

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 akémukolvek 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 patričných 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 poraniam 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 nezlučiteľnosti 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 činností 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 ob-

novenie 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.
- Iba pre modely s plastovým vekom. 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 cítiť novotou. 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.

Tento spotrebič je v súlade s európskym nariadením 1935/2004 o materiáloch určených na styk s potravinami.

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 vypustíte olej.

Odstráňte 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 prostriedkom 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:
F44510	455x275x295	3,72 kg
F44520	455x275x325	3,98 kg
F44532	445x285x330	5,18 kg

Pre bližšie informácie pozri štítk s údajmi na spotrebiči.

OPIS SPOTREBIČA

- Termostatický regulátor pre reguláciu teploty
- Svetelný indikátor napájania spotrebiča (červenej farby)
- Svetelný indikátor teploty oleja (zelenej farby)
- Bezpečnostný mikro vypínač
- Ukazovateľ maximálneho množstva potraviny
- Ukazovateľ hladiny oleja MIN – MAX
- Držiak koša
- Vypúšťací kohútik oleja (ak existuje)
- Vypúšťací kohútik oleja (ak existuje)
- Olejový filter
- Plastové veko (iba na niektorých modeloch). Nepoužívajte počas fritovania
- Plášť
- Rukoväť
- Miesto pre upevnenie riadiacej jednotky
- Veko s rukoväťou
- Okenko (ak existuje)
- Kryt filtra (ak existuje)
- Odstrániteľná nádoba
- Kôš so sklopnou násadkou
- Elektrický odpor
- Riadiaca jednotka
- 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 (Z) 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 vyčistíte teplou vodou a čistiacim prostriedkom na umývanie riadu kôš, nádobu a veko. Riadiacu jednotku s napájacím káblom a rúrkou môžete vyčistiť vlhkou handričkou. Uistite sa, že do riadiacej jednotky neprenikla voda a že na dne odnímateľnej nádoby nie sú zvyšky. Overte, či je riadiaca jednotka je dobre pripevnená ku konštrukcii fritovacieho hrnca. Bezpečnostný mikro vypínač (D) nedovoľuje prevádzku spotrebiča, ak nie je riadiaca jednotka (U) správne uložená na svojom mieste (N).

DOPLNENIE OLEJA ALEBO TUKU

- Otočte rukoväťou sklopného koša, až kým sa nezablokuje (poloha 2 na obr. 2). Vyberte kôš (S) potiahnutím nahor.
- Ak používate olej, nalejte ho do nádoby (R) 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 rozpuštený tuk nalejte do nádoby vo fritovacom hrnci. Tuk nikdy nerozpúšťajte v koši ani na mriežke fritovacieho hrnca (pozri obr. 4).

PREDHRIATIE

- Jedlo na fritovanie vložte do koša (S). 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. Oba svetelné indikátory (B) a (C) sa rozsvietia.
- Termostatický regulátor (A) (pozri obr. 5) nastavte na požadovanú teplotu (pozri tabuľku varenia), svetelný indikátor teploty oleja (C) zelenej farby sa vypne.
- Po dosiahnutí nastavenej teploty sa zapne svetelný indikátor (C) zelenej farby.

FRITOVANIE

- Akonáhle sa zapne svetelný indikátor (C), ponárajte kôš (S) do oleja pomalým pohybom, aby sa zabránilo postriekaniu alebo vytečeniu horúceho oleja.
- Je bežné, že sa uvoľní para.
- Po uplynutí času varenia zdvihnite kôš (S) a skontrolujte, či jedlo dosiahlo požadovaný stupeň usmaženia.
- Ak si myslíte, že sa varenie dokončilo, spotrebič vypnite uvedením termostatického regulátora (A) do polohy „*o*“.
- Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Všimnite si Ak chcete fritovanie viackrát zopakovať, počkajte, kým sa zapne zelené svetlo indikátora, ktorý označuje

nové dosiahnutie nastavenej teploty. Potom znovu pomaly ponárajte kôš (S) 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 viackrát! Preto, aj keď sa používa správne, odporúčame ho pravidelne úplne vymeniť.

FRITOVANIE NEZMRAZENÝCH POTRAVÍN

Kôš nepreťažujte. Mohlo by to vyvolať náhly pokles teploty oleja a teda príliš masťné a nerovnomerné fritovanie.

Skontrolujte, či sú potraviny nakrájané na tenko a sú rovnakej 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

omúčiť 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 znížená teplota 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 bublianiu 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

MODELY VYBAVENÉ VYPŮŠŤACÍM KOHÚTIKOM OLEJA

POZOR: olej nevypúšťajte, keď je horúci, pretože riskujete vznik popálenín.

Postupujte nasledujúcim spôsobom:

1. Vyberte kôš.
2. Otvorte dverka (H).
3. Otvorte kohútik (I) jeho otočením proti smeru otáčania hodinových ručičiek.
4. Nechajte vytečť tekutinu do nádoby (pozri obrázok nižšie), pričom zabezpečte, aby nepretiekla.
5. Odstráňte prípadné usadeniny z nádoby pomocou hubky alebo absorpčným papierom.
6. Zatvorte kohútik jeho otočením v smere otáčania hodinových ručičiek.
7. Znovu zatvorte dverka (H).

Je dobrým zvykom osobitne skladovať olej použitý na fritovanie rýb a olej použitý na fritovanie iných jedál.

Ak použijete bravčovú masť alebo slaninu, nenechajte ju príliš vychladnúť, aby nestuhla.

i **Všimnite si:** nádoba spotrebiča je vybavená odnímateľným filtrom, ktorý zachytáva najväčšie zvyšky fritovania. Po úplnom vyprázdnení oleja z nádoby vyberte filter potiahnutím podľa obrázku 9, umyte ho čistiacim prostriedkom na riad, potom ho opätovne uložte na miesto.

i **Všimnite si:** po odstránení riadiaceho panelu a časovača, všetky ostatné časti fritovacieho hrnca môžete umývať v umývačke riadu.