

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred inštaláciou a samotným použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na použitie. Iba tak môžete dosiahnuť najlepšie výsledky a maximálnu bezpečnosť pri použití.

- Ak je napájací kábel poškodený, výrobca alebo jeho technický asistenčný servis ho musí vymeniť, aby sa predišlo akémukoľvek riziku.

- Nikdy neponárajte spotrebič do vody.
- Tento spotrebič nesmú používať deti mladšie ako 8 rokov.

Tento spotrebič smú používať deti nad 8 rokov, ak sú pod pozorným dohľadom.

Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez potrebných skúseností a znalostí, pod podmienkou, že sú pod prísnym dohľadom a boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a sú si vedomé rizík.

Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí do veku 8 rokov.

Čistenie a údržbu, za ktorú je zodpovedný používateľ, nesmú vykonávať deti.

- Spotrebič sa nesmie spustiť prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Tento spotrebič je určený výlučne na domáce použitie.

Neodporúča sa použitie spotrebiča v prostredí kuchyniek pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných oblastí, v agroturizme, hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach prenajímajúcich izby.

- Spotrebiče na tepelnú úpravu jedla musia byť vždy uložené na stabilnom povrchu použitím rukovätí, (ak sú k dispozícii), aby sa predišlo vyliatiu horúcich tekutín.



Nebezpečenstvo!

Nedodržanie pokynov môže alebo bude viesť k poraneniám spôsobeným elektrickým šokom s rizikom úmrtia.

- Pre použitím spotrebiča skontrolujte, že sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na štítku s údajmi o spotrebiči.
- Spotrebič zapájajte iba do účinne uzemnených elektrických zásuviek s minimálnym istením 15 A. (V prípade nezhodnosti medzi zástrčkou a zásuvkou spotrebiča, nechajte odborné kvalifikovaný personál vymeniť zásuvku za inú vhodnejšiu).
- Napájací kábel nesmie zostať v blízkosti, ani sa nesmie dotýkať horúcich častí spotrebiča, tepelných zdrojov ani ostrých hrán.
- Počas činnosti čistenia a keď sa spotrebič nepoužíva, ho vždy nechávajte vypnutý.



Nebezpečenstvo popálenia!

Nedodržanie upozornení môže spôsobiť popáleniny alebo opareniny.

- Spotrebič je počas prevádzky horúci. NENECHÁVAJTE SPOTREBIČ V DOSAHU DETÍ.
- Fritovací hrniec nepremiestňujte, keď je olej horúci, pretože riskujete vážne popáleniny.
- Spotrebič prenášajte použitím rukovätí na to určených. (Na tento účel nikdy nepoužívajte rukoväť koša). Skontrolujte, či olej je dostatočne studený. Počkajte približne 2 hodiny.
- Nenechávajte napájací kábel visieť z okraja povrchu, na ktorom je postavený fritovací hrniec, kde ho môže ľahko chytiť dieťa alebo môže prekážať používateľovi.
- Dajte pozor na vriacu paru a prípadné postriekanie olejom.
- Olej a tuk sú horľavé; ak sa k nim dostane oheň, spotrebič okamžite odpojte zo zásuvky a zahaste oheň vekom alebo prikrývkou. Na uhasenie plameňov nikdy nepoužívajte vodu.
- Pred vybratím odstrániteľnej nádoby vždy počkajte, kým nebudú olej a tuk úplne studené.



Upozornenie!

Nedodržanie upozornení môže spôsobiť zranenia alebo poškodenie spotrebiča.

- Spotrebič neumiestňujte do blízkosti zdrojov tepla.

- Fritovací hrniec môže byť uvedený do prevádzky iba potom, ako ho naplníte olejom alebo tukom. V skutočnosti, ak sa zohrieva naprázdno, aktivuje sa bezpečnostné zariadenie, ktoré preruší prevádzku. V takom prípade je pre obnovenie prevádzky spotrebiča potrebné sa obrátiť na naše autorizované stredisko.
- Ak by fritovací hrniec strácal olej, obráťte sa na stredisko technickej pomoci alebo na oprávnený personál podniku.
- Spotrebič nespúšťajte, ak je poškodený (napr. pádom) alebo ak vykazuje prevádzkové problémy. Obráťte sa na autorizované asistenčné centrum výrobcu.
- Zástrčku nevyťahujte potiahnutím za napájací kábel. Vždy uchopte samotnú zástrčku.
- Nikdy neponárajte do vody alebo akejkoľvek tekutiny riadiacu jednotku, kábel alebo zástrčku.
- Nepoužívajte veko počas fritovania.



Všimnite si:

Tento symbol upozorňuje na odporúčania a informácie dôležité pre užívateľa.

- Je úplne normálne, keď je pri prvom použití spotrebič citlivý na novotu. Miestnosť vyvetrajte.
- Používanie olejov remeselnej výroby alebo olejov so zvýšenou kyslosťou je zakázané.
- Vždy dodržiavajte hladiny MIN a MAX uvedené vnútri odnímateľnej nádoby.
- Bezpečnostný mikro vypínač zaručuje, že výhrevný článok môže fungovať, iba ak je riadiaca jednotka správne umiestnená.



Spotrebič je v súlade s požiadavkami nasledujúcich smerníc ES:

- Materiál a predmety určené pre kontakt s potravinami vyhovujú požiadavkám nariadenia európskej Rady 1935/2004.
- Európske nariadenie Stand-by 1275/2008.

ČISTENIE

Pred akýmkoľvek čistením sa uistite, či je zástrčka odpojená. Fritovací hrniec nikdy neponárajte do vody ani ho nedržte pod prúdom vody z vodovodu (pozri obr. 6).

Ak by sa do riadiaceho panelu dostala voda, mohla by spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

Skontrolujte, či olej je dostatočne studený, následne odoberte riadiacu jednotku a vypustite olej.

Odstáňte usadeniny z nádoby pomocou hubky alebo absorpčným papierom.

S výnimkou riadiacej jednotky, napájacieho kábla a odporu sa všetky ostatné časti môžu umývať teplou vodou a čistiacim pro-

striedkom na umývanie riadu (pozri obr. 7).

Nikdy nepoužívajte drsné hubky, aby ste fritovací hrniec nezničili.

Na konci fritovania všetko veľmi starostlivo osušte.

Zabráňte tomu, aby počas prevádzky došlo k postriekaniu horúcim olejom.

LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA



Nelikvidujte spotrebič spolu s domácim odpadom, ale odovzdajte ho do centra separovaného zberu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

model:	rozмеры (VxŠxH):	hmotnosť:
F32110	400x255x280	3.1 Kg
F32210	400x255x280	2.8 kg
F32410	400x255x280	3.1 kg
F32420	400x255x300	3.3 kg

Pre bližšie informácie pozri štítok s údajmi na spotrebiči.

OPIS SPOTREBIČA

- Termostatický regulátor pre reguláciu teploty
- Svetelný indikátor teploty oleja
- Riadiaca jednotka
- Kôš so sklopnou násadkou
- Ukazovateľ maximálneho množstva potravy (ak sa používa)
- Ukazovateľ hladín oleja MIN – MAX
- Držiak koša
- Odstániteľná nádoba
- Elektrický odpor
- Plášť
- Rukoväte
- Veko s rukoväťou
- Káblový priestor
- Reset bezpečnostného tepelného zariadenia

BEZPEČNOSTNÉ TEPELNÉ ZARIADENIE

Spotrebič je vybavený bezpečnostným tepelným zariadením, ktoré preruší zohrievanie v prípade chybného použitia alebo anomálnej prevádzky.

Keď spotrebič vychladne, pomocou špáradla alebo niečím podobným jemne stlačte tlačidlo opätovného zapnutia bezpečnostného zariadenia (P) pri nápisu RESET (pozri obr. 1).

Ak by spotrebič nefungoval, je potrebné sa skontaktovať s autorizovaným asistenčným centrom výrobcu.

NÁVOD NA POUŽITIE

Pred prvým použitím fritovacieho hrnca dobre vyčistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom na umývanie riadu kôš (D), nádobu (H) a veko (N).

Riadiacu jednotku s napájacím káblom a rúrkou môžete vyčistiť vlhkou handričkou.

Uistite sa, že do radiacej jednotky neprenikla voda a že na dne odnímateľnej nádoby nie sú zvyšky.

Overte, či je riadiaca jednotka je dobre pripojená ku konštrukcii fritovacieho hrnca.

Bezpečnostný mikro vypínač nedovoľuje prevádzku spotrebiča, ak nie je riadiaca jednotka (C) správne uložená na svojom mieste.

DOPLNENIE OLEJA ALEBO TUKU

- Otočte rukoväťou sklopného koša, až kým sa nezablokuje (poloha 2 na obr. 2).
Vyberte kôš (D) potiahnutím nahor.
- Ak používate olej, nalejte ho do nádoby (H) až po maximálnu uvedenú hodnotu (pozri obr. 3).
Nikdy neprekračujte túto hodnotu. Inak riskujete, že olej vytečie z nádoby.
Hladina oleja sa vždy musí nachádzať medzi označením maxima a minima (F).
Najlepšie výsledky sa dosiahnu použitím dobrého arašidového oleja.
- Ak používate hrudky tuku, nakrájajte ich na kúsky a dajte rozpustiť do inej nádoby, a potom rozpustený tuk nalejte do nádoby vo fritovacom hrnci.
Tuk nikdy nerozpúšťajte v koši ani na mriežke fritovacieho hrnca (pozri obr. 4).

PREDHRIATIE

- Odoberte veko.



Všimnite si: Nepoužívajte veko počas fritovania alebo predhrievania (obr. 9).

- Jedlo na fritovanie vložte do koša (D).
Nikdy nepresahujte maximálnu hladinu uvedenú v koši (obr. 8).
Uistite sa, či je násadka koša umiestnená správne (poloha 2 na obr. 2).
- Spotrebič pripojte do siete.
- Umiestnite regulátor (A) termostatu (pozri obr. 5) nastavte na požadovanú teplotu (pozri tabuľku varenia).
- Po dosiahnutí nastavenej teploty sa vypne svetelná kontrolka (B).

FRITOVANIE

- Len čo sa kontrolka (B) vypne, ponorte kôš (D) do oleja.

Ponárajte ho veľmi pomaly, aby sa zabránilo postriekaniu horúcim olejom alebo jeho úniku.

- Je bežné, že sa uvoľní para.
- Po uplynutí času varenia zdvihnite kôš (D) a skontrolujte, či jedlo dosiahlo požadovaný stupeň usmaženia.
- Ak si myslíte, že sa varenie dokončilo, spotrebič vypnite uvedením termostatického regulátora (A) do polohy „-“.
- Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Poznámka: pre viacero fritovaní za sebou počkajte, kým sa kontrolka (B) vypne, čo znamená, že bola znovu dosiahnutá prednastavená teplota.
Potom znovu pomaly ponárajte kôš (D) do oleja.

TRVANLIVOSŤ OLEJA ALEBO TUKU

Ólej alebo tuk nikdy nesmie klesnúť pod minimálnu hladinu. Občas ho treba úplne vymeniť.

Trvanlivosť oleja alebo tuku závisí od toho, čo sa frituje.

Napríklad smaženie jedla obaleného v strúhanke ničí olej viac ako jednoduché fritovanie.

V akomkoľvek fritovacom hrnci sa olej kazí, ak sa zohrieva viac-krát! Preto, aj keď sa používa správne, odporúčame ho pravidelne úplne vymeniť.

FRITOVANIE NEZMRAZENÝCH POTRAVÍN

Kôš nepretáčajte.

Mohlo by to vyvolať náhly pokles teploty oleja a teda príliš mastné a nerovnomerné fritovanie.

Skontrolujte, či sú potraviny nakrájané na tenko a sú rovnejšie hrúbky, keďže potraviny nakrájané na hrubo sa vo vnútri zle uvaria, hoci získajú pekný vzhľad.

Naopak tie, ktoré majú rovnomernú hrúbku, dosiahnu tiež aj ideálny stupeň uvarenia.

Potraviny pred ponorením do oleja alebo tuku úplne vysušte, aby sa zabránilo striekaniu oleja.

Okrem toho, vlhké potraviny sú po varení mäkké (hlavne zemiaky).

Odporúča sa obaliť alebo omáčiť potraviny bohaté na vodu (ryby, mäso, zelenina), pričom pred ponorením do oleja odstráňte nadbytočnú strúhanku alebo múku.

Pri varení cestovinových jedál ich odporúčame najprv vložiť do prázdneho koša.

Po dosiahnutí nastavenej teploty, ich ponorte priamo do horúceho oleja, aby sa zabránilo prilepeniu cestoviny ku košu. Preštudujte si nasledujúcu tabuľku, pričom berte do úvahy, že doby a teploty pečenia sú približné a musia sa regulovať podľa množstva a vlastnej chuti.

Potravina		Teplota (°C)	Doby pečenia (minúty)
ČERSTVÉ HRANOLKY, CELÁ PORCIA		170°	11-15
RYBY	Kalamáre	140°	9-13
	Mušle	140°	10-14
	Sardinky	140°	10-14
	Krevety	140°	8-12
	Platesy	140°	6-10
MÄSO	Bravčové kotlety	160°	8-12
	Kuracie kotlety	160°	9-13
	Mäsové gulky	160°	9-13
ZELENINA	Artičoky	150°	13-18
	Karfiol	150°	10-14
	Huby	150°	8-12
	Baklažány	150°	9-13
	Cukiny	150°	13-18

FRITOVANIE MRAZENÝCH POTRAVÍN

Mrazené potraviny majú veľmi nízku teplotu. Jej dôsledkom je značne znížené teploty tekutiny na varenie. Aby ste dosiahli dobrý výsledok, odporúčame vám kôš príliš nenaplniť. Mrazené potraviny sú často pokryté početnými kryštálkami ľadu, ktoré sa musia odstrániť ešte pred varením. Potom veľmi pomaly ponorte kôš do fritovacieho oleja, aby ste zabránili bublaniu oleja. Časy varenia sú približné a musia sa nastaviť podľa počiatočnej teploty potravín na fritovanie a podľa teploty, ktorú odporúča výrobca mrazených potravín.

Potravina		Teplota °C	Doby pečenia (minúty)
PREDVARENÉ MRAZENÉ HRANOLKY		190°	10-14
ZEMIAKOVÉ KROKETY		180°	7-10
RYBY	Rybie prsty z tresky	180°	3-6
	Filety z platesy	180°	2-5
MÄSO	Kuracie kotlety	180°	3-6