caisse).

L'adresse complète des centres de service autorisés dans chaque pays peut être obtenue sur le site: www.mondialine.eu

Si un transport est nécessaire pour réparer ou remplacer le produit endommagé, celui-ci doit être correctement emballé et envoyé à un centre de services autorisé Mondial.

F

Pour offrir le meilleur service après-vente possible et améliorer le niveau de satisfaction de la clientèle, Mondial peut réaliser un sondage de satisfaction auprès de tous les clients qui ont réparé ou remplacé leurs produits.

Cette garantie ne couvrira pas les dommages qui peuvent survenir à la suite d'une mauvaise utilisation, de négligence, du non respect des instructions de Mondial, ou de modification non autorisée ou de réparation de produit, d'emballage inadéquat de la part du consommateur.

Elle ne couvre pas non plus l'utilisation et l'usure normale, la maintenance ou le remplacement des consommables, ni ce qui vient à suivre:

- > Pour un usage professionnel ou commercial.
- > Dommages causés par une tension différente de celle indiquée sur la plaque signalétique du produit ou à des pics de tension.
- > L'utilisation de consommables incorrects.
- > Calcification (la décalcification doit être réalisée en accord avec les instructions du manuel).
- > Dommages sur les parties en verre du produit.
- > Dommages mécaniques, surcharge.
- > L'entrée d'eau, de poussière ou d'insectes à l'intérieur produit.
- > Accidents, incendies, etc.
- > Phénomènes atmosphériques, inondations, foudre, etc.

Les droits des consommateurs

Cette garantie vous donne des droits spécifiques, et le consommateur peut également avoir d'autres droits juridiques qui varient d'un pays à l'autre.

La garantie offerte par Mondial n'affecte pas les droits juridiques des consommateurs et les droits que le consommateur a face au détaillant qui a vendu le produit

Service Après Vente

Mondial met à disposition de ses usagers le paragraphe Service Après-vente www.mondialine.eu, offrant les services suivants:

01. Consultation d'Accessoires et de Pièces de Rechange.
02. Consultation de Manuels d'Instructions.

CE

RÈGLEMENTS CE

Mondial déclare que les produits fournis sont en conformité avec les Directives Européennes suivantes:

Directive RAEE (2002/96/CE): "Résidus d'équipements électriques et électroniques"

Directive DBT (2006/95 / CE): "DBT" = "Directive de basse tension"

Directive CEM (2004/108/CE): "CEM" = "Compatibilité électromagnétique"

Directive EMF (2004/40/CE): "RoHS" = "Restriction of Hazardous Substances". Restriction of Hazardous Substances.

Règlement REACH (1907/2006): "REACH" = "Registration, Evaluation, Authorisation and restrictions of Chemicals" (Enregistrement, évaluation, autorisation et restriction de substances et produits chimiques). Enregistrement, évaluation, autorisation et restriction de substances et de préparations chimiques.

Directive PUE (2005/32/CE): "PUE" = "Produits utilisant de l'énergie".

F

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Mauvaise odeur	Le liquide utilisé ne convient pas.	Utiliser de l'huile de graines de tournesol ou de l'huile végétale de bonne qualité.
L'huile déborde (projections d'huile).	L'huile n'est plus bonne et forme de la mousse.	Remplacer l'huile.
	Des aliments qui n'étaient pas suffisamment secs ont été plongés dans l'huile chaude.	Séchez bien les aliments.
	Les aliments ont été plongés trop rapidement.	Plongez lentement les aliments.
Les aliments ne sont pas dorés après la friture.	Le niveau d'huile dépasse la limite maximale.	Diminuez la quantité d'huile dans le réservoir.
	La température de l'huile est trop basse.	Sélectionnez une température plus élevée.
Oil does not become hot.	Basket is too full.	Réduisez la quantité d'aliments.
	The fryer was used without oil in the vat, damaging the product.	Prendre contact avec une Assistance Technique Autorisée Mondial pour effectuer la réparation.

FRITTEUSE BIG FRY MONDIAL

FIG. A



VORSTELLUNG

Wir danken für Ihr Vertrauen in die Marke Mondial. Das perfekte Gerät für Küchenliebhaber. Um korrekten Betrieb und Wartung zu gewährleisten, lesen Sie bitte die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch. Es sollte für zukünftige Zweifelsfälle gut aufbewahrt werden. Wir empfehlen ausserdem, die Verpackung für eventuelle Reparaturen aufzuheben. Plastikteile der Verpackung, die zu gefährlichen Spielzeugen für Kinder werden können, sollten vernichtet werden.

Das Gerät ist einfach zu bedienen. Es muss lediglich an das Stromnetz (220 – 250 V) angeschlossen werden.

Wenn Sie weitere Informationen benötigen, zögern Sie bitte nicht, Kontakt mit Mondial aufzunehmen.

Ratschlag:

Kinder sollten Mondial-Geräte nur benutzen nachdem sie klare Instruktionen erhalten haben und wenn sie dabei ständig überwacht werden.

FUNKTIONIERT

Das Gerät besteht aus folgenden Teilen, **siehe Bild A:**

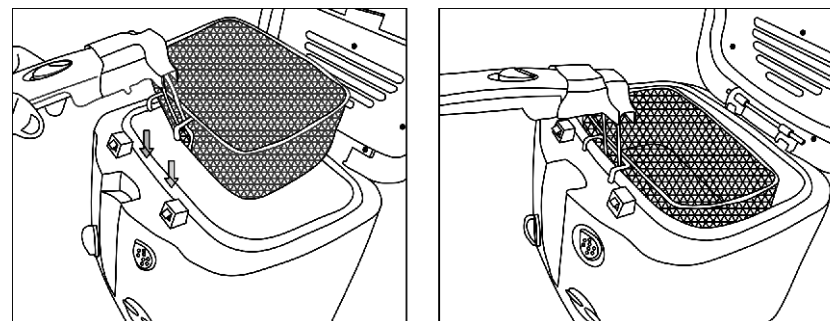
Vor dem Gebrauch des Gerätes:

- > Gerät aus der Verpackung nehmen.
- > Aussenseite mit einem feuchten Tuch abwischen. Gut mit einem weichen Tuch oder Papier trocknen.
- > **Kübel** und **Deckelinnenseite** mit einem weichen Schwamm und Waschmittel säubern und mit einem weichen Tuch oder Papier trocknen.
- > Der **Korb** kann in Wasser und Waschmittel gewaschen werden und muss vollkommen trocken sein bevor er benutzt wird.
- > Vorgang wiederholen, immer wenn die Fritteuse längere Zeit nicht benutzt wurde.

Anwendung (siehe Bild A)

- > Überprüfen, ob die Gerätespannung mit der Spannung im lokalen Netz übereinstimmt.
- > Überprüfen, ob sich der **Temperaturwähler** in der Position 0 (AUSGESCHALTET) befindet und dann Stecker in die Steckdose einsetzen.
- > Taste zur **automatischen Deckelöffnung** betätigen.
- > **Kabelsicherung** drücken und **Korb** herausnehmen.
- > Überprüfen, ob der **Kübel** ganz trocken ist. Ein einfacher Tropfen Wasser kann Ölspritzer hervorrufen.
- > Öl bis zur Marke MAX im **Kübel** einfüllen.
- > Keine Margarine oder Butter verwenden. Dieses Gerät wurde entwickelt zum Braten ausschliesslich mit Küchenöl oder Olivenöl.
- > **Deckel** schliessen.
- > Stecker in die **Steckdose** einsetzen.
- > Temperatur je nach zuzubereitendes Nahrungsmittel wählen.
- > Die **Anzeigeleuchten** gehen an.

- > Das Öl muss ca. 10 min lang vorgewärmt werden. Wenn die korrekte Temperatur erreicht ist, geht die entsprechende **Anzeigeleuchte** aus und das Gerät ist betriebsbereit. Die Leuchte, die anzeigt, dass das Gerät eingeschaltet ist, bleibt weiter an.
- > Die **Anzeigeleuchte** für Erhitzung geht automatisch an, immer wenn das Öl neu erwärmt werden muss, damit die gewählte Temperatur erhalten bleibt.
- > Nahrungsmittel in den **Korb** geben und dabei nicht die Marke MAX überschreiten, um ein gutes Resultat zu gewährleisten. Bei der Handhabung des **Korb** immer den Griff in der Senkrechtstellung benutzen.
- > **Deckel** öffnen und **Korb** in den **Kübel** einsetzen. Thermische Schutzhandschuhe tragen und Gerät vorsichtig handhaben, da das Öl heiss sein wird.
- > **Deckel** schliessen und sich vergewissern, dass er ordnungsgemäss gesichert ist.
- > **Korbgriff** in den **Sockel** einsetzen und **Griffsicherung** nach unten drücken.
- > Durch das Fenster im **Deckel** überprüfen, ob das **Nahrungsmittel** fertig gebraten ist.
- > Zur Entnahme des **Nahrungsmittels** Taste zur automatischen **Deckelöffnung** drücken und dann eine gute Entfernung halten, damit der während des Bratprozesses angesammelte heisse Dampf entweichen kann.
- > **Griffsicherung** heben und **Korb** herausnehmen. **Korb** in Ruhestellung (siehe Abbildung unten) belassen, damit der Ölüberschuss entfernt wird. Danach Nahrungsmittel in ein anderes Gefäss übertragen.



- > Von Zeit zu Zeit überprüfen, ob der Ölstand korrekt ist und nicht die Marke MIN unterschritten hat, da sonst das Gerät beschädigt werden könnte.
- > Gegebenenfalls Öl bis zur Marke MAX einfüllen und neu vorwärmen bevor der Bratvorgang von neuem begonnen wird.
- > Vorgang wiederholen, bis das ganze Nahrungsmittel gebraten ist.
- > **Temperaturwähler** in die Position "0" (AUSGESCHALTET) drehen und Stecker aus der Wand ziehen.
- > Säuberung erst beginnen nachdem das Öl ganz abgekühlt ist.
- > Das ganze Öl mit Hilfe einer Kelle herausnehmen. Gerät nicht auf den Kopf stellen.
- > Das bereits gebrauchte Öl kann für neue Bratvorgänge verwendet werden, muss aber filtriert werden, damit eventuelle Essensreste entfernt werden. Es sollte maximal 5 Mal verwendet werden.

Der korrekte bratvorgang

- > Es ist wichtig, die korrekte Temperatur für jedes Rezept zu beachten. Wenn die Temperatur zu niedrig ist, wird das Öl vom Nahrungsmittel aufgesaugt. Wenn die Temperatur zu hoch ist, bildet sich aussen rasch eine Kruste und das Innere bleibt roh.
- > Die zu bratenden Alimente müssen eingetaucht werden wenn das Öl die korrekte

- > Temperatur erreicht hat, d. h. wenn die Anzeigeleuchte für Erhitzung ausgeht.
- > **Korb** nicht überfüllen. Dies würde eine plötzliche Senkung der Öltemperatur und demzufolge ein zu öliges und nicht uniformes Braten hervorrufen.
- > Wenn eine kleine Menge gebraten werden soll, Öltemperatur für eine niedrigere Temperatur programmieren, damit vermieden wird, dass das Öl zu sehr siedet.
- > Nach dem Braten, **Korb** heben und einige Sekunden warten bevor der Deckel geöffnet wird. Dadurch wird der Dampfdruck herabgesetzt. Aber Vorsicht, eine kleine Menge Dampf kann noch freigegeben werden.
- > Überprüfen, ob die Alimente fein und in einer normalen Dicke geschnitten worden sind, da sie, wenn sie zu dick geschnitten sind, in ihrem Innern trotz des guten Aussehens schlecht braten. Diejenigen, die eine uniforme Dicke aufweisen, erreichen zugleich den idealen Bratpunkt.
- > Alimente gut trocknen bevor sie in Öl oder Fett getaucht werden, da sehr feuchte Alimente nach dem Braten weich werden (besonders Kartoffeln). Es ist ratsam, Alimente, die viel Wasser enthalten (Fisch, Fleisch, Gemüse), zu panieren und den Mehlüberschuss zu entfernen bevor sie in Öl getaucht werden.

Gefrorene alimente braten

- > Die gefrorenen Alimente weisen sehr niedrige Temperaturen auf. Demzufolge provozieren sie eine merkbare Erniedrigung der Öltemperatur. Für die Erzielung guter Resultate, empfehlen wir, kleine Mengen zu verwenden.
- > Oft liegen auf gefrorenen Alimenten Eiskristalle, die vor dem Braten beseitigt werden müssen. Dazu braucht lediglich der Korb geschüttelt zu werden. Danach **Korb** ganz langsam in das Bratöl tauchen, damit ein Sieden vermieden wird.
- > Die Bratzeiten sollten diejenigen sein, die von den Herstellern der eingefrorenen Alimente empfohlen werden.

Für die erzielung besserer resultate

- > Alimente vorher trocknen, damit der Bratvorgang schneller geht und Spritzer vermieden werden.
- > Gegebenenfalls die Alimente beim Braten schütteln, damit sie nicht anhaften. Zur Sicherheit Holzzubehör verwenden und die Hände mit thermischen Schutzartikeln oder Handschuhe schützen.
- > Immer Öle oder Fette guter Qualität verwenden. Niemals Margarine oder Butter verwenden.
- > Alimente nach dem Braten würzen.
- > Gefrorene Alimente oder solche, die eine grosse Menge Wasser aufweisen, können mehr aufwallen und Spritzer hervorrufen. Mindestmenge Öl verwenden und kleine Portionen zubereiten.
- > Kartoffeln (Chips, kleingeschnitten, usw.) sollten in kaltem Wasser gewaschen werden, um die Stärke zu entfernen. Vor dem Braten gut trocknen, damit sie schön knusperig werden.
- > In der Regel erfordern vorgekochte Alimente höhere Temperaturen als rohe.



SÄUBERUNG UND PFLEGE

- > Vor Beginn der Säuberung Stecker aus der Steckdose ziehen.
- > Aussensäuberung mit trockenem oder leicht angefeuchtetem, weichem Tuch vornehmen, damit die Oberfläche nicht zerkratzt wird Fritteuse niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.

- > Niemals mit Putzwolle, groben Schwämmen oder anderen abrasive Materialien säubern, da sie die Geräteoberfläche beschädigen können.
- > Keine Lösemittel oder chemische Substanzen zur Innen- oder Aussensäuberung verwenden und aufpassen, dass die Feuchtigkeit nicht in den Sockel eindringt.
- > **Korb** mit Wasser und neutralem Waschmittel waschen. Gut mit einem weichen Tuch oder Papier trocknen. Keine abrasiven Schwämme verwenden, um das Material nicht zu beschädigen.
- > **Kübel** mit ein in lauwarmem Wasser angefeuchtetes Tuch und Waschmittel säubern. Keine abrasiven Schwämme verwenden, damit die Antihafschicht nicht beschädigt wird.
- > Hartnäckige Reste mit einem Plastikschwamm oder einer Bürste entfernen. Gut mit einem Tuch oder Küchenpapier abtrocknen.
- > Der **Deckel** ist abnehmbar. Es muss lediglich der Riegel in der Scharniermitte geschoben und dann sanft nach oben gezogen werden. Der **Deckel** sollte in lauwarmem Wasser mit Waschmittel gewaschen werden. Gut abtrocknen bevor er wieder eingesetzt wird.
- > **Korb** und **Deckel** nicht in der Geschirrspülmaschine waschen.
- > Zubehör und Bestandteile nicht feucht oder nass aufbewahren, da sie beschädigt werden können.
- > Vorgang wiederholen, immer wenn die Fritteuse längere Zeit nicht benutzt wurde.
- > Vor dem Aufbewahren Kabel mit Stecker im Kabelfach an der Hinterseite aufrollen, damit das Gerät nicht beschädigt wird.
- > **FRITTEUSE BIG FRY MONDIAL** an einem ebenen, trockenen, sicheren und nicht für Kinder zugänglichen Platz aufbewahren.

Filter

Der **Deckel** ist mit einem dauerhaften Filtersystem ausgestattet, der die Öltropfen aus dem Dampf, der durch den Filter läuft, sammelt; dadurch braucht der Filter nicht ausgewechselt zu werden.

Vorgehen nach dem ausspülen

Nach dem Ausspülen gut abtrocknen. Eventuelle Wasseransammlungen im Kübelboden, Korb, Deckel und in allen internen Teilen entfernen, damit Spritzer vom warmen Öl vermieden werden.

Öldauer

- > Das Öl sollte niemals den Mindeststand unterschreiten.
- > Ab und zu sollte das Öl komplett erneuert werden.
- > Der Zeitraum zwischen zwei Ölwechsel hängt von dem zu bratenden Nahrungsmitteln ab.
- > Panierte Alimente verschmutzen zum Beispiel mehr als solche, die einfach gebraten werden.
- > Wie bei allen Fritteusetypen, verdirbt das Öl wenn es öfters erhitzt wird!
- > Es muss deswegen öfters erneuert werden, auch wenn es korrekt angewendet und filtriert wird.
- > Wir empfehlen einen kompletten Ölwechsel nach 5 bis 8 Anwendungen oder in den folgenden Fällen:
 - schlechter Geruch
 - Rauchentwicklung beim Braten
 - das Öl wird dunkel



Allgemeines

- > Bedienungshandbuch sorgfältig lesen und für zukünftige Zweifelsfälle aufbewahren.
- > Gerät nur wie im Handbuch beschrieben benutzen.
- > Gerät nur im Haushalt benutzen. Seine kommerzielle Anwendung wird den Verlust der Garantie zur Folge haben.
- > Die Benutzung des Gerätes durch Kindern oder physisch, sinnlich, motorisch oder geistig behinderten Personen, sowie Personen ohne Kenntnisse und Erfahrung kann gefährliche Situationen auslösen. Die Verantwortlichen für solche Personen müssen ihnen klare Instruktionen geben oder den Gebrauch überwachen.
- > Nicht erlauben, dass Kinder mit dem Gerät spielen.
- > Nicht versuchen, das Gerät mit eigenen Mitteln zu reparieren. Wenn nötig unseren technischen Kundendienst kontaktieren, um Risiken vorzubeugen.
- > Nur Originalteile und –zubehör verwenden. Niemals Teile eines anderen oder eines defekten Apparates verwenden.

Strom und Wärmequellen

- > Vor der Benutzung sich vergewissern, dass der Netzstrom mit der Spannung auf dem Typenschild ihres Gerätes übereinstimmt.
- > Gerät an Steckdose mit Erdanschluss anschliessen.
- > Gerät immer von der Steckdose trennen wenn es nicht in Gebrauch ist.
- > Das Gerät ist nicht geeignet für die Benutzung mit externer Zeitschaltuhr oder über Fernbedienung.
- > Gerät nur am Stecker und nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- > Gerät nicht benutzen wenn das Kabel beschädigt ist. Um Risiken zu vermeiden, unseren technischen Kundendienst kontaktieren.
- > Beschädigte Kabel sollten nur von unserem technischen Kundendienst repariert werden.
- > Überzeugen Sie sich, dass Gerät, Kabel und Stecker nicht in Kontakt mit Wärmequellen sind, wie zum Beispiel die heisse Oberfläche der Platte, Feuer oder ähnliche Quellen.
- > Überzeugen Sie sich, dass Gerät, Kabel und Stecker nicht feucht oder in Kontakt mit Wasser sind.
- > Überzeugen Sie sich, dass genügend freier Raum um das Gerät herum existiert und dass es nicht mit brennbaren Materialien in Kontakt kommen kann.
- > Nicht das Gerät abdecken wenn es funktioniert oder an das Netz angeschlossen ist.
- > Das Kabel sollte immer an der dafür vorgesehenen Rolle aufgewickelt sein wenn das Gerät transportiert oder gerade nicht benützt wird.
- > Gerät nicht an Vielfachstromsteckdosen oder überlastete Verlängerungen anschliessen; die Überlastung kann das Produkt beschädigen und Unfälle auslösen.

Während des Gebrauchs

Bei der Anwendung von elektrischen Geräten müssen immer folgende Sicherheitsmassnahmen beachtet werden:

- > Um elektrische Schläge zu vermeiden, niemals das Gerät, das Kabel oder den Stecker in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- > Das Gerät sollte nur für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke verwendet werden. Keine nicht von Mondial empfohlenen Teile oder Zubehör verwenden.

- > Das Gerät wurde ausschliesslich für den Gebrauch im Haushalt und nicht für kommerzielle Zwecke entworfen.
- > Nur im Freien verwenden wenn das Wetter trocken ist. Falls erforderlich Verlängerung mit Erdschluss und angemessenem Querschnitt benutzen (min. 3 mm²).
- > Niemals ausserhalb, in Lokalen mit keiner Sauerstoffzufuhr oder in Anwesenheit von explosiven und/oder brennbaren Gasen benutzen.
- > Kinder überwachen, wenn sie das Gerät benutzen.
- > Gerät auf eine ebene, stabile, wärmebeständige Fläche stellen und gegen Wasser- oder andere Flüssigkeitsspritzer schützen.
- > Nicht erlauben, dass das Kabel vom Tisch oder sonstigen Arbeitsflächen herabhängt.
- > Die Hände sollten trocken sein wenn Kabel oder Stecker angefasst werden.
- > Gerät ausschalten und von der Steckdose trennen wenn es nicht korrekt funktioniert, beim Säubern oder nach der Anwendung.
- > Für eine gute Belüftung sorgen solange das Gerät in Betrieb ist.
- > Vorsicht. Gerät wird beim Gebrauch heiss und kann Brandwunden hervorrufen, wenn es angefasst wird.
- > Gerät nicht anfassen falls es ins Wasser fallen sollte. Stecker sofort aus der Steckdose ziehen. Gerät nicht wieder benutzen; autorisierten Kundendienst kontaktieren.
- > Gerät nicht einschalten, wenn der Kübel leer ist, da es sonst beschädigt werden kann.
- > Gerät nicht transportieren oder bewegen, wenn sich heisses Öl in seinem Innern befindet.
- > Niemals Wasser mit dem Bratöl mischen.
- > Gerät immer mit Handschuhen oder Thermoschutzartikeln handhaben.
- > Wir empfehlen Vorsicht bei der Öffnung des Deckels während der Zubereitung, da beim Bratprozess angesammelter heisser Dampf unter Druck freigegeben werden und Brandwunden verursachen kann.

Sicherheitstipps

- > Die heissen Teile des Gerätes sollten immer sehr vorsichtig gehandhabt werden, damit Unfälle vermieden werden. Thermische Schutzhandschuhe tragen.
- > Gerät niemals einschalten, wenn der **Ölkübel** leer ist.
- > Die Hände dürfen keinen Kontakt mit der Innenseite haben solange das Gerät funktioniert.
- > Niemals Wasser mit dem Bratöl mischen.
- > Alimente im Innern des Gerätes niemals mit den Händen oder gewöhnlichen Gabeln und Löffeln bewegen. Pinzette mit langem Kabel, vorzugsweise aus Holz, verwenden.
- > Vorsicht bei der Öffnung des **Deckels** während der Zubereitung, da der beim Bratprozess angesammelte Dampf unter Druck freigegeben werden kann und sehr heiss ist.
- > Solange das Gerät funktioniert nicht den Stecker aus der Steckdose ziehen, um den Betrieb zu unterbrechen. Zuerst sich vergewissern, dass der **Temperaturwähler** sich in der Position „0“ (AUSGESCHALTET) befindet.
- > Gerät nicht transportieren oder bewegen, wenn sich heisses Öl in seinem Innern befindet. Überprüfen, ob das Öl genügend abgekühlt ist bevor das Gerät bewegt oder gesäubert wird. (Ca. Zwei Stunden warten, um Unfälle zu vermeiden).
Nicht die für jedes Nahrungsmittel empfohlene Kochzeit überschreiten.

WARNUNGEN: Polenten, Pasteten, usw. haben im Innern Luftblasen, die beim Erhitzen in heissem Öl verdampfen und Spritzer dieses Öls hervorrufen. Diese Luftansammlungen müssen deshalb vermieden werden; dazu die Alimente perforieren, um den Luftaustritt zu erleichtern. Es wird auch empfohlen, in kleinen Portionen und geringen Grössen zu braten.



Europäische Richtlinie 1994/62/EG



Wir verwenden optimierte Verpackungen, um die negativen Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren. Die Verpackungen sollten verantwortlich und über Recycling entsorgt werden.

Europäische Richtlinie 2002/96/EG



Dieses Dokument soll über die Europäische Richtlinie für Recycling von Elektrischen und Elektronischen Geräten (REEG) informieren. Diese Richtlinie steht in Verbindung mit der Verwaltung von Resten elektrischer und elektronischer Geräte und entstand nach bestimmten Massnahmen der Europäischen Gemeinschaft, die den Umweltschutz zum Ziel haben. Sie befasst sich mit der Einführung eines Zwangssystems für Einsammlung und Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten. Nach dem Ende der Lebensdauer ist der Verbraucher verantwortlich für den Gerätetransport zu einem Recyclingcenter. Nicht vergessen, die Batterien zu entnehmen bevor das Gerät einem Recyclingcenter übergeben wird. Recyclingunternehmen entnehmen vom Gerät die schädlichen Materialien und entsorgen sie nach den festgesetzten Richtlinien. Dieses Vorgehen hat zum Zweck, die Menge der wiederverwertbaren Materialien zu erhöhen. Wenn das Gerät und/oder das Bedienungshandbuch das oben rechts gezeigte Symbol aufweisen folgendermassen vorgehen: Wenn das Ende der Lebensdauer erreicht ist, muss verantwortlich vorgegangen werden, damit das Gerät oder einige seiner Teile möglichst wiederverwertet werden können. Das Gerät nicht zusammen mit sonstigem nicht klassifiziertem Hausmüll entsorgen; beim Kauf eines neuen ähnlichen Gerätes sollte es dem Händler oder einer Recyclingstation übergeben werden. Die städtischen Behörden sind in der Lage, die nächsten Recyclingstationen, wo die Materialien offiziell empfangen werden, bekannt zu geben. Sollten Sie vorhaben, sich von einem noch funktionierenden Gerät oder von einem Gerät, das leicht zu reparieren ist, zu trennen, überzeugen Sie sich bitte, dass das Gerät weiterhin benützt werden kann.



GARANTIE – BEGRIFFE UND BEDINGUNGEN

Garantie

Mondial garantiert ihre Produkte gegen Herstellungs- und Materialfehler über einen Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Eventuelle Herstellungsfehler werden in diesem Zeitraum kostenlos repariert. Die entstehenden Transportkosten für ein defektes Produkt werden dem Verbraucher nicht belastet.

Das fehlerhafte Produkt kann nach Ermessen von Mondial repariert oder ersetzt werden. Im Fall von Ersatz erhält der Verbraucher ein neues Gerät mit denselben oder mit besseren Eigenschaften, als diejenigen des fehlerhaften Gerätes.

Bedingungen und Ausschlüsse

Mondial ist nicht verpflichtet, Produkte zu reparieren oder zu ersetzen, die nicht in Begleitung des entsprechenden Kaufbeweises (Rechnung, Kassenticket) sind.

Die komplette Anschrift der autorisierten Kundendienste in jedem Land kann unter folgender Internetadresse gefunden werden: www.mondialine.eu

Ein Produkt, das repariert oder ersetzt werden soll, muss korrekt verpackt und an einen autorisierten Mondial-Service geschickt werden.

Um einen guten Kundendienst zu bieten und die Zufriedenheit der Verbraucher weiter zu erhöhen, ist Mondial berechtigt, eine Umfrage über die Zufriedenheit aller Kunden, deren Produkte repariert oder ersetzt wurden, durchzuführen.

Diese Garantie deckt nicht Beschädigungen, die durch Missbrauch, Nachlässigkeit, Nichtbeachtung der Mondial-Instruktionen, nicht autorisierte Veränderungen oder Reparaturen sowie unangemessene Verpackung seitens des Verbrauchers hervorgerufen werden.

Sie deckt auch nicht die normale Abnutzung, die Wartung und den Tausch von Verschleissteilen, sowie folgendes:

- > Für den gewerbsmässigen oder kommerziellen Gebrauch.
- > Beschädigungen, die durch eine andere Spannung als auf dem Typenschild angegeben oder durch Spannungserhöhungen hervorgerufen werden.
- > Die Anwendung von nicht korrekten Verschleissteilen.
- > Die Verkalkung (Entkalkungen müssen wie im Handbuch beschrieben durchgeführt werden).
- > Beschädigungen an den Glasteilen des Produktes.
- > Mechanische Schäden, Überlast.
- > Eintritt von Wasser, Staub oder Insekten in das Produkt.
- > Unfälle, Brand, usw.
- > Atmosphärische Erscheinungen, Überschwemmungen, Blitze, usw.

Gesetzliche Rechte der Verbraucher

Diese Garantie verschafft dem Verbraucher spezifische Rechte; der Verbraucher kann auch andere gesetzliche Rechte haben, die sich von Land zu Land ändern.

Die von Mondial gebotene Garantie beeinflusst weder die gesetzlichen Rechte der Verbraucher noch die Rechte, die der Verbraucher gegenüber dem Kleinhändler, der ihm das Produkt verkauft hat, haben sollte.

Kundendienst

Mondial stellt ihren Kunden den Paragraph Kundendienst mit www.mondialine.eu folgenden Leistungen zur Verfügung:

01. Anfragen über Zubehör und Ersatzteile.
02. Fragen über das Bedienungshandbuch.



EG-REGELUNGEN

Mondial erklärt, dass die gelieferten Produkte folgenden europäischen Richtlinien entsprechen:

REEG-Richtlinie (2002/96/EG): "REEG" = „Rückstände von Elektrischen und Elektronischen Geräten“

NR-Richtlinie (2006/95/EG) "NR" = Niederspannungsrichtlinie.

EMV-Richtlinie (2004/108/EG) "EMV" = "Elektromagnetische Verträglichkeit".

EMF-Richtlinie (2004/40/EG) "RoHS" = "Restriction of Hazardous Substances". Beschränkung von gefährlichen Stoffen.

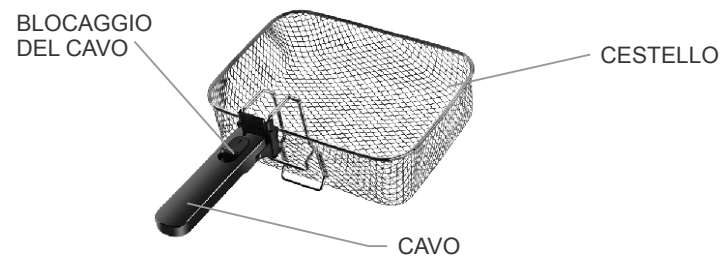
REACH-Regelung (1907/2006) "REACH" = "Registration, Evaluation, Authorisation and Restrictions of Chemicals". Registrierung, Bewertung, Autorisierung und Beschränkung von Chemischen Produkten.

EAP-Richtlinie (2005/32/EG) "EAP" = "Energie Anwendende Produkte".

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
schlechter Geruch	Verwendung einer nicht zweckmässigen Flüssigkeit.	Sonnenblumenöl oder pflanzliches Öl guter Qualität verwenden.
Öl läuft über (Spritzer)	Öl ist verdorben und bildet Schaum.	Öl wechseln.
	Es wurden noch nicht ganz trockene Alimente in das Öl getaucht.	Alimente gut trocknen.
	Die Alimente wurden zu schnell eingetaucht.	Langsam eintauchen.
Die Alimente nehmen nicht eine goldene Farbe nach dem Braten an.	Der maximale Ölstand wurde überschritten.	Ölmenge im Kübel reduzieren.
	Öltemperatur zu niedrig. Korb überfüllt.	Eine höhere Temperatur wählen.
Öl wird nicht heiss.	Basket is too full.	Menge Nahrungsmittel reduzieren.
	Die Fritteuse wurde ohne Öl im Kübel verwendet und deswegen beschädigt.	Kontakt mit einem Kundendienst von Mondial zwecks Reparatur aufnehmen.

FRIGGITRICE BIG FRY MONDIAL

FIG. A



PRESENTAZIONE

Vi ringraziamo per la fiducia in Mondial. È l'accessorio perfetto per gli amanti della cucina. Per garantire un corretto funzionamento e la manutenzione del prodotto, leggere le istruzioni d'uso in questo manuale attentamente e tenerlo per il caso di necessità in futuro. Si consiglia di conservare anche la confezione in caso di riparazioni e caso gettate tutti i sacchetti di plastica che potrebbero diventare pericolosi giocattoli per bambini.

L'apparecchio è molto facile da utilizzare. Basta collegarlo alla rete elettrica (220-250V).

Per ulteriori informazioni, non esitate a contattare Mondial.

Consiglio:

L'utilizzo degli apparecchi Mondial da parte dei bambini richiede determinate informazioni al funzionamento e costante vigilanza durante l'uso.

FUNZIONAMENTO

L'apparecchio è composto dalle seguenti parti, **vedi fig. A:**

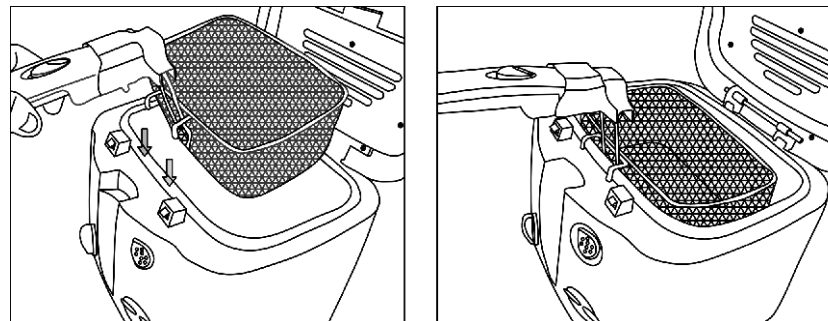
Prima di utilizzare l'apparecchio:

- > Sballare l'apparecchio
- > Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido. Asciugare accuratamente con un panno morbido o carta assorbente.
- > La **Vaschetta** e la parte interna del **Coperchio** dovrebbero essere puliti con detersivo e asciugati con un panno morbido o carta assorbente.
- > Il **Cestello** può essere lavato con acqua e detersivo, ma assicurarsi che sia completamente asciutto prima dell'uso.
- > Ripetere l'operazione sempre dopo che la friggitrice è rimasta inutilizzata per un lungo periodo di tempo.

Utilizzo (vedi fig.A)

- > Assicurarsi che la tensione dell'apparecchio sia compatibile con la rete elettrica locale.
- > Assicurarsi che il **Selettore di Temperatura** sia in posizione 0 (SPENTO) ed in seguito inserire la spina nella presa di corrente.
- > Premere il pulsante di **Apertura Automatica del Coperchio**.
- > Sbloccare il **Cestello**, premere il **Bloccaggio del Manico** e rimuovere il **Cestello**.
- > Assicurarsi che la **Vaschetta** sia completamente asciutta. Una goccia d'acqua potrà causare schizzi di olio.
- > Versare l'olio nella posizione MAX [massimo], indicata all'interno della **Vaschetta**.
- > Non utilizzare margarina o burro. Questo apparecchio è stato progettato per friggere soltanto con olio d'olive o olio da cucina.
- > Rimuovere il **Coperchio**.
- > Inserire la spina nella presa di corrente.
- > Selezionare la temperatura secondo il cibo per essere preparato.

- > La **Lampada Spia** si accenderà.
- > L'olio dovrebbe pre-riscaldarsi per 10 minuti. Quando si raggiunge la giusta temperatura la **Lampada Spia di Riscaldamento** si spegnerà e l'apparecchio è pronto per essere utilizzato. La lampada spia indica che l'apparecchio è collegato e continuerà accesa.
- > La **Spia di Riscaldamento** si accende automaticamente ogni volta che è necessario riscaldare l'olio per mantenere la temperatura scelta.
- > Portare il cibo nel **Cestello** non superando la capacità massima [MAX] per garantire un buon risultato. Per manipolare il **Cestello** di utilizzare sempre il Cavo in senso verticale.
- > Aprire il **Coperchio** e posizionare il **Cestello** della **Vaschetta**. Utilizzare guanti protettivi o termici e maneggiare l'apparecchio con cura, perché l'olio sarà caldo.
- > Chiudere il **Coperchio** assicurandosi che sia perfettamente bloccato.
- > Collegare il **Cavo dal Cestello** alla Base serrando il **Bloccaggio del Cavo** in giù.
- > Assicurarsi attraverso la Finestra del **Coperchio** che il cibo sia al posto giusto.
- > Per rimuovere il cibo, premere il tasto d'apertura automatica del **Coperchio** allontanandosi a sufficienza per lasciar che il vapore caldo all'interno durante la frittura possa essere rilasciato.
- > Sollevare il **Bloccaggio del Cavo** e rimuovere il **Cestello**. Inserire il cestello nella posizione di riposo (vedi figura sotto) per rimuovere l'olio in eccesso. Quindi trasferire il cibo ad un'altro contenitore.



- > Verificare ogni tanto, se il livello dell'olio è corretto non rimanendo al di sotto del segno di minimo [MIN], poiché ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- > Se necessario, ricaricare d'olio fino al segno MAX e procedere nuovamente all'operazione di preriscaldamento, prima di riavviare la frittura.
- > Ripetere l'operazione fino a quando non avrete finito di friggere tutti i cibi.
- > Ruotare il **Selettore di Temperatura** sulla posizione "0" (SPENTO) e rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- > Attendere che l'olio sia completamente freddo prima di iniziare la pulizia.
- > Rimuovere completamente l'olio utilizzando con un mestolo. Non capovolgere il prodotto.
- > L'olio già utilizzato può essere riutilizzato per altri cibi, tuttavia sarà necessario filtrarlo per rimuovere eventuali residui di cibo. Il numero massimo consigliato per la riutilizzazione dell'olio è di 5 volte.

Come friggere correttamente

- > È importante seguire la temperatura consigliata per ogni ricetta. Se la temperatura è troppo bassa, il cibo da friggere assorbe l'olio. Se la temperatura è troppo alta, formano rapidamente una crosta esterna e l'interno rimarrà crudo.
- > Il cibo da friggere deve essere immerso quando l'olio ha raggiunto la temperatura corretta, questo accade quando la lampada spia di riscaldamento si spegne.
- > Non sovraccaricare il **Cestello**. In questo modo la temperatura dell'olio si abbassa e pertanto la frittura risulterà molto oleosa e non uniforme.
- > Se si frigge una quantità ridotta di cibi, impostare la temperatura dell'olio ad una temperatura inferiore a quella indicata per prevenire che l'olio possa bollire eccessivamente.
- > Quando il cibo è fritto, sollevate il **Cestello** e attendere alcuni secondi prima di aprire il Coperchio. Questo provoca la caduta di pressione di vapore, ma si deve fare attenzione, perché può essere rilasciato un poco di vapore.
- > Controllare se i cibi sono stati tagliati sottili e con uno spessore regolare, perché cibi molto spessi tagliati grossi non cucinano bene all'interno, nonostante il buon aspetto, mentre quelli che hanno uno spessore uniforme raggiungono l'ideale punto di cottura.
- > Asciugare accuratamente il cibo prima di immergerli nell'olio o nel grasso, perché cibi molto umidi diventano morbidi dopo fritti (soprattutto patate). Si consiglia la panatura di cibi ricchi di acqua (pesce, carne, verdure), avendo cura di togliere la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio.

Frittura di cibi surgelati

- > Gli alimenti surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza, provocano una diminuzione significativa della temperatura dell'olio. Per ottenere buoni risultati, si consiglia di utilizzare piccole quantità.
- > Gli alimenti surgelati sono spesso coperti da cristalli di ghiaccio che devono essere eliminati prima di friggere. Basta scuoterli nel cestello. Quindi immergere il cestello molto lentamente nell'olio di frittura per evitare l'ebollizione.
- > I tempi di frittura devono essere eseguiti secondo la temperatura consigliata dal produttore del surgelato.

Per ottenere migliori risultati

- > Asciugare accuratamente il cibo prima di friggerli per un risultato più veloce evitando schizzi d'olio.
- > Quando necessario, è possibile mescolare i cibi durante la frittura per staccarli fra di loro. Per la vostra sicurezza utilizzare accessori in legno e proteggere le mani con guanti o protettori termici.
- > Utilizzare sempre olio o grasso di buona qualità. Non utilizzare margarina o burro.
- > Condire il cibo dopo la frittura.
- > Alimenti surgelati o con grandi quantità di acqua possono causare aumento dell'ebollizione dell'olio e generare schizzi d'olio. Utilizzare la quantità minima di olio e preparare piccole porzioni.
- > Patate (chips, a fette, bastone, ecc.) devono essere lavate in acqua fredda per eliminare l'amido. Asciugare completamente prima di friggere per garantire un risultato croccante.
- > Cibi precotti di solito hanno bisogno di temperature superiori ai cibi crudi.



PULIZIA E CONSERVAZIONE

- > Scollegare la spina della presa prima di iniziare le operazioni di pulitura.
- > Per la pulizia esterna utilizzare un panno asciutto o leggermente umido, morbido per non graffiare le superfici dei materiali di finitura. Non immergere la friggitrice in acqua o altri liquidi.
- > Non utilizzare mai spugne d'acciaio, o qualsiasi tipo di detersivi o materiali abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare i componenti dell'apparecchio.
- > Non utilizzare solventi o sostanze chimiche durante la pulizia interna o esterna e fare attenzione a che l'umidità non penetri nella base.
- > Lavare il **Cestello** con acqua e detersivo neutro. Asciugare accuratamente con un panno morbido o carta assorbente. Non utilizzare spugne abrasive per non danneggiare il rivestimento del materiale.
- > Pulire la **Vaschetta** con un panno inumidito con detersivo ed acqua tiepida. Non usare spugne abrasive per non danneggiare il rivestimento antiaderente.
- > Rimuovere residui persistenti con una spugna di plastica o spazzola. Asciugarli con un panno o carta assorbente.
- > Il **Coperchio** è rimovibile. Basta semplicemente premere il gancio al centro e tirarlo delicatamente in su. Deve essere lavato con detersivo in acqua tiepida. Asciugarlo completamente prima di riporlo.
- > Non utilizzare la lavastoviglie per lavare il **Cestello** ed il **Coperchio**.
- > Non conservare gli accessori o componenti umidi o bagnati, poiché si possono danneggiare.
- > Ripetere l'operazione ogni volta che la friggitrice rimanga inutilizzata per un lungo periodo di tempo.
- > Avvolgere la spina cavo nell'avvolgicavo, situato nella parte inferiore dell'apparecchio prima di riporlo, per non danneggiarlo.
- > Conservare la vostra **FRIGGITRICE BIG FRY MONDIAL** su superficie piana, asciutta e sicura, lontana dalla portata dei bambini.

Filtro

Il **Coperchio** è dotato di un sistema di filtro permanente, che raccoglie le gocce d'olio dal vapore che passa attraverso il filtro, quindi non è necessario sostituire il filtro.

Avvertenze dopo lavaggio

Dopo il lavaggio, sciacquare molto bene. Eliminare il possibile accumulo di acqua sul fondo della vaschetta, cestello, coperchio e tutte le parti interne, per evitare schizzi di olio caldo durante il funzionamento.

Durata dell'olio

- > L'olio non dovrebbe mai scendere sotto il livello minimo.
- > A volte è necessaria una sostituzione completa.
- > La durata dell'olio o del grasso dipende da quello che si frigge.
- > Cibi impanati, ad esempio, sporcano l'olio più che una semplice frittura.
- > Come in tutti i tipi di friggitrici, l'olio si deteriora quando è riscaldato molte volte!
- > Pertanto, anche quando è utilizzato e filtrato correttamente, deve essere completamente sostituito con certa frequenza.
- > Si consiglia il cambiamento totale dell'olio dopo utilizzarlo 5-8 volte o nei seguenti casi:
 - Cattivo odore
 - Fumo durante la frittura
 - Quando l'olio diventa scuro





Generalità

- > Leggere attentamente le istruzioni e conservarle per riferimenti futuri.
- > Utilizzare l'apparecchio seguendo le istruzioni per l'uso.
- > Utilizzare l'apparecchio soltanto per uso domestico. L'uso commerciale presuppone l'annullamento della garanzia.
- > L'utilizzo dell'apparecchio da parte di bambini o persone con disabilità fisiche, sensoriali, mentali o motori, e senza conoscenza o esperienza, può causare situazioni di pericolo. I responsabili per la sicurezza di queste persone dovranno trasmettere istruzioni chiare o monitorare l'apparecchio.
- > Non permettere ai bambini giocare con l'apparecchio.
- > Non maneggiare o provare a riparare l'apparecchio con mezzi propri. Caso ciò accada, contattare il nostro servizio tecnico per prevenire i rischi.
- > Utilizzare solo pezzi originali ed accessori dall'apparecchio. Non utilizzare mai parti di un altro apparecchio o parti con difetti.

Fonti di energia elettrica e di calore

- > Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta caratteristiche del vostro apparecchio.
- > Utilizzare una presa con messa a terra.
- > Rimuovere sempre la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio.
- > Questo apparecchio non è adatto per l'uso con un timer esterno o un telecomando.
- > Assicurarsi di tirare il connettore e non il cavo quando rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- > Non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato. Contattare il nostro servizio tecnico per evitare rischi.
- > I cavi danneggiati di questo apparecchio deve essere riparato soltanto dal nostro servizio tecnico.
- > Assicurarsi che né l'apparecchio, né il cavo o la spina siano a contatto con fonti di calore come superficie della piastra calda, fuoco o altre fonti di calore.
- > Assicurarsi che né l'apparecchio, né il cavo o la spina siano bagnati o umidi o in contatto con l'acqua.
- > Assicurarsi che all'intorno sia abbastanza libero e non abbia contatto con materiali infiammabili.
- > Non coprire l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica e in esecuzione.
- > Tenere il cavo di collegamento elettrico sempre compresso all'avvolgicavo per trasportare e quando non in uso.
- > Non collegare l'apparecchio a prese multiple o su estensioni sovraccariche, perché il sovraccarico può danneggiare il prodotto e causare incidenti.

Durante l'uso

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, si dovrebbe seguire sempre le precauzioni di sicurezza base, tra cui le seguenti:

- > Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o apparecchio in acqua o altri liquidi.
- > Utilizzare questo prodotto solo per gli scopi descritti in questo manuale. Non

utilizzare accessori o complementi non raccomandati dalla Mondial.

- > L'apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico e non applicabile in uso commerciale.
- > Uso esterno è consigliato solo in tempo asciutto. Se necessario, utilizzare una estensione di sezione sufficiente (almeno 3mm²) con messa a terra.
- > Non utilizzare all'esterno, in nessun luogo senza flusso di ossigeno, o in presenza di gas esplosivi e/o infiammabili.
- > Monitorare i bambini quando si utilizza l'apparecchio.
- > Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile, resistente al calore e al riparo da eventuali getti d'acqua o di altri liquidi.
- > Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o altre superfici utilizzate per lavorare.
- > Assicurarsi che le mani siano asciutte quando si tocca il cavo o connettore.
- > Disattivare l'apparecchio e rimuove la spina dalla presa di corrente caso presenti difetti durante l'utilizzo, quando si desidera pulire, o dopo l'uso.
- > Lasciare un'adeguata ventilazione attorno all'apparecchio quando è in uso.
- > Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in uso.
- > Non toccare l'apparecchio caso cada in acqua. Rimuovere immediatamente la spina dalla rete elettrica. Non utilizzare l'apparecchio e contattare il Servizio Tecnico Autorizzato per la sua revisione.
- > Non accendere l'apparecchio con la vaschetta vuota, perché può danneggiare il funzionamento.
- > Non trasportare o spostare l'apparecchio con olio caldo all'interno.
- > Non mescolare mai acqua nell'olio per friggere.
- > Maneggiare sempre l'apparecchio proteggendo le mani con guanti o protettori termici.
- > Si consiglia cautela quando si apre il coperchio durante la cottura, perché immagazzina vapore caldo durante la frittura e potrà rilasciarlo con pressione causando ustioni.

Suggerimenti per la sicurezza

- > Per evitare incidenti, maneggiare sempre con cura le parti calde dell'apparecchio. Proteggere le mani utilizzando guanti o protettori termici.
- > Non accendere mai l'apparecchio con la Vaschetta dell'olio vuota.
- > Non permettere il contatto delle mani con l'interno dell'apparecchio mentre è acceso.
- > Non aggiustare i cibi all'interno dell'apparecchio con le mani, forchette o cucchiari comuni. Utilizzare una pinza lunga, preferibilmente in legno.
- > Prestare attenzione quando si apre il Coperchio durante il preparo, perché immagazzina vapore caldo durante la frittura e potrà rilasciarlo con pressione causando ustioni.
- > Durante l'uso, non rimuovere la spina dalla presa di corrente per interrompere l'operazione. Prima assicurarsi che il Selettore di Temperatura sia in posizione "0" (SPENTO[OFF]).
- > Non trasportare o spostare l'apparecchio con olio caldo all'interno. Controllare che l'olio sia abbastanza freddo prima di spostare o fare le pulizie. (Attendere circa 2 ore per evitare incidenti).
- > Non superare il tempo di cottura consigliato per ogni alimento.

AVVERTENZE: Polpette fritte e dolci hanno bolle d'aria all'interno che vaporizzano quando il cibo viene riscaldato in olio caldo, causando schizzi d'olio. Pertanto è necessario evitare questi accumuli d'aria perforando i cibi, facilitando così l'uscita dell'aria. Inoltre si consiglia di friggere in piccole porzioni, piccole dimensioni.



CONSIGLI DI RICICLAGGIO

Direttiva Europea (1994/62/CE):



L'imballaggio dei nostri prodotti sono ottimizzati per ridurre al minimo gli effetti negativi sull'ambiente. Caso gettate gli stessi, fare in modo responsabile da riciclarle.

Direttiva Europea (2002/96/CE):



Attraverso questo documento, si propone di riferire in merito alla Direttiva Europea sui Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Questa direttiva è legata alla gestione di apparecchiature elettriche ed elettroniche e emerge da alcune misure della Unione Europea che prevedono la salvaguarda dell'ambiente. Include l'introduzione di un sistema obbligatorio di raccolta e riciclaggio per tutti gli apparecchi elettrici ed elettronici. L'utente è responsabile di consegnare l'apparecchio a un centro di riciclaggio al termine della sua vita utile. Assicurarsi di rimuovere le batterie e gli accumulatori dagli apparecchi prima di consegnarlo a un centro di riciclaggio. Le aziende di riciclaggio rimuovono dall'apparecchio i materiali nocivi e li smaltiscono in conformità con le direttive stabilite. Questa procedura ha l'intenzione di aumentare la quantità di materiali riutilizzabili. Caso l'apparecchio e/o manuale d'uso contenga il simbolo che viene visualizzato sopra la destra procedere come segue: Quando l'apparecchio ha raggiunto il tempo di vita utile, è necessario smaltirlo in modo responsabile che questo o qualche le parti possono essere riutilizzati per quanto possibile. Non gettate l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici non classificati; Invece, restituirlo al distributore per comprare un altro apparecchio simile o portarlo ad un impianto di riciclaggio autorizzato. Contattare le autorità comunali per richiedere informazioni circa il locale della raccolta differenziata autorizzata più vicino della casa vostra. Caso si vuole sbarazzarsi dell'apparecchio ancora in buone condizioni, o se potrebbe essere facilmente riparato, assicurarsi che esso può essere riutilizzato..



TERMINI E CONDIZIONI DELLA GARANZIA

Garantía

Mondial offre garanzia dei propri prodotti per un periodo di 24 mesi contro difetti di fabbricazione o nei materiali dalla data di acquisto.

Sarà completamente gratuito per l'utente la riparazione di eventuali difetti di fabbricazione che possono verificarsi. Nel caso di prodotto difettoso, non comporterà alcun costo per l'utente ad esempio le spese di trasporto, se necessario.

Il prodotto danneggiato può essere riparato o verrà scambiato presso Mondial. Se si decide per lo scambio del prodotto, questo verrà sostituito da un altro di caratteristiche simili o superiori rispetto al difettoso.

Condizioni ed esclusioni

Mondial non sarà obbligata a riparare o sostituire i prodotti che non sono accompagnati da una valida prova di acquisto (fattura, scontrino della cassa).

L'indirizzo completo dei centri assistenza autorizzati in ogni paese può essere ottenuto dal sito web: www.mondialine.eu

Nel caso sia necessario trasporto per riparare o sostituire il prodotto danneggiato deve essere correttamente imballato e spedito a un Centro Servizio Autorizzato Mondial.

Per offrire il miglior servizio clienti possibile e potenziare il grado di soddisfazione del cliente, Mondial può fare un'indagine di soddisfazione a tutti i clienti che hanno riparato o modificato i loro prodotti.

Questa garanzia non copre i danni che possono verificarsi a seguito di uso improprio, negligenza, mancata osservanza delle istruzioni Mondial, o riparazioni non autorizzate, modifica del prodotto o improprio imballaggio dal consumatore.

Non copre la normale usura, manutenzione o sostituzione di parti soggette a usura o i seguenti:

- > Per uso professionale o commerciale.
- > Danno prodotto da una tensione diversa in relazione al indicato sull'etichetta delle caratteristiche del prodotto o aumenti di tensione.
- > L'uso improprio di materiali di consumo.
- > La calcificazione (le decalcificazioni vanno eseguiti come indicato nelle istruzioni d'uso).
- > Danni nelle parti di vetro del prodotto.
- > Danni meccanici, sovraccarico.
- > Infiltrazioni d'acqua, polvere o insetti all'interno del prodotto.
- > Incidenti, incendi, ecc.
- > Fenomeni atmosferici, inondazioni, fulmini, ecc.

Derechos legales de los consumidores

Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor también podrá tener otros derechos legales que variarán de un país a otro.

La garantía ofrecida por Mondial no afecta a los derechos legales de los consumidores, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto.

Servizio Post-vendita

Mondial riserva agli utenti il paragrafo Servizio Post-vendita www.mondialine.eu, offrendo i seguenti servizi:

01. Consultazione di accessori e ricambi.
02. Consultazione manuale d'uso.



REGOLAMENTO CE

Mondial dichiara che i prodotti forniti sono conformi alle seguenti direttive europee:

Direttiva RAEE (2002/96/CE): "RAEE" = "Rifiuti Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche".

Direttiva DBT (2006/95/CE): "DBT" = "Direttiva Bassa Tensione".

Direttiva CEM (2004/108/CE): "CEM" = "Compatibilità Elettromagnetica".

Direttiva EMF (2004/40/CE): "RoHS" = "Restriction of Hazardous Substances". Limitazione delle sostanze pericolose [Restriction of Hazardous Substances].

Regolamento REACH (1907/2006): "REACH" = "Registration, Evaluation, Authorisation and restrictions of Chemicals". Registrazione, valutazione, autorizzazione e restrizione delle sostanze e dei preparati chimici.

Direttiva PUE (2005/32/CE): "PUE" = "Prodotti che utilizzano energia".



PROBLEMA	PROBABILE CAUSA	SOLUZIONE
Cattivo odore	L'olio utilizzato non è adatto.	Utilizzare olio di semi di girasole o olio vegetale di buona qualità.
Fuori uscita d'olio (schizzi d'olio).	<p>Olio non buono può formare schiuma.</p> <p>Sono stati immersi in olio caldo cibi che non erano ben asciutti.</p> <p>Il cibo fu immerso rapidamente.</p> <p>Il livello d'olio supera il limite massimo.</p>	<p>Sostituire l'olio.</p> <p>Asciugare accuratamente i cibi.</p> <p>Immergerli lentamente.</p> <p>Diminuire la quantità di olio nella vasca.</p>
Gli alimenti non stano diventando dorati dopo la frittura.	<p>La temperatura dell'olio è troppo bassa.</p> <p>Il cestello è troppo pieno.</p>	<p>Selezionare la temperatura più alta.</p> <p>Ridurre la quantità di cibo.</p>
L'olio non si riscalda.	La friggitrice è stata utilizzata senza olio nella vasca, causando il guasto del prodotto.	Contattare una Assistenza Tecnica Autorizzata Mondial per la riparazione.

ΦΡΙΤΕΖΑ BIG FRY MONDIAL

FIG. A



➔ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Ευχαριστούμε που εμπιστεύεστε την Mondial. Είναι το τέλειο συμπλήρωμα για τους λάτρεις της κουζίνας. Για την εγγύηση της σωστής λειτουργίας και συντήρησης του προϊόντος, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης και φυλάξτε τις σε περίπτωση που τις χρειαστείτε στο μέλλον. Προτείνουμε να κρατήσετε επίσης τη συσκευασία, σε περίπτωση ανάγκης επισκευής, και να πετάξετε όλες τις πλαστικές σακούλες που μπορούν να μετατραπούν σε επικίνδυνα παιχνίδια για τα παιδιά.

Η συσκευή είναι εύκολη στην χρήση. Αρκεί μόνο να την συνδέσετε στο ηλεκτρικό ρεύμα (220-250V).

Εάν χρειάζεστε περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με την Mondial.

Συμβουλή:

Η χρήση των συσκευών Mondial από τα παιδιά χρειάζεται σαφείς ενδείξεις για τη λειτουργία τους και μια συνεχή παρακολούθηση κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής.

⚙️ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Η συσκευή αποτελείται από τα παρακάτω μέρη, βλ. **εικ. Α**:

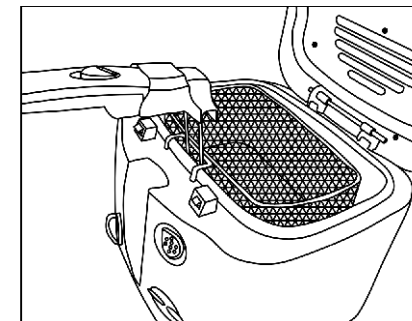
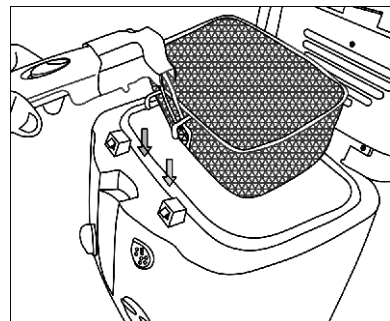
👁️ Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή:

- > Βγάλτε τη συσκευή από τη συσκευασία.
- > Καθαρίστε το εξωτερικό της μηχανής με ένα υγρό πανί. Στεγνώστε την επίσης καλά με ένα μαλακό ύφασμα ή χαρτί.
- > Ο **κάδος** και το εσωτερικό του καλύμματος θα πρέπει να καθαρίζονται με μαλακό πανί και απορρυπαντικό, και να σκουπίζονται με ένα μαλακό πανί ή χαρτί.
- > Το **καλάθι** μπορεί να πλυθεί με νερό και απορρυπαντικό, αλλά βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς στεγνό πριν το χρησιμοποιήσετε.
- > Επαναλάβετε κάθε φορά που η φριτέζα δεν χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Χρήση (βλ. **εικ. Α**)

- > Βεβαιωθείτε ότι η τάση της συσκευής είναι συμβατή με το τοπικό δίκτυο ηλεκτρικής ενέργειας.
- > Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας θερμοκρασίας είναι στη θέση 0 (OFF) και στη συνέχεια τοποθετήστε το φιν στην πρίζα.
- > Πιέστε το κουμπί του αυτόματου ανοίγματος του καλύμματος.
- > Ασφαλίστε την λαβή του καλαθιού.
- > Βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό της συσκευής είναι στεγνό. Μια σταγόνα νερού θα κάνει το λάδι να κάνει πιτσιλιές.
- > Βάλτε λάδι στη θέση MAX, που υποδεικνύεται στο εσωτερικό του **«κάδου»**.
- > Μην χρησιμοποιείτε μαργαρίνη ή βούτυρο. Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για να τηγανίσετε μόνο με ελαιόλαδο – ηλιέλαιο ή σπορέλαιο.
- > Κλείστε το **καπάκι**.
- > Συνδέστε το φιν στην πρίζα.
- > Επιλέξτε τη θερμοκρασία ανάλογα με το φαγητό που ετοιμάζεται.

- > Οι ενδεικτικές λυχνίες θα ανάψουν.
- > Το λάδι πρέπει να προθερμανθεί για περίπου 10 λεπτά. Όταν φτάσετε στην σωστή θερμοκρασία η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει και θα δείξει ότι η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Η λυχνία υποδεικνύει ότι η συσκευή είναι σε λειτουργία, θα παραμείνει αναμμένη.
- > Η ενδεικτική Λυχνία της θερμοκρασίας θα ανάψει αυτόματα κάθε φορά που θα χρειαστεί να ζεστάνετε το λάδι για να διατηρηθεί η θερμοκρασία που έχει επιλεγεί.
- > Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο καλάθι που να μην υπερβαίνει την θέση MAX για να εξασφαλίσετε ένα καλό αποτέλεσμα. Η λαβή από το καλάθι θα πρέπει να είναι σε οριζόντια θέση όταν χρησιμοποιείται.
- > **Ανοίξτε το καπάκι** και τοποθετήστε το **καλάθι** στο εσωτερικό της **Του κάδου**. Να φοράτε προστατευτικά ή θερμικά γάντια για να χειρίζεστε τη συσκευή προσεκτικά, γιατί το λάδι θα είναι καυτό.
- > Κλείστε το καπάκι και σιγουρευτείτε ότι είναι απόλυτα ασφαλίστε την λαβή του καλαθιού, πιέζοντας του μπουτόν
- > Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι ακριβώς **στην σωστή θέση τοποθετημένο**.
- > Για να αφαιρέσετε το φαγητό, πατήστε το πλήκτρο αυτοματου ανοίγματος του καλύμματος και πηγαίστε λίγο μακριά από την συσκευή ώστε να απελευθερωθεί ο καυτός συσσωρευμένος ατμός.
- > Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το μπουτόν ανοίγματος και τοποθετήστε το καλάθι στην θέση όπως φαίνεται στην εικόνα (δείτε φωτογραφία παρακάτω) για να φύγουν τα περιττά υπολείμματα λαδιού. Στην συνέχεια βάλτε το φαγητό σε άλλο δοχείο ή πιάτο.



- > Ελέγξτε από καιρό σε καιρό εάν η στάθμη του λαδιού είναι σωστή και δεν κάτω από το ελάχιστο όριο MIN, δεδομένου ότι αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μονάδα.
- > Σε περίπτωση που είναι απαραίτητο, γεμίστε ξανά τη συσκευή με το λάδι μέχρι το MAX και θέστε πάλι την λειτουργία προθέρμανσης πριν την εκκίνηση του καινούργιου τηγανίσματος.
- > Επαναλάβετε μέχρι να τελειώσει το τηγάνισμα όλων των τροφίμων.
- > Γυρίστε το **διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας** στη θέση "0" (OFF) και αποσυνδέστε το φιν.
- > Περιμένετε μέχρι το λάδι να είναι εντελώς δροσερό για να ξεκινήσει ο καθαρισμός της συσκευής.
- > Αφέρεστε το λάδι από την συσκευή χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι. Μην γυρίζετε ανάποδα το προϊόν
- > Το λάδι που έχει ήδη χρησιμοποιηθεί μπορεί να επαναχρησιμοποιηθεί για άλλα τηγανιτά τρόφιμα, αλλά θα πρέπει να το φιλτράρετε καλά για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα φαγητού. Η μέγιστη συνιστώμενη είναι για 5 χρήσεις.

Σωστές οδηγίες τηγανίσματος

- > Είναι σημαντικό να ακολουθείτε τη συνιστώμενη θερμοκρασία για κάθε συνταγή. Εάν η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή, το φαγητό απορροφά καλύτερα το λάδι. Αν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, σχηματίζει πιο γρήγορα μια πιο σκληρή επιφάνεια από έξω αλλά από μέσα είναι ωμό.
- > Τα φαγητά για τηγάνισμα πρέπει να βυθίζονται όταν το λάδι φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, δηλαδή όταν το φως θέρμανσης σβήσει.
- > Μην υπερφορτώνετε το καλάθι. Αυτό προκαλεί μια απότομη πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού και ως εκ τούτου ένα πολύ λιπαρό και μη ομοιόμορφο τηγάνισμα.
- > Εάν τηγανίσετε μια μειωμένη ποσότητα τροφής, ρυθμίστε την θερμοκρασία του λαδιού σε χαμηλότερη θερμοκρασία από εκείνη που αναφέρεται αρχικά για την αποφυγή του βρασμού του λαδιού.
- > Όταν τα τρόφιμα τηγανίσουν, σηκώστε το καλάθι και περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα πριν ανοίξετε το κάλυμμα. Αυτό προκαλεί την μείωση του ατμού, αλλά θα πρέπει να είστε προσεκτικοί, διότι ορισμένες φορές ο ατμός μπορεί να απελευθερωθεί λανθασμένα.
- > Ελέξτε αν τα φαγητά κόπηκαν λεπτά και στο σωστό πάχος διότι αν τα τρόφιμα κοπούν σε μεγάλα κομμάτια δεν θα βράσουν σωστά, ενώ εκείνα με ομοιόμορφο πάχος και εμβέλεια, θα έχουν το ιδανικό σημείο μαγειρέματος.
- > Να στεγνώσετε πολύ καλά το φαγητό πριν το βυθίσετε στο λάδι, γιατί τα τρόφιμα που είναι υγρά μένουν μαλακά μετά το τηγάνισμα (ειδικά οι πατάτες). Καλό θα είναι να στεγνώσετε πολύ καλά τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα νερού (ψάρια, κρέας, λαχανικά), προσέχοντας να απομακρυνθεί το περίσσιο νερό πριν τα βυθίσετε στο λάδι.

Τηγάνισμα κατεψυγμένων τροφίμων

- > Τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Για αυτό, προκαλούν μια σημαντική μείωση στην θερμοκρασία και του λαδιού. Για να πάρετε καλά αποτελέσματα, συνιστάται η χρήση μικρών ποσοτήτων.
- > Τα κατεψυγμένα τρόφιμα καλύπτονται συχνά από κρυστάλλους πάγου που πρέπει να αφαιρούνται πριν το τηγάνισμα. Για να το κάνετε αυτό απλά ανακινήστε το καλάθι. Στη συνέχεια, βυθίστε το καλάθι πολύ αργά στο λάδι κατά το τηγάνισμα για την αποφυγή βρασμού.
- > Ο χρόνος τηγανίσματος πρέπει να ακολουθείται ανάλογα με τη θερμοκρασία που συνιστάται από τον κατασκευαστή των κατεψυγμένων.

Για καλύτερα αποτελέσματα

- > Στεγνώστε το φαγητό πριν από το τηγάνισμα για ταχύτερο αποτέλεσμα και αποφυγή πιτσιλίσματος.
- > Όταν είναι απαραίτητο, ανακατέψτε το φαγητό κατά το τηγάνισμα για να το ξεκολλήσετε. Για την μεγαλύτερη ασφάλεια σας χρησιμοποιήστε υλικά από ξύλο και για να προστατέψετε τα χέρια σας χρησιμοποιήστε ειδικά γάντια θερμότητας.
- > Πάντα να χρησιμοποιείτε λάδι καλής ποιότητας. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μαργαρίνη ή βούτυρο.
- > Βάλτε μπαχαρικά στα τρόφιμα μετά το τηγάνισμα.
- > Τα κατεψυγμένα τρόφιμα ή με μεγάλες ποσότητες νερού μπορεί να προκαλέσουν αυξημένη βράση του λαδιού και να παράγουν πιτσιλιές. Χρησιμοποιήστε το ελάχιστο ποσό λαδιού για την προετοιμασία μικρών μεριδών.
- > Πατάτες (chips, κομμένες σε φέτες κλπ) θα πρέπει να πλένονται με κρύο νερό για να αφήσετε περιττά υγρά. Στεγνώστε της καλά πριν από το μαγείρεμα ώστε να έχουμε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα.
- > Γενικά, προμαγειρεμένα φαγητά χρειάζονται υψηλότερες θερμοκρασίες από τρόφιμα ακατέργαστα.

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

- > Αποσυνδέστε το βύσμα πριν από την έναρξη του καθαρισμού.
- > Για να καθαρίσετε την συσκευή σκουπίστε με ελαφρώς υγρό, μαλακό ύφασμα ή χαράξει ή χαλάσει την επιφάνεια. Ποτέ μην τοποθετείτε τη φριτέζα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- > Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συρμάτινο ή με «άγρια» επιφάνεια σφουγγάρι καθώς μπορεί να καταστρέψουν το φινίρισμα του υλικού της συσκευής σας.
- > Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή οποιαδήποτε άλλα χημικά κατά τη διάρκεια εσωτερικού ή εξωτερικού καθαρισμού και να είστε προσεκτικοί ώστε η υγρασία να μην διαπεράσει τη βάση.
- > Πλύνετε το καλάθι με νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Στεγνώστε καλά με ένα μαλακό ύφασμα ή χαρτί. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια για να αποφευχθεί η καταστροφή του υλικού.
- > Καθαρίστε τον κάδο με ένα βρεγμένο πανί σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Μην χρησιμοποιείτε άγρια σφουγγάρια για να αποφύγετε την καταστροφή της αντικαταστάσιμης επίστρωσης.
- > Αφαιρέστε τα ισχυρά υπολείματα με μία πλαστική σπάτουλα σφουγγάρι ή πλαστική βούρτσα. Στεγνώστε την συσκευή καλά με πανί ή χαρτοπετσέτα.
- > Το κάλυμμα είναι αφαιρούμενο. Απλά πιέστε τον μοχλίσια που είναι στη μέση και τραβήξτε απαλά προς τα πάνω. Θα πρέπει να το πλύνετε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Στεγνώστε το τελείως πριν την τοποθετήσετε ξανά στη θέση της. Μην χρησιμοποιείτε το πλυντήριο πιάτων για να πλύνετε το καλάθι και το καπάκι.
- > Μην αποθηκεύετε τα εξαρτήματα και τα συστατικά της συσκευής υγρά ή βρεγμένα καθώς μπορεί να προκαλέσει ζημιά.
- > Επαναλάβετε κάθε φορά που φριτέζα σας παραμένει αχρησιμοποίητη για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- > Τυλίξτε το βύσμα του καλωδίου σε μέρος ειδικό πίσω από την συσκευή κάθε φορά πριν την φυλάξετε ώστε να μην το χαλάσετε.
- > Κρατήστε τη **ΦΡΙΤΕΖΑ BIG FRY MONDIAL** σε τοπικό, ασφαλές και ξηρό μέρος, μακριά από τα παιδιά.

Φίλτρο

Το κάλυμμα είναι εφοδιασμένο με ένα μόνιμο σύστημα φίλτρων που συλλέγει σταγόνες λαδιού από τους ατμούς που διέρχονται από το φίλτρο, και λόγω αυτού, δεν είναι απαραίτητο να το αλλάξετε.

Προσοχή μετά το πλύσιμο

Μετά το πλύσιμο, ξεπλύνετε πολύ καλά. Αποκλείστε κάθε συσσώρευση νερού στο κάτω μέρος του καλαθιού, το καπάκι και όλα τα εσωτερικά μέρη, αποφεύγοντας έτσι το καυτό λάδι και το πιτσιλίσμα κατά τη λειτουργία της συσκευής.

Διάρκεια του λαδιού

- > Το λάδι δεν πρέπει ποτέ να πέσει κάτω από το ελάχιστο επίπεδο.
- > Από καιρό σε καιρό μια πλήρη αντικατάσταση είναι απαραίτητη.
- > Ο μέσος όρος ζωής του ελαιόλαδου – ηλιέλαιου ή σπορέλαιου εξαρτάται από το τι τηγανίζετε.
- > Τα παναρισμένα τρόφιμα για παράδειγμα, αλλοιώνουν περισσότερο το λάδι απ ό,τι τα συνηθισμένα τρόφιμα.
- > Όπως και με όλα τα είδη των τηγανιών, το λάδι αλλοιώνεται όταν θερμανθεί πολλές φορές!

- > Ως εκ τούτου, ακόμη και όταν χρησιμοποιείται σωστά και διήθημα, θα πρέπει να αντικατασταθεί πλήρως με μια ορισμένη συχνότητα.
- > Σας συνιστούμε την αλλαγή του λαδιού μετά από 5-8 χρήσεις ή στις ακόλουθες περιπτώσεις:
 - Κακή οσμή
 - Καπνός κατά τη διάρκεια ψησίματος
 - Το λάδι γίνεται σκούρο



ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Γενικά

- > Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- > Χρησιμοποιήστε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
- > Χρησιμοποιήστε την ηλεκτρική οικιακή συσκευή μόνο για οικιακή χρήση. Η εμπορική χρήση προϋποθέτει την ακύρωση της εγγύησης.
- > Η χρήση της συσκευής από μικρά παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες με σωματικές, διανοητικές, ψυχικές ή κινητικές βλάβες, όπως επίσης άτομα χωρίς γνώσεις και εμπειρία, μπορούν να προκαλέσουν επικίνδυνες καταστάσεις. Οι υπεύθυνοι για την ασφάλεια αυτών των ατόμων πρέπει να δώσουν ξεκάθαρες οδηγίες ή να παρακολουθούν τη χρήση της συσκευής.
- > Μην επιτρέψετε σε μικρά παιδιά να παίζουν με την ηλεκτρική οικιακή συσκευή.
- > Μην παραβιάσετε και μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή. Σε περίπτωση σφάλματος, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο μας κέντρο τεχνικής υποστήριξης για την αποφυγή κινδύνων.
- > Χρησιμοποιήστε μόνον γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά της συσκευής. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα από άλλη συσκευή ή από συσκευή με βλάβη.

Ηλεκτρική ενέργεια και πηγές θερμότητας

- > Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, σιγουρευτείτε ότι η τάση ηλεκτρικού ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της ηλεκτρικής σας οικιακής συσκευής.
- > Χρησιμοποιήστε μια πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος με γείωση.
- > Να βγάξετε πάντα το φως από την πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος όποτε η ηλεκτρική οικιακή συσκευή δεν είναι σε χρήση.
- > Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή έλεγχο εξ αποστάσεως.
- > Όταν βγάξετε το φως από την πρίζα, να τραβήξετε το φως και όχι το καλώδιο.
- > Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν το καλώδιο ή το φως παρουσιάζουν βλάβη. Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο μας κέντρο τεχνικής υποστήριξης για την αποφυγή κινδύνων.
- > Μόνον το κέντρο μας τεχνικής υποστήριξης πρέπει να επισκευάζει τα καλώδια που παρουσιάζουν βλάβη αυτής της συσκευής.
- > Σιγουρευτείτε ότι η συσκευή, το καλώδιο και το φως δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, π.χ. με ένα αναμένο μάτι κουζίνας ή άλλες πηγές θερμότητας.
- > Σιγουρευτείτε ότι η συσκευή, το φως και το καλώδιο δεν παρουσιάζουν υγρασία και δεν έρχονται σε επαφή με το νερό.
- > Σιγουρευτείτε ότι υπάρχει αρκετά ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή, και ότι δεν υπάρχει επαφή με εύφλεκτα υλικά.
- > Μην καλύπτετε τη συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο και σε λειτουργία.
- > Κρατήστε το καλώδιο ρεύματος πάντα μαζεμένο στην περιοχή αποθήκευσης καλωδίου όταν δεν είναι σε χρήση.
- > Μην συνδέετε τη συσκευή σε πολύπριζα ή υπερφορτωμένες μπαλαντέζες, γιατί η υπερφόρτωση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο προϊόν και ατυχήματα.

Κατά τη διάρκεια της χρήσης

Κατά την χρήση ηλεκτρικών συσκευών πρέπει πάντα να ακολουθούνται οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, εκ των οποίων, οι παρακάτω:

- > Για την προστασία από ηλεκτροπληξία, μην βάζετε το καλώδιο, το φως ή την ηλεκτρική οικιακή συσκευή μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- > Χρησιμοποιήστε αυτήν τη συσκευή για τον σκοπό που περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο. Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα ή συμπληρώματα που δεν συνιστώνται από την Mondial.
- > Η συσκευή σχεδιάστηκε μόνο για οικιακή χρήση, και σε καμία περίπτωση για εμπορική χρήση.
- > Η χρήση σε εξωτερικούς χώρους συνιστάται μόνον όταν ο καιρός είναι στεγνός. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μια μπαλαντέζα με γείωση επαρκούς μήκους (τουλάχιστον 3 mm2).
- > Μην χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους, ούτε σε χώρους χωρίς ροή οξυγόνου, ούτε σε παρουσία εκρηκτικών ή/και εύφλεκτων αερίων.
- > Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται όποτε χρησιμοποιούν τη συσκευή.
- > Τοποθετήστε την ηλεκτρική οικιακή συσκευή πάνω σε μια λεία και σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα και προστατευμένη από το πιπίλισμα νερού και άλλων υγρών.
- > Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από το τραπέζι ή άλλες επιφάνειες εργασίας.
- > Σιγουρευτείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά όταν αγγίζετε το καλώδιο ή το φως.
- > Κλείστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την πρίζα από το ηλεκτρικό δίκτυο όποτε παρουσιαστεί βλάβη κατά τη διάρκεια χρήσης, όποτε θέλετε να την καθαρίσετε ή μετά τη χρήση.
- > Να επιδιώκετε να υπάρχει επαρκής αερισμός γύρω από τη συσκευή όσο είναι σε χρήση.
- > Μην αφήνετε τη συσκευή ανεπίβλεπτη όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- > Μην αγγίζετε την ηλεκτρική οικιακή συσκευή εάν έχει πέσει μέσα στο νερό. Βγάλτε αμέσως το φως από την πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος. Μην χρησιμοποιήσετε ξανά την ηλεκτρική οικιακή συσκευή και επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης για εξέταση.
- > Μην ενεργοποιήσετε την συσκευή με τον κάδο άδειο διότι μπορεί να βλάψει τη λειτουργία της.
- > Μην μεταφέρετε ή μετακινήσετε τη μονάδα με καυτό λάδι μέσα.
- > Μην αναμινύετε ποτέ νερό στο λάδι για τηγάνισμα.
- > Να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή με γάντια ή θερμικές διατάξεις προστασίας στα χέρια.
- > Σας συνιστούμε να είστε προσεκτικοί όταν ανοίξετε το καπάκι κατά το μαγείρεμα, διότι ζεστός ατμός αποθηκεύεται κατά το τηγάνισμα και μπορεί να απελευθερωθεί με την πίεση και να προκαλέσει εγκαύματα.

Συμβουλές προστασίας

- > Για την αποφυγή ατυχημάτων, πάντα να χειρίζεστε τα ζεστά μέρη της συσκευής σας προσεκτικά. Χρησιμοποιήστε γάντια ή θερμικές διατάξεις προστασίας στα χέρια σας.
- > Ποτέ μην συνδέετε την συσκευή στην ενέργεια ενώ είναι με το εσωτερικό της άδειο. Μην επιτρέπτε την επαφή του χεριού σας με το εσωτερικό της συσκευής, ενώ είναι συνδεδεμένο το φως.
- > Μην αναμινύετε νερό και λάδι στο τηγάνισμα.
- > Ποτέ μη ρυθμίζετε τα τρόφιμα στο εσωτερικό της συσκευής με χέρια, πιρούνια και κοινά κουταλιά. Χρησιμοποιήστε μια λαβίδα με μακριά λαβή και κατά προτίμηση ξύλινη.

- > Να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε το καπάκι κατά το μαγείρεμα διότι ο ατμός που αποθηκεύεται κατά το τηγάνισμα μπορεί να απελευθερωθεί με την πίεση και είναι πολύ ζεστό.
- > Ενώ χρησιμοποιείτε τη συσκευή, μην αποσυνδέετε το φις από την πρίζα για να σταματήσετε την λειτουργία. Βεβαιωθείτε πρώτον, ότι ο επιλογέας θερμοκρασίας είναι στο "0" (OFF).
- > Μην μεταφέρετε ή να μετακινήσετε τη μονάδα με καυτό λάδι μέσα. Ελέγξτε αν το λάδι είναι αρκετά κρύο, πριν από τη μετακίνηση ή την εκτέλεση του καθαρισμού. (Περιμένετε περίπου δύο ώρες για την αποφυγή ατυχημάτων).
- > Μην υπερβαίνετε το συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος για κάθε τρόφιμο.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα παναρισμένα τρόφιμα όπως κροκέτες αλλά και οι ζύμες, εμπεριέχουν εγκλωβισμένες φυσαλίδες αέρα, που όταν έλθουν σε επαφή με το ζεστό λάδι, προκαλούν έντονο πιπίλισμα. Συνίσταται καλό ξεπάγωμα και καλό στέγνωμα πριν βυθιστούν στο λάδι. Συνίσταται τέλος, να τηγανίζονται σε μικρές ποσότητες και μερίδες



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗΣ

Οδηγία 1994/62/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου



Οι συσκευασίες των προϊόντων μας είναι βελτιστοποιημένες ώστε να ελαχιστοποιηθούν οι αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον. Εφόσον θέλετε να πετάξετε τις συσκευασίες, να τις πετάξετε υπεύθυνα και να τις ανακυκλώσετε.

Οδηγία 2002/96/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου



Με αυτό το έγγραφο προτείνεται η πληροφόρηση όσον αφορά την Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου σχετικά με τα Απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Αυτή η Οδηγία σχετίζεται με τη διαχείριση των αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού και προκύπτει από κάποια μέτρα της Ευρωπαϊκής Ένωσης που στοχεύουν την προστασία του περιβάλλοντος. Προβλέπει τη θέσπιση ενός υποχρεωτικού συστήματος συλλογής και ανακύκλωσης για τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Ο χρήστης είναι υπεύθυνος να φέρει τη συσκευή σε ένα κέντρο ανακύκλωσης στο τέλος του κύκλου ζωής της. Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε τις ηλεκτρικές στήλες και τους συσσωρευτές (μπαταρίες) από τις συσκευές πριν τις πάτε σε ένα κέντρο ανακύκλωσης. Οι εταιρείες ανακύκλωσης αφαιρούν από τη συσκευή τα επιβλαβή υλικά και την επεξεργάζονται σύμφωνα με τις προβλεπόμενες οδηγίες. Αυτή η διαδικασία έχει σκοπό να αυξήσει την ποσότητα ανακυκλώσιμων υλικών. Εάν η συσκευή ή/και οι οδηγίες χρήσης περιέχουν το σύμβολο που ενδείκνυται άνω δεξιά, ενεργήστε με τον ακόλουθο τρόπο: όταν η συσκευή φτάσει στο τέλος του κύκλου ζωής, να την επεξεργαστείτε υπεύθυνα ώστε η συσκευή ή ορισμένα από τα μέρη της να μπορέσουν κατά το δυνατόν να επαναχρησιμοποιηθούν. Μην πετάτε τη συσκευή μαζί με τα οικιακά απόβλητα που δεν ταξινομούνται, αλλά επιστρέψτε την στον διανομέα όποτε είναι να αγοράσετε άλλη παρόμοια συσκευή ή παραδώστε την σε ένα επίσημο κέντρο ανακύκλωσης. Επικοινωνήστε με τους οργανισμούς τοπικής αυτοδιοίκησης για να πάρετε πληροφορίες σχετικά με τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επιλεκτικής συλλογής πλησιέστερα του τόπου κατοικίας σας. Εάν θέλετε να απορρίψετε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε καλή κατάσταση, ή μπορεί εύκολα να επισκευαστεί, παρακαλείσθε να σιγουρευτείτε ότι μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί.



ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Εγγύηση

Η Mondial εγγυάται τα προϊόντα της έναντι ελαττωμάτων υλικών ή κατασκευής για μια περίοδο 24 μηνών από την ημερομηνία αγοράς. Θα είναι εντελώς δωρεάν για τον χρήστη η επιδιόρθωση οποιουδήποτε ελαττώματος κατασκευής που μπορεί να προκύψει. Κατόπιν απόφασης της Mondial, το προϊόν εκτός λειτουργίας μπορεί να επισκευαστεί ή να αντικατασταθεί. Εάν αποφασιστεί η αντικατάσταση του προϊόντος, αυτό θα αντικατασταθεί με ένα ίδιο προϊόν, ή εάν το προϊόν έχει καταργηθεί, με ένα παρόμοιο χαρακτηριστικών.

Προϋποθέσεις και εξαιρέσεις

Η Mondial δεν υποχρεούται να επιδιορθώσει ή να αντικαταστήσει προϊόντα που δεν συνοδεύονται με μια έγκυρη απόδειξη αγοράς (τιμολόγιο αγοράς, ταμειακή απόδειξη). Μπορείτε να βρείτε την πλήρη διεύθυνση των εξουσιοδοτημένων κέντρων τεχνικής υποστήριξης σε κάθε χώρα στην εξής Ιστοσελίδα: www.info@marketquest.gr

Στην περίπτωση που είναι αναγκαία η μεταφορά για την επισκευή ή αντικατάσταση του ελαττωματικού προϊόντος, αυτό πρέπει να συσκευαστεί κατάλληλα και να σταλεί σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης Mondial.

Για την καλύτερη δυνατή εξυπηρέτηση μετά την πώληση και τον υψηλότερο βαθμό ικανοποίησης του πελάτη, η Mondial μπορεί να διεξάγει μια έρευνα ικανοποίησης σε όλους τους πελάτες που επισκεύασαν ή αντικατέστησαν τα προϊόντα τους.

Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που μπορεί να έχουν προκληθεί ως συνέπεια κακής χρήσης, αμέλειας, μη τήρησης των οδηγιών χρήσης της Mondial, ή μια μη εξουσιοδοτημένη τροποποίηση ή επιδιόρθωση του προϊόντος, ή μια μη κατάλληλη συσκευασία εκ μέρους του καταναλωτή.

Επίσης δεν καλύπτει τη συνήθη χρήση και φθορά, τη συντήρηση ή αντικατάσταση των αναλωσίμων, ούτε τα εξής:

- > Επαγγελματική ή εμπορική χρήση.
- > Ζημιά που προκάλεσε η τάση διαφορετική αυτής που επισημαίνεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών του προϊόντος ή η υψηλή τάση.
- > Η χρήση λανθασμένων αναλωσίμων.
- > Η καθαλάτωση (η απομάκρυνση αλάτων πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης).
- > Ζημιά στα γυάλινα μέρη του προϊόντος.
- > Μηχανική ζημιά, υπερφόρτωση.
- > Η είσοδος νερού, σκόνης ή εντόμων στο εσωτερικό του προϊόντος.
- > Ατυχήματα, φωτιά, κ.τ.λ.
- > Καιρικά φαινόμενα, πλημμύρες, κεραυνό, κ.τ.λ.

Νόμιμα δικαιώματα των καταναλωτών

Αυτή η εγγύηση προσφέρει στον καταναλωτή ειδικά νόμιμα δικαιώματα και ο καταναλωτής μπορεί επίσης να έχει και άλλα νόμιμα δικαιώματα που διαφοροποιούνται ανάλογα με τη χώρα.

Η εγγύηση που προσφέρει η Mondial δεν επηρεάζει τα νόμιμα δικαιώματα των καταναλωτών, ούτε τα δικαιώματα που έχει ο καταναλωτής έναντι του λιανοπωλητή που του πούλησε το προϊόν.



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΤΟΥ ΕΚ

Η Mondial δηλώνει ότι τα προϊόντα που διαθέτει είναι σύμφωνα με τις ακόλουθες Οδηγίες του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου:

Οδηγία ΑΗΗΕ (2002/96/ΕΚ): «ΑΗΗΕ» = «Απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού»

Οδηγία ΧΤ (2006/95/ΕΚ): «ΧΤ» = Οδηγία «χαμηλής τάσης»

Οδηγία ΗΜΣ (2004/108/ΕΚ): «ΗΜΣ» = «Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα»

Οδηγία ΗΜΠ (2004/40/ΕΚ): «RoHS» = «Restriction of Hazardous Substances». Περιορισμός επικίνδυνων ουσιών.

Κανονισμός REACH (1907/2006): «REACH» = «Registration, Evaluation, Authorisation and restrictions of Chemicals». Καταχώριση, αξιολόγηση, αδειοδότηση και περιορισμός χημικών ουσιών και παρασκευασμάτων.

Οδηγία ΠΚΕ (2005/32/ΕΚ): «ΠΚΕ» = «Προϊόντα που καταναλώνουν ενέργεια»

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΟ ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΎΣΗ
ΔΥΣΟΣΜΙΑΛΑΔΙΟΥ	Χρηση κακης ποιτητας ή πολυτηγανισμενου λαδιου	Χρησιμοποιειστε καλησ ποιτητασ Ηλιελαιο - σπορελαιο - ελαιολαδο
ΑΦΡΙΣΜΑή ΥΠΕΡΧΕΙΛΙΣΗΛΑΔΙΟΥ	Κακης ποιτητας λαδι Τα τροφιμα δεν εχουν στεγνωσει καλα απο την υγρασια πριν βυθιστουν στο λαδι. Το φαγητο Τοποθετηθηκε Αποτομα στο λαδι. Τα επιπεδα του λαδιου ξεπερνουν την μεγιστη ενδειξη.	Αντικαταστειτε το λαδι Στεγνωστε καλα τα τροφιμα από την υγρασια. Τοποθετηστε τα τροφημα σιγα σιγα. Ελατωστε την ποσοτητα του λαδιου.
ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΔΕΝ ΡΟΔΙΖΟΥΝ ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ	Η θερμοκρασια του λαδιου ειναι πολυ χαμηλη. Το καλαθι ειναι υπερβολικα γεμματο.	Επιλεξτε υψηλοτερη θερμοκρασια. Μειωστε την ποσοτητα των τροφων στο καλαθι
ΤΟ ΛΑΔΙ ΔΕΝ ΖΕΣΤΑΙΝΕΤΑΙ	Η φρυτεζα χρησιμοποιηθηκε χωρις λαδι στον καδο και εχει προκληθει βλαβη.	Επικοινωνηστε με το επισημο service.

