

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

- A. Displej
- B. Tlačidlo „-/+“ na predĺženie/skrátenie doby alebo zvýšenie/zníženie teploty
- C. Tlačidlo TEMP/TIME na voľbu režimu doby/teploty
- D. Tlačidlo START/STOP (zapnutý/vypnutý)
- E. „Červená“ svetelná kontrolka POWER (napájanie)
- F. „Zelená“ svetelná kontrolka READY (pripravený) dosiahnutia teploty
- G. Tlačidlo LF na roztopenie tuku + reset počítača
- H. Bezpečnostný mikrosopínač
- I. Kôš so sklopným držadlom
- J. Indikátor maximálneho množstva potravín
- K. Vyberateľná vanička
- L. Indikácia hladín oleja MIN – MAX
- M. Držiak košíka
- N. Miesto na upevnenie skupiny ovládačov
- O. Rukoväť
- P. Plášť
- Q. Kohútik na vypustenie oleja (ak je k dispozícii)
- R. Dvierka kohútika na vypustenie oleja (ak je k dispozícii)
- S. Veko s rukoväťou
- T. Filter (ak je k dispozícii)
- U. Okienko (ak je k dispozícii)
- V. Elektrický odpor
- W. Reset bezpečnostnej tepelnej poistky
- X. Olejový filter
- Z. Priestor na kábel

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Tento spotrebič bol navrhnutý iba na fritovanie jedál a na použitie v domácnosti. Nesmie sa používať na iné účely a nesmiete ho upravovať ani prispôbovať na žiadne iné použitie.
- Spotrebič nezapínajte, ak je poškodený (napr. následkom pádu) alebo ak nefunguje správne. Obráťte sa na výrobcu autorizované servisné stredisko.
- 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 16 A.
- Ak by sa prívodný elektrický kábel poškodil, treba ho dať vymeniť za nový u výrobcu alebo u autorizovanom servisnom

stredisku, aby ste predišli akémukoľvek riziku.

- Nevyťahujte zástrčku ťahaním za prívodný elektrický kábel. pri vyťahovaní držte zástrčku.
- Prívodný elektrický kábel nesmie ostať v blízkosti ani sa nesmie dotýkať horúcich častí spotrebiča, zdrojov tepla ani rezných hrán.
- Spotrebič neumiestňujte v blízkosti zdrojov tepla ani v blízkosti možných zdrojov vody.
- Pri páde z výšky môže fritéza spôsobiť vážne popáleniny. Nedovoľte, aby prívodný elektrický kábel visel cez okraj pracovnej plochy, na ktorej stojí fritéza ani tam, kde by bol ľahko v dosahu dieťaťa alebo kde by prekážal používateľovi. Nepoužívajte elektrické predlžovacie káble.
- Počas prevádzky je spotrebič teplý, preto používajte iba držadlá a rukoväte. SPOTREBIČ NENECHÁVAJTE V DOSAHU DETÍ.
- Fritézu neprenášajte, ak je v nej horúci olej, pretože hrozí nebezpečenstvo vážneho popálenia. Spotrebič sa smie premiestňovať až po vychladnutí, pričom sa musia použiť príslušné rukoväte.
- Fritéza sa smie uvádzať do prevádzky až po jej správnom naplnení olejom, ak by ste ju zahrievali naprázdno, zasiahlo by bezpečnostné tepelné zariadenie, ktoré preruší činnosť. Pri používaní tuku sa musí nevyhnutne aktivovať funkcia „Lard Function“.
- Vždy dodržiavajte hladiny MIN a MAX naznačené na vnútornej strane vyberateľnej vaničky.
- Bezpečnostný mikrosopínač zaručuje fungovanie ohrevného článku iba v prípade, že je správne umiestnená skupina ovládačov.
- Spotrebič vždy odpojte od elektrického napájania počas čistenia a keď je mimo prevádzky.
- Skupinu ovládačov, prívodný elektrický kábel ani elektrickú zástrčku nikdy neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Nedovoľte, aby spotrebič používali osoby (vrátane detí) so zníženými rozumovými, fyzickými a zmyslovými schopnosťami, alebo ktoré nemajú dostatok znalostí alebo skúseností s jeho obsluhou, ak na ne nedohliada a neboli poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Dohládajte na deti, aby sa so spotrebičom nehrali.
- Olej a tuk sú horľavé; ak by sa so spotrebičom nehrali, odpojte od zásuvky elektrického napájania a uhasťte plameň pokrievkou alebo nejakou prikrývkou. Na uhasenie plameňov nikdy nepoužívajte vodu.
- Aby ste mohli vybrať vyberateľnú vaničku, vždy počkajte, kým olej alebo tuk úplne nevychladnú.
- Materiál a predmety určené na styk s potravinami vyhovujú požiadavkám európskeho nariadenia 1935/2004

- Dávajte pozor na horúcu paru a vystrekovanie oleja spôsobené otvorením veka.
- Spotrebič sa nesmie nechávať v činnosti aktivovaný vonkajším časomerom, ani samostatným diaľkovým ovládačom.
- Tento spotrebič je určený na používanie iba v domácnosti. Nie je povolené jeho používanie v: priestoroch kuchýniak pre personál obchodov, kancelárií a iných pracovných miest, v zariadeniach určených pre agroturistiku, v hoteloch, motelloch ani iných ubytovacích štruktúrach a izbách určených na prenájom.
- Tento návod si odložte.

TERMICKÉ BEZPEČNOSTNÉ ZARIADENIE

Tento spotrebič je vybavený termickým bezpečnostným zariadením, ktoré preruší ohrev v prípade nesprávneho používania alebo nesprávneho fungovania.

Po ochladení spotrebiča, pomocou špáradla alebo iného podobného nástroja, jemne stlačte tlačidlo opätovnej aktivácie poistky (W), ktorá sa nachádza vedľa nápisu RESET (pozri obr. 1).

Ak by spotrebič nefungoval, požiadajte o pomoc výrobcom autorizované servisné stredisko.

NÁVOD NA POUŽITIE

Pred prvým použitím fritézy dobre umyte, teplou vodou s prídavkom umývacieho prostriedku na riad, košík, vaničku a veko.

Skupinu ovládačov s prívodným elektrickým káblom a odpor môžete čistiť vlhkou utierkou.

Uistite sa, že do skupiny ovládačov neprenikla voda a že na dne vyberateľnej vaničky nezostali zvyšky jedál.

Všetky časti dôkladne osušte. Overtte si, či je skupina ovládačov správne upevnená k telu fritézy. Bezpečnostný mikrosopínač (H) neumožní prevádzku spotrebiča, ak skupina ovládačov nebude správne umiestnená na svojom mieste (N).

NAPLNENIE OLEJOM

- Otočte sklopné držadlo košíka, až kým sa nezablokuje (pol. 2 na obr. 2). Vyberte košík (I) potiahnutím smerom hore.
- Pri použití oleja ho nalejte do vaničky (K), až kým nedosiahne maximálnu indikovanú hladinu (pozri obr. 4). Túto hladinu nikdy neprekračujte, pretože bude hroziť únik olej z vaničky. Hladina oleja musí byť vždy medzi značkami maxima a minima (L). Najlepšie výsledky sa dosiahnu použitím kvalitného arašidového oleja.

PRÍPRAVA

- Jedlo, ktoré chcete fritovať, vložte do košíka (I), pričom nikdy neprekračujte maximálnu hladinu indikovanú v košíku (obr. 7). Uistite sa o správnej polohe držadla košíka (pol. 2 na obr. 2).
- Spotrebič zapojte do siete.

PROGRAMOVANIE FRITÉZY

Použitím tlačidiel „-/+“ (B) môžete nastaviť teplotu od 120°C po 190°C. Každým jednotlivým stlačením sa teplota zvýši alebo zníži o 5°C. Pomocou tlačidla TEMP/TIME (C) bude možné prechádzať z nastavenia teploty na nastavenie doby a opačne.

Použitím tlačidiel „-/+“ (B) môžete nastaviť dobu prípravy od 0 po 60 minút.

Každým jednotlivým stlačením sa doba predĺži alebo skráti o 1 minútu.

Po nastavení teploty a doby stlačte tlačidlo START/STOP (D) (ak dobu nenastavíte, fritéza aj tak spustí fázu ohrevu).

Fritéza spustí dobu ohrevu. Rozsvieti sa červená svetelná kontrolka (E). Počas tejto fázy bude v každom prípade možné zmeniť teplotu použitím tlačidiel „-/+“.

Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa zelená kontrolka (F) a fritéza vydá zvukový signál „2 pípnutia“.

ZAČIATOK FRITOVANIA

1. Po rozsvietení zelenej kontrolky (F) bude fritéza pripravená na fritovanie.
 2. Ak bola vopred nastavená doba prípravy jedla, stlačte tlačidlo START/STOP (D), aby sa začalo odpočítavanie času. Na displeji (A) sa zobrazí odpočítavanie nastavenej doby prípravy jedla. Počas tejto fázy bude v každom prípade možné zmeniť teplotu ako aj dobu prípravy jedla použitím tlačidiel „-/+“ (B) a TEMP/TIME (C).
 3. Ak doba prípravy jedla nebola vopred nastavená, môžete ju v každom prípade naprogramovať v tejto fáze; odpočítavanie času sa automaticky spustí po 2 sekundách.
 4. Košík (I) ponorte do oleja, pričom ho ponárajte veľmi pomaly, aby sa predišlo vystrekovaniu alebo úniku horúceho oleja.
 5. Zatvorte veko.
 6. Po ukončení odpočítavania času fritéza vydá zvukový signál, 3 „pípnutia“.
 7. Fritéza sa nevypne automaticky: ak chcete vysmažat ďalšie jedlá, počkajte, kým sa nerozsvieti zelená kontrolka (F).
- Je úplne normálne, že sa uvoľní značné množstvo horúcej pary.
 - Je normálne, že počas fritovania uniká para z veka a že na okraji veka sa vytvárajú kvapky skondenzovanej pary.

- Aby ste predišli popáleniu, nekladte ruky na filter na veku ani na fritézu, kým je táto v prevádzke.
Pred úplným otvorením veka po iba mierne pootvorte, aby mohla uniknúť para na jednej jeho strane.

KONIEC FRITOVANIA

- Po fritovaní nadvihnite košík (I) a skontrolujte, či jedlo dosiahlo želaný stupeň osmaženia.
- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete.
- Nechajte odkvapať nadbytočný olej tak, že košík (I) zavesíte na držiak (M) vo vaničke.

FUNKCIA „OIL COUNTER“

Táto funkcia umožňuje kontrolovať opotrebovanie oleja tak, že automaticky oznámi, kedy bude nevyhnutné vymeniť ho.

Po približne 5 hodinách fritovania sa na displeji bude striedavo zobrazovať nápis „OIL“ a súčasne zaznie zvukový signál.

Nápis sa bude striedavo zobrazovať vždy po 3 minútach.

Vymeňte olej a resetujte zariadenie stlačením tlačidla reset (G) na aspoň 3 sekundy.

Resetovanie sa oznámi zvukovým signálom.

Spotrebič bude opäť pripravený na odpočítavanie doby nového oleja.

Poznámka:

- Zobrazenie nápisu „OIL“ neovplyvní normálnu prevádzku spotrebiča.
- Životnosť oleja závisí od fritovaných jedál.
Obaľované jedlá, napríklad, urýchlia opotrebovanie fritovacieho oleja, preto sa v takom prípade odporúča vymeniť ho skôr, ako sa na spotrebiči zobrazí nápis „OIL“ a pred zaznením zvukového signálu.
- Použitie funkcie Lard Function automaticky resetuje počítadlo oleja.
- Hodiny odpočítané pri funkcii „Oil counter“ sú hodiny nastavené používateľom prostredníctvom funkcie „doba“.

FUNKCIA „LARD FUNCTION“

Táto funkcia je užitočná, keď sa namiesto oleja používajú kusy tuku (masti).

- Pred naliatím oleja sa uistite, že je dobre zatvorený kohútik (Q).
- Nakrájajte masť na kusy a vložte ich priamo do vaničky (K).
Odporúča sa použiť nasledujúce množstvá: (F34519: MIN 2300g. MAX 2750g.) (F34529: MIN 3200g. MAX 3650g.).
- Nastavte želanú teplotu a dobu prípravy jedla, potom stlačte tlačidlo (G).

Na displeji sa zobrazí nápis „LF“ a fritéza začne topiť tuk, pričom sa dosiahne teplota 140°C.

Po približne 15 minútach budú kusy tuku úplne roztopené.

- Teraz teplota dosiahne vopred nastavenú úroveň.
- Ihneď po rozsvietení zelenej kontrolky (F) ponorte košík (I) do tuku, pričom ho ponárajte veľmi pomaly, aby sa predišlo vystrekovaniu alebo úniku horúceho tuku.
- Zatvorte veko.
- Stlačte tlačidlo START/STOP (D). Na displeji (A) sa zobrazí odpočítavanie nastavenej doby prípravy jedla. Počas tejto fázy bude v každom prípade možné zmeniť teplotu ako aj dobu prípravy jedla použitím tlačidiel „-/+“ (B) a TEMP/TIME (C). Po ukončení odpočítavania času fritéza vydá zvukový signál, 3 „pípnutia“.

Zhasnú kontrolky (E) a (F).

Teplota sa vráti na vopred nastavenú hodnotu.

Ak nestlačíte tlačidlo START/STOP (D), spotrebič nezačne odpočítavanie času a po 30 minútach sa vráti k pôvodnému nastaveniu.

- Je úplne normálne, že sa uvoľní značné množstvo horúcej pary.
- Je normálne, že počas fritovania uniká para z veka a že na okraji veka sa vytvárajú kvapky skondenzovanej pary.
- Aby ste predišli popáleniu, nekladte ruky na filter na veku ani na fritézu, kým je táto v prevádzke.

Pred úplným otvorením veka po iba mierne pootvorte, aby mohla uniknúť para na jednej jeho strane.

Poznámka: použitie funkcie „lard function“ automaticky resetuje počítadlo oleja.

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, viackrát ohriaty olej alebo tuk sa skazí a prepáli! Preto, aj pri správnom používaní vám odporúčame úplne ho vymieňať pomerne často.

FRITOVANIE NEZMRAZENÝCH POTRAVIN

Košík nepreplňajte, spôsobilo by to prudké zníženie teploty oleja a teda veľmi masťné smažené jedlá a nerovnomernosť fritovania.

Skontrolujte, či sú kusy 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 do oleja alebo tuku kusy potravín dôkladne osušte, aby ste predišli vystrekovaniu oleja. Okrem toho, vlhké potraviny nebudú po fritovaní chrumkavé (predovšetkým zemiaky).

Veľmi vlhké potraviny (ryby, mäso, zelenina) sa odporúča obaliť v

strúhanke alebo v múke, pričom pred ich ponorením do oleja treba dbať na odstránenie nadbytočného množstva strúhanky alebo múky.

Pri príprave jedál v cestíčku sa odporúča najprv ponoriť prázdny košík a po dosiahnutí nastavenej teploty vložiť potraviny priamo

do horúceho oleja, aby sa predišlo prilepeniu cestíčka na košík.

Pozrite si nasledujúcu tabuľku, nezabudnite však, že doby prípravy a teploty sú iba približné a treba ich prispôsobiť množstvu jedla, ktoré sa má pripraviť a osobnej chuti.

Potraviny		Teplota (°C)	Doby prípravy (minúty)
Porcia čerstvých zemiakových hranolčekov		170°	11-15
Ryby	Kalamáre	140°	9-13
	Mušle	140°	10-14
	Sardinky	140°	10-14
	Ráčky	140°	8-12
	Platesy	140°	6-10
Mäso	Bravčové kotlety	160°	8-12
	Kuracie rezne	160°	9-13
	Fašírky	160°	9-13
Fašírky	Artičoky	150°	13-18
	Karfiol	150°	10-14
	Huby	150°	8-12
	Baklažány	150°	9-13
	Cukety	150°	13-18

FRITOVANIE MRAZENÝCH POTRAVÍN

Teplota mrazených potravín je veľmi nízka.

Preto spôsobia značné zníženie teploty fritovacej kvapaliny.

Na dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča košík neprepínať.

Mrazené potraviny sú pokryté vrstvou ľadových kryštálikov, ktoré sa treba snažiť odstrániť ešte pred fritovaním.

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		Teplota (°C)	Doby prípravy (minúty)
Hotové mrazené zemiakové hranolčeky		190°	10-14
Zemiakové krokety		180°	7-10
Ryby	Rybie prsty	180°	3-6
	Filé z platesy	180°	2-5
Mäso	Kuracie rezne	180°	3-6

MODELY VYBAVENÉ KOHÚTIKOM NA VYPUSTENIE OLEJA

POZOR: olej ani tuk nevypúšťajte, kým sú horúce, pretože hrozí nebezpečenstvo popálenia.

Vykonajte nasledujúci postup:

1. Vyberte košík.
2. Otvorte dvierka (R).
3. Otvorte kohútik (Q) otočením smerom vľavo.
4. Nechajte vytiecť kvapalinu do nádoby (pozri obr. 9), pričom dávajte pozor, aby sa nádoba nepreplnila.
5. Z nádžky odstráňte prípadné usadeniny špongiou alebo papierovou utierkou.
6. Zatvorte kohútik otočením smerom vpravo.
7. Zatvorte dvierka (R).

Odporúča sa skladovať samostatne olej alebo tuk použité na smaženie rýb a olej alebo tuk použité na smaženie iných jedál.

8. Pri použití bravčovej masti alebo slaniny ich nenechajte veľmi vychladnúť, aby nestuhli.

Poznámka: vanička spotrebiča je vybavená vyberateľným filtrom (X), ktorý pri fritovaní zachytáva väčšie zvyšky jedál.

Po úplnom vyprázdnení oleja z vaničky vyberte filter potiahnutím, ako je zobrazené na obrázku 8, umyte ho použitím umývacieho prostriedku na riad a opäť vložte na svoje miesto.

ČISTENIE

Pred akýmkoľvek čistením sa uistite, že je vytiahnutá zástrčka zo sieťovej zásuvky.

Fritézu nikdy neponárajte do vody ani ju nikdy neoplachujte pod prúdom tečúcej vody (pozri obr. 5).

Voda vniknutá do tela ovládačov by mohla spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Skontrolujte, či olej dostatočne vychladol, potom odpojte skupinu ovládačov a vypustte olej.

Z vaničky odstráňte usadeniny špongiou alebo papierovou utierkou.

Okrem skupiny ovládačov, prírodného elektrického kábla a odporu môžete všetky ostatné diely umývať v umývačke riadu (pozri obr. 6). Nikdy nepoužívajte abrazívne špongie, aby ste fritézu nepoškodili.

Po čistení všetko dôkladne osušte, zabránite tým nebezpečnému vystrekovaniu horúceho oleja počas prevádzky.

Dôležitá informácia pre správnu likvidáciu výrobku v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES



Po ukončení pracovnej životnosti výrobku sa s ním nesmie zaobchádzať ako s mestským odpadom.

Musíte ho odovzdať v autorizovaných miestnych strediskách na zber špeciálneho odpadu alebo u predajcu, ktorý zabezpečuje túto službu. Oddelenou likvidáciou elektrospotrebiča sa predíde možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli vyplývať z nevhodnej likvidácie odpadu a zabezpečí sa tak recyklácia materiálov, čím sa umožní značná úspora energie a zdrojov. Nevyhnutnosť oddelenej likvidácie domáceho spotrebiča pripomína označenie na výrobku zobrazujúce preškrtnutú nádobu na domový odpad.