SK

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

(pozri obrázok na obálke)

A. Veko
B. Okienko (len pri niektorých modeloch)
C. Filter
D. Vyberateľná nádržka
E. Tlačidlo na otvorenie
F. Časovač
G. Tlačidlo časovača
H. Displej časovača (len pri niektorých modeloch)
I. Ovládací panel
L. Ovládač termostatu
M. Svetelná kontrolka
N. Priestor na kábel
O. Ukazovateľ nastavenia
P. Posúvač rukoväte
Q. Rukoväť košíka
R. Košík
S Kryt filtra
T. Háčik krytu filtra

ODPORÚČANIA

- 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 10 A.
  (V prípade, že zástrčka napájacieho kábla spotrebiča nie je vhodná pre zásuvku elektrickej siete, dajte zásuvku vymeniť kvalifikovaným elektrikárom za iný, vhodný typ).
- Spotrebič neumiestňujte v blízkosti zdrojov tepla.
- Ak by sa prívodný elektrický kábel poškodil, treba ho dať vymeniť za nový u výrobcu alebo v autorizovanom servisnom stredisku, aby ste predišli akémukoľvek riziku.
- Počas prevádzky je spotrebič teplý.
  SPOTREBIČ NENECHÁVAJTE V DOSAHU DETÍ.
- Fritézu neprenášajte, ak je v nej horúci olej, pretože hrozí nebezpečenstvo vážneho popálenia.
- Fritézu možno zapnúť až po jej naplnení olejom alebo tukom. Ak by ste ju zahrievali naprázdno, zasiahlo by bezpečnostné tepelné zariadenie, ktoré preruší činnosť. V takom prípade, aby sa dal spotrebič opäť uviesť do prevádzky, bude nevyhnutné obrátiť sa o pomoc na naše autorizované servisné stredisko.
- Ak by z fritézy unikal olej, požiadajte o pomoc servisné stredisko alebo autorizovaných pracovníkov spoločnosti.
- Pred prvým použitím fritézy dôkladne umyte: nádržku, košík a veko (vyberte filter) teplou vodou a kvapalným umývacím prípravkom na riad.
  Po ukončení operácie všetko osušte, odstráňte vodu, ktorá by mohla ostať na dne nádržky.
  Zabránite tým nebezpečnému vystrekovaniu horúceho oleja počas prevádzky.
- Nedovoľte, aby spotrebič používali osoby (vrátane detí) so zníženými rozumovými, fyzickými a zmyslovými schopnosťami ani osoby, ktoré nemajú dostatok znalostí alebo skúseností s jeho obsluhou, ak na ne nedohliada a neboli poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
  Dohliadajte na deti, aby sa so spotrebičom nehrali.
- Spotrebič premiestňujte použitím príslušných držadiel (I).
  (Nikdy pri tejto operácii nepoužívajte rukoväť košíka).
  Skontrolujte, či olej dostatočne vychladol, počkajte približne 2 hodiny.
- Je úplne normálne, že zo spotrebiča bude pri prvom použití unikať pach novoty.
  Miestnosť vetrajte.
- Nedovoľte, aby prívodný elektrický kábel visel cez okraj pracovnej plochy, na ktorej stojí fritéza ani tam, kde by ho mohlo ľahko zachytiť dieťa alebo kde by prekážal používateľovi.
- Dávajte pozor na horúcu paru a vystrekovanie oleja spôsobené otvorením veka.
- Je zakázané použitie olejov domácej výroby a v každom prípade olejov s vysokou kyslosťou.
- Spotrebič sa nesmie nechávať v činnosti aktivovaný vonkajším časomerom, ani samostatným diaľkovým ovládačom.
- Používajte iba odnímateľný ovládací panel vybavený F26237.
- Tento spotrebič spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a Nariadenia EÚ č. 1935/2004 z 27.10.2004 o materiáloch vhodných na styk s potravinami.
- Tento spotrebič je určený na používanie iba v domácnosti.
  Nie je povolené jeho používanie v: priestoroch kuchyniek pre personál obchodov, kancelárií a iných pracovných miest, v zariadeniach určených pre agroturistiku, v hoteloch, moteloch ani iných ubytovacích štruktúrach a izbách určených na prenájom.

NÁVOD NA POUŽITIE

Pred vsunutím zástrčky do sieťovej elektrickej zásuvky vždy skontrolujte, či je v nádržke olej.

Do nádržky vlejte olej: maximálny objem 2,3 litra (2 kg tuku).

POZOR: Hladina musí byť vždy medzi značkami maxima a minima.

Fritézu nikdy nepoužívajte, ak je hladina oleja pod značkou „min", pretože to môže spôsobiť zásah bezpečnostného tepelného zariadenia, o ktorého výmenu bude nevyhnutné požiadať v autorizovanom servisnom stredisku.

Najlepšie výsledky sa dosiahnu použitím kvalitného arašidového oleja.

Pri používaní kocky tuhého tuku, pokrájajte tuk na malé kúsky, aby sa fritéza počas prvých minút po zapnutí nezohrievala naprázdno.

Teplota musí byť nastavená na 150°C až do úplného roztopenia tuku, až potom bude možné nastaviť želanú teplotu.

ZAČIATOK FRITOVANIA

1. Jedlo, ktoré chcete fritovať, vložte do košíka, pričom košík nikdy neprepĺňajte (max 1 kg čerstvých zemiakov).
   Aby ste dosiahli rovnomernejšie smaženie, odporúčame vám poukladať potraviny predovšetkým po obvode košíka a nechať strednú časť voľnejšiu.
2. Presuňte ovládač termostatu „L" na želanú teplotu (obr.1).
   Po dosiahnutí nastavenej teploty svetelná kontrolka „M" zhasne.
3. Ihneď po zhasnutí kontrolky ponorte košík do oleja, pričom po posunutí posúvača „P" rukoväte smerom dozadu pomaly spusťte samotnú rukoväť a zatvorte veko.

- Je úplne normálne, že ihneď po opísanom úkone sa z krytu filtra uvoľní značné množstvo horúcej pary.
- Na začiatku fritovania, ihneď po ponorení potravín do oleja, sa vnútorná strana okienka „B" (ak je k dispozícii) zahmlí, pričom para postupne zmizne.
- Je normálne, že sa počas činnosti v blízkosti rukoväte košíka tvoria kvapky skondenzovanej vody.

PRI MODELOCH VYBAVENÝCH ELEKTRONICKÝM ČASOVAČOM

1 Nastavte dobu prípravy jedla stlačením tlačidla „G", na displeji sa zobrazia nastavené minúty.

2 Ihneď potom začnú číslice blikať, čo znamená, že začala doba prípravy jedla. Posledná minúta sa zobrazuje v sekundách.

3 V prípade chyby môžete nastaviť novú dobu prípravy jedla, pričom podržte stlačené tlačidlo dlhšie ako 2 sekundy.
Displej sa vynuluje, potom zopakujte postup od bodu 1.

4 Časovač oznámi ukončenie doby prípravy jedla dvoma sériami pípania s intervalom približne 20 sekúnd.
Aby ste zvukový signál vypli, bude stačiť stlačiť tlačidlo časovača „G".

POZOR: časovač spotrebič nevypne.

VÝMENA BATÉRIE ČASOVAČA

V prípade potreby výmeny batérie požiadajte o pomoc najbližšie servisné stredisko.

KONIEC FRITOVANIA

Po uplynutí doby prípravy jedla košík nadvihnite a skontrolujte, či jedlo dosiahlo želaný stupeň osmaženia.

Pri modeloch vybavených okienkom môžete jedlo skontrolovať pohľadom cez okienko bez toho, že by ste museli otvoriť veko.

Ak je jedlo usmažené, vypnite spotrebič otočením ovládacieho gombíka termostatu „L" do polohy „0", aby ste začuli kliknutie vnútorného spínača.

Nechajte odkvapkať nadbytočný olej tak, že košík necháte vo zdvihnutej polohe vnútri fritézy (Obr. 2).

FILTROVANIE OLEJA ALEBO TUKU

Odporúčame vám prefiltrovať olej alebo tuk po každom smažení, pretože kúsky jedla, ktoré by ostali v kvapaline, predovšetkým so strúhankou alebo múkou, sa zvyknú prepaľovať a spôsobovať oveľa rýchlejšiu zmenu oleja alebo tuku.

Skontrolujte, či olej dostatočne vychladol, počkajte približne 2 hodiny.

V prípade použitie tuku dávajte pozor, aby príliš nevychladol a následkom toho nestuhol.

1. Otvorte veko fritézy, vyberte ovládací panel „I" podľa pokynov na obrázku 3, potom vyberte vyberateľnú nádržku „D", pričom ju držte za rukoväte (obr. 4), odstráňte veko podľa pokynov na obr. 5.
   Vyprázdnite nádržku (obr. 6).
2. Z nádržky odstráňte prípadné usadeniny špongiou alebo papierovou utierkou.
3. Opäť vložte vyberateľnú nádržku „D" na svoje miesto, pričom dávajte pozor, aby sa jej poloha značky na nádržke zhodovala s značkou na tele spotrebiča.
4. Opäť namontujte ovládací panel „I" vsunutím na svoje miesto.

5. Košík opäť umiestnite do zdvihnutej polohy a na dno košíka uložte filter. (obr. 7).
   Filtre sú k dispozícii u vášho predajcu alebo v našom servisnom stredisku.
6. Olej alebo tuk opäť veľmi pomaly vlejte do fritézy, dávajte pozor, aby nepretiekol z filtra (obr. 7).

POZOR: Takto prefiltrovaný olej môžete uchovať vnútri fritézy.

Napriek tomu, ak by medzi jednotlivými smaženiami uplynula veľmi dlhá doba, odporúča sa uložiť olej v uzatvorenej nádobe, aby sa predišlo jeho skazeniu.

Odporúča sa skladovať samostatne olej použitý na smaženie rýb a olej použitý na smaženie iných jedál.

VÝMENA FILTRA PROTI ZÁPACHU

Col tempo il filtro antiodore situato all'interno del coperchio perde la sua efficacia.

Per la sostituzione togliere il copri filtro "S" in plastica premendo il gancio "T" in direzione della freccia 1, quindi sollevare in direzione della freccia 2 (fig. 8).

Sostituire i filtri.

ČISTENIE

Pred akýmkoľvek čistením vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Fritézu nikdy neponárajte do vody ani ju nikdy neoplachujte pod prúdom tečúcej vody. Vniknutá voda by spôsobila zásah elektrickým prúdom.

Skontrolujte, či olej dostatočne vychladol (počkajte približne 2 hodiny).

Vypusťte olej alebo tuk podľa pokynov opísaných v odseku „Filtrovanie oleja alebo tuku".

Odstráňte veko podľa pokynov na obr. 5.

Veko neponárajte do vody, ak ste predtým neodstránili filter.

Pri čistení nádržky „D" postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- vyberte ovládací panel „I" a časovač „F" podľa pokynov na obrázku 3, vyberte vyberateľnú nádržku „D", pričom ju držte za rukoväte (obr. 4), potom ju umyte v umývačke riadu alebo ručne v teplej vode a kvapalným prípravkom na umývanie riadu.
- Opláchnite a starostlivo osušte.
  Ak nádržku umývate v umývačke riadu, uložte ju tak, aby sa nepoškriabal teflónový povrch.
  Poznámka: po vybratí ovládacieho panela a časovača môžete všetky ostatné časti fritézy umývať v umývačke riadu.

Fritézu nikdy nevyprázdňujte naklonením ani prevrátením (obr. 9).

- Odporúča sa košík čistiť pravidelne a dbať pritom na odstránenie všetkých usadenín, ktoré by sa v ňom mohli nahromadiť.

VYBERATEĽNÁ NÁDRŽKA S ÚPRAVOU PROTI PRIPÁLENIU

Pri čistení nádržky nepoužívajte abrazívne predmety ani čistiace prostriedky, ale iba mäkkú handričku s neutrálnym umývacím prípravkom.

RADY PRI PRÍPRAVE JEDÁL

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 akejkoľvek inej fritéze sa viackrát ohriaty olej skazí a prepáli!

Preto, aj pri správnom používaní a filtrovaní vám odporúčame úplne ho vymieňať pomerne často.

SPRÁVNE FRITOVANIE

- Je veľmi dôležité dodržať pri každom recepte správnu teplotu.
  Pri nízkej teplote jedlo pohltí veľké množstvo oleja.
  Pri príliš vysokej teplote sa ihneď vytvorí kôrka a vnútro jedla ostane surové.
- Pri smažení väčšieho množstva jedla treba nastaviť teplotu oleja na najnižšiu indikovanú hodnotu, aby sa predchádzalo silnému zovretiu oleja.
- Potraviny určené na smaženie sa majú ponoriť do oleja až po dosiahnutí správnej teploty, teda po vypnutí svetelnej kontrolky.
- Košík neprepĺňajte.
  Spôsobilo by to prudké zníženie teploty oleja a teda veľmi mastné smažené jedlá a nerovnomernosť fritovania.
- Skontrolujte, či sú kúsky 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 potraviny dokonale osušte, predídete tým vystrekovaniu oleja. Okrem toho, vlhké potraviny budú po smažení mäkké (predovšetkým zemiaky).
  Veľmi vlhké potraviny (ryby, mäso, zelenina) sa odporúča obaliť v strúhanke alebo v múke, pričom sa snažte pred ponorením do oleja nadbytočnú strúhanku alebo múku oprášiť.

FRITOVANIE MRAZENÝCH POTRAVÍN

Potraviny		Max. množstvo v g (gramoch)	Teplota °C	Doba (minúty)
SMAŽENÉ HRANOLČEKY	Odporúčané množstvo na dosiahnutie optimálneho fritovania	500	190	7-9
	MAX množstvo (bezpečnostný limit)	1000	190	16-18
RYBY	Kalamáre	500	160	9-10
	Mušle	500	160	9-10
	Račie chvostíky	600	160	7-10
	Sardinky	500-600	160	8-10
	Chobotničky	500	160	8-10
	Platesy	500-600	160	6-7
MÄSO	Hovädzie rezne	250	170	5-6
	Kurčacie rezne	300	170	6-7
	Fašírky	400	170	7-9
ZELENINA	Artičoky	250	150	10-12
	Karfiol	400	150	8-9
	Huby	400	150	9-10
	Baklažány	300	150	11-12
	Cukety	200	150	8-10

Nezabudnite, že doby prípravy a teploty sú iba približné a treba ich prispôsobiť množstvu jedla, ktoré sa má pripraviť a osobnej chuti.

FRITOVANIE NEZMRAZENÝCH POTRAVÍN

- Teplota mrazených potravín je veľmi nízka.
  Preto nevyhnutne spôsobia značné zníženie teploty oleja alebo tuku.
  Na dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča nepresahovať množstvá jedál odporúčané v nasledujúcej tabuľke.
- Mrazené potraviny sú pokryté vrstvou ľadových kryštálikov, ktoré treba odstrániť ešte pred fritovaním potrasením košíka.
  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 začiatočnej teploty potravín určených na fritovanie a od teploty odporúčanej výrobcom mrazených potravín.

Potraviny		Max. množstvo v g	Teplota °C	Doba (minúty)
SMAŽENÉ HRANOLČEKY	Odporúčané množstvo na dosiahnutie optimálneho fritovania	350 (*)	190	6-8
	MAX množstvo (bezpečnostný limit)	800	190	16-18
ZEMIAKOVÉ KROKETY		500	190	9-11
RYBY	Rybie prsty	300	190	4-6
	Ráčiky	300	190	4-6
MÄSO	Kurčacie rezne	200	190	6-8

(*) Toto je odporúčaná dávka na dosiahnutie optimálneho fritovania. Samozrejme je možné pripraviť väčšie množstvo mrazených hranolčekov, ale nezabudnite, že v takom prípade môžu byť mastnejšie následkom prudkého zníženia teploty oleja pri ponorení košíka.

PROBLÉMY PRI ČINNOSTI

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Tvorba nepríjemného pachu	Je zanesený filter proti zápachu Olej je skazený Fritovací olej nie je vhodný	Vymeňte filter Vymeňte olej alebo tuk Používajte kvalitný arašidový olej
Preteká olej	Olej je skazený a tvorí sa na ňom veľa peny. Do horúceho oleja ste ponorili potraviny, ktorých povrch nebol dostatočne suchý. Príliš rýchle ponorenie košíka. Hladina oleja presahuje maximálny limit.	Vymeňte olej alebo tuk Potraviny dôkladne osušte Ponárajte pomaly Znížte množstvo oleja v nádržke
Olej sa nezohrieva	Fritézu ste predtým zapli bez oleja v nádržke, čo spôsobilo aktivovanie bezpečnostného tepelného zariadenia	Požiadajte o pomoc servisné stredisko (bezpečnostné zariadenie treba vymeniť)

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.