

Pred inštaláciou a použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na používanie.

Iba tak dosiahnete čo najlepšie výsledky a maximálnu bezpečnosť pri jeho používaní.

- Pred použitím elektrosspotrebiča skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu na popisnom štítku elektrosspotrebiča.
- Elektrosspotrebič zapájajte len do správne uzemnenej zásuvky s minimálnym istením el. napätia 10 A.
(V prípade, že zásuvka a zástrčka nie sú kompatibilné, nechajte zásuvku vymeniť kvalifikovaným elektrikárom za iný, vhodný typ).
- Elektrosspotrebič neumiestňujte v blízkosti zdrojov tepla.
- V prípade, že dôjde k poškodeniu prírodného kábla, nesmie vykonať jeho výmenu spotrebič, vzhľadom k tomu, že pri jeho výmene je potrebné použiť špeciálne nástroje.
- Výmenu poškodeného kábla je potrebné zabezpečiť u výrobcu alebo v autorizovanom servisnom stredisku, prípadne u osoby s podobnou kvalifikáciou. Vyvarujete sa tak akémukoľvek riziku.
- Elektrosspotrebič je počas prevádzky horúci.
NEPONECHÁVAJTE ELEKTROSPOTREBIČ V BLÍZKOSTI DETÍ.
- Nepremiestňujte fritézu, pokiaľ je v nej horúci olej. Mohlo by dôjsť k vážnemu popáleniu.
- Nepoužívajte fritézu bez oleja.
- V prípade, že z fritézy uniká olej, nechajte ju skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku alebo personálom, ktorý je poverený výrobcom.
- Pred prvým použitím fritézy je potrebné starostlivo umyť odnímateľnú nádobu fritézy, kôš a veko teplou vodou a tekutým prostriedkom určeným na umývanie riadu.
Po umytí poriadne osušte všetky časti a odstráňte prípadné zvyšky vody, ktorá by mohla ostať na dne nádoby. Zabrániť tým nebezpečnému prskaniu horúceho oleja počas prevádzky.
- Nedovoľte, aby tento spotrebič používali osoby (vrátane detí) so zníženými duševnými, fyzickými a zmyslovými schopnosťami, alebo osoby bez patričných znalostí a skúseností s jeho obsluhou, pokiaľ na ne nedohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred nepoučila o tom, ako sa prístroj používa. Dohliadajte na deti, aby sa so spotrebičom nehrali.
- Na premiestňovanie elektrosspotrebiča používajte výhradne priehlbiny na to určené v spodnej časti prístroja. (Nikdy nepoužívajte na premiestňovanie rúkovač koša).
- Nedovoľte, aby sieťový kábel prešiel cez okraj stola alebo kuchynskej linky. Mohli by ho dosiahnuť alebo oň zakopnúť deti alebo by mohol prekážať v pohybe používateľovi.

- Je prirodzené, že pri prvom použití bude elektrosspotrebič cítiť novotou. Miestnosť vyvetrajte.
- Elektrosspotrebič nesmie byť aktivovaný externým časovačom/minútkou, ani samostatným diaľkovým ovládačom.
- Predmety a materiál, ktorý je v styku s potravinami zodpovedajú požiadavkám Nariadenia Európskeho parlamentu a rady č. 1935/2004.
- Dávajte pozor na prípadný prskajúci olej a na horúcu paru, ktorá sa uvoľní pri otvorení veka.
- Tento elektrosspotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Nie je určený na komerčné použitie: v kuchynských kútoch pre personál predajní, v kanceláriách a na pracoviskách, v poľnohospodárskych podnikoch, hoteloch, motelloch ani iných ubytovacích zariadeniach a prenajímaných priestoroch.

POPIS FRITOVACIEHO HRNCA

(viď. obrázok str. 2)

- A. Veko
- B. Kontrolný priesor (len pri niektorých modeloch)
- C. Filter (pri niektorých modeloch vymínateľný)
- D. Nádob fritézy
- E. Tlačidlo otvárania veka
- F. Gombík termostatu pre nastavenie teploty
- G. Fritovací kôš
- H. Tlačidlo pre uvoľnenie ohybateľnej rúkovače
- I. Rúkovač koša
- L. Svetelná kontrolka

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Čistá hmotnosť 2.6 kg

Prikon 1200 W

Frekvencia el. siete 50/60 Hz

Napätie 220-240 V

LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA



V súlade s pokynmi európskej smernice 2002/96/ES neli-
kvidujte spotrebič spoločne s komunálnym odpadom, ale
odovzdajte ho v autorizovanom zbernom stredisku.

Pred každým pripojením elektrospotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či je v nádobe olej.

Nalejte do nádoby olej: maximálna kapacita 1,2 litra (0,7 kg stuženého tuku).

POZOR: Hladinu oleja alebo tuku treba vždy udržiavať medzi značkami MIN a MAX vo vnútri nádoby.

Nikdy nepoužívajte fritézu s olejom pod úrovňou hladiny „min“. Tento stav môže spôsobiť zásah tepelnej poistky a na výmenu je potrebné obrátiť sa na autorizované servisné stredisko.

Najlepšie výsledky smaženia sa dosiahnu pri používaní kvalitného arašidového oleja. Pri použití stuženého tuku v kockách je potrebné nakrájať ho na menšie kúsky tak, aby sa fritéza nezahrievala v priebehu prvých minút naprázdno. Teplotu je potrebné nastaviť na 160°C, až do úplného rozpustenia tuku a až potom nastaviť na požadovanú teplotu.

ZAČIATOK FRITOVANIA

Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky a nastavte ovládacie gombík na požadovanú teplotu.

Akonáhle svetelná kontrolka zhasne, ponorte naplnený kôš do oleja a priklopte veko. Neprepínajte kôš (max 0,7 kg. surových zemiakov). Je bežné, že ihneď po vykonaní predchádzajúceho postupu vyjde z krytu filtra väčšie množstvo veľmi horúcej pary a v blízkosti rukoväte koša sa vytvoria kvapky vyžrážanej pary.

FRITOVANIE

Po uplynutí intervalu určeného na smaženie kôš nadvihnite a skontrolujte, či pokrm dosiahol požadovaný stupeň smaženia. Pri mode-

loch vybavených kontrolným okienkom je možné vykonať kontrolu smaženia cez priezor, bez otvárania veka. V prípade, že je smaženie dostatočné, vypnite elektrospotrebič prepnutím ovládacieho gombíka termostatu „F“ do polohy „0“, až pokiaľ sa nezve zaklapnutie vnútorného spínača. Kôš ponechajte chvíľu v hornej polohe vo vnútri fritézy. Takto nechajte odkvapkať prebytočný olej.

FRITOVANIE NEMRAZENÝCH POTRAVÍN

- Pokrm určený na smaženie musí byť ponorený do oleja len vtedy, keď dosiahne správnu teplotu, to znamená, až keď svetelná kontrolka zhasne.
- Kôš neprepínajte. Preplnený kôš by spôsobil okamžité zníženie teploty oleja a následkom toho by bol pokrm nerovnomerne vysmažený a veľmi masťný.
- Skontrolujte, či je pokrm na smaženie nakrájaný rovnomerne a na tenké plátky. Veľmi hrubé kusy sa vo vnútri nepresmažia.
- Pri smažení obalovaných potravín odporúčame ponoriť najskôr prázdny kôš. Samotný pokrm následne ponárajte do horúceho oleja až po dosiahnutí nastavenej teploty (svetelná kontrolka zhasne). Zabráňte tým prilepovaniu obalu ku košu.
- Dobré osušte pokrm pred ponorením do oleja alebo tuku, vzhľadom k tomu, že príliš vlhké potraviny sú po smažení mäkké (nejmä zemiaky). Je vhodné, aby potraviny bohaté na vodu (ako sú ryby, mäso, zelenina) boli pred smažením obalované a aby zbytok strúhanky alebo múky, bol pred ponorením do oleja odstránený.

Druh potravín		Maximálne množstvo	Teplota °C	Doba v minútach
SMAŽENÉ HRANOLČEKY	polovica porcie	350	190°	5-7
	celá porcia	700	190°	11-13
RYBY	Kalamáre	250	160°	6-7
	Mušle	250	160°	6-7
	Račie chvostíky	250	160°	5-7
	Sardinky	250	170°	6-7
	Chobotničky	250	160°	6-7
	Platesy (1)	130	160°	5-6
MÄSO	Hovädzie rezne (1)	120	160°	5-7
	Kuracie rezne (2)	240	180°	4-6
	Kuracie stehná (2)	300	180°	20-25
	Fašírky (6)	250	160°	4-6
ZELENINA	Artičoky	150	160°	5-6
	Karfiol	200	160°	4-5
	Huby	200	160°	4-5
	Baklažán (2 plátky)	50	170°	3-4
	Cukety	150	160°	5-6

Čas a teploty na smaženie sú len orientačné. Je potrebné zohľadniť množstvo pripravovaného pokrmu a prispôbiť ich osobnej chuti.

FRITOVANIE MRAZENÝCH POTRAVIN

Mrazené potraviny sú väčšinou pokryté ľadovými ľadových kryštálkami, ktoré je potrebné pred smažením odstrániť pretrásaním koša. Potom je potrebné ponárať kôš do oleja veľmi pomaly tak, aby sa zabránilo prskaniu oleja.

Druh potravín	Maximálne množstvo	Teplota °C	Doba v minútach
SMAŽENÉ HRANOLČEKY	200 (*)	190	3-6
ZEMIAKOVÉ KROKETY	350	190	6-7
RYBY Rybie prsty (6)	150	190	4-5
Ráčky	150	190	4-5
MÄSO Kurčacie rezne (počet 1)	120	190	3-5

Čas a teploty na smaženie sú len orientačné. Je potrebné zohľadniť množstvo pripravovaného pokrmu a prispôbiť ich osobnej chuti. (*) Toto množstvo je doporučené k optimálnemu smaženiu.

TRVANLIVOSŤ OLEJA ALEBO TUKU

Z času na čas je potrebná úplná výmena.

Rovnako, ako v akejkoľvek inej fritéze stráca olej, ktorý bol viackrát zohriaty svoju kvalitu!

Z tohoto dôvodu, napriek tomu, že sa olej filtruje, odporúčame po určitom čase jeho výmenu.

Výmenu odporúčame po 5/8 použitíach alebo v nasledujúcich prípadoch: nepríjemný zápach, dym počas fritovania, stmavnutý olej. Pred akýmkoľvek čistením a údržbou odpojte elektrospotrebič od elektrickej siete vytiahnutím prívodnej šnúry zo zástrčky a nechajte vychladnúť. Odporúčame vykonať tento postup po každom fritovaní, predovšetkým, ak boli potraviny obalené v strúhanke alebo v múke. Prípadné zvyšky pokrmu ponechané vo vnútri by zhoreli a spôsobili by rýchlejšie opotrebovanie oleja alebo tuku. Skontrolujte, či olej dostatočne vychladol (počkajte približne dve hodiny).

ČISTENIE

Pred akýmkoľvek čistením je potrebné vždy vytiahnuť zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Nikdy neponárajte fritézu do vody ani ju nikdy neoplachujte prúdom tečúcej vody.

Vniknutá voda by mohla byť príčinou zásahu elektrickým prúdom.

Veko je možné umývať v umývačke riadu. Pri jeho odstraňovaní ho vytahujte smerom hore. Umyte nádobu fritézy teplou vodou a tekutým prostriedkom určeným na umývanie riadu. Po umytí nádobu opláchnite a dôkladne osušte. Kôš je možné umývať v umývačke riadu. U modelov vybavených nádobou s neprilnavým

povrchom nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky a nástroje, ale iba mäkkú vlhkú handričku s neutrálnym čistiacim prostriedkom.

ÚDRŽBA PACHOVÉHO FILTRA

Vyberateľný filter: Časom filtre na obmedzenie šírenia pachu, umiestené vo vnútri veka stratia svoju účinnosť. Odporúčame vymieňať filter každých 10/15 použití. Na výmenu je potrebné odstrániť príslušný plastový kryt filtra.

Permanentný filter: tento filter nie je potrebné vymieňať, nakoľko k jeho očisteniu dochádza pri umývaní veka.