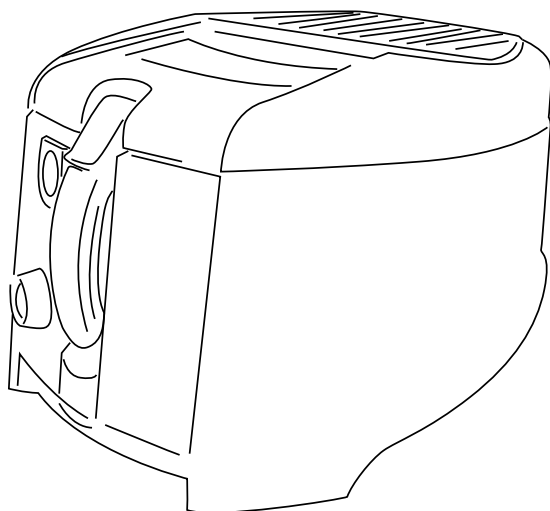


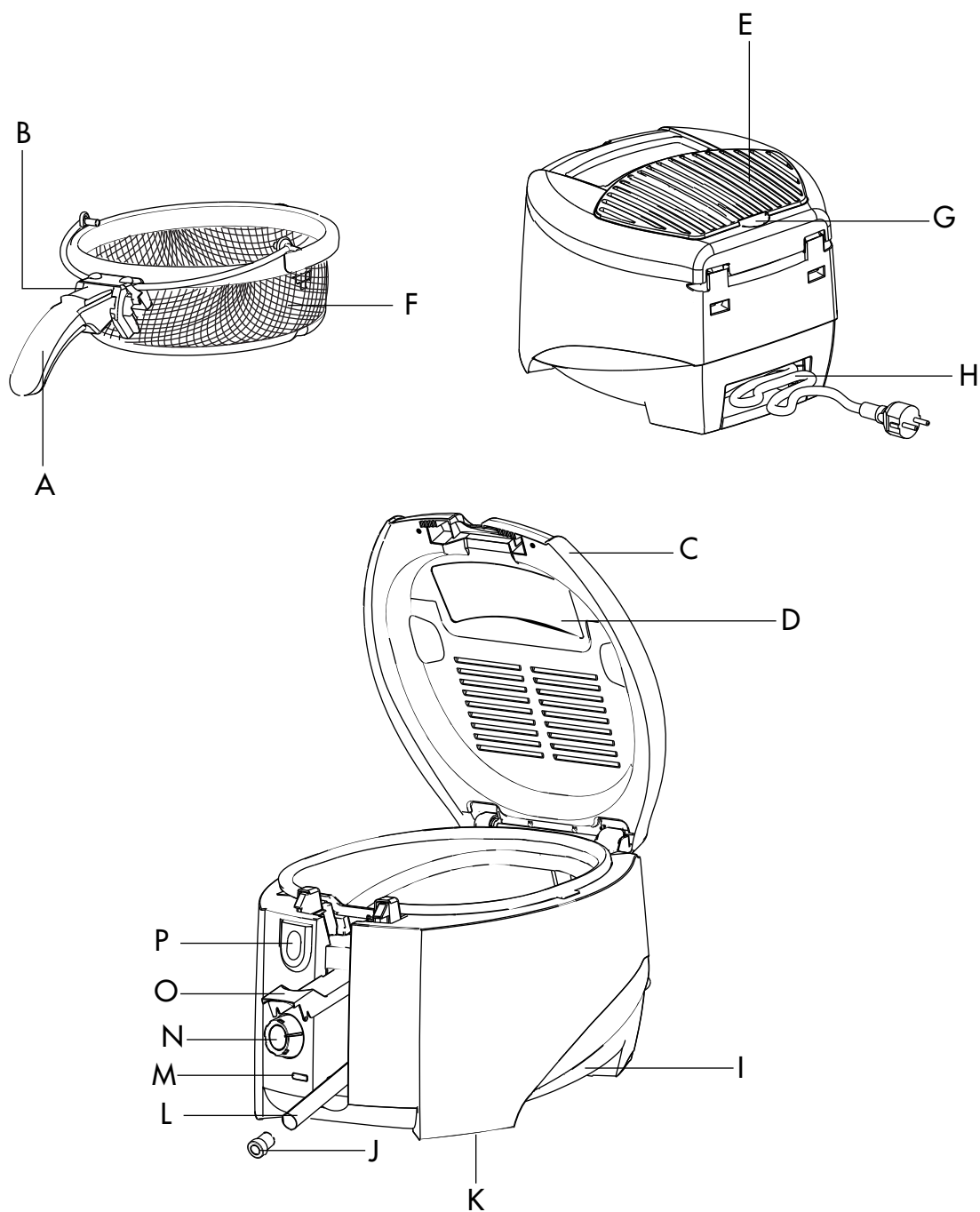
ELEKTRICKÁ FRITÉZA

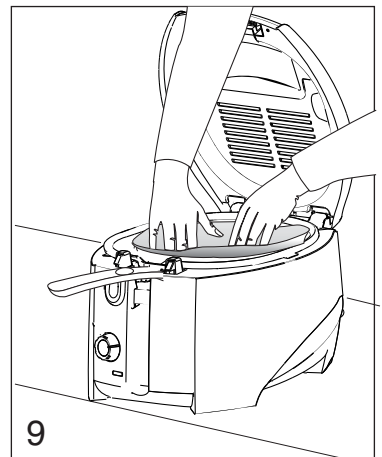
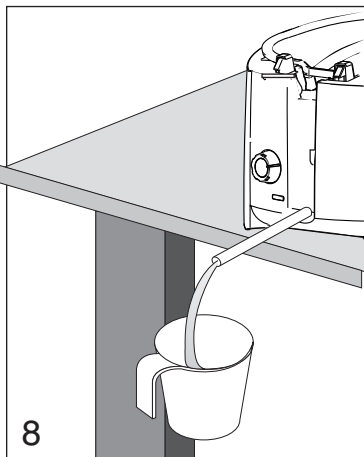
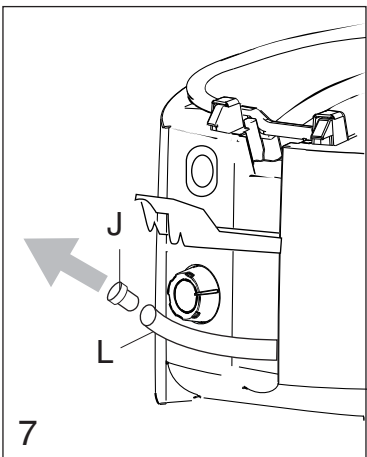
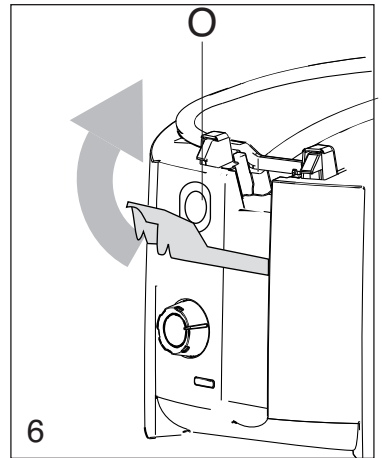
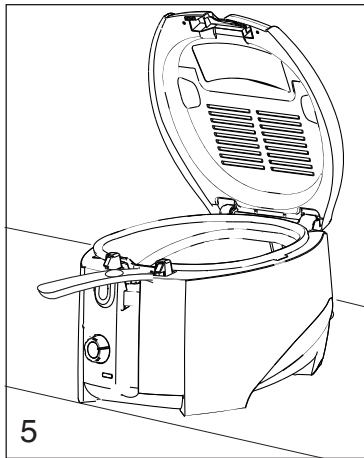
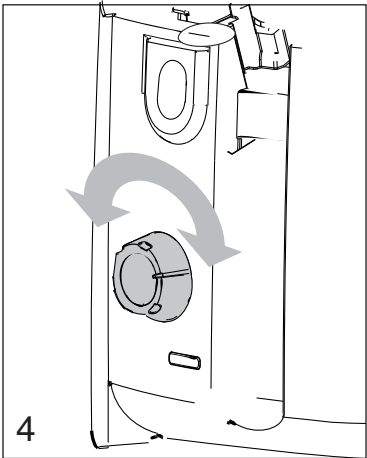
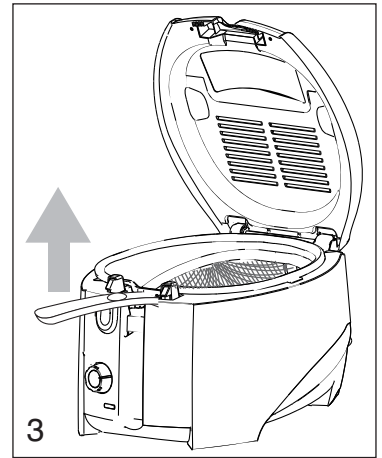
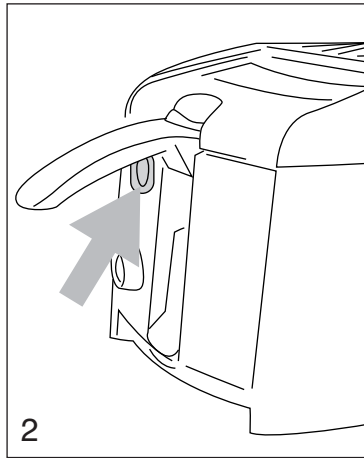
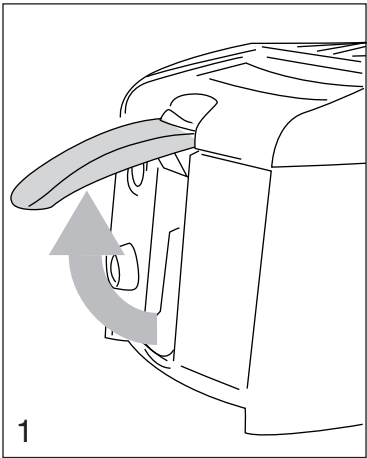


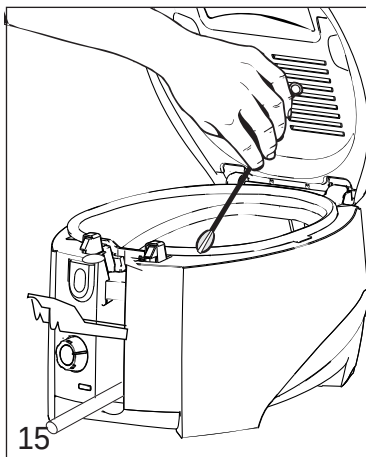
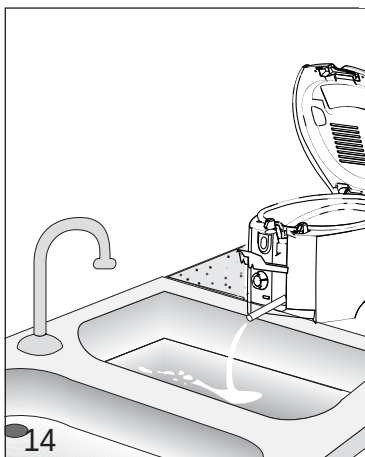
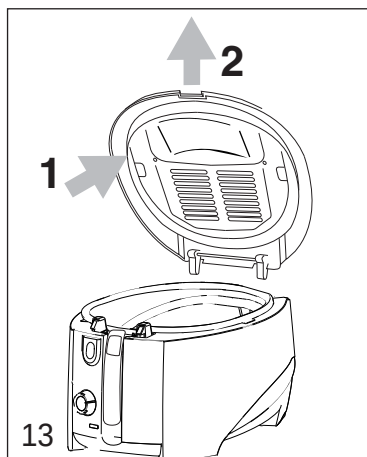
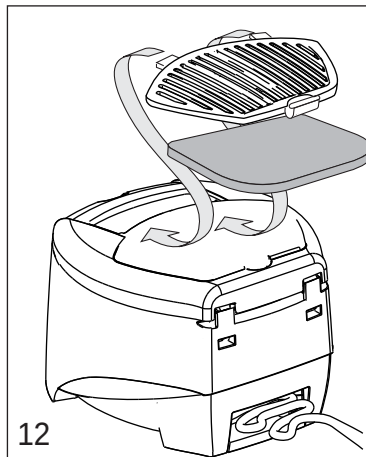
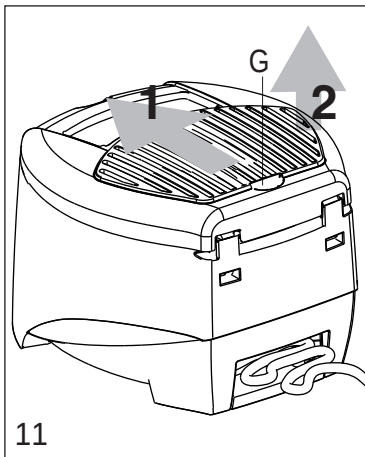
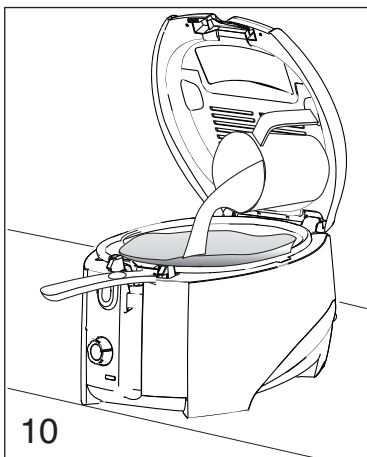
DeLonghi

De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

Návod na použitie







Pred inštaláciou prístroja si starostlivo prečítajte celý návod na použitie. Len takto dosiahnete uspokojivých výsledkov a maximálnej bezpečnosti pri použití.

POPIS PRÍSTROJA

(viď nákres na str. 3)

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

ODPORÚČANIA

- Pred použitím skontrolujte, či napätie v elektrickej sieti odpovedá napätiu uvedenému na štítku spotrebiča.
- Spotrebič zapojte iba do takej elektrickej zásuvky s minimálnym elektrickým prúdom o hodnote 10 A, ktorá je vhodným spôsobom uzemnená. (V prípade, že zásuvka a zástrčka spotrebiča nie sú kompatibilné, zaistite výmenu zástrčky za odpovedajúci typ; tato výmena musí byť prevedená iba kvalifikovaným profesionálom).
- Neumiestňujte prístroj do blízkosti zdrojov tepla.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom alebo jeho technickou asistenčnou službou tak, aby sa predišlo akémukoľvek riziku.
- Počas fungovania je spotrebič horúci.
- **NEPONECHÁVAJTE PRÍSTROJ V DOSAHU DETÍ.**
- Neprenášajte fritézu s horúcim olejom, pretože tým riskujete vážne popálenia.
- Fritézu je možné zapnúť len ak bola naplnená olejom alebo tukom. Ak ju zohrievate na prázdno, zasiahne tepelná poistka, ktorá ohrev preruší. V takomto prípade je nutné sa obrátiť na naše autorizované stredisko a požiadať o opätovné uvedenie do prevádzky.
- Ak z fritézy vyteká olej, obráťte sa na technickú pomoc alebo autorizovaných pracovníkov spoločnosti.
- Košík sa automaticky zasunie do stredového čapu

nádoby. Aby sa teda predišlo poškodeniu, neotáčajte ho ručne pri vyhľadávaní správnej polohy.

- Pred prvým použitím fritézy dôkladne umyte: nádobu, košík a veko (vyberte filter) teplou vodou a tekutým čistiacim prostriedkom na riad. Po dokončení tejto operácie všetko starostlivo vysušte a odstráňte prípadné zvyšky vody, ktorá sa zachytí na dne nádoby a predovšetkým v trubičke na vypúšťanie oleja. Týmto zabránite nebezpečnému vystrekovaniu horúceho oleja počas fritovania.
- Nedovoľte prístroj používať osobám (aj deťom) s obmedzenými rozumovými, fyzickými alebo zmyslovými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak nie sú pod pozorným dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť a zdravie. Deti je potreba mať pod dohľadom a zaistiť, aby spotrebič nepoužívali na hranie.
- Neprenášajte spotrebič s horúcim olejom.
- Premiestňujte spotrebič pomocou príslušných rukovätí (I). (Nikdy pre tento účel nepoužívajte držadlo košíka).

Počkajte, dokiaľ olej dostatočne nevychladne, počkajte približne 2 hodiny.

- Ak je váš spotrebič vybavený trubičkou na vypúšťanie oleja, uistite sa, že je počas prevádzky vždy uzavrená a na svojom mieste.
- Je úplne bežné, že pri prvom použití prístroj vydáva zápach novoty. V takomto prípade miestnosť vyvetrajte.
- Nenechávajte napájací kábel visieť z hrany plochy, na ktorej je fritéza položená tam, kde by bola v dosahu detí, alebo tam, kde by prekážala užívateľovi.
- Po otvorení veka dávajte pozor na horúcu paru a prípadne vystriekajúci olej.
- Je zakázané použitie olejov domácej výroby a olejov kyselej reakcie.
- Prístroj sa nesmie spúšťať pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládača.
- Toto zariadenie je v súlade s európskou smernicou 2004/108/EU o elektromagnetickej kompatibilitate a európskym predpisom č. 1935/2004 z 27/10/2004 o materiáloch určených pre styk s potravinami.

NÁVOD NA POUŽITIE

Naplnenie olejom alebo tukom

- Zdvihnite košík "F" do najvyššej polohy potiahnutím príslušného držadla "A" (obr. 1) smerom nahor.
Zdvíhanie a spúšťanie košíka sa musí VŽDY robiť so zavretým vekom.
- Otvorte veko "C" stlačením tlačidla "P" (obr. 2).
- Vytiahnite košík jeho potiahnutím smerom nahor (obr. 3).
- Do nádoby nalejte 1,2 l oleja (alebo 1 kg tuku).

POZOR: Hladina sa musí vždy nachádzať medzi značkami maxima a minima. Nikdy fritézu nepoužívajte, ak je olej pod značkou minimálnej hladiny, pretože tým môžete vyvolať zásah tepelného bezpečnostného zariadenia, ktorého výmenu je nutné zveriť do rúk autorizovaného strediska.

Najlepšie výsledky dosiahnete pri použití kvalitného arašidového oleja. Vyhnite sa miešaniu rôznych olejov. Ak používate kocky stuženého tuku nakrájajte ich na malé kúsky tak, aby sa fritéza nezohrievala na sucho v prvých minútach. Teplotu je nutné nastaviť na 150°C až do úplného roztopenia tuku, potom je možné prejsť na požadovanú teplotu.

ZAČIATOK FRITOVANIA

1. Vložte jedlo na fritovanie do košíka, pričom ho nepreplňujte (max. 1 kg čerstvých zemiakov). Aby ste dosiahli rovnomernejšej tepelnej úpravy, odporúčame sústrediť potraviny predovšetkým po obvode košíka s menším množstvom potravín v stredovej časti.
2. Vložte košík do nádoby do zdvihnutej polohy (obr. 3) a zatvorte kryt ľahkým zatlačením tak, aby zaskočili háčky. Aby ste zabránili vystrekovaniu horkého oleja, vždy pred spustením košíka zatvorte veko.
3. Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky a nastavte gombík termostatu "N" na požadovanú teplotu (obr. 4). Po dosiahnutí nastavenej teploty svetelná kontrolka „M“ zhasne.
4. Po vypnutí kontrolky okamžite ponorte košík do oleja pomalým spúšťaním držadla po posunutí jazdca "B" v jej zadnej časti.
 - Je úplne bežné, že po tomto úkone z krytu filtra „E“ uvoľní značné množstvo veľmi horúcej pary.
 - Na začiatku tepelnej úpravy po ponorení potravín do oleja sa vnútorná strana okienka "D" pokryje parou, ktorá sa postupne stratí.
 - Je bežné, že sa počas fritovania vytvorí v blízkosti držadla košíka kvapky skondenzovanej vody.

UKONČENIE FRITOVANIA

Po uplynutí doby prípravy zdvihnite košík a skontrolujte, či je jedlo dostatočne opražené. Túto kontrolu je možné previesť cez okienko, takže nie je nutné otvárať veko. Ak chcete fritovanie ukončiť, vypnete spotrebič otočením gombíka termostatu do polohy "0", dokiaľ neuslyšíte kliknutie vnútorného spínača. Nechajte nadbytočný olej odkapať ponechaním košíka vo vnútri fritézy v zdvihnutej polohe.

FILTROVANIE OLEJA ALEBO TUKU

Tento úkon odporúčame po každom fritovaní, pretože čistočky potravín, predovšetkým ak sú obaľované v strúhanke alebo múke, tým, že zostávajú v oleju, majú tendenciu sa prepaľovať a zhoršovať tak rýchlejšie kvalitu oleja alebo tuku,

Počkajte, dokiaľ olej dostatočne nevychladne, počkajte približne 2 hodiny.

Modely s trubičkou na vypúšťanie oleja

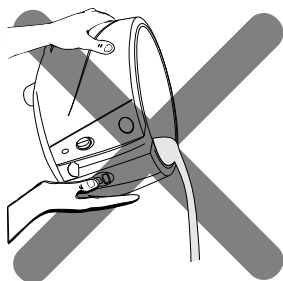
Priblížte prednú časť fritézy k hrane opornej plochy, dbajte na to, aby boli nôžky (K) vždy vnútri plochy samotnej (obr. 5).

1. Otvorte veko fritézy a vyberte košík (obr. 3).
2. Otvorte dvierka "O" tak, ako je vidieť na obr. 6.
3. Vytiahnite trubičku na vypúšťanie oleja "L".
4. Vytiahnite zátku "J" a súčasne stlačte trubičku v prstoch tak, aby ste zabránili vytekaniu oleja alebo tuku až do chvíle nasmerovania do záchytnej nádoby (obr. 7).
5. Nechte olej vyteciť do záchytnej nádoby (obr. 8).
6. Odstráňte prípadné nánosy v nádobe špongiou alebo nasiakavým papierom.
7. Po dokončení a po nasadení zátky vypúšťaciu trubičku vráťte na miesto.
8. Vložte košík do polohy hore a položte na dno košíka jeden z voliteľných filtrov (obr. 9). Filtre sú dostupné u vášho predajcu alebo v našom asistenčnom stredisku.
9. Potom pomaly nalejte tuk do fritézy tak, aby nepretiekol z filtra (obr. 10).
10. Takto prefiltrovaný olej je možné skladovať vo vnútri fritézy. Ak ale medzi jednotlivými fritovaniami sú dlhé časové intervaly, doporučuje sa uchovať olej v uzatvorenej nádobe, aby sa predišlo jeho skazeniu. Je zvykom skladovať oddelene olej používaný na fritovanie rýb a olej používaný na fritovanie iných jedál.

IV prípade použitia tuku dbajte na to ,aby príliš nevychladol a nestuhol.

UPOZORNENIE

Nikdy fritézu nevyliievajte jej naklonením alebo prevracaním, ale vždy použite trubičku na vypúšťanie oleja



Model s neprílnavou nádobou

Na čistenie nádoby nepoužívajte drsné predmety alebo čistiace prostriedky, ale len mäkkú handru s neutrálnym čistiacim prostriedkom.

ÚDRŽBA PACHOVÉHO FILTRA

Výmenný filter: postupom času pachový filter inštalovaný vo veku stráca svoju účinnosť, odporúča sa preto ho vymieňať po každých 10/15 použitíach. Pri výmene odstráňte plastovú mriežku krytu filtra (obr. 11/12).

ČISTENIE

Pred akýmkoľvek čistením vždy odpojte zástrčku z elektrickej zásuvky.

Nikdy neponárajte fritézu do vody a nestavte ju pod tečúcu vodu z kohútika. V prípade preniknutia môže voda spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

Počkajte, dokiaľ olej dostatočne nevychladne (počkajte približne 2 hodiny). Vypustte olej alebo tuk tak, ako bolo popísané v odseku „filtrácia oleja alebo tuku“.

Odstráňte veko, ako je uvedené na obr. 13.

Veko je odnímateľné a pri jeho odnímaní postupujte nasledujúcim spôsobom: potlačte ho dozadu (viď šípka „1“, obr. 13) a zároveň ho potiahnite smerom nahor (viď šípka „2“, obr. 11).

Neponárajte veko do vody bez predchádzajúceho odstránenia filtra.

Pri čistení nádoby postupujte nasledujúcim spôsobom:

- Vymyte nádobu teplou vodou a tekutým čistiacim prostriedkom na riad a potom všetko dôkladne vysušte. **U modelov vybavených trubičkou na vypúšťanie oleja** vždy vypúšťajte vodu touto trubičkou (obr. 14); potom odstráňte prípadné zvyšky vody, ktoré sa zachytili v trubičke na vypúšťanie oleja.
- Na vyčistenie vnútornej časti trubičky na vypúšťanie oleja použite dodanú kefku (obr. 15).
- Doporučujeme pravidelne čistiť košík tak, aby ste odstránili všetky prípadné nánosy, ktoré by sa mohli držať v prstenci vodítka kolies košíka.
- Osušte vonkajšok fritézy mäkkou a vlhkou handrou tak, aby ste odstránili striekance a prípadné malé potriesnenia olejom a vyzrážanou vodou.

RADY PRE TEPELNÚ PRÍPRAVU

TRVANLIVOSŤ OLEJA ALEBO TUKU

Olej alebo tuk nikdy nesmie klesnúť pod značku minimálnej hladiny. Čas od času je nutné náplň vymeniť. Trvanlivosť oleja alebo tuku závisí na tom, čo sa frituje.

Strúhanka napríklad znečisťuje olej pri jednoduchom fritovaní najviac.

Tak ako u akejkoľvek inej fritézy sa kvalita oleja prepaľovaním znižuje! Preto aj keď sa používa a filtruje správne, doporučujeme ho v určitých intervaloch vymieňať. Vzhľadom na to, že táto fritéza pracuje s malým množstvom oleja vďaka otočnému košíku, máte veľkú výhodu v možnosti znížiť množstvo oleja v porovnaní s inými fritézami na trhu zhruba na polovinu.

SPRÁVNE FRITOVANIE

- Je dôležité sa riadiť teplotami odporúčanými pre každý recept. Pri nízkej teplote fritované potraviny absorbujú olej. Pri príliš vysokej teplote sa rýchlo tvorí kôrka a vo vnútri sú potraviny syrové.
- Potraviny určené na fritovanie sa musia ponoriť do oleja, ktorý dosiahol správnej teploty, čiže**

keď zhasne svetelná kontrolka.

- Košík nepreplňujte. To by spôsobilo náhle zníženie teploty oleja a príliš mastné a nerovnomerné fritovanie.
- Ak sa potraviny fritujú v malom množstve, je nutné nastaviť teplotu nižšie, než je uvedená hodnota, aby sa zabránilo výraznému vzkypeniu oleja.
- Skontrolujte, či sú potraviny nakrájané na tenko a či majú rovnakú hrúbku, pretože príliš hrubé kusy sa neprehrejú vo vnútri, aj keď môžu vyzeráť dobre. Naopak potraviny rovnomernej hrúbky dosiahnu súčasne ideálneho prehriatia.
- Pred ponorením potravín do oleja alebo tuku je vždy dokonale vysušte, pretože vlhké potraviny sú po fritovaní veľmi mäkké (čo platí predovšetkým pre zemiaky). Odporúča sa obaľovať potraviny bohaté na vodu (ryby, mäso, zeleninu) v strúhanke alebo v múke tak, aby ste pred ich ponorením do oleja odstránili nadmerný materiál použitý na obalenie.

FRITOVANIE NEZMRAZENÝCH POTRAVÍN

Potravina		Max. množstvo v gr.	Teplota °C	Čas v minútach
SMAŽENÉ ZEMIAKOVÉ HRANOLČEKY	Odporúčané množstvo pre optimálne fritovanie	500	190	7-8
	MAX množstvo (bezpečnostný limit)	1000	190	14-16
RYBY	Kalamáre	500	160	9-10
	Canestrelli	500	160	9-10
	Račie chvostíky	600	160	7-10
	Sardinky	500-600	170	8-10
	Sépie	500	160	8-10
	Platýže (3 ks)	500-600	160	6-7
MÄSO	Hovädzie kotlety (2 ks)	250	170	5-6
	Kuracie kotlety (3 ks)	300	170	6-7
	Karbonátky (č. 8 - 10)	400	160	7-9
ZELENINA	Artičoky	250	150	10-12
	Karfiol	400	160	8-9
	Hríby	400	150	9-10
	Melanzány	300	170	11-12
	Cukety	200	170	8-10

Nezabudnite, že doby a teploty pre prípravu jedál sú len približné a je nutné ich prispôsobiť podľa množstva fritovaných potravín a vlastnej chute.

FRITOVANIE ZMRAZENÝCH POTRAVÍN

- Zmrazené potraviny majú veľmi nízke teploty. Vďaka tomu spôsobujú výrazné zníženie teploty oleja alebo tuku na fritovanie. V záujme dosiahnutia dobrého výsledku vám odporúčame neprekračovať množstvá doporučené v nasledujúcej tabuľke.
- Zmrazené potraviny sú pokryté čítnymi kryštálmi ľadu, ktorý je treba pred prípravou odstrániť. Potom košík pomaly ponorte do fritovacieho oleja, aby ste zabránili pretekaniu oleja.

Doby prípravy sú len približné a je treba ich meniť v závislosti na počiatočnej teplote potravín určených pre fritovanie a podľa teploty doporučenej výrobcom zmrazených potravín.

Potravina		Max. množstvo v gr.	Teplota °C	Čas v minútach
SMAŽENÉ ZEMIAKOVÉ HRANOLČEKY	Odporúčané množstvo pre optimálne fritovanie	180 (*)	190	3-4
	MAX množstvo (bezpečnostný limit)	1000	190	16-18
ZEMIAKOVÉ KROKETY		500	190	7-8
RYBY	Rybacie prsty z tresky	300	190	4-6
	Raky	300	190	4-6
MÄSO	Kuracie kotlety (3 ks)	200	180	6-8

UPOZORNENIE: Pred ponorením košíka sa presvedčíte, či je kryt dobre uzavretý.

(*) Toto je dávka odporúčaná pre dosiahnutie optimálneho osmaženia. Prirodzene je možné pripraviť väčšie množstvo zmrazených hranolčiekov, pričom je ale treba mať na pamäti, že v takom prípade budú masťnejšie v dôsledku náhleho zníženia teploty oleja pri ponorení.

PORUCHY FUNKCIE

PORUCHA	PRÍČINA	NÁPRAVA
Vývin neprijemného zápachu	Filter proti zápachu je vyčerpaný. Kvalita oleja sa zhoršila. Fritovacie médium kvapalina nie je vhodná.	Vymeňte filter. Vymeňte olej alebo tuk. Použite kvalitný arašidový olej.
Olej preteká	Kvalita oleja sa zhoršila a dôsledkom je nadmerná pena. Do horúceho oleja ste ponorili nedostatočne osušené potraviny. Príliš rýchle ponorenie košíka. Hladina oleja vo fritéze prekračuje maximálnu hranicu.	Vymeňte olej alebo tuk. Dobre potraviny osušte. Ponárajte pomaly. Znížte množstvo oleja v nádobe.
Olej sa nezohrieva	Fritéza bola spustená bez oleja v nádobe, čo spôsobilo poškodenie bezpečnostnej tepelnej poistky.	Obráťte sa na Asistenčnú Službu (zariadenie sa musí vymeniť).
Fritovanie sa podarilo len u poloviny košíka	Košík sa počas prípravy neotáča.	Vyčistite dno nádrže. Vyčistite prstenec na kola 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.

