

Pred inštaláciou a použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na používanie. Iba tak dosiahnete čo najlepšie výsledky a maximálnu bezpečnosť pri jeho používaní.

POPIS SPOTREBIČA

(pozri obrázok na str. 3)

- A. Rukoväť košíka
- B. Posúvač rukoväte
- C. Veko
- D. Okienko
- E. Kryt filtra
- F. Košík
- G. Háčik krytu filtra
- H. Priestor na kábel
- I. Držadlo na dvíhanie spotrebiča
- J. Uzáver trubičky na vypúšťanie oleja (len u niektorých modelov)
- K. Nožička
- L. Trubička na vypúšťanie oleja (len u niektorých modelov)
- M. Svetelná kontrolka
- N. Ovládač termostatu
- O. Priestor na trubičku na vypúšťanie oleja (len u niektorých modelov)
- P. Tlačidlo na otvorenie

ODPORÚČANIA

- Pred použitím spotrebiča skontrolujte, či napätie elektrickej siete zodpovedá napätiu uvedenému na štítku spotrebiča.
- Spotrebič zapojte výhradne do správne uzemnenej zásuvky elektrickej siete s minimálnym krytím 10 A. (V prípade, že zástrčka napájacieho kábla spotrebiča nie je vhodná pre zásuvku elektrickej siete, dajte zásuvku vymeniť kvalifikovaným elektrikárom za inú, vhodný typ).
- Spotrebič neumiestňujte v blízkosti zdrojov tepla.
- Ak by sa prívodný elektrický kábel poškodil, treba ho dať vymeniť za nový u výrobcu alebo v autorizovanom servisnom stredisku, aby ste predišli akémukoľvek riziku.
- Počas prevádzky je spotrebič teplý.
- SPOTREBIČ NENECHÁVAJTE V DOSAHU DETÍ.
- Fritézu neprenášajte, ak je v nej horúci olej, pretože hrozí nebezpečenstvo vážneho popálenia.
- Fritézu možno zapnúť až po jej naplnení olejom alebo tukom.
Ak by ste ju zahrievali naprázdno, zasiahlo by bezpečnostné tepelné zariadenie, ktoré preruší činnosť. V takom prípade, aby sa dal spotrebič opäť uviesť do prevádzky, bude nevyhnutné obrátiť sa o pomoc na naše autorizované servisné stredisko.
- Ak by z fritézy unikol olej, požiadajte o pomoc servi-

sné stredisko alebo autorizovaných pracovníkov spoločnosti.

- Košík automaticky zapadne na stredný čap v nádrži. Preto, aby ste predišli poškodeniu, pri vyhľadávaní správnej polohy ho neotáčajte manuálne.
- Pred prvým použitím fritézy dôkladne umyte: nádržku, košík a veko (vyberte filter) teplou vodou a kvapalným umývacím prípravkom na riad. Po ukončení operácie všetko osušte, odstráňte vodu, ktorá by mohla pstať na dne nádržky a predovšetkým vodu z vnútra vypúšťacej trubičky na olej. Zabráňte tým nebezpečnému vystrekovaniu horúceho oleja počas prevádzky.
- Nedovoľte, aby spotrebič používali osoby (vrátane detí) so zníženými rozumovými, fyzickými a zmyslovými schopnosťami ani osoby, ktoré nemajú dostatok znalostí alebo skúseností s jeho obsluhou, ak na ne nedohliada a neboli poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Dohliadajte na deti, aby sa so spotrebičom nehrali.
- Spotrebič premiestňujte použitím príslušných držiadiel (I). (Nikdy pri tejto operácii nepoužívajte rukoväť košíka). **Skontrolujte, či olej dostatočne vychladol, počkajte približne 2 hodiny.**
- Ak je spotrebič vybavený trubičkou na vypúšťanie oleja, vždy sa počas používania uistite, že je trubička zatvorená a na svojom mieste.
- Je úplne normálne, že zo spotrebiča bude pri prvom použití unikať pach novoty. Miestnosť vetrajte.
- Nedovoľte, aby prívodný elektrický kábel visel cez okraj pracovnej plochy, na ktorej stojí fritéza ani tam, kde by ho mohlo ľahko zachytiť dieťa alebo kde by prekážal používateľovi.
- Dávajte pozor na horúcu paru a vystrekovanie oleja spôsobené otvorením veka.
- Je zakázané použitie olejov domácej výroby a v každom prípade olejov s vysokou kyslosťou.
- Spotrebič sa nesmie nechávať v činnosti aktivovaný vonkajším časomerom, ani samostatným diaľkovým ovládačom.
- Tento spotrebič spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a Nariadenia EÚ č. 1935/2004 z 27.10.2004 o materiáloch vhodných na styk s potravinami.
- Tento spotrebič je určený na používanie iba v domácnosti.
Nie je povolené jeho používanie v: priestoroch kuchyniek pre personál obchodov, kancelárií a iných pracovných miest, v zariadeniach určených pre agroturizmus, v hoteloch, motelloch ani iných ubytovacích štruktúrach a izbách určených na prenájom.

NÁVOD NA POUŽITIE

Naplnenie olejom alebo tukom

- Nadvihnite košík „F“ do najvyššej polohy tak, že potiahnite príslušnú rukoväť „A“ (obr. 1).

Dvihanie a spúšťanie kočíka sa musí VŽDY vykonávať so zatvoreným vekom.

- Otvorte veko „C“ stlačením tlačidla „P“ (obr. 2).
- Vyberte košík potiahnutím smerom hore (obr. 3).
- Nalejte do nádržky 1,2 l oleja (alebo 1 kg tuku).

POZOR: Hladina musí byť vždy medzi značkami maxima a minima. Fritézu nikdy nepoužívajte, ak je hladina oleja pod značkou „min“, pretože to môže spôsobiť zásah bezpečnostného tepelného zariadenia, o ktorého výmenu bude nevyhnutné požiadať v autorizovanom servisnom stredisku.

Najlepšie výsledky sa dosiahnu použitím kvalitného arašidového oleja.

Vyhňte sa miešaniu rôznych olejov.

Pri používaní kocky tuhého tuku, pokrájajte tuk na malé kúsky, aby sa fritéza počas prvých minút po zapnutí nezohrievala naprázdno. Teplota musí byť nastavená na 150°C až do úplného roztopenia tuku, až potom bude možné nastaviť želanú teplotu.

ZAŠIATOK FRITOVANIA

1. Jedlo, ktoré chcete fritovať, vložte do košíka, pričom košík nikdy neprepĺňajte (max 1 kg čerstvých zemiakov). Aby ste dosiahli rovnomernejšie smaženie, odporúčame vám poukladať potraviny predovšetkým po obvode košíka a nechať strednú časť voľnejšiu.
2. Vložte košík do nádržky v zdvihnutej polohe (obr. 3) a zatvorte veko miernym pritlačením, aby zapadli háčiky. Aby ste zabránili vystrekovaniu horúceho oleja, pred spustením košíka veko vždy zatvorte.
3. Vsuňte zástrčku do zásuvky elektrickej siete a otočte ovládací gombík termostatu „N“ do polohy želanej teploty (obr. 4). Po dosiahnutí nastavenej teploty svetelná kontrolka „M“ zhasne.
4. Ihneď po zhasnutí kontrolky ponorte košík do oleja, pričom po posunutí posúvača „B“ rukoväte smerom dozadu pomaly spustíte samotnú rukoväť.
- Je úplne normálne, že ihneď po opísanom úkone sa z krytu filtra „E“ uvoľní značné množstvo horúcej pary.
- Na začiatku fritovania, ihneď po ponorení potravín do oleja, sa vnútorná strana okienka „D“ zahmlí, pričom para postupne zmizne.
- Je normálne, že sa počas činnosti v blízkosti rukoväte košíka tvoria kvapky skondenзованej vody.

KONIEC FRITOVANIA

Po uplynutí doby prípravy jedla košík nadvihnite a skontrolujte, či jedlo dosiahlo želaný stupeň osmaženia.

Jedlo môžete skontrolovať pohľadom cez okienko bez toho, že by ste museli otvoriť veko.

Ak je jedlo usmažené, vypnite spotrebič otočením ovládacieho gombíka termostatu do polohy „O“, aby ste začuli kliknutie vnútorného spínača.

Nechajte odkvapkať nadbytočný olej tak, že košík necháte vo zdvihnutej polohe vnútri fritézy.

FILTROVANIE OLEJA ALEBO TUKU

Túto operáciu vám odporúčame vykonať po každom smažení, pretože kúsky jedla, ktoré by ostali v kvapaline, predovšetkým so strúhankou alebo múkou, sa zvyknú prepaľovať a spôsobovať veľmi rýchlu zmenu oleja alebo tuku.

Skontrolujte, či olej dostatočne vychladol, počkajte približne 2 hodiny.

Modely bez trubičky na vypúšťanie oleja

1. Odstráňte veko podľa pokynov na obr. 13.
2. Fritézu vyprázdňte podľa pokynov na obr. 16, pričom obsah zachyťte v nádobe.

Modely s trubičkou na vypúšťanie oleja

Posuňte prednú stranu fritézy k okraju pracovnej plochy, pričom dávajte pozor, aby nožičky (K) ostali stať na pracovnej ploche (obr. 5).

1. Otvorte veko fritézy a vyberte košík (obr. 3).
2. Otvorte okieko „O“ podľa pokynov na obr. 6.
3. Vytiahnite trubičku na vypúšťanie oleja „L“.
4. Vytiahnite uzáver „J“ a súčasne dvoma prstami stláčajte trubičku, aby ste zabránili vytekaniu oleja alebo tuku, až kým ich nenasmerujete do príslušnej nádoby (obr. 7).
5. Nechajte olej alebo tuk vyteciť do nádoby (obr. 8).
6. Z nádržky odstráňte prípadné usadeniny špongiou alebo papierovou utierkou.
7. Po ukončení a po nasadení uzáveru trubičky na vypúšťanie oleja ju vráťte na svoje miesto.
8. Košík opäť umiestnite do zdvihnutej polohy a na dno košíka uložte filter (obr. 9).
Filtre sú k dispozícii u vášho predajcu alebo v našom servisnom stredisku.
9. Olej alebo tuk opäť veľmi pomaly vlejte do fritézy, dávajte pozor, aby nepretiekol z filtra (obr. 10).
10. Takto prefiltrovaný olej môžete uchovať vnútri fritézy.
Napriek tomu, ak by medzi jednotlivými smaženiami uplynula veľmi dlhá doba, odporúča sa uložiť olej v uzatvorenej nádobe, aby sa predišlo jeho skazeniu. Odporúča sa skladovať samostatne olej použitý na smaženie rýb a olej použitý na smaženie iných jedál.

V prípade použitia tuku dávajte pozor, aby príliš nevychladol a následkom toho nestuhol.

POZOR: Fritézu nikdy nevyprázdňujte naklonením ani prevrátením, ale vždy použite trubičku na vypúšťanie oleja.

ÚDRŽBA FILTRA PROTI ZÁPACHU

Výmenný filter: časom filter proti zápachu, nachádzajúci sa vnútri veka, stráca svoju účinnosť, preto sa odporúča vymieňať ho vždy po 10/15 použitíach.

Pri výmene vyberte príslušnú plastovú mriežku krytu filtra (obr.11/12).

ČISTENIE

Pred akýmkoľvek čistením vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Fritézu nikdy neponárajte do vody ani ju nikdy neoplachujte pod prúdom tečúcej vody. Vniknutá voda by spôsobila zásah elektrickým prúdom.

Skontrolujte, či olej dostatočne vychladol (počkajte približne 2 hodiny).

Vypustte olej alebo tuk podľa pokynov opísaných v odseku „filtrovanie oleja alebo tuku“.

Odstráňte veko podľa pokynov na obr. 13.

Veko sa dá snímať, pri jeho demontáži postupujte podľa nasledujúcich pokynov: potlačte ho dozadu (pozri šípku „1“, obr.13) a súčasne ho ťahajte smerom hore (pozri šípku „2“, obr. 13).

Veko neponárajte do vody, ak ste predtým neodstránili filter.

Pri čistení nádržky postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Umyte nádržku teplou vodou a kvapalným prípravkom na umývanie riadu, potom ju opláchnite a všetko dôkladne osušte.

- **Pri modeloch vybavených trubičkou na vypúšťanie oleja** vypustte vodu, vždy použitím trubičky (obr. 14); potom odstráňte prípadné zvyšky vody, ktorá by ostala v trubičke na vypúšťanie oleja.

- Pri čistení vnútra trubičky na vypúšťanie oleja použite dodanú kefku (obr. 15).

- Odporúča sa košík čistiť pravidelne a dbať pritom na odstránenie všetkých usadení, ktoré by sa mohli nahromadiť vo vodiacom prstenci koliesok samotného košíka.

- Vonkajšok fritézy osušte mäkkou a vlhkou utierkou, aby sa odstránili všetky vystreknuté a prípadne vyliate zvyšky oleja alebo skondenzovanej vody.

Model s nádržkou proti pripáleniu

Pri čistení nádržky nepoužívajte abrazívne predmety ani čistiace prostriedky, ale iba mäkkú handričku s neutrálnym umývacím prípravkom.

RADY PRI PRÍPRAVE JEDÁĽ

ŽIVOTNOSŤ OLEJA ALEBO TUKU

Olej alebo tuk nesmie nikdy klesnúť pod minimálnu úroveň.

Z času na čas ho treba úplne vymeniť.

Životnosť oleja alebo tuku závisí od fritovaných jedál.

Obaľované jedlá, napríklad, zašpinia olej oveľa viac ako jedlá bez obalu. Ako v akejkolvek inej fritéze sa viackrát ohriaty olej skazí a prepáli!

Preto, aj pri správnom používaní a filtrovaní vám odporúčame úplne ho vymieňať pomerne často.

Vzhľadom na to, že táto fritéza funguje s malým množstvom oleja, a to vďaka otočnému košíku, je jej veľkou prednosťou nevyhnutnosť odstraňovať približne polovicu oleja vzhľadom na iné fritézy, ktoré sú na trhu.

SPRÁVNE FRITOVANIE

- Je veľmi dôležité dodržať pri každom recepte správnu teplotu.
Pri nízkej teplote jedlo pohltí veľké množstvo oleja. Pri príliš vysokej teplote sa ihneď vytvorí kôrka a vnútro jedla ostane surové.
- **Potraviny určené na smaženie sa majú ponoriť do oleja až po dosiahnutí správnej teploty, teda po vypnutí svetelnej kontrolky.**
- Košík neprepĺňajte.
Spôsobilo by to prudké zníženie teploty oleja a teda veľmi masťné smažené jedlá a nerovnomernosť fritovania.
- Pri smažení väčšieho množstva jedla treba nastaviť teplotu oleja na najnižšiu indikovanú hodnotu, aby sa predchádzalo silnému zovretiu oleja.
- Skontrolujte, či sú kúsky jedla tenké a s rovnakou hrúbkou, pretože vnútro veľmi hrubých jedál ostane surové, napriek ich peknému vzhľadu. Jedlá s rovnomernou hrúbkou sa usmažia rovnomerne a súčasne.
- **Pred ponorením potravín do oleja alebo tuku ich dokonale osušte,** pretože vlhké potraviny nebudú po usmažení chrumkavé (predovšetkým zemiaky). Potraviny s veľkým obsahom vody sa odporúča obaliť (ryby, mäso, zelenina), pričom pred ponorením do oleja treba dávať pozor na odstránenie nadmerného množstva strúhanky alebo múky.

FRITOVANIE NEZMRAZENÝCH POTRAVÍN

Potraviny		Max. množstvo v g	Teplota °C	Doba v minútach
SMAŽENÉ HRANOLČEKY	Odporúčané množstvo na dosiahnutie optimálneho fritovania	500	190	7-8
	MAX množstvo (bezpečnostný limit)	1000	190	14-16
RYBY	Kalamáre	500	160	9-10
	Mušle	500	160	9-10
	Račie chvostíky	600	160	7-10
	Sardinky	500-600	170	8-10
	Chobotničky	500	160	8-10
	Platesy (počet 3)	500-600	160	6-7
MÄSO	Hovädzie rezne (počet 2)	250	170	5-6
	Kurčacie rezne (počet 3)	300	170	6-7
	Fašírky (počet 8 - 10)	400	160	7-9
ZELENINA	Artičoky	250	150	10-12
	Karfiol	400	160	8-9
	Huby	400	150	9-10
	Baklažány	300	170	11-12
	Cukety	200	170	8-10

Nezabudnite, že doby prípravy a teploty sú iba približné a treba ich prispôsobiť množstvu jedla, ktoré sa má pripraviť a osobnej chuti.

FRITOVANIE MRAZENÝCH POTRAVÍN

- Teplota mrazených potravín je veľmi nízka. Preto nevyhnutne spôsobia značné zníženie teploty oleja alebo tuku. Na dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča nepresahovať množstvá jedál odporúčané v nasledujúcej tabuľke.
- Mrazené potraviny sú pokryté vrstvou ľadových kryštálikov, ktoré treba odstrániť ešte pred fritovaním potrasením košíka. Až potom košík ponorte pomaly do fritovacieho oleja, aby sa tak predišlo vytvoreniu veľkého množstva peny.

Doby fritovania sú iba približné a treba ich upraviť v závislosti od začiatkovej teploty potravín určených na fritovanie a od teploty odporúčanej výrobcom mrazených potravín.

Potraviny		Max. množstvo v g	Teplota °C	Doba v minútach
SMAŽENÉ HRANOLČEKY	Odporúčané množstvo na dosiahnutie optimálneho fritovania	180 (*)	190	3-4
	MAX množstvo (bezpečnostný limit)	1000	190	16-18
ZEMIAKOVÉ KROKETY		500	190	7-8
RYBY	Rybie prsty	300	190	4-6
	Ráčiky	300	190	4-6
MÄSO	Kurčacie rezne (počet 3)	200	180	6-8

UPOZORNENIE: Pred ponorením košíka sa uistite, že je dobre zatvorené veko.

(*) Toto je odporúčaná dávka na dosiahnutie optimálneho fritovania.

Samozrejme je možné pripraviť väčšie množstvo mrazených hranolčiekov, ale nezabudnite, že v takom prípade môžu byť mastnejšie následkom prudkého zníženia teploty oleja pri ponorení košíka.

PROBLÉMY PRI ČINNOSTI

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Tvorba neprijemného pachu	Je zanesený filter proti zápachu. Olej je skazený Fritovací olej nie je vhodný.	Vymeňte filter. Vymeňte olej alebo tuk. Používajte kvalitný arašidový olej.
Preteká olej	Olej je skazený a tvorí sa na ňom veľa peny. DO horúceho oleja ste ponorili potraviny, ktorých povrch nebol dostatočne suchý. Príliš rýchle ponorenie košíka. Hladina oleja presahuje maximálny limit.	Vymeňte olej alebo tuk. Potraviny dôkladne osušte. Ponárajte pomaly. Znížte množstvo oleja v nádržke.
Olej sa nezohrieva	Fritézu ste predtým zapli bez oleja v nádržke, čo spôsobilo aktivovanie bezpečnostného tepelného zariadenia.	Požiadajte o pomoc servisné stredisko (bezpečnostné zariadenie treba vymeniť).
Jedlo sa usmažilo iba v jednej polovici košíka	Košik sa počas fritovania neatáča.	Vyčistite dno nádržky. Vyčistite vodiaci prstenec košíka.

Upozornenia pre správnu likvidáciu výrobku v súlade s európskym nariadením 2002/96/EC



Na konci životnosti spotrebič nesmie byť zlikvidovaný spolu s domovým odpadom. Je možné ho dopraviť do príslušných zberných stredísk triedeného odpadu zriadených mestskými správnymi úradmi, alebo k predajcom, ktorí túto službu poskytujú. Oddelenou likvidáciou spotrebiča sa predchádza nepriaznivým dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie vyplývajúcim z nesprávnej likvidácie a umožňuje sa recyklovať materiály, z ktorých je prístroj vyrobený za účelom dosiahnutia dôležitej úspory energie a zdrojov. Na povinnosť zlikvidovať domáce elektrospotrebiče oddelene upozorňuje značka preškrtnutej popolnice na výrobku. Likvidácia výrobku zo strany užívateľa, ktorá nie je v súlade s platnou legislatívou, bude mať za následok odpovedajúci postih.